

	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	3	2025	Hora Inicio	8:40 a. m.	Hora Finalización	3:15 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: 280							
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 275 Total Histórico de Asistencia: 26150							
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 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		2 de 12																																																																							
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																																							
9	<div>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.</div> <div>Fecha Lavado Tanque: Día <u>06</u> Mes <u>03</u> Año <u>2024</u> Material: <u>PLÁSTICO</u> N° Tanques: <u>1</u></div> <div>Capacidad Total: <u>1000 LITROS</u> Empresa: <u>EFICAX</u></div> <div>Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>02</u> Mes <u>05</u> Año <u>2024</u></div>			<div>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</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>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</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>CNCNA</div> <div>☐ ☐ ☒</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>CNCNA</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>CNCNA</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>CNCNA</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>CNCNA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>																																																																						
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																																							
16	<div>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> <div><table><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><tr><td rowspan="3">Sopa o cazuela</td><td>Papa</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>Arracacha</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>carne res</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Cereal</td><td>Arroz</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>Pimentón</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td>Acelga</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>Huevos</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr></table><table><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><tr><td rowspan="2">Proteína</td><td>CARNE DE CERDO</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>Piña</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td>Plátano</td><td>19</td><td>19,02</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>Mango</td><td>21,9</td><td>22</td></tr><tr><td>leche</td><td>71,3</td><td>72</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>Fresas</td><td>13,3</td><td>13,35</td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>15,7</td><td>15,7</td></tr></table></div>					Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	Papa	_____	_____	Arracacha	_____	_____	carne res	_____	_____	Cereal	Arroz	_____	_____	Pimentón	_____	_____	Verdura o ensalada	Acelga	_____	_____	Huevos	_____	_____	_____	_____	_____			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	CARNE DE CERDO	_____	_____	Piña	_____	_____	Tubérculo o plátano	Plátano	19	19,02	_____	_____	_____	Bebida de fruta	Mango	21,9	22	leche	71,3	72	Postre	Fresas	13,3	13,35	Yogurt	15,7	15,7	<div>CNCNA</div> <div>☐ ☒ ☐</div>
		Peso Neto																																																																									
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																								
Sopa o cazuela	Papa	_____	_____																																																																								
	Arracacha	_____	_____																																																																								
	carne res	_____	_____																																																																								
Cereal	Arroz	_____	_____																																																																								
	Pimentón	_____	_____																																																																								
Verdura o ensalada	Acelga	_____	_____																																																																								
	Huevos	_____	_____																																																																								
	_____	_____	_____																																																																								
		Peso Neto																																																																									
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																								
Proteína	CARNE DE CERDO	_____	_____																																																																								
	Piña	_____	_____																																																																								
Tubérculo o plátano	Plátano	19	19,02																																																																								
	_____	_____	_____																																																																								
Bebida de fruta	Mango	21,9	22																																																																								
	leche	71,3	72																																																																								
Postre	Fresas	13,3	13,35																																																																								
	Yogurt	15,7	15,7																																																																								

		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	3 de 12
Nº	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: Fecha: Estandarización: 01 03 2025 Día 07 Mes 02 Año 2025 Día 12 Mes 02 Año 2025</p> <p>Fecha Procedimiento: Fecha Recepción-Criterios: Día 07 Mes 02 Año 2025 Día 07 Mes 02 Año 2025</p>				<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>
Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 16 Mes 08 Año 2024</p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día 11 Mes 12 Año 2024</p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día 20 Mes 01 Año 2024</p>	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	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 01 Mes 03 Año 2025</p> <p>9 Masiva</p>	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>
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	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	<div>C NC NA</div> <div>☒ ☐ ☐</div>
Categoría 4. Subcomponente Salubridad					
4.1. Concepto Sanitario					
Nº	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: FAVORABLE Porcentaje de Cumplimiento: 90 %</p> <p>Fecha: Día: 11 Mes: 03 Año: 2025 Nº Acta: ASO2N 173570</p> <p>Hospital/Subred: SUBRED NORTE</p>				<div>C NC NA</div> <div>☐ ☒ ☐</div>
4.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
4.2.1. Compra de Alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	<div>C NC NA</div> <div>☐ ☒ ☐</div>	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>	<div>C NC NA</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> <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>29/11/2024</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	29/11/2024	FAVORABLE	_____	Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____	Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____	Pulpas	HORTYPULPAS	16/05/2024	FAVORABLE	_____	<div>C☒ NC☐ NA☐</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	29/11/2024	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	<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><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>C☒ NC☐ NA☐</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	<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>																																																								

