ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	19	3	2025	Hora Inicio	8:40 a. m.	Hora Finalización	3:45 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9259/2024** Nombre Asociado: FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

Nombre Comedor Comunitario : **113605-CCCP07-004 - BOSANOVA**

Fecha Inicio Operación: 3/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: ESMERAY SANCHEZ

2. Ubicación

Localidad: BOSA Barrio: BOSANOVA Dirección: CL 3 SUR 10 17

Tel: 601 4791900 Cel.: 3115370186 Correo Electrónico: BOSANOVA9259-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 288

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 268 Total Histórico de Asistencia: NA

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C: X NC: NA:	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C: NC: X NA:
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C: NC: X NA:	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C: X NC: NA:
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C: X NC: NA:	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C: NC: X NA:
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C: X NC: NA:	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día _05_ Mes _11_ Año __2024__ **Material:** __PVC__ **Nº Tanques:** _2_ **Capacidad Total:** __1000 L__ **Empresa:** MULTISERVICIOS FENIX MY **Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día _13_ Mes _03_ Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C [X] NC [ ] NA [ ]	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capitulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]
14	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Leche		
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Cereal	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	Mora	21,7	22
	Leche	70,8	72
Postre	Yogurt	15,5	16
	Banano	17,70	18,00

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día _07_ Mes _12_ Año __2024__ **Fecha: Estandarización**: Día _05_ Mes _03_ Año _2025_ **Fecha Procedimiento:** Día _07_ Mes _12_ Año __2024_ **Fecha Recepción-Criterios**: Día _07_ Mes _12_ Año _2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día _19_ Mes _11_ Año _2024_ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día _11_ Mes _12_ Año _2024_ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día _04_ Mes _02_ Año _2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	19	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día _05_ Mes _03_ Año _2025 94 Participantes toma masiva	C [X] NC [ ] NA [ ]
20	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** ____Favorable con requerimientos_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** _88_ % **Fecha:** Día: __09__ Mes: __07__ Año: _2024_ **Nº Acta:** __AS02C 130515_____ **Hospital/Subred:** _____SUR OCCIDENTE_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [ ] NC [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	DISTRIPOLLO MAC	10/11/2023	FAVORABLE	9/12/2020
Carne cerdo	EL GRAN PARAISO	11/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020
Carne res	EL GRAN PARAISO	11/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0027062-2023
Yogurt	MAKRO	2/09/2024	FAVORABLE	RSA-0017125-2022
Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-006594-2018
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0012190-2021
Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	-
Pescado	DISPECES	9/01/2025	Favorable con requerimientos	-
Pulpas	HORTYPULPAS	16/05/2024	FAVORABLE	-

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	DISTRIPOLLO MAC	LCN 778	5/09/2024	Favorable
Pescado	DISPECES	EST 604	24/04/2024	Favorable
Carne	EL GRAN PARAISO	UFX 653	20/08/2024	Favorable
Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Queso	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Yogurt	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Helado	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Crema de leche	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Huevos	MAKRO	WPQ 088	18/07/2024	Favorable
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ809	17/03/2025	Favorable

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), debidamente diligenciados	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
30	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE GARBANZOS	91,3	85,6
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	87,3	84,1
Proteína	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	77,4	78,1
Ensalada o Verdura	VERDURAS SALTEADAS JULIANAS	79,3	77,9
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	74,4	72,8
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	4,5	4,1
Postre	BANANO CON YOGURT	5,1	4,8

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

4.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Tema: Lavado de manos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	FABIOLA HERNANDEZ	4/03/2025
2	LADY TORRES	4/03/2025
3	CARMEN PALACIOS	4/03/2025
4	ANA LIGIA CARVAJAL	4/03/2025
5	_____	
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
48	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	FABIOLA HERNANDEZ	27/04/2024
2	LADY TORRES	4/10/2024
3	CARMEN PALACIOS	29/06/2024
4	ANA LIGIA CARVAJAL	23/03/2024
5	ESMERAY SANCHEZ (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	4/10/2024
6	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)	10/11/2024
7		
8		
9		_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
49	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día __26___ Mes __12___ Año ___2024____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día __26__ Mes __12___ Año __2024_____ **Fecha Divulgación:** Día _27_ Mes __12__ Año __2024___	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	C [X] NC [ ] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día _09__ Mes __12__ Año __2024__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	59	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo F. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	-	94	**El aplicativo Rad presenta falla generalizada, se activa a las 2:40 pm**
1:00 p. m.	-	125	
2:00 p. m.	-	209	
3:00 p. m.	-		
3:30 p. m.	268	268	
Total	268	268	

Variables 11: No aplican, el comedor cuenta con gas natural

Variable 21: El Nutricionista del asociado entrega 6 canalizaciones a participantes que lo requerían y realiza 15 seguimientos según base enviada por SDIS

Variable 44 y 44: No aplica,el Asociado no ha recibido resultados de muestras tomadas en marzo

Variable 45: No aplica, en el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico.

