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	14	01	2025	Hora Inicio	7:15 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9341-2024** Nombre Asociado: ASOCIACIÓN COMUNITARIA LA ESPERANZA ASOESPERANZA

Nombre Comedor Comunitario : 113496-CCCP 11-003-TABERIN

Fecha Inicio Operación: 4/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: Jeimy Nataly Martinez Romero

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Los Naranjos Dirección: CALLE 129 F 87-18

Tel: N.A Cel.: 3125736108 Correo Electrónico: taberin9341-2024@outlokk.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 296

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 289 Total Histórico de Asistencia: 9810

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: X NC: 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: X NC: 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: X NC: 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:** Dia 12 Mes 10 Ano 2024 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000ml **Empresa:** Fumindustrial ABC SAS **Concepto Sanitario:** Favorable - SQ07C004585 **Fecha Concepto:** Día 12 Mes 04 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	Mondongo	11	11
	Zanahoria	8,7	9
Cereal	Arroz	19,6	20
Verdura o ensalada	Cilantro	0,7	0,7
	Limón	0,6	1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pollo	24,9	25
	Queso Doble Crema	4	4
Tubérculo o plátano	Papa Sabanera	18,5	18,7
Bebida de fruta	Pulpa Mora	21,6	22
	Azúcar	1,8	2
Postre	Leche	29,3	30
	Queso Campesino	7,3	7,5

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 Patron:** Día _04_ Mes _12_ Año _2024_ **Fecha: Estandarizacion**: Día _04_ Mes _12_ Año _2024_ **Fecha Procedimiento:** Día _10_ Mes _12_ Año _2024_ **Fecha Recepción-Criterios**: Día _04_ 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 _--_ Mes _--_ Año _--_ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día _11_ Mes _12_ Año _2024_ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día _--_ Mes _--_ Año _--_	C [ ] NC [X] 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 _--_ Mes _--_ Año _--_	C [ ] NC [ ] NA [X]
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 [ ] NC [ ] NA [X]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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_ **Porcentaje de Cumplimiento:** _91,5_ % **Fecha:** Día: _08_ Mes: _08_ Año: _2023_ **Nº Acta:** _AS02N143541_ **Hospital/Subred:** _Norte_	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Carnes el Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Carne	Carnes el Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Leche	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-006213-2018
Queso	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0017028-2022
Yogurt	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0017125-2022
Helado	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0026330-2023
Crema de leche	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0010691-2020
Huevos	Makro	17/09/2024	Favorable	N.A
Pescado	Dispeces SAS	26/02/2024	Favorable con Requerimientos	/
Pulpas	El Viñedo	01/12/224	Favorable	N.A

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	Carnes el Triunfo	SKM 154	7/10/24	Favorable
Pescado	Dispeces SAS	SMB920	8/10/24	Favorable
Carne	Carnes el Triunfo	SKM 154	7/10/24	Favorable
Leche	Makro	LFV 571	14/06/24	Favorable
Queso	Makro	LFV 571	14/06/24	Favorable
Yogurt	Makro	LFV 571	14/06/24	Favorable
Helado	Makro	LFV 571	14/06/24	Favorable
Crema de leche	Makro	LZN 016	17/08/24	Favorable
Huevos	Makro	LZN 016	17/08/24	Favorable
Pulpas	El Viñedo	MMZ 677	4/07/24	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	Sopa de Mondongo	79,6	67,9
Cereal	Arroz Blanco	66,7	67,5
Proteína	Pechuga de Pollo a las Finas Hierbas Gratinada	88,9	73,6
Ensalada o Verdura	Ensalada Pico de Gallo	6	5,1
Tubérculo o Plátano	Papas a la Francesa	75,5	70,5
Bebida de Fruta	Jugo de Mora	3,5	3
Postre	Arroz con Leche y Queso Campesino Rallado	68,5	71,3

