ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 11

Fecha de Visita: 03 | 02 | 2025 — Hora Inicio: 8:00 am — Hora Finalización: 5:45pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9348 - 2024 — Nombre Asociado: Corporación para el Desarrollo Local Sinapsis

Nombre Comedor Comunitario: 113778 - CCCP- 06-003 El Carmen Casinapsis

Fecha Inicio Operación: 03/12/2024 — Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: Alberto Baez Garcia

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito — Barrio: Samare — Dirección: Calle 48 A 28 - 57 Sur.

Tel: ✓ — Cel.: 3204758094 — Correo Electrónico: ElCarmen9348-2024@outlook.com.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 350.

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 — Total Asistencia del Día: 336 — Total Histórico de Asistencia: 17499

Capítulo B. ESPACIO FÍSICO, FUNCIONALIDAD Y CONDICIONES DE HIGIENE

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 [ ]

Scanned with CamScanner

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 30 Mes 01 Año 2025 **Material:** plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000lt **Empresa:** Luminclustrial ABC **Concepto Sanitario:** Favorable **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]

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 [ ] NC [X] 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	Espinaca	11,4	12.
	Mango	8,2	9.
	Manzana	8,2	8,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa criolla	23	23
	—	—	—
Bebida de fruta	Guanabana	25,5	26
	Leche	83,1	84
Postre	Fresa	14,3	14,5
	Yogut	17,7	18

Scanned with CamScanner

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 04 Mes 12 Año 2024 **Fecha: Estandarización:** Día 16 Mes 01 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 04 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 19 Mes 09 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 11 Mes 12 Año 2024 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 16 Mes 01 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	19	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 16 Mes 01 Año 2025. 107 participantes toma medidas. 14 participantes nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ]
20	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] 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: 20 Mes: 11 Año: 2023 **Nº Acta:** AS025064090 **Hospital/Subred:** SCR	C [X] NC [ ] NA [ ] Rad # 98592 2/11/2024.

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 [ ]

Scanned with CamScanner

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	Cajica	12/07/2024	Favorable	15/06/2021
Carne	Cajica.	12/07/2024	Favorable	15/06/2021
Leche	El Martiño.	29/11/2024	Favorable	RSA-0022745-2022
Queso	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA0026008-2023
Yogurt	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0012976-2021
Helado	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0030574-2024
Crema de leche	Makro	17/09/2024	favorable	RSA-0070169-2020
Huevos	Makro	17/09/2024	Favorable	—
Pescado	Olmar SAS.	08/08/2024	Fav. con Requerimientos	—
Pulpas	Hasty pulpas.	16/05/2024	Favorable	—

4.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Cajica	BIV 427	13/06/2024	Favorable
Pescado	Olmar SAS	WCV 275	01/03/2024	Favorable
Carne	Cajica.	BIV 427.	13/06/2024	Favorable
Leche	Makro	LFV 571	14/06/2024	Favorable
Queso	Makro	LFV 571	14/06/2024	Favorable
Yogurt	Makro	LFV 571	14/06/2024	favorable
Helado	Makro	LFV 571	14/06/2024	favorable
Crema de leche	Makro	LFV 571	14/06/2024	favorable
Huevos	Makro	LFV 571	14/06/2024.	favorable → JTZ 707. 05/10/2024.
Pulpas	Hasty Pulpas.	677809	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 [ ]

Scanned with CamScanner

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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C 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 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 [ ] NC [X] 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 fideos	88,5	80,4
Cereal	Arroz Atomatado	86,3	82,1
Proteína	Pechuga de pollo a la plancha	82,6	80,3
Ensalada o Verdura	Espinaca, manzana, fresa y miel	4,5	4,1
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla frita.	74,2	77,7
Bebida de Fruta	Sorbete de Guanabana	3,8	4,3
Postre	fresas con yogurt.	5,3	4,6

Scanned with CamScanner

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 [ ] 09/01/2025
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Scanned with CamScanner

