

	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	20	02	2025	Hora Inicio	8:50 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA									
1. Identificación									
N° Convenio/Vigencia:		9352-2024		Nombre Asociado:		ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA ASOINCO			
Nombre Comedor Comunitario :		113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA							
Fecha Inicio Operación:		3/12/2024		Fecha Final Operación:		30/04/2025			
Nombre Responsable del Servicio:		NATALIA MONROY							
2. Ubicación									
Localidad:		USAQUÉN		Barrio:		BOSQUE DE PINOS			
Tel:		6.013.840.232		Cel		3133269929			
Dirección:		KR 5 162A 08							
Correo Electrónico:		SANTACECILIA9352-2024@outlook.com							
3. Cobertura									
Cobertura Diaria Contratada:		300		N° Personas Beneficiarias en Atención:		280			
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras:		300		Total Asistencia del Día:		277			
Total Histórico de Asistencia:		19350							
Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA									
Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario									
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	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.	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
	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.	☐	☒	☐			☒	☐	☐
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente.	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
	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.	☐	☒	☐			☒	☐	☐
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
		☒	☐	☐			☒	☐	☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	<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>	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>
9	<p>Fecha Lavado Tanque: Día <u>7</u> Mes <u>9</u> Año <u>2024</u> Material: <u>PLASTICO</u> Nº Tanques: <u>1</u></p> <p>Capacidad Total: <u>1000 LITROS</u> Empresa: <u>FUMIGACIONES Y SERVICIOS HB</u></p> <p>Concepto sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha del concepto: Día <u>20</u> Mes <u>3</u> Año <u> </u></p>	

Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	<div>C</div> <div>☐</div> <div>NC</div> <div>☒</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	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	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>

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. <i>Ciclo de menús</i>				<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>			
			Peso Neto				Peso Neto	
	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
	Sopa o cazuela	-----	-----	-----	Proteína	-----	-----	-----
		-----	-----	-----		-----	-----	-----
		Cereal	-----	-----	Tubérculo o plátano	-----	-----	-----
			-----	-----		-----	-----	-----
	Verdura o ensalada	ENSALADA	23,5	23,8	Bebida de fruta	PULPA	21,9	22
		-----	-----	-----		AZUCAR	1,8	2
		-----	-----	-----	Postre	MANGO	12,6	12,8
		-----	-----	-----		QUESO	15,7	15,8

<div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2</div>				<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
		PAGINA		3 de 12			
Nº	Variable					Nivel de Cumplimiento	
17	<div>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.</div> <div><div>Fecha Minuta Patrón: Día 7 Mes 2 Año 2025</div><div>Fecha Estandarización: Día 12 Mes 2 Año 2025</div><div>Fecha de Procedimiento: Día 7 Mes 2 Año 2025</div><div>Fecha Recepción-Criterios: Día 7 Mes 2 Año 2025</div></div>					<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		
18	<div>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.</div> <div><div>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día 16 Mes 8 Año 2024</div><div>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional: Día 11 Mes 12 Año 2024</div><div>Fecha Socialización Clasificación Nutricional: Día 20 Mes 1 Año 2025</div></div>	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	19	<div>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.</div> <div><div>Fecha Toma de datos antropométricos: Día 17 Mes 2 Año 2025</div></div>	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div> <div>MASIVA 264</div>		
20	<div>Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico</div>	<div>CNCNA</div> <div>☐ ☐ ☒</div>	21	<div>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</div>	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div> <div>El 20/01/2025 se realizan 12 Canalizaciones</div>		
Nº	Variable					Nivel de Cumplimiento	
22	<div>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</div> <div><div>Concepto: 0</div><div>Porcentaje de Cumplimiento: 0,0%</div><div>Fecha: Día: -- Mes: -- Año: -- Nº Acta: 0</div><div>Hospital / Subred: -----</div></div>					<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div> <div>solicitud el 11/12/2024 radicado 2024 32138480 2</div>	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		
23	<div>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.</div>	<div>CNCNA</div> <div>☐ ☒ ☐</div>	24	<div>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.</div> <div>Se adquiere cárnicos, abarrotos, 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.</div>	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>		

