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	31	03	2025	Hora Inicio	8:40 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9370-2024** Nombre Asociado: **ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA - ASOINCO**

Nombre Comedor Comunitario : **118595-CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO**

Fecha Inicio Operación: **3/12/2024** Fecha Final Operación: **30/04/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **FRANCIA ELENA CASTAÑEDA CUCHUMBE**

2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **LA CABAÑA** Dirección: **CARRERA 14 ESTE 76-79 SUR**

Tel: **601 2170131** Cel **3507846130** Correo Electrónico: SEMILLASDEANTANO9370-2024@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **400** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **374**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **400** Total Asistencia del Día: **374** Total Histórico de Asistencia: **38459**

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** **Día** 6 **Mes** 3 **Año** 2025 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1100 LITROS **Empresa:** EFICAX FUMIGACIONES **Concepto sanitario:** **FAVORABLE** **Fecha del concepto:** **Día** 2 **Mes** 5 **Año** 202	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C: X NC: NA:	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	C: NC: NA: X

Capitulo 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	C: NC: X NA:	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: NC: X NA:
14	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X NC: NA:	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C: X NC: NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	ESPINACA	11,38	11,5
	MANZANA	8,31	8,5
	MANGO	8,4	8,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	GUANÁBANA	28,73	29
	LECHE	93,5	94
Postre	PAPAYA	17,07	17,1
	YOGURT	20,86	21

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 6 Mes 3 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 7 Mes 3 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 6 Mes 3 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 6 Mes 3 Año 2025	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 16 Mes 8 Año 2024 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día 11 Mes 12 Año 2024 **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día 31 Mes 1 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	19	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 07 Y 22 Mes 3 Año 2025 131 Participantes Toma Masiva	C [X] NC [ ] NA [ ]
20	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 19 canalizaciones

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 95,0% **Fecha:** **Día:** 18 **Mes:** 3 **Año:** 2025 **Nº Acta:** ASO2S 073714 **Hospital / Subred:** SUR	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos “Plan de compras consolidado mensual asociados” y “Plan de Compras semanal asociados” publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**Favorable**	**30/06/2020**
Carne	**EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**Favorable**	**30/06/2020**
Leche	**MORTIÑO**	**29/11/2024**	**Favorable**	**RSA-0022795-2022**
Queso	**MORTIÑO**	**29/11/2024**	**Favorable**	**RSA-0027062-2023**
Yogurt	**MORTIÑO**	**29/11/2024**	**Favorable**	**RSAEO2I27303**
Helado	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Crema de leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Huevos	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	**NA**
Pescado	**DISPECES**	**9/01/2025**	**Favorable con requerimientos**	**-**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**16/05/2024**	**Favorable**	**NA**

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**Favorable**
Pescado	**DISPECES**	**SMP 720**	**8/10/2024**	**Favorable**
Carne	**EL TRIUNFO**	**WGZ 564**	**7/10/2024**	**Favorable**
Leche	**MORTIÑO**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Queso	**MORTIÑO**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Yogurt	**MORTIÑO**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Helado	**MAKRO**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Crema de leche	**MAKRO**	**LFV 571**	**14/06/2024**	**Favorable**
Huevos	**MAKRO**	**NNV 281**	**12/06/2024**	**Favorable**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**GZZ 809**	**17/03/2025**	**Favorable**

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), debidamente diligenciados	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC 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 [ ] NC [X] NA [ ]	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE FIDEOS	89,4	81,3
Cereal	ARROZ ATOMATADO	87,6	82,4
Proteína	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	78,5	77,2
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	15,5	11,4
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	74,3	71
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANÁBANA	5,6	5,3
Postre	PAPAYA CON YOGURT	3,5	3,8

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] Se tomó la muestra el 25/03/2025
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 [ ] NC [X] 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 [X] NA [ ]

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 [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Tema Marzo: Clasificación de los alimentos y microorganismos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	MARY LUZ PRIETO MONTES	7/03/2025
2	JHON BRANDON ORTEGON CASTAÑEDA	7/03/2025
3	GLORIA STEFANY HERNANDEZ VIDAL	7/03/2025
4	IMELDA VARGAS CORTES	7/03/2025
5	ENELI RUEDA SANCHEZ	—
6	NELSON DAVID BENITEZ	7/03/2025
7	----------	—
8	----------	—
9	----------	—

