

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2			FORMATO NO CONTROLADO					
				PAGINA	1 de 12				
Fecha de Visita	21	1	2025	Hora Inicio	8:20 a. m.	Hora Finalización	4:00 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: USAQUEN Barrio: BOSQUES DE PINOS Dirección: CRA 5 # 162a-08									
Tel: 601-2496655 Cel.: 3133269929 Correo Electrónico: SANTACECILIA9352-2024@outlook.com									
3. Cobertura									
Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Personas Beneficiarias en Atención: 300									
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 295 Total Histórico de Asistencia: 11674									
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. 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

<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		2 de 12																																																																											
Nº	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 LITROS</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>C☒ NC☐ NA☐</div>																																																																											
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																										
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	<div>C☐ NC☐ NA☒</div>																																																																										
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☐ NC☒ NA☐</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☐ NC☒ NA☐</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☒ NC☐ NA☐</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☒ NC☐ NA☐</div>																																																																										
Nº	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> <table><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">Peso Neto</td></tr><tr><td>Menú</td><td>Ingredientes</td><td>Requerido (kg)</td><td>Utilizado (kg)</td></tr><tr><td rowspan="4">Sopa o cazuela</td><td>PETO</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>LECHE</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>PANELA</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>CANELA</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Cereal</td><td>ARROZ</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>ARVEJA</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA</td><td>23,7</td><td>23,94</td></tr><tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td></tr></table> <table><tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">Peso Neto</td></tr><tr><td>Menú</td><td>Ingredientes</td><td>Requerido (kg)</td><td>Utilizado (kg)</td></tr><tr><td rowspan="2">Proteína</td><td>CARNE DE RES</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td>PAPA</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td></td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>FRESA</td><td>21,9</td><td>22</td></tr><tr><td>AZÚCAR</td><td>1,8</td><td>1,8</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>UVAS</td><td>12,6</td><td>13</td></tr><tr><td>QUESO</td><td>15,7</td><td>15,75</td></tr></table>					Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	PETO	_____	_____	LECHE	_____	_____	PANELA	_____	_____	CANELA	_____	_____	Cereal	ARROZ	_____	_____	ARVEJA	_____	_____	Verdura o ensalada	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	23,7	23,94		_____	_____		_____	_____			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	CARNE DE RES	_____	_____		_____	_____	Tubérculo o plátano	PAPA	_____	_____		_____	_____	Bebida de fruta	FRESA	21,9	22	AZÚCAR	1,8	1,8	Postre	UVAS	12,6	13	QUESO	15,7	15,75	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
		Peso Neto																																																																													
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																												
Sopa o cazuela	PETO	_____	_____																																																																												
	LECHE	_____	_____																																																																												
	PANELA	_____	_____																																																																												
	CANELA	_____	_____																																																																												
Cereal	ARROZ	_____	_____																																																																												
	ARVEJA	_____	_____																																																																												
Verdura o ensalada	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	23,7	23,94																																																																												
		_____	_____																																																																												
		_____	_____																																																																												
		Peso Neto																																																																													
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																												
Proteína	CARNE DE RES	_____	_____																																																																												
		_____	_____																																																																												
Tubérculo o plátano	PAPA	_____	_____																																																																												
		_____	_____																																																																												
Bebida de fruta	FRESA	21,9	22																																																																												
	AZÚCAR	1,8	1,8																																																																												
Postre	UVAS	12,6	13																																																																												
	QUESO	15,7	15,75																																																																												

