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	25	01	2025	Hora Inicio	8:30 a. m.	Hora Finalización	3:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9343-2024** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN CELESTINE FREINET**

Nombre Comedor Comunitario : **113861-CCCP 11-005 CAÑIZA**

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

Nombre Responsable del Servicio: **ESTEBAN MORA**

2. Ubicación

Localidad: **SUBA** Barrio: **PUERTA DEL SOL** Dirección: **KR 111A 139 98**

Tel: **NO APLICA** Cel **3138699805** Correo Electrónico: CANIZA9343-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **294**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **292** Total Histórico de Asistencia: ——

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: 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:** **Día** 19 **Mes** 9 **Año** 2024 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 2000 LITROS **Empresa:** SEINCOF **Concepto sanitario:** **FAVORABLE** **Fecha del concepto:** **Día** 3 **Mes** 5 **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 [ ] NC [X] 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	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	ENSALADA	23,5	24
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	PULPA	21,8	22
	--------	--------	--------
Postre	MANZANA	12,3	12,6
	QUESO	15,3	15,5

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 Patrón:** Día 9 Mes 12 Año 2024 **Fecha Estandarización:** Día 16 Mes 1 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 6 Mes 12 Año 2024 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 6 Mes 12 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

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. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 17 Mes 1 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día 11 Mes 12 Año 2024 **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día 16 Mes 1 Año 2025	C [ ] NC [X] NA [ ] Pendiente realziar las canalizaciones	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 16 Mes 1 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] masiva 180 nuevos 4
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 [ ] NC [ ] NA [X]

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:** 99,0% **Fecha:** **Día:** 11 **Mes:** 5 **Año:** 2024 **Nº Acta:** AS02N 155967 **Hospital / Subred:** NORTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

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	**PARDO SUIZO**	**21/05/2024**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**PARDO SUIZO**	**21/05/2024**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**HATO GRANDE**	**13/03/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0028786-2023**
Queso	**AZUL EGEO**	**23/08/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0022295-2022 RSA 0023539-2023**
Yogurt	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**0/01/1900**
Crema de leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**0/01/1900**
Huevos	**AZUL EGEO**	**23/08/2024**	**FAVORABLE**	**_____**
Pescado	**CPEZ SAS**	**8/10/2024**	**FAV. REQUERIMIENTOS**	**_____**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**16/05/2024**	**FAVORABLE**	**PSA-001161-2017**

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	**PARDO SUIZO**	**SVD 476**	**2/10/2024**	**Favorable**
Carne	**PARDO SUIZO**	**SVD 476**	**2/10/2024**	**Favorable**
Leche	**HATO GRANDE**	**WND 791**	**20/03/2024**	**Favorable**
Queso	**AZUL EGEO**	**WND 791**	**20/03/2024**	**Favorable**
Yogurt	**MAKRO**	**WND 791**	**20/03/2024**	**Favorable**
Helado	**MAKRO**	**WND 791**	**20/03/2024**	**Favorable**
Crema de leche	**MAKRO**	**WND 791**	**20/03/2024**	**Favorable**
Huevos	**AZUL EGEO**	**WCK 766**	**9/05/2024**	**Favorable**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**GZZ 809**	**20/03/2024**	**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 [ ] NC [X] 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	SANCOCHO	83	80
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	78	70
Proteína	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	83	79
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	5	6
Tubérculo o Plátano	EN EL SANCOCHO	80	70
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	4,5	5,2
Postre	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	4,8	5

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 [ ] NC [X] 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 [ ] ó la muestra el 15/01/20255
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 [ ] BRE CUMPLEPENDIENTE E	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 [ ] NC [ ] NA [X]

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 [ ] NC [X] 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	JANNETH LEÓN	15/01/2025
2	SANDRA JANNETH OROZCO	15/01/2025
3	BLANCA RICO	15/01/2025
4	SANDRA JANNETH RODRIGUEZ	15/01/2025
5	ESTEBAN MORA (RESPONSABLE)	___
6	CAROLINA GORALDO (NUTRICIONISTA)	____
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	JANNETH LEÓN	24/04/2024
2	SANDRA JANNETH OROZCO	24/04/2024
3	BLANCA RICO	24/04/2024
4	SANDRA JANNETH RODRIGUEZ	16/02/2024
5	ESTEBAN MORA (RESPONSABLE)	20/04/2024
6	CAROLINA GORALDO (NUTRICIONISTA)	2/02/2024
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 [ ] personal 091224 beneficiarios 161224