Variable 57: No aplica,el asociado no ofertó aporte económico adicional en el proceso competitivo.

Se evidencia proyecta intercambio de fruta para postre el día de mañana , se entragará pera a cambio de melón

El aplicativo RAD no permitió exportar el total histórico

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Scanned with CamScanner

Capítulo G. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia que el sistema pedal en lavaplatos área de cocina fría no funciona, adicionalmente techo presenta humedad.	Próxima visita
O	25	Se evidencia que el proveedor de pollo Distripollo Mac 3 cambió de dirección del establecimiento y no cuenta con Concepto Sanitario, recibe visita para solicitud de Autorización Sanitaria donde debe cumplir con la normatividad para la emisión de la Resolución	Próxima visita

Capítulo H. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	35	3/02/2025	Se evidencia que se garantizan las temperaturas de seguridad en todas las preparaciones	X		CERRADO		
O	2	19/02/2025	Se realiza mantenimiento a medias cañas, sin embargo, continúa evidenciándose desprendimiento de pintura en pared área de despensa.		X	ABIERTO		
O	6	19/02/2025	El Asociado realiza mantenimiento de pintura en pared de ingreso al baño de personal, sin embargo, se evidencia humedad en techo		X	ABIERTO		
O	12	19/02/2025	Se evidencia que se incluye las 2 lactantes en el plan de compras con el fin de entregarles el lácteo adicional	X		CERRADO		
O	18	19/02/2025	Se evidencia que los soportes de la socialización del diagnóstico nutricional se encuentran firmado por la Nutricionista del asociado	X		CERRADO		
O	24	19/02/2025	Se cuenta con alimentos para mínimo dos días de operación	X		CERRADO		
O	27	19/02/2025	Se evidencia que en el formato de entradas y salidas de alimentos se tiene en cuenta el peso de la cáscara para el caso de los alimentos que se prealistan y congelan.	X		CERRADO		
O	33	19/02/2025	Se implementa lo establecido el instructivo preparación de alimentos de la SDIS	X		CERRADO		
O	43	19/02/2025	Se evidencia resultado Conforme en remuestreo de superficie (cuchillo) tomado por el laboratorio el 03/02/2025, correspondiente al ciclo de enero. Frotis de manos con recuento de hongos fuera de los parámetros microbiológicos establecidos		X	ABIERTO		
O	44	19/02/2025	Se evidencia que el asociado realiza reposición de cuchillo por reultado No conforme, con respecto al resultado No Conforme de frotis de manos la manipuladora Lady Torres se toma exámenes en un laboratorio particular con resultados conformes.	X		CERRADO		

Capítulo H. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
ESMERAY SANCHEZ	LUCIA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
	52101444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo (202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	BOSANOVA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/03/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	268	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113605	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	21	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	261	265	277	291	269	276	312	272	276	261	269	281	263								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	98	103	97	100	102	116	101	102	97	100	104	97									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	165	176	166	167	161	158	163	162	166	160	167	166	163								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	108	102	102	99	97	100	99	102	98	102	102	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	78	78	74	78	73	77	84	73	73	73	74	75								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	107	107	101	107	100	105	115	100	100	100	101	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	VERDURAS SALTEADAS JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS JULIANAS	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	80	81	83	80	84	83	81	86	83	92	111	93								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	94	95	98	94	99	98	95	101	98	108	131	109									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	57	56	55	51	55	58	44	56	53	48	54	48								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	104	102	100	93	100	105	80	102	96	87	98	87									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	301	325	312	287	297	304	332	327	317	305	295	289	292								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	108	104	96	99	101	111	109	106	102	98	96	97									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	89	79	79	86	89	88	83	86	86	90	90	85								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	106	94	94	102	106	105	99	102	102	107	107	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Esmeray Sanchez	NOMBRE:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.033.686.253	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.101.444
CARGO:	Responsable Servicio	CARGO:	Contratista-Apoyo a la Supervisión

Scanned with CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	113605-CCCP07-004 - BOSANOVA		
DIRECCIÓN:	CALLE 60 SUR # 86 A 04	TELÉFONO:	601-6639363
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/03/2025	OPERADOR:	FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
VERDURAS SALTEADAS JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS JULIANAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Emcry Sanchez