N°	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 [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Balmira Rey Lopez.	16/01/2025
2	Maria Victoria Calcedo.	16/01/2025
3	Angelica Patricia Vargas.	16/01/2025
4	Leidy Katherine Salamanca.	16/01/2025
5	Maria Benigna Patela	16/01/2025
6		
7		
8		
9		

N°	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 [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Balarmina Rey Lopez.	01/08/2024
2	Maria Victoria Calcedo	01/08/2024
3	Angelica Patricia Vargas.	30/10/2024
4	Leidy Katherine Salamanca.	28/06/2024.
5	Maria Benigna Patela	14/06/2024
6	Alberto Baez (Responsable)	01/04/2024
7	Jessica Gamboa (Nutricionista)	20/09/2024
8		
9		

N°	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

Scanned with CamScanner

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 16 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 [ ] NC [X] NA [ ]
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 03 Mes 01 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]
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]
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 [ ]

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	106	108	
1:00 p. m.	173	175	
2:00 p. m.	304	306	
3:00 p. m.	331	324	
3:30 p. m.	336	336	
Total	336	336	

Scanned with CamScanner

V. 11 HA. El comedor cuenta con gas Natural
V. 21 HA. En tiempos de cumplimiento
V. 44 HA. El Asociado recibe resultados Conteos de muestras tomadas en ouro.
V. 45 HA. No se han presentado brotes o eventos epidemiológicos.
V. 57 HA. El Asociado no ofrece aporte económico adicional en el proceso competitivo.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno ACTA

CONSOLIDADO GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	No se aplica el procedimiento planificación alimentaria, sobre las 2:00pm se acabó el arroz y el pollo y fue necesario preparar para aproximadamente 25 personas	Próxima Visita
O	32.	Se evidencia manipuladora porcionando pollo en tabla verde.	Próxima Visita.
O	33	Se evidencia que preparación de pollo a la plancha es preparada cocinada y salteada, adicionalmente una parte es entregada desmechada.	Próxima Visita.
O	46	Se evidencia que se realiza proceso de lavado y desinfección de la espinaca en lavaplatos	Próxima Visita.
O	53	Se evidencia que formato FOR-PSS 803 no se diligencia según las instrucciones.	Próxima Visita.

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	5	28/12/2024	Se evidencia que el Asociado realiza mantenimiento de pintura al Salón Comedor y arreglo de filtración en techo	X		Cerrado		
O	50	28/12/2024	Se evidencia que asociado instala malla tipo anjeo a ventana donde se ubican extractores.	X		Cerrado		
O	13	24/01/2025	No se cumple con los pesos Crudos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad mayores de 14 años en proteína, ensalada, tubérculo y postre.		X	Abierto		
O	28	30/01/2025	Se evidencia que lleva el registro de control de temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.	X		Cerrado		

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alberto Bejarano García	Luna Alexandra Cifuentes Cifuentes
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79991131	52 701 444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista- Apoyo a la Supervisión
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 I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES	UNIDAD OPERATIVA:	EL CARMEN	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	3/02/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY	336	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113778	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	7	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	20	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	302	266	289	268	300	247	287	271	270	275	269	260	263	297	243	279	289	252	302	249		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	99	107	99	111	91	106	100	100	102	100	96	97	110	90	103	107	93	112	92	3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO SALTEADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	73	80	73	66	77	76	78	79	68	90	73	69	66	92	70	80	86	75	73		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	100	110	100	90	105	104	107	108	93	123	100	95	90	126	96	110	118	103	100		1
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	1	3	1	1	1	1	3	1	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	156	162	171	159	171	162	178	174	164	184	163	174	168	170	166	167	163	168	154	163		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	101	106	99	106	101	111	108	102	114	101	108	104	106	103	104	101	104	96	101	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	84	79	68	72	112	123	92	73	95	81	72	72	90	64	80	73	65	76	86		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	73	99	93	80	85	132	145	108	86	112	95	85	85	106	75	94	86	76	89	101		1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	1	1	3	1	1	3	1	1	3	1	3	1	1	1	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	YUCA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	53	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	48	46	63	50	54	61	62	43	46	52	58	48	50	50	48	66	50	52	62		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	125	87	87	119	94	102	115	117	81	87	98	109	91	94	94	91	125	94	98	117		1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	3	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	319	298	333	305	309	307	313	302	307	309	308	304	282	322	287	309	297	323	308	308		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	99	111	102	103	102	104	101	102	103	103	101	94	107	96	103	99	108	103	103	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	92	101	102	90	98	90	97	92	97	92	93	65	71	78	63	71	77	88	83		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	123	110	120	121	107	117	107	115	110	115	110	111	77	85	93	75	85	92	105	99		1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	1	3	1	3	1	3	1	1	1	3	1	1	3	3	3		