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
		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>			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
	Pollo	Carnes El Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
	Carne	Carnes El Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
	Leche	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-0022795-2022
	Queso	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-0027062-2023
	Yogurt	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-E02127303
	Helado	Makro	16/09/2024	Favorable	RSA-006594-2018
	Crema de leche	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-0024921-2023
	Huevos	Makro	16/09/2024	Favorable	NA
	Pescado	FRESHMAR	6/11/2024	Favorable con requerimientos	-
Pulpas	Hortypulpas	16/05/2024	Favorable	NA	
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>			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
	Pollo	Carnes El Triunfo	SKM 154	7/10/2024	Favorable
	Pescado	FRESHMAR	EST 604	25/04/2024	Favorable
	Carne	Carnes El Triunfo	SKM 154	7/10/2024	Favorable
	Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
	Queso	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
	Yogurt	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
	Helado	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable
	Crema de leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
	Huevos	Makro	NNV 281	12/06/2024	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	GZZ 809	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>			<div>C☐ NC☒ NA☐</div>	

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento		
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.			
		C	NC	NA
		X		
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
	Sopa o Cazuela	SOPA DE CONCHITAS	90	82
	Cereal	ARROZ BLANCO	81	77
	Proteína	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	76	71
	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	5,2	4,8
	Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	69	75
	Bebida de Fruta	JUGO DE GUAYABA	3,8	4
Postre	MANGO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	5,2	5,5	

		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	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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	
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.	C ☐ 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 ☒ 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	C ☒ NC ☐ NA ☐	
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☒ 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 ☒	
		EBRE CUMPLEENERO CUM					
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 ☐	

<div></div>		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>			
		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			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Capacitación			
	1	MARICELA DEL CARMEN RAMIREZ SANTIAGO		12/02/2025			
	2	CLAUDIA LILIANA JIMENEZ		12/02/2025			
	3	BERENICE MARIA PEREZ		12/02/2025			
	4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ		12/02/2025			
	5	NATALIA MONROY (RESPONSABLE)		—			
	6	YENNIFER CALIZALEZ (NUTRICONISTA)		—			
	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			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Certificado Médico			
	1	MARICELA DEL CARMEN RAMIREZ SANTIAGO		1/02/2025			
	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)		23/04/2024			
	6	YENNIFER CALIZALEZ (NUTRICONISTA)		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	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	
	**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.	☐ ☒ ☐			☒ ☐ ☐		

	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					
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 30 Mes 12 Año 2024	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.	C NC NA ☒ ☐ ☐
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	C NC NA ☒ ☐ ☐	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día 14 Mes 12 Año 2024	C NC NA ☒ ☐ ☐
Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C NC NA ☒ ☐ ☐	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C NC NA ☐ ☐ ☒
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C 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 NC ☒ ☐
Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA					
Información por parte de la Supervisión					
El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.					
Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios		
12 m	77	89			
1:00 p. m.	145	167			
2:00 p. m.	230	235			
3:00 p. m.	270	270			
3:30 p. m.	277	277			
Total	277	277			

Variables que no aplican: 11, no se usa gas GLP

Variables que no aplican: 20, están dentro de los tiempos según anexo.

Variables que no aplican: 44, No han llegado resultados microbiológicos Y/O no hubo resultados no Conforme

Varibale 45 No aplica: No se presentó brote microbiológico

Variabel 57 No aplica; el asociado No Ofertó el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética dentro del proceso competitivo.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

PAGINA 10 de 12

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

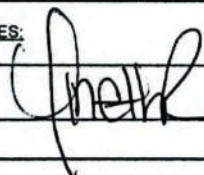
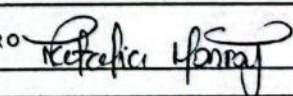
Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O -R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	R
O	3	27/12/2024	20/02/2025. Se realizo cambio de baldosas en la poceta de lavado, sin embargo, falta arreglar borde de pared que presenta desprendimiento, realizaron el arreglo de la lamina el mesón de higienización que estaba suelto, aun falta arreglo de baldosa detrás de estufas presenta fractura, se observa varias baldosas del piso rotas y fisuradas y las de la entrada a la cocina. Genera requerimiento.		X	Abierto	X	
O	50	27/12/2024	20/02/2025. Se evidencia que continua recipientes plásticos ensaladeras rotas, ollas, se observa recipiente de muestras de referencia roto y sin agarres por lo que la tapa se cae, adicional se evidencia estantes de materia prima con oxido y falta mantenimiento de pintura, el termómetro de caliente no funciona. Se observa que la licuadora industrial no realiza adecuado funcionamiento ya que la pulpa no se deshace y quedan los trozos, por lo que es necesarios colar el jugo y sacar los bloques trozos de pulpa. la plataforma de la bascula de alimentos se evidencia con deterioro de pintura. Genera requerimiento.		X	Abierto	X	
O	12	21/01/2025	20/02/2025. No se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS", dado que se evidencia que se preparó pechuga gratinada en cocción con agua y adicional desde las 9 am se le adiciono 1,5 Kg de queso, para dar incido al suministro no era visible el queso. observación 3.		X	Abierto		
O	13	21/01/2025	20/02/2025. Se presenta cumplimiento en los pesos servidos de las muestras tomadas del grupo de mayores de 14 años.	X		Cerrado		
O	23	21/01/2025	20/02/2025. No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia almacenado tres bloques de queso, vivipelados sin rotulo interno y sin empaque primario, por lo que no es posible verificar su fecha de vencimiento y lote. observación 3.		X	Abierto		
O	24	21/01/2025	20/02/2025.El Asociado cuenta con la materia prima completa para dos días de suministro	X		Cerrado		
O	27	21/01/2025	20/02/2025. Se evidencia que coincide el registro de entradas y salidas con existencias de alimentos en físico, sin embargo, se realizo la recepción de queso campesino del suministro del día 28 de febrero con fecha de vencimiento 23 de febrero, no se verifico la fecha de salida. Observación 2.		X	Abierto		
R	31	21/01/2025	20/02/2025. No se evidencia materias primas vencidas o en mal estado.	X		Cerrado		
O	32	21/01/2025	20/02/2025. Se realiza adecuados procedimientos de pre alistamiento de materias primas.	X		Cerrado		
O	34	21/01/2025	20/02/2025. Se realiza entrega de jugo en adecuadas características, sin exceso de escarcha, pero fue necesario colarlo.	X		Cerrado		

		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código: FOR-PSS-282 Versión: 3 Fecha: Mayo 2022/05/02 - 20/2/2023 Página: 1 de 1										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		USAQUÉN		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA		FECHA DE EVALUACIÓN: (DDMM/AAAA)		20/2/2025													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		300		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113427-CCCP 01-001		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		YINETH RAMIREZ		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ		22		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	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	272	277	301	287	304	271	292	306	261	264	257	264	270								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	103	111	106	113	100	108	113	97	98	95	98	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	165	164	166	161	167	171	155	163	161	160	166	160	161								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	102	103	100	104	106	96	101	100	99	103	99	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	105	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	105	106	105	112	112	99	93	106	96	110	110	110	105								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	100	107	107	94	89	101	91	105	105	105	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	108	85	90	85	82	84	83	84	97	88	93	110	85								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	127	100	106	100	96	99	98	99	114	104	109	129	100									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30	33	30	32	30	34	33	28	32	35	32	35	33								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	100	91	97	91	103	100	85	97	106	97	106	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	322	295	290	314	361	290	305	347	326	312	322	351	300								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	98	97	105	120	97	102	116	109	104	107	117	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	mango con queso	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	116	85	83	70	90	85	96	88	86	85	87	82	84								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	138	101	99	83	107	101	114	105	102	101	104	98	100									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3									

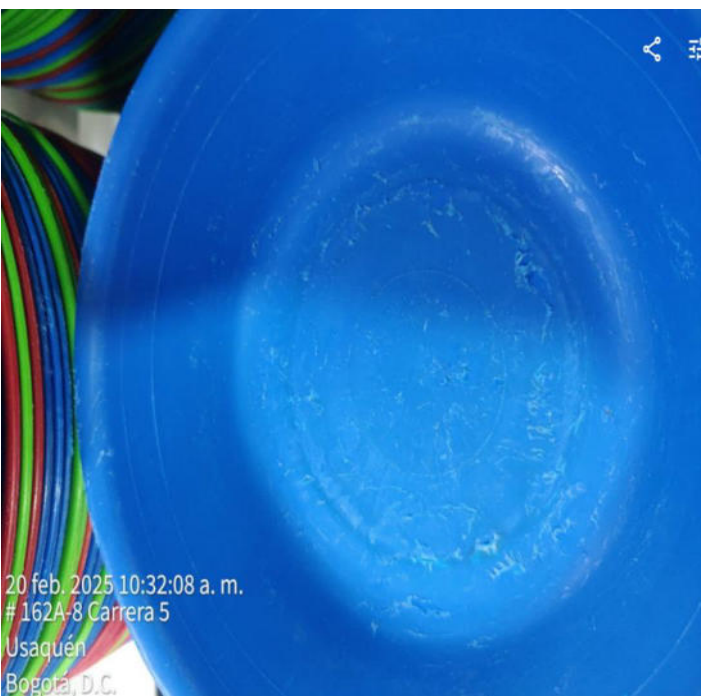
Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: MENU 22, SEMANA 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:  NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	NATALIA MONROY 101.847.982 RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:  NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	YINETH RAMIREZ 62.806.218 PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN
---	---	---	--

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS							Código: FOR-PSS-246	
								Versión: 1	
								Fecha: Mayo 12/2023	
								Página: 1 de 1	
SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD:		USAQUÉN		SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:		COMEDOR COMUNITARIO			
UNIDAD OPERATIVA:		113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA							
DIRECCIÓN:		KR 5 162A 08		TELÉFONO:		6013840232			
FECHA (dd/mm/aaaa):		20/2/2025		OPERADOR:		ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA ASOINCO			
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	—
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	—
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	1	7	7	7	4	6	1	Se realiza entrega de la preparación sin características de gratinado, el queso se deshace totalmente y no es visible para los primeros beneficiarios.
		2	7	7	7	4	6		
		3	7	7	7	4	6		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	—
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	—
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	—
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	mango con queso	1	7	7	7	7	7	3	—
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
OBSERVACIONES: MENÚ:22 , SEMANA:4									
FIRMA PROFESIONAL: 					FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 				
NOMBRES Y APELLIDOS: <u>YINETH RAMIREZ</u>					NOMBRES Y APELLIDOS: <u>NATALIA MONROY</u>				

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024-2	

FECHA DE VISITA		DIA	20	MES	2	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO							
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA							
Nº CONVENIO/VIGENCIA:		9352-2024					
TIPO DE VISITA	Apertura		Seguimiento	X	cierre		
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE							
							
No de Variable:		5		No de Variable:		36	
<p>En área social se evidencia en ventana que da a la calle, angeo suelto.</p>				<p>Se evidencia manejo en uso (platos de sopa) con deterioro de plástico,</p>			

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024-2	

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE			
			
20 feb. 2025 9:28:38 a. m. 1 Carrera 4c Usaquén Bogotá	20 feb. 2025 10:28:57 a. m. # 162A-8 Carrera 5 Usaquén Bogotá, D.C.	No de Variable:	39
Se evidencia no cumplimiento en las características organolépticas evaluadas de la preparación Pechuga gratinada, debido a que se realiza cocción en agua y se adiciona 1,5 Kg de queso desde antes de las 9 am, por lo que a los primeros beneficiarios no es notorio el queso.	Se evidencia dos auxiliares de cocina con los petos plásticos rotos y adicional no cuentan con peto de tela.	No de Variable:	46

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024-2	

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE			
			
			
			
No de Variable: 3		No de Variable: 50	
Borde de pared de poceta presenta desprendimiento, se observa varias baldosas del piso rotas y fisuradas y las de la entrada a la cocina.		Se evidencia que continua recipientes plásticos ensaladeras rotas, ollas, se observa recipiente de muestras de referencia roto y sin agarres por lo que la tapa se cae, adicional se evidencia estantes de materia prima con oxido y falta mantenimiento de pintura, el termómetro de caliente no funciona, la plataforma de la bascula de alimentos se evidencia con deterioro de pintura.	

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024-2	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA N°	4	MENÚ: 22
GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u>	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u>	GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>
		

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