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 [X] NC [ ] NA [ ]
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 [X] NC [ ] 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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	Andrea Milena Rodríguez	17/12/2024
2	Flor Marina Garzón	17/12/2024
3	Sandy Lizeth Heradia	17/12/2024
4	Maria Liliana Berrio Serna	17/12/2024
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	Andrea Milena Rodríguez	13/11/2024
2	Flor Marina Garzón	8/05/2024
3	Sandy Lizeth Heradia	3/11/2024
4	Maria Liliana Berrio Serna	13/01/2025
5	Jeimy Nataly Martinez	3/12/2024
6	Michelle Karine Alonso	16/03/2024
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 28 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 30 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 [ ]	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	204	209	**Se evidencia coincidencia entre el registro del sistema y el listado de firmas**
1:00 p. m.	284	284	
2:00 p. m.	287	287	
3:00 p. m.	289	289	
3:30 p. m.	289	289	
Total	289	289	

Se realiza visita de apoyo a la supervisión al comedor comunitario Taberin con seguimiento a última acta de visita realizada el día 20/12/2024 la cual presenta observaciones en las variables 3,12, 16, 18, 24, 25, 26, 28, 32, 33, 34, 39, 40, 47, 50.

Variable 11: No aplica dado que el tipo de gas utilizado en el comedor es natural.

Variable 19: No aplica dado que se encuentra dentro de los tiempos establecidos de cumplimiento para la toma de datos antropometricos, se tiene proyectada actividad para el día 17/02/2025 y 20/02/2025.

Variable 20: No aplica dado que se encuentra dentro de los tiempos establecidos de cumplimiento para la digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE

Variable 21: No aplica dado que no se han evidenciado casos de malnutrición.

Variable 44: Se realiza pruebas microbiologicas tomadas los días 28/12/2024 y 04/01/2025.

Variable 43: El día 04/01/2025 se realiza re muestreo del agua cumpliendo con los parámetros microbiológicos establecidos.

Variable 45: No aplica dado que en el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Variable 22: Se evidencia asociado solicita el 19/09/2024 nueva visita a ente de salud con radicado No. AS00127005

Variable 17: Para la manipuladora Maria Liliana Berrio Serna se realiza actividad el día 10/01/2025, esta operaria ingresa para el presente mes.

Variable 56: asociado envia informe el día 05/01/2025

Variable 57: Se encuentran programadas otras actividades para el mes de enero de 2025, se encuentra dentro de los tiempos establecidos.

Variable 25: Proveedor de pulpas El Viñedo presenta solicitud INVIMA.

Se socializa acta y deja copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Con respecto a la variable 18: El día 21/12/2024 se solicitó vía correo electrónico a la DNA el fortalecimiento técnico para la nutricionista del operador en Toma de datos antropométricos, a la espera de la programación por parte de nivel central.

Nataly Martinez R.
1014239179
Responsable del Servicio

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	

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	3	20/12/24	Se evidencia asociado realiza acciones correctivas, pegando las medias cañas sueltas y cambiando angeo	X		Cerrado		
			de la ventana de la cocina garantiando hermeticidad.					
O	12	20/12/24	Se evidencia asociado realza aaciones correctivas con respecto a la implementación de los procedimientos	X		Cerrado		
			de planificación alimentaria, se cuenta con la totalidad de las preparaciones y se entrega de manera					
			continúa los alimentos, sin pausas.					
R	16	20/12/24	Se evidencia asociado cuenta con la totalidad de los ingredientes para las preparaciones del día	X		Cerrado		
O	18	20/12/24	Se continúa evidenciando que nutricionista del asociado no cuenta con fortalecimiento técnico en toma de		X	Abierto		
			medidas antropometricas.					
O	24	20/12/24	Se evidencia asociado cuenta con la totalidad de los ingredientes para las preparaciones de dos días de la	X		Cerrado		
			operación					
O	25	20/12/24	Se evidencia asociado presenta soporte de concepto higienico sanitario del proveedor de pescado.	X		Cerrado		
O	26	20/12/24	Se evidencia asociado presenta soporte de concepto higienico sanitario del vehículo del proveedor de	X		Cerrado		
			pescado.					
O	28	20/12/24	Se evidencia que a equipo de refrigeración de lácteos se le realiza mantenimiento, garantizando	X		Cerrado		
			temperaturas de seguridad establecidas (5,4ºC)					
O	32	20/12/24	Se evidencia asociado realiza todos los procedimientos de alistamiento, no se encuentran faltantes de	X		Cerrado		
			componentes durante las preparaciones					
O	33	20/12/24	Se evidencia asociado realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en	X		Cerrado		
			anexo técnico					
O	34	20/12/24	Se evidencia que asociado garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones del día	X		Cerrado		
			proteina, cereal, sopa, jugo, ensalada, postre.					
O	39	20/12/24	Se evidencia asociado realiza acciones correctivas cumple con las características organolépticas de las	X		Cerrado		
			preparaciones: del día, componentes buen sabor y aspecto característico del menú					
O	40	20/12/24	Se evidencia asociado garantiza los 3 condimenteros durante la jornada	X		Cerrado		
O	47	20/12/24	Se evidencia asociado cuenta con soportes de la capacitación del plan de capacitación continuada, tema	X		Cerrado		
			lavado de manos dictada al personal el 17/12/2024.					
O	50	20/12/24	Se evidencia asociado realiza acciones correctivas, cambiando tabla de picar de color verde que se encontraba	X		Cerrado		
			desgastada.					

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
Jeimy Nataly Martinez Romero	Rosario Flórez Bahamón
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Nataly Martinez R.	
Firma	Firma
1.014.238.179	1.075.233.528
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión SDIS
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 I2023030942 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113496-CCCP 11-003-TABERIN	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):	14/01/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	288	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113496	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ROSARIO FLÓREZ BAHAMÓN	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	14	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	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	291	260	329	262	279	290	274	265	269	291	298	273	267							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	96%	122%	97%	103%	107%	101%	98%	100%	108%	110%	101%	99%								
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	101	90,5	94	89	88	90	96	96	97	95	99	93	91							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115%	103%	107%	101%	100%	102%	109%	109%	110%	108%	102%	106%	103%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	208	219	165	160	171	177	174	169	164	167	172	166	167							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	129%	136%	102%	99%	106%	110%	108%	105%	102%	122%	107%	102%	116%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	86	97	88	93	98	100	92	86	83	85	87	88							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	101%	114%	104%	109%	115%	118%	108%	101%	98%	100%	102%	104%								
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	33	29	33	30	26	29	28	29	28	31	24	28							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	170%	110%	97%	110%	100%	87%	97%	93%	97%	93%	103%	80%	93%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	306	306	324	316	306	309	320	304	328	320	306	313	310							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	102%	108%	105%	102%	103%	107%	101%	109%	107%	102%	104%	103%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	125	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	123	134	125	115	121	119	126	127	122	99	123	171	122							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	107%	100%	92%	97%	95%	101%	102%	98%	79%	98%	137%	98%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	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:	Nataly Martinez R	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Jeimy Nataly Martinez Romero	NOMBRE:	Rosario Flórez Bahamón
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.014.238.179	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.075.233.528
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Apoyo a la supervisión

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FORPSS-246 Versión: 1 Fecha: Marzo (3823343) - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113496-CCCP 11-003-TABERIN		
DIRECCIÓN:	CALLE 129 F 87-18	TELÉFONO:	3125736108
FECHA (dd/mm/aaaa):	14/01/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN COMUNITARIA LA ESPERANZA ASOESPERANZA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Susana Flórez Betancur

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature] Nataly Martinez R.

NOMBRES Y APELLIDOS: Jenny Nataly Martinez Rodriguez

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	14	MES	01	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113496-CCCP 11-003-TABERIN

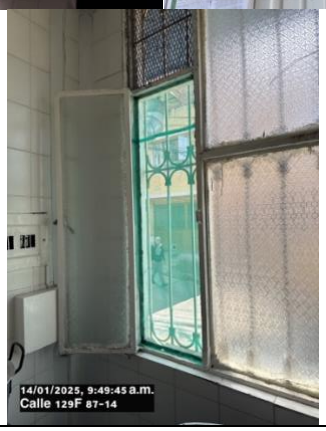
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9341-2024