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
48	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARY LUZ PRIETO MONTES	30/08/2024
2	JHON BRANDON ORTEGON CASTAÑEDA	12/04/2024
3	GLORIA STEFANY HERNANDEZ VIDAL	6/11/2024
4	IMELDA VARGAS CORTES	1/10/2024
5	ENELI RUEDA SANCHEZ	12/03/2025
6	NELSON DAVID BENITEZ	20/04/2024
7	YENIFER CAÑIZALES (NUTRICIONISTA)	27/07/2024
8	FRANCIA ELENA CASTAÑEDA (RESPONSABLE)	12/04/2024
9	----------	-

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
49	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	51	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 7 Mes 3 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 14 Mes 12 Año 2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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 [X] NC [ ] NA [ ]	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]
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 [X] NC [ ]	59	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	113	209	
1:00 p. m.	331	361	
2:00 p. m.	_____	_____	
3:00 p. m.	374	374	
3:30 p. m.	_____	_____	
Total	374	374	

Variables 11: No aplican, el comedor cuenta con gas natural

Variable 45: No aplica, en el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico.

Variable 57: No aplica,el asociado no ofertó aporte económico adicional en el proceso competitivo.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Francia Portela
52902104 Bta

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad mayores de 14 años	Próxima visita
O	17	Se evidencia que la manipuladora Eneli Rueda no cuenta con las capacitaciones exigidas en el anexo técnico.	Próxima visita
O	32	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento aplicando los pasos según el anexo técnico, las pechugas de pollo son cocinadas con hueso, lo cual no garantiza el peso neto para la preparación	Próxima visita
O	35	No se garantiza la temperatura de seguridad para la ensalada en la primera y segunda toma	Próxima visita
O	33	Se evidencia que no se realiza la preparación del pollo según lo indica el ciclo de menúas: "Pechuga de pollo a la plancha en trozos", se cocina con hueso y luego es porcionada y salteada, quedando la presentación desmechada.	Próxima visita
O	12	Se evidencia que el Asociado adquiere salsa de mayonesa, siendo no conforme con el análisis nutricional, adicionalmente los factores de corrección del tomate y el pepino se encuentran en 1, no considerando las pérdidas en el pre-alistamiento	Próxima visita
O	43	Frotis de superficie con recuento de coliformes totales y mesófilos aerobios fuera de los parámetros microbiológicos establecidos en el muestreo realizado el 21/01/2025.	Próxima visita
O	43	Frotis de manos con recuento de coliformes totales fuera de los parámetros microbiológicos establecidos en el muestreo realizado el 21/01/2025.	Próxima visita
R	43	Ensalada de espinaca, mango, manzana y miel con recuento de E-Coli fuera de los parámetros microbiológicos establecidos en el muestreo realizado el 13/02/2025.	Inmediato
O	44	No se Implementan las acciones correctivas requeridas para subsanar el hallazgo no conforme en muestra de Ensalada de espinaca, mango, manzana y miel, tomado el 13/02/2025.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O -R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	50	30/12/2024	Se evidencia campana extractora en área de preparación, se instala extractor de aire, sin embargo no cuenta con malla protectora; se completan mesas y sillas de acuerdo con cobertura contratada; , se adquieren tapas de ollas, tina, taza medidora, 13 bandejas, tablas azul y blanca, 68 platos de sopa, 192 platos de seco, 1 juego de cuchillos. Aún falta: estibas de altura adecuada, 1 tabla amarilla. Se realiza mantenimiento de pintura a congelador Abba		X	ABIERTO		
O	6	28/01/2025	Se evidencia que asociado instala chapa y realiza mantenimiento de pintura a puerta de baño de participantes	X		CERRADO		
O	24	28/01/2025	Asociado adquiere alimentos para mínimo dos días de operación	X		CERRADO		
O	54	28/01/2025	Se evidencia que el personal manipulador cuenta con uniforme nuevos	X		CERRADO		

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera R R

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
FRANCIA ELENA CASTAÑEDA CUCHUMBE	LUCIA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Francia Castañeda	Lucia Ricaurte Vila
Firma	Firma
52402109 Btá	52.101.444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo (202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	SEMILLAS DE ANTAÑO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	31/03/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	374	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	118596	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	7	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	255	285	286	270	288	294	281	255	292	302	276	295	256								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	106	106	100	107	109	104	94	108	112	102	256	95									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	153	164	152	165	152	157	155	160	148	152	158	147	153								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	102	94	102	94	98	96	99	92	94	98	91	95									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	75	74	73	63	73	73	64	85	69	83	76	74									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	103	101	100	86	100	100	88	116	95	114	104	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	1	1	1	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	69	99	95	81	84	67	80	80	85	81	100	84									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	81	116	112	95	99	79	94	94	100	95	118	99									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	3	1	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	26	38	35	35	35	31	35	33	38	30	40	38	31									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	79	115	106	106	106	94	106	100	115	91	121	115	94									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE GUANÁBANA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	306	322	328	331	328	327	326	318	322	292	335	343	321								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	107	109	110	109	109	109	106	107	97	112	114	107									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	85	84	90	80	88	79	80	88	93	90	80	81								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	101	100	107	95	105	94	95	105	111	107	95	96									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Francia Castiblanco	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Lucia Ricaurte Vila
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Francia Elena Castiblanco	NOMBRE:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52402109 Btá	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.101.444
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Contratista-Apoyo a la Supervisión

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	118595-CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO		
DIRECCIÓN:	CARRERA 14 ESTE 76-79 SUR	TELÉFONO:	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	31/03/2025	OPERADOR:	ASOCIACION DE INTEGRACION COMUNITARIA - ASOINCO

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

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Francia Castañeda.

NOMBRES Y APELLIDOS: Francia Elena Castañeda.

Scanned with CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	31	MES	03	AÑO	2025

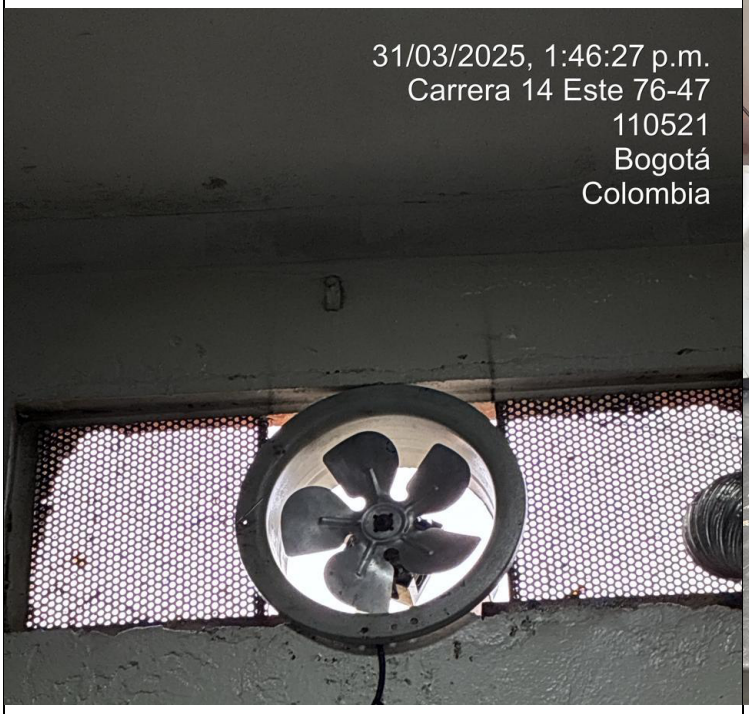
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 118595-CCCP 05-008 SEMILLAS DE ANTAÑO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9370-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable: 50
Descripción: Se evidencia campana extractora en área de preparación, se instala extractor de aire, sin embargo no cuenta con malla protectora;

Variable 32:
Descripción: Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento aplicando los pasos según el anexo técnico, las pechugas de pollo son cocinadas con hueso, lo cual no garantiza el peso neto para la preparación

	
Variable: 33 **Descripción:** Se evidencia que no se realiza la preparación del pollo según lo indica el ciclo de menús: "Pechuga de pollo a la plancha en trozos", se cocina con hueso y luego es porcionada y salteada, quedando la presentación desmechada.	**Variable: 33** **Descripción:** Se evidencia que el Asociado adquiere salsa de mayonesa, siendo no conforme con el análisis nutricional, adicionalmente los factores de corrección del tomate y el pepino se encuentran en 1, no considerando las pérdidas en el pre-alistamiento

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 7**

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



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