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 [ ] NC [X] 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 22024 **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 0 Mes 1 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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]
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 E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	87	101	
1:00 p. m.	176	193	
2:00 p. m.	265	271	
3:00 p. m.	292	292	
3:30 p. m.	292	292	
Total	292	292	

Variables que no aplican: 11, no se usa gas GLP
Variables que no aplican: 21., están dentro de los tiempos según anexo.
Variables que no aplican: 44, No han llegado resultados microbiológicos Y/O no hubo resultados no Conforme
Varibale 45 No aplica: No se presentó brote microbiológico
Variabel 57 No aplica; el asociado No Ofertó el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética dentro del proceso competitivo.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor
No se reporta el historico por fallas en el aplicativo

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No presento observaciones al acta

Jonathan Esteban Mora
1015431703
Responsable del Servicio

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia piso de bodega de alimentos en deficientes condiciones de limpieza, sucio y percudido, adicional una baldosa rota y permite la acumulación de agua y suciedad.	Próxima visita
O	13	Se presenta desviación en los pesos servidos de las muestras tomadas del grupo de edad mayores de 14 años, en el componente proteico.	Próxima visita
O	18	El fortalecimiento de talla y peso de la Nutricionista Carolina Giraldo cumplió 2 años el día 17 de enero de 2025, el Asociado presenta correo de envió del 140125 solicitando la capacitación. La clasificación nutricional del tercer trimestre 2024, menciona en el acta segundo semestre 2024 y la lista de asistencia no esta en el formato vigente.	Próxima visita
O	32	Se evidencia faltante de 5 Kg de ensalada, por daño de espinaca, sin embargo, se hace reposición de la misma pero su prealistamiento se realiza durante el servicio.	Próxima visita
O	41	Se evidencia muestra de referencia de la tajada de plátano frito del día 240125 por debajo del peso establecido.	Próxima visita
O	46	Se evidencia corte de espinaca sin antes haber seleccionado, separado las hojas y lavado.	Próxima visita
O	50	Se evidencia nevera de refrigeración vertical que no cumple con la temperatura de refrigeración, se apaga por momentos y deja de refrigerar, cuándo se realizo la toma por parte de la supervisión registro 22,8°C en termómetro y el indicador de la nevera registraba 22,7°C, el producto yogurt registro 15°C. Adicional la nevera de congelación de carnes tiene ruido excesivo en el ventilador	Próxima visita

Capítulo F. 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	R R
O	3	27/12/2024	25/01/2025. Se evidencia desprendimiento de pintura en medias cañas piso pared área de proceso; angeo roto en ventana que da a la calle, en área proceso, continua lavamanos de cocina fuera de servicios por daño en el desagüe. Adicional se observa en el techo de la cocina cables suelto por falta de lámparas. Observación 3.		X	Abierto		
O	25	27/12/2024	25/01/2025. el asociado presenta concepto de vehículo transportador autorizado para transporte de vísceras, sin embargo, falta presentar fichas técnicas de queso campesino y del helado, adicional no presenta registros sanitarios de crema de leche y helado del proveedor Makro. Observación 3.		X	Abierto		
O	14	14/01/2025	25/01/2025. Se evidencia dispuesto para los beneficiarios, el ciclo de menús completo y el menú del día.	X		Cerrado		
O	53	14/01/2025	25/01/2025. Se evidencia formato 803 de desperdicios diligenciado a mano y al día.	X		Cerrado		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
ESTEBAN MORA	YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.015.431.703	52.805.219
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: F-DR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo 20232030942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113861-CCCP 11-005 CAÑIZA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	25/1/2025		
COBERTURA ATENDIDA HOY:	300	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113861-CCCP 11-005	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	YINETH RAMIREZ	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN		
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	24						