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	DIA	19	MES	03	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113605-CCCP07-004 - BOSANOVA

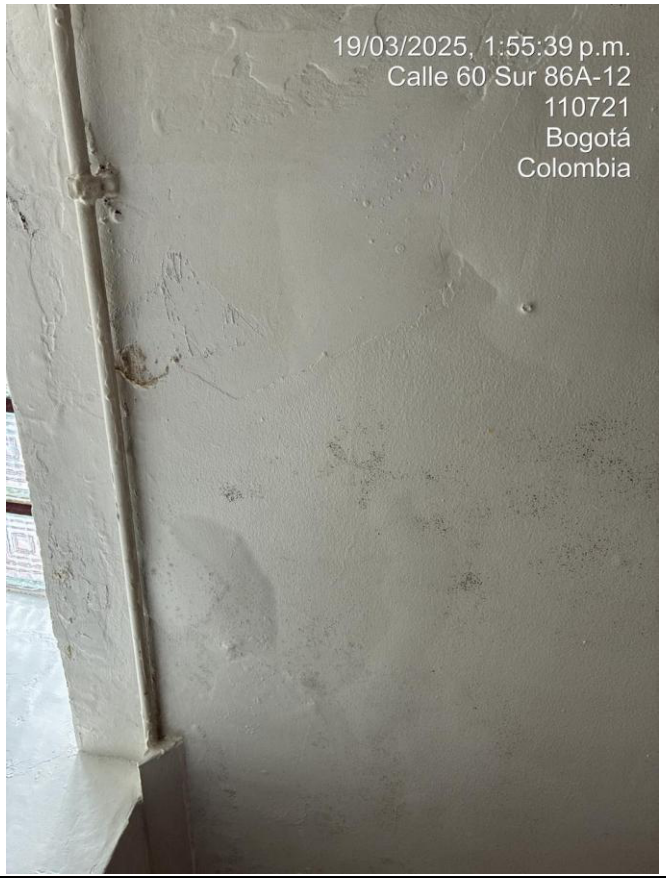
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9259-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



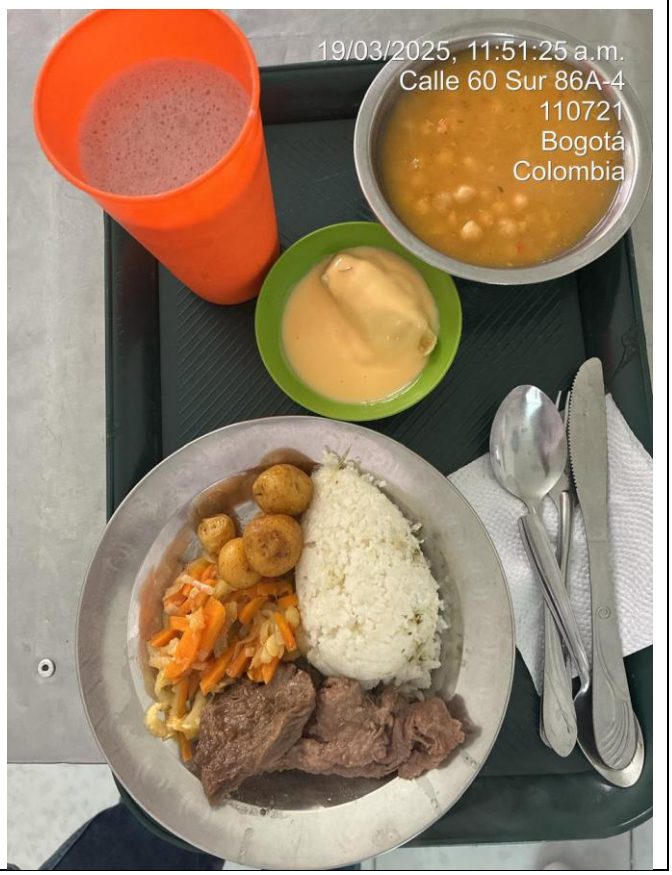
Variable: 2
Descripción: 19/03/2025: Se realiza mantenimiento a medias cañas, sin embargo, continúa evidenciándose desprendimiento de pintura en pared área de despensa.



Variable: 3
Descripción: Se evidencia que el sistema pedal en lavaplatos área de cocina fría no funciona, adicionalmente techo presenta humedad.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 21

GRUPO 3: de 6 a 8 años	**GRUPO 4: de 9 a 13 años**	**GRUPO 5: mayores de 14 años**
		

Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía