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

| Fecha de Visita | 18 | 3 | 2025 | Hora Inicio | 9:30 a. m. | Hora Finalización | 4.15pm |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA**

**1. Identificación**

Nº Convenio/Vigencia: **9344-2024** Nombre Asociado: ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ - ASOINPAZ

Nombre Comedor Comunitario : **113947-CCCP 11-006- CAMINOS DE LA ESPERANZA**

Fecha Inicio Operación: 2/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: ANGELICA MARIA ROJAS

**2. Ubicación**

Localidad: SUBA Barrio: SALITRE Dirección: CALLE 157 # 96A-16

Tel: 6018142347 Cel.: 3102081959 Correo Electrónico: caminosdelaesperanza9344-2024@outlook.com

**3. Cobertura**

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 278

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 290 Total Asistencia del Día: 277 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 [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.<br>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.<br><br>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.<br>**Fecha Lavado Tanque:** Día __24___ Mes __02___ Año _2025_____ **Material:** _____PVC____ **Nº Tanques:** __2____<br>**Capacidad Total:** __1000 LITROS_____ **Empresa:** ___FAS FUMIGACIONES_____<br>**Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día _10____ Mes _09____ 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 [ ]<br>24/12/2024<br>31/12/2024 |

| 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 [ ] NC [X] NA [ ] |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | _____ | _____ | _____ |
| | _____ | _____ | _____ |
| | _____ | _____ | _____ |
| | _____ | _____ | _____ |
| Cereal | _____ | _____ | _____ |
| | _____ | _____ | _____ |
| Verdura o ensalada | Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona | 22,4 | 22,85 |
| | Perejil | 0,2 | 0 |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | _____ | _____ | _____ |
| | _____ | _____ | _____ |
| Tubérculo o plátano | Margarina | 0,7 | 0,72 |
| | _____ | _____ | _____ |
| Bebida de fruta | _____ | _____ | _____ |
| | _____ | _____ | _____ |
| Postre | Uvas isabella | 12 | 12,1 |
| | Queso doble crema | 15 | 15 |

| 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.<br>**Fecha Minuta Patrón:** **Fecha: Estandarización**:<br>Día __31___ Mes _01__ Año _2025__ Día _15__ Mes _02__ Año __2025_<br>**Fecha Procedimiento:** **Fecha Recepción-Criterios**:<br>Día _07___ Mes __12___ Año _2024____ 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<br>**Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:**<br>Día __13___ Mes _01____ Año _2023_____<br>**Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:**<br>Día _11____ Mes __12___ Año __2024_____<br>**Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:**<br>Día __1___ Mes __02___ Año _2025_____ | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>Nueva base 08/01/2025 | 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.<br>**Fecha Toma de datos antropométricos:**<br>Día __10__ Mes __01__ Año ___2025__ 84 beneficiarios; Nuevos: 7 beneficiarios 13/01/2025<br>Día __15__ Mes __02__ Año ___2025__ 65 beneficiarios | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>cronograma enviado 28/12/2024 |
| 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 [ ]<br>1/02/2025 12 Canalizaciones |

**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<br>**Concepto:** _FAVORABLE_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __91,5_ %<br>**Fecha:** Día: __12____ Mes: __02____ Año: _2025___ **Nº Acta:** _ASO2N 169121_____<br>**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 [ ] NC [X] 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.<br>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 [ ] NC [X] 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 | **MUNDIAL DE CARNES** | **24/10/2024** | **FAVORABLE** | **21/08/2019** |
| Carne | **MUNDIAL DE CARNES** | **24/10/2024** | **FAVORABLE** | **21/08/2019** |
| Leche | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSA-00222795-2022** |
| Queso | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSA-0010578-2020** |
| Yogurt | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSA-0017125-2022** |
| Helado | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSAE02I 83714** |
| Crema de leche | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSA-0010691-2020** |
| Huevos | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | _____ |
| Pescado | **MUNDIAL DE CARNES** | **24/10/2024** | **FAVORABLE** | _____ |
| Pulpas | **-** | **-** | **-** | _____ |

### 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 | **MUNDIAL DE CARNES** | **FST 702** | **30/10/2024** | **FAVORABLE** |
| Pescado | **MUNDIAL DE CARNES** | **FST 702** | **30/10/2024** | **FAVORABLE** |
| Carne | **MAKRO** | **UYY799** | **17/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Leche | **MAKRO** | **UYY799** | **17/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Queso | **MAKRO** | **UYY799** | **17/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Yogurt | **MAKRO** | **UYY799** | **17/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Helado | **MAKRO** | **UYY799** | **17/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Crema de leche | **MAKRO** | **WPQ 088** | **18/07/2024** | **FAVORABLE** |
| Huevos | **MUNDIAL DE CARNES** | **FST 702** | **30/10/2024** | **FAVORABLE** |
| Pulpas | **HORTY PULPAS** | **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 [ ] NC [X] 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.<br><br>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 [ ] NC [X] 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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 [ ] NC [X] NA [ ] |

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | PETO DULCE CON LECHE | 84,3 | 90,3 |
| Cereal | ARROZ CON AVEJA VERDE FRESCA | 90,3 | 69,1 |
| Proteína | CARNE DE RES ASADA EN TROZOS | 49,7 | 66,3 |
| Ensalada o Verdura | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | 7,2 | 6,5 |
| Tubérculo o Plátano | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | 58,5 | 80,5 |
| Bebida de Fruta | JUGO DE FRESA | 18,6 | 10,1 |
| Postre | UVAS CON QUESO | Queso 10,6 | 5,8 |

### 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.<br><br>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 [ ]<br>12/12/2024<br>10/02/2025<br>03/03/2025 |
| 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 [ ] 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 [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 [ ]<br>TEMA: Contaminación de alimentos y ETAS<br>2 horas |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | **YURANYS GRACIA OLIVERA** | **15/02/2025** |
| 2 | **LUZ DAYANA GARCIA OLIVERA** | **15/02/2025** |
| 3 | **YENNY ORTIZ NIÑO** | **15/02/2025** |
| 4 | **FRED WILLIAM TOUS** | **15/02/2025** |
| 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 | **YURANYS GRACIA OLIVERA** | **15/04/2024** |
| 2 | **LUZ DAYANA GARCIA OLIVERA** | **15/04/2024** |
| 3 | **YENNY ORTIZ NIÑO** | **21/11/2024** |
| 4 | **FRED WILLIAM TOUS** | **15/04/2024** |
| 5 | **ANGELICA ROJAS (RESPONSABLE)** | **3/02/2025** |
| 6 | **FERNANDO SILVA (AUX. ADMINISTRATIVO)** | **15/04/2024** |
| 7 | **CLAUDIA HERRERA (NUTRICIONISTA)** | **3/12/2024** |
| 8 | **ANGELICA MARÍA NIETO M** | **10/03/2025** |
| 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.<br>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. | 28/12/2024 Personal y beneficiarios<br>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<br><br>**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.<br><br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br><br>Día _26____ Mes __12___ Año _2024_____<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br><br>Día __26___ Mes _12____ Año __2024__<br><br>**Fecha Divulgación:**<br><br>Día __10___ Mes __01___ Año ____2025___ | 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.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br><br>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 [ ] NA [ ]<br><br>7/01/2025 | 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

**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 |
|---|---|---|---|
| 12:00 a. m | - | - | se evidencia coincidencia entre el registro del sistema y el listado de firmas beneficiarios |
| 1:00 p. m. | 152 | 183 | |
| 2:00 p. m. | 195 | 264 | |
| 2:30 p. m. | 277 | 277 | |
| 3:30 p. m. | - | - | |
| Total | 277 | 277 | |

Se realiza visita de seguimiento al convenio 9344-2024. Se entrega menú N°20 no hay intercambios

Variables N°11. NA. No cuenta con área de combustible

Variables N°44, 45 NA. Resultados conformes. No se presentan ETAS.

Se socializa el acta y se deja copia al comedor

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

Sin Comentarios

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 13 | Se evidencia que se no cumple con el peso servido de las preparaciones de carne asada en trozos y ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona para el grupo de edad de mayores de 14 años. | Próxima visita |
| O | 16 | Se evidencia que no se realiza adición de 0,2Kg de perejil a la ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona | Próxima visita |
| O | 23 | Se evidencia rótulo de carne de sopa de fácil remoción, se observan bolsas con desprendimiento total. | Próxima visita |
| O | 24 | Se evidencia que no se cuenta con materias primas para dos jornadas, se presenta faltante de 2,7Kg de calabaza para preparación de verdura salteada | Próxima visita |
| O | 27 | Se evidencia que no hay coincidencia entre registro de entradas y salidas y existencia real, leche 78 bolsas faltante 32 bolsas, carne de res registra 48kg existencia de 52Kg. De igual forma no hay existencia de quesos, | Próxima visita |
| O | 28 | Se evidencia saturación en equipos de congelación y refrigeración con alimentos, se observa fruta congelada en nevera con carnes. | Próxima visita |
| O | 32 | Se evidencia que no se implementan todos los pasos de prealistamiento, no se pesan los netos presentando faltante de 6Kg de ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, y 4Kg de carne cadera. | Próxima visita |
| O | 35 | Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad se las preparaciones de jugo de fresa, queso doble crema del postre, carne asada en trozos, puré de papa con perejil,ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona | Próxima visita |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

**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 | 30 | 27/02/2025 | 18/03/2025. Se evidencia adecuadas prácticas de almacenamiento de productos preparados en equipos de frío. | X | | Cerrado | | |
| O | 54 | 27/02/2025 | 18/03/2025. Se evidencia adecuada implementación de plan de saneamiento básico. | 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 |
|---|---|
| Angelica María Rojas | María Consuelo Duarte H |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | María Consuelo Duarte H |
| | Firma |
| 36067189 | 51977499 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| Responsable del Servicio | Apoyo a supervisión |
| Cargo | Cargo |

