

	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	17	1	2025	Hora Inicio	7:20 a. m.	Hora Finalización	3:45 p.m.		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA									
1. Identificación									
Nº Convenio/Vigencia: <u>9352-2024</u> Nombre Asociado: <u>ASOCIACIÓN DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA ASOINCO</u>									
Nombre Comedor Comunitario : <u>113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA</u>									
Fecha Inicio Operación: <u>3/12/2024</u> Fecha Final Operación: <u>30/04/2025</u>									
Nombre Responsable del Servicio: <u>NATALIA MONROY</u>									
2. Ubicación									
Localidad: <u>USAQUÉN</u> Barrio: <u>BOSQUES DE PINOS</u> Dirección: <u>CARRERA 5 # 162 A 08</u>									
Tel: <u>2496655</u> Cel.: <u>3133269929</u> Correo Electrónico: <u>santacecilia9352-2024@outlook.com</u>									
3. Cobertura									
Cobertura Diaria Contratada: <u>300</u> Nº Personas Beneficiarias en Atención: <u>300</u>									
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: <u>300</u> Total Asistencia del Día: <u>299</u> Total Histórico de Asistencia: <u>10774</u>									
Capítulo 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 ☒	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 ☐	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 señalado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C ☐	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 ☒	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 ☒	NC ☐	NA ☐	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒	NC ☐	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 ☒	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 ☒	NC ☐	NA ☐

	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 2 de 12

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	<p>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.</p> <p>Fecha Lavado Tanque: Día <u>07</u> Mes <u>09</u> Año <u>2024</u> Material: <u>PLÁSTICO</u> N° Tanques: <u>1</u></p> <p>Capacidad Total: <u>1000 L</u> Empresa: <u>FUMIGACIONES & SERVICIOS HB</u></p> <p>Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>20</u> Mes <u>03</u> Año <u>2024</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	<p>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.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	11	<p>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)</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☐ NA ☒ </div>

Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	<p>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</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	13	<p>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</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>
14	<p>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.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	15	<p>Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																										
16	<p>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. <i>Ciclo de menús</i></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Sopa o cazuela</td> <td>Arveja verde</td> <td>6,3</td> <td>6,5</td> </tr> <tr> <td>Plátano verde</td> <td>10,4</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Habichuelas</td> <td>6,3</td> <td>6,5</td> </tr> <tr> <td>Carne de res</td> <td>0,6</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Cereal</td> <td>Arroz</td> <td>20,2</td> <td>20,5</td> </tr> <tr> <td>Pimentón</td> <td>1</td> <td>1,2</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>Tomate</td> <td>11,4</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Cebolla cabezona</td> <td>3,8</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Zanahoria</td> <td>3,8</td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Proteína</td> <td>Carne de res</td> <td>25,9</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>Aceite</td> <td>1,3</td> <td>1,3</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td> <td>Papa criolla</td> <td>19</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>Aceite</td> <td>1,5</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>Pulpa de fresa</td> <td>21,9</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>71,2</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Banano</td> <td>12,6</td> <td>13,3</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>15,5</td> <td>15,5</td> </tr> </tbody> </table> </div>			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	Arveja verde	6,3	6,5	Plátano verde	10,4	11	Habichuelas	6,3	6,5	Carne de res	0,6	0,6	Cereal	Arroz	20,2	20,5	Pimentón	1	1,2	Verdura o ensalada	Tomate	11,4	12	Cebolla cabezona	3,8	4	Zanahoria	3,8	4			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	Carne de res	25,9	26	Aceite	1,3	1,3	Tubérculo o plátano	Papa criolla	19	19	Aceite	1,5	1,5	Bebida de fruta	Pulpa de fresa	21,9	22	Leche	71,2	72	Postre	Banano	12,6	13,3	Yogurt	15,5	15,5	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>
		Peso Neto																																																																										
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																									
Sopa o cazuela	Arveja verde	6,3	6,5																																																																									
	Plátano verde	10,4	11																																																																									
	Habichuelas	6,3	6,5																																																																									
	Carne de res	0,6	0,6																																																																									
Cereal	Arroz	20,2	20,5																																																																									
	Pimentón	1	1,2																																																																									
Verdura o ensalada	Tomate	11,4	12																																																																									
	Cebolla cabezona	3,8	4																																																																									
	Zanahoria	3,8	4																																																																									
		Peso Neto																																																																										
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																									
Proteína	Carne de res	25,9	26																																																																									
	Aceite	1,3	1,3																																																																									
Tubérculo o plátano	Papa criolla	19	19																																																																									
	Aceite	1,5	1,5																																																																									
Bebida de fruta	Pulpa de fresa	21,9	22																																																																									
	Leche	71,2	72																																																																									
Postre	Banano	12,6	13,3																																																																									
	Yogurt	15,5	15,5																																																																									