<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	<div>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</div> <table><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><tr><td>Pollo</td><td>EL TRIUNFO</td><td>16/09/2024</td><td>FAVORABLE</td><td>30/06/2020</td></tr><tr><td>Carne</td><td>EL TRINFO</td><td>16/09/2024</td><td>FAVORABLE</td><td>30/06/2020</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>RSA-0027062-2023</td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>MORTIÑO</td><td>29/11/2024</td><td>FAVORABLE</td><td>RSAE02127303</td></tr><tr><td>Helado</td><td>MAKRO</td><td>17/09/2024</td><td>FAVORABLE</td><td>RSA 006594-2018</td></tr><tr><td>Crema de leche</td><td>MORTIÑO</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 REQUERIMIENTO</td><td>_____</td></tr><tr><td>Pulpas</td><td>HORTYPULPAS</td><td>16/05/2024</td><td>FAVORABLE</td><td>_____</td></tr></table>				Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020	Carne	EL TRINFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020	Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____	Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0027062-2023	Yogurt	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSAE02127303	Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA 006594-2018	Crema de leche	MORTIÑO	17/09/2024	FAVORABLE	_____	Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____	Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____	Pulpas	HORTYPULPAS	16/05/2024	FAVORABLE	_____	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																								
	Pollo	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020																																																								
	Carne	EL TRINFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020																																																								
	Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	_____																																																								
	Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0027062-2023																																																								
	Yogurt	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSAE02127303																																																								
	Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA 006594-2018																																																								
	Crema de leche	MORTIÑO	17/09/2024	FAVORABLE	_____																																																								
	Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____																																																								
	Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____																																																								
Pulpas	HORTYPULPAS	16/05/2024	FAVORABLE	_____																																																									
4.2.2. Transporte de Alimentos																																																													
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																																																								
26	<div>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.</div> <table><tr><th>Alimento</th><th>Proveedor</th><th>Placa Vehículo</th><th>Fecha Concepto Sanitario</th><th>Concepto</th></tr><tr><td>Pollo</td><td>EL TRIUNFO</td><td>SKM 154</td><td>7/10/2024</td><td>FAVORABLE</td></tr><tr><td>Pescado</td><td>FRESMAR</td><td>EST 604</td><td>25/04/2024</td><td>FAVORABLE</td></tr><tr><td>Carne</td><td>EL TRINFO</td><td>SKM 154</td><td>7/10/2024</td><td>FAVORABLE</td></tr><tr><td>Leche</td><td>MORTIÑO</td><td>TLM 875</td><td>14/11/2024</td><td>FAVORABLE</td></tr><tr><td>Queso</td><td>MORTIÑO</td><td>TLM 875</td><td>14/11/2024</td><td>FAVORABLE</td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>MORTIÑO</td><td>TLM 875</td><td>14/11/2024</td><td>FAVORABLE</td></tr><tr><td>Helado</td><td>MAKRO</td><td>TLM 875</td><td>14/11/2024</td><td>FAVORABLE</td></tr><tr><td>Crema de leche</td><td>MAKRO</td><td>TLM 875</td><td>14/11/2024</td><td>FAVORABLE</td></tr><tr><td>Huevos</td><td>MAKRO</td><td>NNV 281</td><td>12/06/2024</td><td>FAVORABLE</td></tr><tr><td>Pulpas</td><td>HORTYPULPAS</td><td>GZZ 809</td><td>20/03/2204</td><td>FAVORABLE</td></tr></table>				Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE	Pescado	FRESMAR	EST 604	25/04/2024	FAVORABLE	Carne	EL TRINFO	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	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	Huevos	MAKRO	NNV 281	12/06/2024	FAVORABLE	Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	20/03/2204	FAVORABLE	<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																								
	Pollo	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE																																																								
	Pescado	FRESMAR	EST 604	25/04/2024	FAVORABLE																																																								
	Carne	EL TRINFO	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	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE																																																								
	Huevos	MAKRO	NNV 281	12/06/2024	FAVORABLE																																																								
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	20/03/2204	FAVORABLE																																																									
4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos																																																													
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																																																								
27	<div>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</div>				<div>CNCNA</div> <div>☐ ☒ ☐</div>																																																								

	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																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239). Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C ☒ X NC ☐ NA ☐	29	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C ☒ X NC ☐ NA ☐																																
30	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C ☒ X NC ☐ NA ☐	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C ☐ NC ☒ X NA ☐																																
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																	
32	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.			C ☐ NC ☒ X NA ☐																																	
4.2.5. Preparación de los Alimentos																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C ☒ X NC ☐ NA ☐	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☐ NC ☒ X NA ☐																																
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento																																	
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.			C ☒ X NC ☐ NA ☐																																	
<table><tr><th>Grupo de Alimentos</th><th>Preparación del Día</th><th>T1 °C</th><th>T2 °C</th></tr><tr><td>Sopa o Cazuela</td><td>PETO DULCE CON LECHE</td><td>80,5</td><td>75</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>ARROZ CON ARVEJA FRESCA</td><td>85,9</td><td>68,9</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>CARNE DE RES ASADA</td><td>68,5</td><td>73,8</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA</td><td>5,7</td><td>4,5</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>PURÉ DE PAPA CON PEREJIL</td><td>71,3</td><td>65</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>JUGO DE FRESA</td><td>3,1</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Postre</td><td>UVAS CON QUESO DOBLE CREMA</td><td>6</td><td>0,7</td></tr></table>						Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	PETO DULCE CON LECHE	80,5	75	Cereal	ARROZ CON ARVEJA FRESCA	85,9	68,9	Proteína	CARNE DE RES ASADA	68,5	73,8	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	5,7	4,5	Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	71,3	65	Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	3,1	1,5	Postre	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	6	0,7
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	PETO DULCE CON LECHE	80,5	75																																		
Cereal	ARROZ CON ARVEJA FRESCA	85,9	68,9																																		
Proteína	CARNE DE RES ASADA	68,5	73,8																																		
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	5,7	4,5																																		
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	71,3	65																																		
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	3,1	1,5																																		
Postre	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	6	0,7																																		