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

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 I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | SUBA | SERVICIO SOCIAL: | COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: | 113947-CCCP 11-006- CAMINOS DE LA ESPERANZA | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 18/03/2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 277 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 113947 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | MARÍA CONSUELO DUARTE H | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | APOYO A LA SUPERVISIÓN |

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 20 | 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 | PETO DULCE CON LECHE | PETO DULCE CON LECHE | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 252 | 255 | 275 | 283 | 267 | 272 | 281 | 277 | 287 | 255 | 247 | 256 | 275 | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 93% | 94% | 102% | 105% | 99% | 101% | 104% | 103% | 106% | 94% | 91% | 95% | 102% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | CARNE DE RES ASADA EN TROZOS | CARNE DE RES ASADA EN TROZOS | 73 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 59 | 74 | 79 | 62 | 80 | 70 | 57 | 63 | 73 | 75 | 75 | 74 | 66 | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 81% | 101% | 108% | 85% | 110% | 96% | 78% | 86% | 100% | 103% | 103% | 101% | 90% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ARROZ CON AVEJA VERDE FRESCA | ARROZ CON AVEJA VERDE FRESCA | 161 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 155 | 169 | 167 | 171 | 156 | 165 | 153 | 167 | 162 | 154 | 162 | 168 | 163 | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 96% | 105% | 104% | 106% | 97% | 102% | 95% | 104% | 101% | 96% | 101% | 104% | 101% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 85 | 100 | 82 | 82 | 81 | 84 | 77 | 75 | 78 | 87 | 70 | 89 | 66 | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100% | 118% | 96% | 96% | 95% | 99% | 91% | 88% | 92% | 102% | 82% | 105% | 78% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | 69 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 67 | 68 | 58 | 59 | 76 | 71 | 66 | 67 | 61 | 68 | 70 | 72 | 72 | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 97% | 99% | 84% | 86% | 110% | 103% | 96% | 97% | 88% | 99% | 101% | 104% | 104% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | JUGO DE FRESA | JUGO DE FRESA | 300 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 298 | 311 | 294 | 288 | 296 | 273 | 308 | 275 | 297 | 308 | 294 | 280 | 305 | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 99% | 104% | 98% | 96% | 99% | 91% | 103% | 92% | 99% | 103% | 98% | 93% | 102% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | UVAS CON QUESO DOBLE CREMA | UVAS CON QUESO DOBLE CREMA | 84 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 117 | 81 | 86 | 77 | 83 | 81 | 84 | 85 | 79 | 90 | 77 | 84 | 74 | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 139% | 96% | 102% | 92% | 99% | 96% | 100% | 101% | 94% | 107% | 92% | 100% | 88% | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | | | | | | | | |

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:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Aurelia María Rojas
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 36067189
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: María Consuelo Duarte H
NOMBRE: María Consuelo Duarte H
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51977996
CARGO: Apoyo a Supervisora

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | **SUBA** | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | **COMEDOR COMUNITARIO** |
| UNIDAD OPERATIVA: | **113947-CCCP 11-006- CAMINOS DE LA ESPERANZA** | | |
| DIRECCIÓN: | **CALLE 157 # 96A-16** | TELÉFONO: | **6018142347** |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | **18/03/2025** | OPERADOR: | **ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ - ASOINPAZ** |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PETO DULCE CON LECHE | PETO DULCE CON LECHE | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| CARNE DE RES ASADA EN TROZOS | CARNE DE RES ASADA EN TROZOS | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| ARROZ CON AVEJA VERDE FRESCA | ARROZ CON AVEJA VERDE FRESCA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | PURÉ DE PAPA CON PEREJIL | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| JUGO DE FRESA | JUGO DE FRESA | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| UVAS CON QUESO DOBLE CREMA | UVAS CON QUESO DOBLE CREMA | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: EUGENIA MARIA ZOTAS

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

| FECHA DE VISITA | DIA | 18 | MES | 03 | AÑO | 2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113947-CCCP 11-006- CAMINOS DE LA ESPERANZA**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9344-2024**

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

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**

<table>
<tr>
<td> 

</td>
<td> 


</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable:16<br>Descripción: Se evidencia que no se realiza adición de 0,2Kg de perejil a la ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona</td>
<td>Variable:23<br>Descripción: Se evidencia rótulo de carne de sopa de fácil remoción, se observan bolsas con desprendimiento total.</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 


</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable:24<br>Descripción: Se evidencia que no se cuenta con materias primas para dos jornadas, se presenta faltante de 2,7Kg de calabaza para preparación de verdura salteada</td>
<td>Variable:28<br>Descripción: Se evidencia saturación en equipos de congelación y refrigeración con alimentos, se observa fruta congelada en nevera con carnes.</td>
</tr>
</table>

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**
**SEMANA N° 4 MENÚ: 20**

**GRUPO 4: 6 a 8 años**




**GRUPO 4: 9 a 13 años**




**GRUPO 5: mayores de 14 años**




| Apoyo a la supervision |
|---|
| **María Consuelo Duarte H** |
| **Nombres y Apellidos** |
| 51977999 |
| **Cédula de Ciudadanía** |