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	325	314	287	380	268	300	311	360	328	300	321	290									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	108	105	96	127	89	100	104	120	109	100	107	97								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	155	161	153	156	149	144	148	149	149	157	152	159	154									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	100	95	97	93	89	92	93	93	98	94	99	96								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	82	89	80	70	86	73	77	89	77	70	80	73									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	112	122	110	96	118	100	105	122	105	96	110	100									1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	1	3	3	1	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	76	79	94	80	93	80	84	85	93	88	81	87									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	89	93	111	94	109	94	99	100	109	104	95	102								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	No aplica	PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	310	320	300	300	290	280	290	300	320	310	280	290									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	107	100	100	97	93	97	100	107	103	93	97								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	77	69	85	90	77	103	90	91	81	97	84	85									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	92	82	101	107	92	123	107	108	96	115	100	101								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	1	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 MENÚ:24 , SEMANA:4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	ESTEBAN MORA	NOMBRE:	YINETH RAMIREZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.015.431.703	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.805.219
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 20230394 2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD:	**SUBA**	SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113861-CCCP 11-005 CAÑIZA**		
DIRECCIÓN:	**KR 111A 139 98**	TELÉFONO:	**NO APLICA**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**25/1/2025**	OPERADOR:	**FUNDACIÓN CELESTINE FREINET**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	1							
		2							
		3							
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: MENÚ:24 , SEMANA:4

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: **YINETH RAMIREZ**	NOMBRES Y APELLIDOS: **ESTEBAN MORA**

Powered by 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 2024-2	

FECHA DE VISITA		**DIA**	25	**MES**	1	**AÑO**	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO							
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113861-CCCP 11-005 CAÑIZA							
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**9343-2024**						
TIPO DE VISITA	**Apertura**		**Seguimiento**	**X**	**cierre**		

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





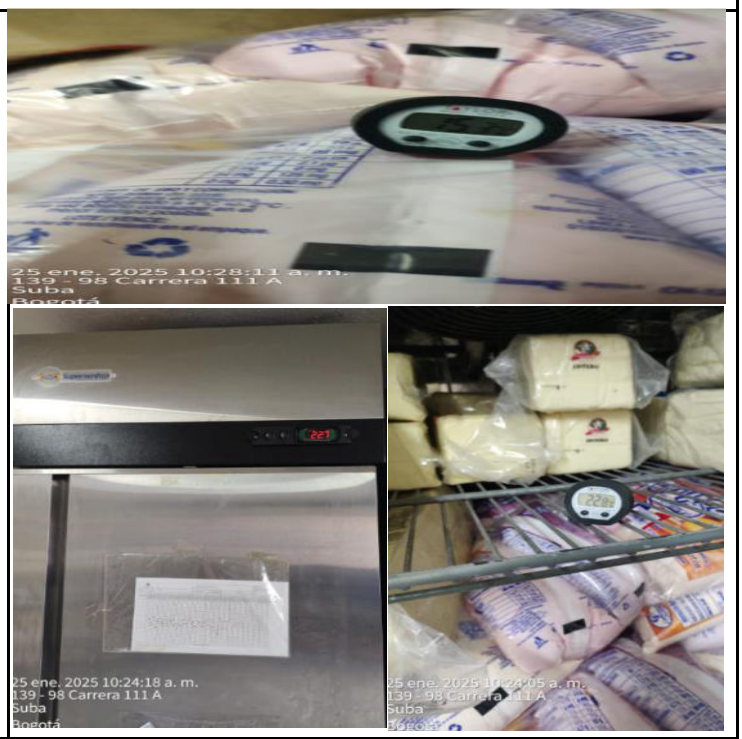


No de Variable: 2	**No de Variable: 32**
Se evidencia piso de bodega de alimentos en deficientes condiciones de limpieza, sucio y percudido, adicional una baldosa rota y permite la acumulación de agua y suciedad.	Se evidencia faltante de 5 Kg de ensalada, por daño de espinaca, sin embargo, se hace reposición de la misma pero su prealistamiento se realiza durante el servicio.

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 2024-2	

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 41	**No de Variable: 50**
Se evidencia muestra de referencia de la tajada de plátano frito del día 240125 por debajo del peso establecido.	Se evidencia nevera de refrigeración vertical que no cumple con la temperatura de refrigeración, se apaga por momentos y deja de refrigerar, cuándo se realizo la toma por parte de la supervisión registro 22,8°C en termómetro y el indicador de la nevera registraba 22,7°C, el producto yogurt registro 15°C. Adicional la nevera de congelación de carnes tiene ruido excesivo en el ventilador

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 2024-2	

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
 	
No de Variable: 3	**No de Variable: NA**
Se evidencia angeo suelto en ventana de cocina q da al exterior y cables ueltos en techo por falta de lamparas.	NA

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 2024-2	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 24**

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

Apoyo a la supervision
YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos
52805219
Cédula de Ciudadanía