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	ALBERTO BAEZ GARCIA	NOMBRE:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	79.991.937	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.101.444
CARGO:	RESPONBSALE DEL SERVICIO	CARGO:	Contratista-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: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	TUJUELITO	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	113778 CCCP 06 003 EL CARMEN		
DIRECCIÓN:	CALLE 48 A 28 57 SUR	TELÉFONO:	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	3/02/2025	OPERADOR:	CORSINAPSIS

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO SALTEADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lucia Ricaurte

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alberto B G

NOMBRES Y APELLIDOS: ALBERTO BAEZ GARCIA

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	03	MES	02	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113778-CCCP-06-003 EL CARMEN

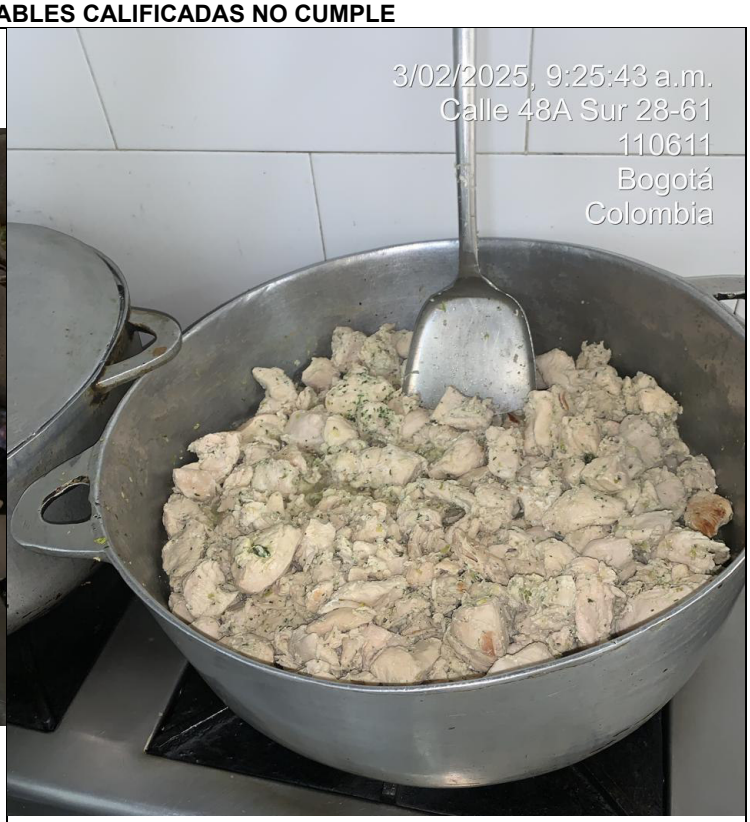
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9348-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable: 32
Descripción: Se evidencia manipuladora porcionando pollo en tabla verde.



Variable: 33
Descripción: Se evidencia que preparación de pollo a la plancha es preparada cocinada y salteada, adicionalmente una parte es entregada desmechada.

	
Variable: 32 **Descripción:** Se evidencia que se realiza proceso de lavado y desinfección de la espinaca en lavaplatos.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 7**

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

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