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Sistema 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 3 de 12	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento			
17	<p>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.</p> <p>Fecha Minuta Patrón: Día <u>03</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Procedimiento: Día <u>03</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p>	<p>Fecha: Estandarización: Día <u>03</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día <u>03</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>			
Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	<p>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</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>16</u> Mes <u>08</u> Año <u>2024</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>11</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	19	<p>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.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>20</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
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	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>
Categoría 4. Subcomponente Salubridad					
4.1. Concepto Sanitario					
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento
22	<p>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</p> <p>Concepto: <u> </u> Porcentaje de Cumplimiento: <u> </u> %</p> <p>Fecha: Día: <u> </u> Mes: <u> </u> Año: <u> </u> N° Acta: <u> </u></p> <p>Hospital/Subred: <u> </u></p>				<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
4.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
4.2.1. Compra de Alimentos					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	24	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

		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	4 de 12																																																							
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																								
25	<p>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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>16/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>30/06/2024</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>16/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>30/06/2024</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTIÑO</td> <td>29/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MORTIÑO</td> <td>29/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MORTIÑO</td> <td>29/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>17/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>17/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>17/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>COMERCIALIZADORA FRESMAR</td> <td>6/11/2024</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>HORTYPULPAS SAS</td> <td>16/05/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>			Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2024	Carne	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2024	Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____	Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____	Yogurt	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____	Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____	Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____	Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____	Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____	Pulpas	HORTYPULPAS SAS	16/05/2024	FAVORABLE	_____	C NC NA ☒ ☐ ☐	
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																								
Pollo	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2024																																																								
Carne	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2024																																																								
Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____																																																								
Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____																																																								
Yogurt	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____																																																								
Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____																																																								
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____																																																								
Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____																																																								
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____																																																								
Pulpas	HORTYPULPAS SAS	16/05/2024	FAVORABLE	_____																																																								
4.2.2. Transporte de Alimentos																																																												
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																								
26	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Placa Vehículo</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>CARNES TRIUNFO</td> <td>SKM154</td> <td>7/10/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>CARNES TRIUNFO</td> <td>SKM154</td> <td>7/10/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTIÑO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MORTIÑO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MORTIÑO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>JTZ701</td> <td>5/10/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>COMERCIALIZADORA FRESMAR</td> <td>EST604</td> <td>25/04/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>HORTYPULPAS SAS</td> <td>GZZ809</td> <td>20/03/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> </tbody> </table>			Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	CARNES TRIUNFO	SKM154	7/10/2024	FAVORABLE	Carne	CARNES TRIUNFO	SKM154	7/10/2024	FAVORABLE	Leche	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Queso	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Yogurt	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Helado	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Crema de leche	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Huevos	MAKRO	JTZ701	5/10/2024	FAVORABLE	Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	EST604	25/04/2024	FAVORABLE	Pulpas	HORTYPULPAS SAS	GZZ809	20/03/2024	FAVORABLE	C NC NA ☒ ☐ ☐	
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																								
Pollo	CARNES TRIUNFO	SKM154	7/10/2024	FAVORABLE																																																								
Carne	CARNES TRIUNFO	SKM154	7/10/2024	FAVORABLE																																																								
Leche	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																								
Queso	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																								
Yogurt	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																								
Helado	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																								
Crema de leche	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																								
Huevos	MAKRO	JTZ701	5/10/2024	FAVORABLE																																																								
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	EST604	25/04/2024	FAVORABLE																																																								
Pulpas	HORTYPULPAS SAS	GZZ809	20/03/2024	FAVORABLE																																																								
4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos																																																												
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																								
27	<p>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</p>			C NC NA ☒ ☐ ☐																																																								