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

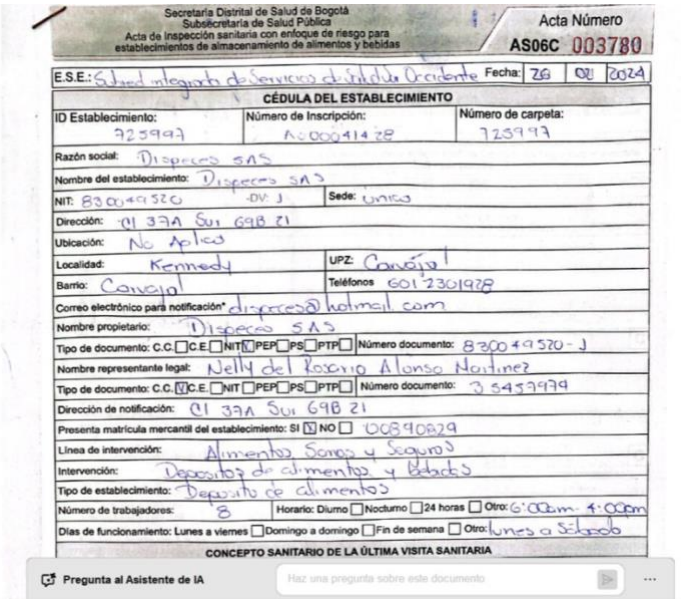
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable 3: Se evidencia asociado realiza acciones correctivas, pegando las medias cañas sueltas y cambiando angeo de la ventana de la cocina garantizando hermeticidad.



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

Acta Número AS06C 003780

E.S.E.: Salud Integrada de Servicios de Salud Occidente Fecha: 26 01 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

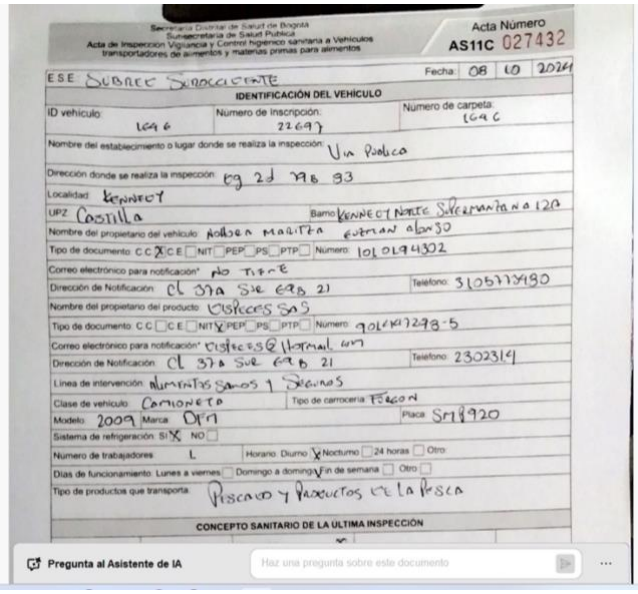
ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
725997	AS0009414 28	725997

Razón social: Dispecos SAS
Nombre del establecimiento: Dispecos SAS
NIT: 830049520 DV: 1 Sede: Unico
Dirección: Cl 37A Sur 69B 21
Ubicación: No Aplica
Localidad: Kennedy UPZ: Corabastos
Barrio: Corabastos Teléfonos 601 2301978
Correo electrónico para notificación*: dispecos@hotmail.com
Nombre propietario: Dispecos SAS
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 830049520-1
Nombre representante legal: Nelly del Rosario Alonso Martinez
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 35459979
Dirección de notificación: Cl 37A Sur 69B 21
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 00890829
Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros
Intervención: Depositos de alimentos y Bebidas
Tipo de establecimiento: Deposito de alimentos
Número de trabajadores: 8 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 6:00am - 4:00pm
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: Lunes a Sabado

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

Pregunta al Asistente de IA | Haz una pregunta sobre este documento

Variable 25: Se evidencia asociado presenta soporte de concepto higiénico sanitario del proveedor de pescado.



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11C 027432

Fecha: 08 10 2024

ESE SUBRED SURoccidente

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: LG96 | Numero de inscripción: 22697 | Número de carpeta: LG9C

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Via Publica

Dirección donde se realiza la inspección: kg 2d 98 93

Localidad: KENNEDY

UPZ: Castilla | Barrio: KENNEDY NORTE Supermanzana 12A

Nombre del propietario del vehículo: NOHORA MARITZA ESTRADA ALONSO

Tipo de documento: CC X CE NIT PEP PS PTP | Número: 1010194302

Correo electrónico para notificación: NO TIENE

Dirección de Notificación: CL 37A SUR 69B 21 | Teléfono: 3105775190

Nombre del propietario del producto: DISPECES SAS

Tipo de documento: CC CE NIT X PEP PS PTP | Número: 901497298-5

Correo electrónico para notificación: DISPECES@Hotmail.com

Dirección de Notificación: CL 37A SUR 69B 21 | Teléfono: 2302314

Linea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA | Tipo de carroceria: FURGON