	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 ☒ X NC ☐ NA ☐																																
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																	
32	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.			C ☐ NC ☒ X NA ☐																																	
4.2.5. Preparación de los Alimentos																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C ☒ 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 ☒ X NC ☐ NA ☐																																
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento																																	
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.			C ☐ NC ☒ X NA ☐																																	
<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>SOPA DE ARRACACHA</td><td>75,6</td><td>63,1</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>ARROZ CON PIMENTÓN</td><td>82,9</td><td>90,8</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA</td><td>69,9</td><td>82</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>ACELGAS CON HUEVO</td><td>66,4</td><td>74,1</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>TAJADA DE PLÁTANO MADURO</td><td>76,8</td><td>73,1</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>SORBETE DE MARACUYA</td><td>4,2</td><td>6</td></tr><tr><td>Postre</td><td>FRESAS CON YOGURT</td><td>12,5</td><td>18,3</td></tr></table>						Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACACHA	75,6	63,1	Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	82,9	90,8	Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	69,9	82	Ensalada o Verdura	ACELGAS CON HUEVO	66,4	74,1	Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	76,8	73,1	Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	4,2	6	Postre	FRESAS CON YOGURT	12,5	18,3
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACACHA	75,6	63,1																																		
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	82,9	90,8																																		
Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	69,9	82																																		
Ensalada o Verdura	ACELGAS CON HUEVO	66,4	74,1																																		
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	76,8	73,1																																		
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	4,2	6																																		
Postre	FRESAS CON YOGURT	12,5	18,3																																		

<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		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 12/03/2025	
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☒ X NC ☐ NA ☐		44	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☐ NC ☐ NA ☒ X	
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento		
45	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.				C ☐ NC ☐ NA ☒ X		
4.4. Prácticas Higiénicas							
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento		
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.				C ☐ NC ☒ X 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		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> <div>TEMA: CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTO Y MICROORGANISMOS.</div>	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Capacitación	
	1	MARICELA DEL CARMEN RAMIREZ SANTIAGO		1/03/2025	
	2	CLAUDIA LILIANA JIMENEZ		1/03/2025	
	3	BERENICE MARÍA PÉREZ		1/03/2025	
	4	LEIDY CAROLINA GONZALEZ		1/03/2025	
	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	MARICELA DEL CARMEN RAMIREZ SANTIAGO		1/02/2025	
	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	<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>
	**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. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO					
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 ☒ ☐	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					
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 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	20	115	Ninguna		
1:00 p. m.	123	243			
2:00 p. m.	257	271			
3:00 p. m.	275	275			
3:30 p. m.					
Total					



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 44: No aplica, dado que no requirio acciones correctivas, dado que los resultados de las tomas de muestras microbiológicas 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 termina la visita a las 3:15 pm pm, quedan pendientes 5 participantes por ingresar, por lo tanto la verificación es de 275 participantes.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se garantizan los 30 Kilos de cereal sin embargo, ya que, Por Cobertura nos encontramos por debajo de la cobertura contemplada, así como se evidencia sobrante de jugo y demás productos, no salen platos sin cereal, y no se prepara debido a que no se utiliza ya que no tenemos los cupos completos, no se ha enviado ajuste de plan debido a que la Subdirección informa que van a subir personas y se han cargado solo 1. Se ha solicitado el cargue de participantes ya que la lista es larga.
Referencia Planes CC 1013467932