 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		5 de 12

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos																																				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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).	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>	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.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>																															
	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.			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																																
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.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>	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.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>																															
N°	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.			<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>																																
	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.																																			
4.2.5. Preparación de los Alimentos																																				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>																															
	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).			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.																																
N°	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.			<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>SOPA DE PATACÓN</td> <td>88,5</td> <td>80,1</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON PIMENTÓN</td> <td>92,8</td> <td>88,2</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>CARNE DE RES ASADA</td> <td>85,5</td> <td>79,7</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>ENSALADA SILVESTRE</td> <td>2,7</td> <td>1,6</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PAPA CRIOLLA FRITA</td> <td>76,5</td> <td>77,5</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE FRESA</td> <td>1,5</td> <td>3,7</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>BANANO EN TROZOS CON YOGURT</td> <td>2</td> <td>0,9</td> </tr> </tbody> </table>				Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACÓN	88,5	80,1	Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	92,8	88,2	Proteína	CARNE DE RES ASADA	85,5	79,7	Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	2,7	1,6	Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA FRITA	76,5	77,5	Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	1,5	3,7	Postre	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	2	0,9
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																	
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACÓN	88,5	80,1																																	
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	92,8	88,2																																	
Proteína	CARNE DE RES ASADA	85,5	79,7																																	
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	2,7	1,6																																	
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA FRITA	76,5	77,5																																	
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	1,5	3,7																																	
Postre	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	2	0,9																																	

		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	6 de 12		
4.2.6. Servido y Distribución de alimentos							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable		
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 ☒	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 periodo 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.	
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas 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 ☒	NC ☐	NA ☐	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	
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 ☒	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 ☐	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	
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☒	NC ☐	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	
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 ☒
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 ☐	NA ☐

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Secretaría Integración Social</small>		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		7 de 12																															
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 NC NA ☒ ☐ ☐																															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Nº</th> <th style="width: 65%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 30%;">Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>YURANI ANDREA GIRALDO</td><td>30/12/2024</td></tr> <tr><td>2</td><td>CLAUDIA LILIANA JIMENEZ</td><td>30/12/2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>BERENICE MARIA PEREZ</td><td>30/12/2024</td></tr> <tr><td>4</td><td>LEIDY CAROLINA GONZALEZ</td><td>30/12/2024</td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación	1	YURANI ANDREA GIRALDO	30/12/2024	2	CLAUDIA LILIANA JIMENEZ	30/12/2024	3	BERENICE MARIA PEREZ	30/12/2024	4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ	30/12/2024	5			6			7			8			9				
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación																																	
1	YURANI ANDREA GIRALDO	30/12/2024																																	
2	CLAUDIA LILIANA JIMENEZ	30/12/2024																																	
3	BERENICE MARIA PEREZ	30/12/2024																																	
4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ	30/12/2024																																	
5																																			
6																																			
7																																			
8																																			
9																																			
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																															
48	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.			C NC NA ☒ ☐ ☐																															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Nº</th> <th style="width: 65%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 30%;">Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>YURANI ANDREA GIRALDO</td><td>31/08/2024</td></tr> <tr><td>2</td><td>CLAUDIA LILIANA JIMENEZ</td><td>5/04/2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>BERENICE MARIA PEREZ</td><td>17/04/2024</td></tr> <tr><td>4</td><td>LEIDY CAROLINA GONZALEZ</td><td>2/12/2024</td></tr> <tr><td>5</td><td>NATALIA MONROY (RESPONSABLE DEL SERVICIO)</td><td>23/04/2024</td></tr> <tr><td>6</td><td>YENIFER CAÑIZALEZ (NUTRICIONISTA)</td><td>27/07/2024</td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	YURANI ANDREA GIRALDO	31/08/2024	2	CLAUDIA LILIANA JIMENEZ	5/04/2024	3	BERENICE MARIA PEREZ	17/04/2024	4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ	2/12/2024	5	NATALIA MONROY (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	23/04/2024	6	YENIFER CAÑIZALEZ (NUTRICIONISTA)	27/07/2024	7			8			9				
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	YURANI ANDREA GIRALDO	31/08/2024																																	
2	CLAUDIA LILIANA JIMENEZ	5/04/2024																																	
3	BERENICE MARIA PEREZ	17/04/2024																																	
4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ	2/12/2024																																	
5	NATALIA MONROY (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	23/04/2024																																	
6	YENIFER CAÑIZALEZ (NUTRICIONISTA)	27/07/2024																																	
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 NC NA ☒ ☐ ☐																															
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
50	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C 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 NC NA ☒ ☐ ☐																														

 ALCALDIA 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 8 de 12
--	--	--

4.6. Plan de Saneamiento				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable
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 <u>26</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>26</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u> Fecha Divulgación: Día <u>30</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u>	C 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.
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 NC NA ☒ ☐ ☐	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día <u>14</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u>

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable
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 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.

Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable
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 NC NA ☒ ☐ ☐	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.