Modelo: 2009 | Marca: DFM | Placa: SRT920

Sistema de refrigeración: SI X NO

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno X Nocturno 24 horas Otro

Dias de funcionamiento: Lunes a viernes Domingo a domingo X Fin de semana Otro

Tipo de productos que transporta: PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA INSPECCIÓN

Pregunta al Asistente de IA | Haz una pregunta sobre este documento

Variable 26: Se evidencia asociado presenta soporte de concepto higiénico sanitario del vehículo del proveedor de pescado.



Variable 28: Se evidencia que a equipo de refrigeración de lácteos se le realiza mantenimiento, garantizando temperaturas de seguridad establecidas (5,4ºC)



Variable 39: Se evidencia asociado realiza acciones correctivas cumple con las características organolépticas de las preparaciones: del día, componentes buen sabor y aspecto característico del menú



	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 0 Fecha: Memo I2024016440 – 19/06/2024 Página: 1 de 5

Lugar	Comedor Comunitario Taberín
Fecha	17/12/2024 Hora: 08:00 am a 09:00 am
Tema	Socialización Protocolo Lavado De Manos con el Talento Humano
Desarrollo	Se reunió al Talento Humano del Comedor Comunitario Taberín con el fin de dar a conocer el protocolo de lavado de manos (documento PTC-PSS-009) el cual establece los criterios para la higienización de las manos del personal y de los participantes de los diferentes servicios sociales de atención de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, en aras de disminuir las infecciones, prevenir la diseminación y así evitar la transmisión de microorganismos potencialmente patógenos de persona a persona. A través del uso de una presentación en formato pptx diseñada por la profesional en nutrición y dietética, Michelle Alfonso Corresal, se socializó al talento humano los conceptos fundamentales establecidos en el protocolo, aclarando las dudas que surgieron en cada definición. Luego de ello, se brindaron las indicaciones generales para una adecuada higiene de manos, tales como mantener las uñas cortas y sin esmalte, facilitando así la limpieza; no usar anillos, relojes, manillas, pulseras u otros adornos en la piel ya que estos elementos actúan como reservorio y dificultan la limpieza de manos; mantener limpios y desinfectados los lavamanos; no reutilizar los envases del jabón, ya que se vuelven reservorio de microorganismos potencialmente patógenos; usar mecanismos de secado eléctrico para manos o toallas de papel, ya que las toallas de tela se contaminan con facilidad; en los servicios de alimentación, deben hacer uso de los lavamanos con grifos de accionamiento no manual. Posterior a esto, se mencionaron las acciones a desarrollar por el responsable de la unidad operativa y la profesional en nutrición y dietética, tales como garantizar la disponibilidad de insumos necesarios para el lavado de manos, así como los procesos de capacitación para todo el talento humano y participantes. Continuando con la revisión del protocolo, se mencionaron los momentos para el lavado de manos por cada perfil, que, de forma general, se lista a continuación: **Momentos clave para lavarse las manos** • Antes, durante y después de preparar alimentos • Antes y después de comer algo • Antes y después de tratar una cortadura o una herida • Antes y después del contacto directo con los participantes. • Entre dos actividades con los mismos participantes • Antes y después de ir al baño • Después de cambiar de actividad. • Después de tocar la basura • Antes y después de manipular los alimentos (recibo, clasificación, pre alistamiento y almacenamiento). • Durante la manipulación de alimentos de diferente origen, ejemplo pollo, queso, carnes, pescados, verduras, frutas, entre otros. • Después de tener contacto con elementos contaminados. • Después de las actividades de limpieza.

Variable 47: Se evidencia asociado cuenta con soportes de la capacitación del plan de capacitación continuada, tema lavado de manos dictada al personal el 17/12/2024.

	
Variable 50: Se evidencia asociado realiza acciones correctivas, cambiando tabla de picar de color verde que se encontraba desgastada.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 14

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

Apoyo a la supervision
Rosario Flórez Bahamón
Nombres y Apellidos
1.075,233.528
Cédula de Ciudadanía