[illegible]

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

[illegible]

Capítulo I. FIRMAS

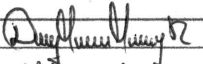
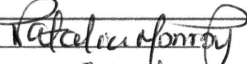
Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p>Natalicio Monroy Mabehecha</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>Natalicio Monroy</p> <p>Firma</p> <p>1018467982</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Responsable de Servicio</p> <p>Cargo</p>	<p>Hilena Monroy R</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>Hilena Monroy R</p> <p>Firma</p> <p>52 696 524</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Apoyo a la Supervisión</p> <p>Cargo</p>

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

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FOR-PSG-252 Versión: 3 Fecha: Memo 1202303942 - 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)				21/03/2025							
		COBERTURA ATENDIDA HOY:		275		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:		23		NÚMERO DE MUESTRAS																	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN 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 ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	298	297	312	249	248	277	291	297	266	369	274	371	260							3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	110%	116%	92%	92%	103%	108%	110%	99%	137%	101%	137%	96%									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	103	98	79	65	89	76	73	87	76	72	82	70								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	67%	141%	134%	108%	89%	122%	104%	100%	119%	104%	99%	112%	96%									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	1	3	3	1	3	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	143	149	151	172	149	166	149	140	162	168	143	153							3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	89%	93%	94%	107%	93%	103%	93%	87%	101%	104%	89%	95%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	74	95	89	62	87	91	82	81	75	102	87	83								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	87%	112%	105%	73%	102%	107%	96%	95%	88%	120%	102%	98%									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	1	3	3	3	3	1	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	72	67	54	59	66	64	55	60	62	60	68	60								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	81%	104%	97%	78%	86%	96%	93%	80%	87%	90%	87%	99%	87%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	319	330	351	285	288	301	308	310	284	291	314	298	314							3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	110%	117%	95%	96%	100%	103%	103%	95%	97%	105%	99%	105%									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	57	65	81	72	69	82	80	64	62	92	95	71	77								1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	68%	65%	96%	86%	82%	98%	95%	76%	74%	110%	113%	85%	92%									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	3	3	1	1	3	1	1	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: Se realiza intercambio de la fruta del sorbete, se suministra sorbete de mango a cambio de sorbete de maracuya.																											
FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:													FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:														

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):	21/03/2025	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 ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:									
FIRMA PROFESIONAL: 					FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 				
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R.					NOMBRES Y APELLIDOS: Natalia Monroy Mabeche				

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 16: Se evidencia que no se preparó la totalidad de los listados en el análisis del aporte nutricional, dado que para el menú 23 semana 4 no se prepara 5, 05 kg de acelga peso neto.

	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 22: Se evidencia que no se ha cumplido con todas las observaciones dejadas en acta de la entidad de salud en el ítem 1.2 pared de pasillo deteriorada en un área.



Variable 35: Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones aderezo del postre yogurt T1= 12,5°C.- T2= 18,3°C- sopa de arracacha 63,1°C.

	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 12: 21/03/2025. Se evidencia que no se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS", dado que se evidencia que siendo la 1:28 pm se acabó la carne, por lo cual preparo adicional 5 kg.



Variable 23: 21/03/2025.se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia almacenado 1,750 gramos de yogurt en una jarra plástica sin rotulo, sin empaque primario, por lo que no es posible verificar su fecha de vencimiento y lote.

	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 46: 21/03/2025 Se evidencia que aún no se cuenta con petos de tela 3 manipuladoras de alimentos y se observan 2 petos plásticos deteriorados y rotos. Se observa que no se garantiza la inocuidad de los alimentos, dado que no se conoce la procedencia del yogurt almacenado en jarra plástica, dado que no se cuenta con la fecha de vencimiento, ni lote.

	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: 23	
<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