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 m.	80	95	NINGUNA	
1:00 p. m.	120	120		
2:00 p. m.	200	200		
3:00 p. m.	267	276		
3:30 p. m.	299	299		
Total	289	299		



ALCALDIA 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 9 de 12

Se realiza visita de apoyo a la Supervisión al Comedor Comunitario Santa Cecilia con seguimiento a última acta de visita realizada el 27/12/2024, la cual presenta las variables No. 3, 5, 12, 13, 25, 27, 29, 31, 32, 34, 39 y 50 en estado abierto.

Variable No. 11: No aplica, debido a que el tipo de gas usado en el comedor es natural.

Variables No. 21: No aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento.

Variable No. 22: El comedor no cuenta con concepto sanitario por parte del ente correspondiente, mas sin embargo cuenta con radicado ante el Hospital Chapinero del 11/12/2024 bajo No. 2024-32138480-2 y en espera de la visita.

Variable No. 45: No aplica, dado que no se han presentado ETA's

Variable 57: No aplica, debido a que el Asociado no tiene el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional de Nutrición y Dietética.

Variable 56: El informe mensual de ejecución del componente Alimentación, Nutrición y Salubridad fue enviado el 07/01/2024 por correo electrónico.

Los menús correspondiente al 24 fue verificado en la visita de seguimiento del 27 de diciembre y el del 31 cumple con lo solicitado por la Entidad.

Se socializa acta y se deja copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ningun Comentario

Natricia Monroy Mahecha

1018467982
Natricia Monroy
Responsable del Servicio.



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

10 de 12

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

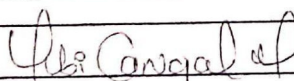
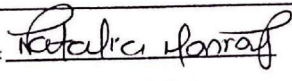
Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

[illegible]

 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: Mayo 1202303942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	USAQUÉN	SERVICIO SOCIAL/Modalidad:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 5 # 162 A 08	TELÉFONO:	3133269929
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/01/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA ASOINCO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: Wilfredo Canjigal N.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Monroy Mahecha

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS										Código FOR-PS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1																	
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		USAQUÉN	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA					FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		17/01/2025																
COBERTURA ATENDIDA HOY:		299	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113427	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	YUBILEYNAYA CARVAJAL MARTÍN					ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A LA SUPERVISIÓN																
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	24	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO				
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE			
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	289	271	301	267	287	290	290	261	265	266	267	256	319								3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	100%	111%	95%	106%	107%	107%	97%	98%	99%	99%	95%	118%											
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	75	78	80	73	76	80	89	76	77	79	83	80								3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	103%	107%	110%	100%	104%	110%	122%	104%	105%	108%	114%	110%											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	171	176	176	182	174	175	177	175	163	175	169	170								3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	106%	109%	109%	113%	108%	109%	110%	109%	101%	109%	105%	106%											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	84	85	83	91	85	82	80	83	87	87	90	85								3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88%	99%	100%	98%	107%	100%	96%	94%	98%	102%	102%	106%	100%											
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	53	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	57	59	58	58	49	51	57	54	54	50	53	49								3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	108%	111%	109%	109%	92%	96%	108%	102%	102%	94%	100%	92%											
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	307	318	299	309	306	295	307	302	303	304	308	311	292								3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	106%	100%	103%	102%	98%	102%	101%	101%	101%	103%	104%	97%											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	89	84	81	93	77	86	85	87	85	123	85	83								3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	106%	100%	96%	111%	92%	102%	101%	104%	101%	146%	101%	99%											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): <u>Natalia Montoya</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>1019467992</u> CARGO: <u>Responsable de servicio</u>	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: <u>Yubileynaya Carvajal</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>52.349.305</u> CARGO: <u>Apoio a la Supervisión</u>
--	--

 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	17	MES	01	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: SANTA CECILIA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9352-2024						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
VARIABLE No. 3 En visita de seguimiento realizada por la Supervisión, se evidencia que el Asociado realizó los arreglos correspondientes a la fractura del mesón en el área de higienización y el deterioro en la media caña, mas sin embargo aun están fracturadas las baldosas de la poceta de lavado.	VARIABLE No. 50 En visita de seguimiento realizada por la Supervisión, se evidencia que el Asociado cambio la tina rota para el sorbete y la olla sin manijas, mas sin embargo aún se encuentra la Paila con deterioro.

	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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 16

GRUPO 3: de 6 a 8 años

GRUPO 4: de 9 a 13 años

GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
YUBILEYNAYA CARVAJAL MARTÍN
Nombres y Apellidos
52344305
Cédula de Ciudadanía