		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 ☒ X NC ☐ NA ☐	37	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C ☒ X NC ☐ NA ☐
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, 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 ☒ X NC ☐ NA ☐	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C ☒ X NC ☐ NA ☐
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).				C ☒ X NC ☐ NA ☐
4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación					
41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C ☒ X NC ☐ NA ☐	42	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☒ X NC ☐ NA ☐ 26/12/2024
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☒ X NC ☐ NA ☐	44	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☐ NC ☐ NA ☒ X
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
45	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.				C ☐ NC ☐ NA ☒ X
4.4. Prácticas Higiénicas					
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.				C ☒ X NC ☐ NA ☐

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>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</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.			<div>CNCNA<div>☒ ☐ ☐</div></div>	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Capacitación	
	1	YURANI ANDREA GIRALDO		8/01/2025	
	2	CLAUDIA LILIANA JIMENEZ		8/01/2025	
	3	BERENICE MARÍA PÉREZ		8/01/2025	
	4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ		8/01/2025	
	5				
	6				
	7				
	8				
9					
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
48	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.			<div>CNCNA<div>☒ ☐ ☐</div></div>	
	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 MARÍA PÉREZ		17/04/2024	
	4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ		2/12/2024	
	5	NATALIA MONROY (RESPONSABLE DEL SERVICIO)		23/04/2024	
	6	YENIFER CAÑIZALES (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.			<div>CNCNA<div>☒ ☐ ☐</div></div>	
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.	<div>CNCNA<div>☐ ☒ ☐</div></div>	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.	<div>CNCNA<div>☒ ☐ ☐</div></div>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2		FORMATO NO CONTROLADO		
			PAGINA	8 de 12	
4.6. Plan de Saneamiento					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ ☐ ☐
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C NC ☒ ☐	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C NC NA ☐ ☐ ☒
Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C 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 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 m	172	192	NINGUNA		
1:00 p. m.	243	270			
2:00 p. m.	295	295			
3:00 p. m.	296	296			
3:30 p. m.	296	296			
Total	296	296			



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

9 de 12

Se realiza visita de supervisión al comedor Santa Cecilia

Variable 11: No aplica, dado que el gas que cuenta el comedor es natural.

Variable 20: No aplica, dado que se encuentra en tiempos de cumplimiento.

Variable 22: El comedor no cuenta con concepto higienico sanitario, se realizo solicitud el día 25/01/2024 bajo radicado 85156, no se efectuo visita por la entidad y se ha consultado donde se referia que estaba programada en el mes de septiembre de 2024, sin embargo tampoco se efectuo, presentan radicado de carta ante el hospital de chapinero el día 11/12/2024 mediante radicado 2024-32138480-2. se encuentra en espera de visita.

Variable 44: No aplica, dado que no requirio acciones correctivas, dado que los resultados de las tomas de muestras microbiologicas fueron satisfactorias

Variable 45: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realiza la compra inmediata de los 2.5 kilos de tomate que se debieron desnaturalizar

Natalicia Morán Mahecha
Responsable de Servicio
1018467982
Natalicia Morán

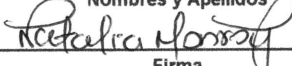
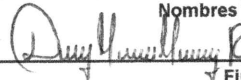
[illegible]

[illegible]

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

[illegible]

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Natalia Monroy Mahedera	Milena Monroy R
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	
Firma	Firma
101847982	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

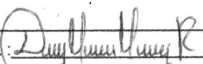
		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES																			Código: FOR-PSS-252							
																					Versión: 3							
																					Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023							
																					Página: 1 de 1							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		USAQUEN	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA														FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	21/01/2025							
COBERTURA ATENDIDA HOY:		296		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113427		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		MILENA MONROY														ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN				
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	20		NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO		
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE		
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	298	279	329	278	285	273	320	272	271	322	287	271	294								3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	103%	122%	103%	106%	101%	119%	101%	100%	119%	106%	100%	109%										
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3	3							
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	80	69	78	83	70	73	52	70	80	84	80	76								1		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	110%	95%	107%	114%	96%	100%	71%	96%	110%	115%	110%	104%										
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	1	1	3	1	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ARVEJ VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJ VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	141	197	176	172	167	169	160	164	162	168	155	159	169								3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88%	122%	109%	107%	104%	105%	99%	102%	101%	104%	96%	99%	105%										
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	81	77	84	69	74	89	86	84	91	87	82	84								3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	86%	95%	91%	99%	81%	87%	105%	101%	99%	107%	102%	96%	99%										
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	101	100	66	82	58	84	87	78	100	60	73	65								1		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	130%	146%	145%	96%	119%	84%	122%	126%	113%	145%	87%	106%	94%										
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	1	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	331	310	333	317	302	281	280	294	289	302	310	302	302								3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	103%	111%	106%	101%	94%	93%	98%	96%	101%	103%	101%	101%										
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
9 A 13 AÑOS	13	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	91	63	85	104	79	91	99	78	100	97	82	89								1		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	117%	108%	75%	101%	124%	94%	108%	118%	93%	119%	115%	98%	106%										
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	1	3	3	1	3	1	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): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:													FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:															

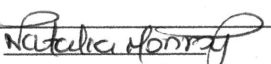
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246
		Versión: 1
		Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA		
DIRECCIÓN:	CRA 5 # 162a-08	TELÉFONO:	601-2496655
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/01/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA ASOINCO

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

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: 
 NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
 NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Monroy Mahecha

	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	21	MES	01	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9352-2024						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 12: No se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS", dado que se evidencia que se preparó carne cocida y de acuerdo a la minuta se encuentra referida asada, adicional se prepara el jugo de fresa con el pedúnculo (hoja) sin pre alistamiento previo.

	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	



Variable 13: Se evidencia que no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 20 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: carne de res asada, puré de papa con perejil, uvas con queso doble crema, no se ajustan al peso establecido en anexo.

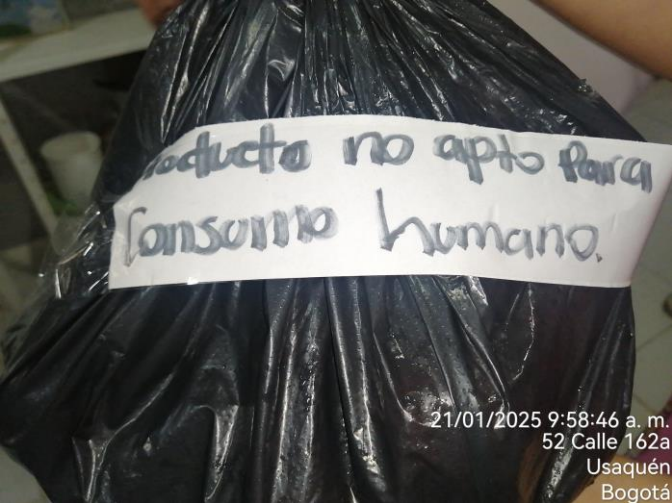
 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	



Variable 23: No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia almacenado dos frascos de 1750 gramos de yogurt con lote y fecha de vencimiento ilegible.



 ALCALDIA 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	



Variable 31: Se evidencia 2,3 kg de tomate con sobre maduración, presenta posible contaminación biológica, se encontraba pre alistado siendo procesado para la preparación de la ensalada de hoy menú 20 semana 4 ensalada (lechuga, tomate, cebolla cabezona y perejil) no cumpliendo con la calidad requerida, se manifestó a la responsable el estado del producto, para lo cual se implementó el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados y se envió correo respectivo con los soportes de dicho procedimiento.

 ALCALDIA 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	



Variable 32: Se evidencia que no se realiza el pre alistamiento de alimentos aplicando los pasos de: selección, clasificación, pesado de los alimentos, dado que se encontraban en preparación tomates 2,3 kg sobre maduro con posible contaminación biológica, no apto para la preparación. Adicional se realizó la preparación del jugo parte con fruta (fresa) la cual no se prea lista, no se le quito el pedúnculo de la hoja se prepara sin pre alistamiento previo.

 ALCALDIA 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	



Variable 34: Se evidencia que el jugo se encuentra granizado con rastros de escarcha y residuos de jugo congelado, desde la preparación con trozos de hielo.

	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° 4 MENÚ: 20	
<p>GRUPO 2: <u>3 a 5 años</u></p> 	<p>GRUPO 3: <u>6 a 8 años</u></p> 
<p>GRUPO 4: <u>9 a 13 años</u></p> 	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p> 

DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52.696.524
Cédula de Ciudadanía