| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL**<br>**SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**<br>**FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO**<br>**COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**<br>**CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2** | FORMATO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 12 |
|---|---|---|

| Fecha de Visita | 18 | 2 | 2025 | Hora Inicio | 9:50 AM | Hora Finalización | 5:20 PM |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

### 1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9301/2024** Nombre Asociado: ASOCIACION NUEVA COLOMBIA

Nombre Comedor Comunitario : 113900-CCCP 08-009 VILLAS DE KENNEDY

Fecha Inicio Operación: 03/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: JULIO CESAR GROSSO

### 2. Ubicación

Localidad: KENNEDY Barrio: VILLAS DE KENNEDY Dirección: DG 54 A SUR 81 G – 92

Tel: 6013911919 Cel.: 3175432680 Correo Electrónico: VILLASDEKENNEDY9301-2024@OUTLOOK.COM

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 250

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 242 Total Histórico de Asistencia: 15978

## 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 [ ] NC [X] 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.<br>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 [ ] NC [X] 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.<br><br>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 [X] 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 [X] 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.<br><br>**Fecha Lavado Tanque:** Día _19_ Mes _10__ Año _2024_ **Material:** _PLASTICO__ **Nº Tanques:** _1__<br><br>**Capacidad Total:** _1000 L_ **Empresa:** ___MULTISERVICIO FENIX MY___<br>**Concepto Sanitario:** __FAVORABLE___ **Fecha Concepto:** Día _13__ Mes _03_ Año _2024__ | 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 | LECHUGA TOMATE CEBOLLA PEREJIL | 19 | 20 |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | | | |
| | | | |
| Tubérculo o plátano | | | |
| | | | |
| Bebida de fruta | FRESA | 18 | 18 |
| | AZUCAR | 1,5 | 1,5 |
| Postre | BANANO | 15 | 15,3 |
| | QUESO | 13,1 | 13 |

| 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.<br><br>**Fecha Minuta Patrón:** Día _15__ Mes __01__ Año _2025___<br>**Fecha: Estandarización**: Día _28_ Mes __01_ Año __2025__<br><br>**Fecha Procedimiento:** Día __28_ Mes _01__ Año __2025__<br>**Fecha Recepción-Criterios**: Día _21_ Mes _12_ Año __2025__- 28/01/2025 | C ☐ NC ☒ NA ☐ |

**Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional**

| 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<br>**Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día _07__ Mes _02_ Año __2025_<br>**Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día _11_ Mes __12_ Año __2024__<br>**Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día _08__ Mes __01_ Año __2025_ (Base) | C ☒ 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.<br>**Fecha Toma de datos antropométricos:** Día ____ Mes ____ Año ____<br>ENERO- NUEVOS= 0<br>FEBRERO= NUEVOS=0 | C ☐ 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 ☐ NC ☐ NA ☒ | 21 | Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. | C ☒ NC ☐ NA ☐ |

**Categoría 4. Subcomponente Salubridad**

**4.1. Concepto Sanitario**

| 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<br>**Concepto:** __FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS__ **Porcentaje de Cumplimiento:** __87__ %<br>**Fecha:** Día: __03__ Mes: __02__ Año: __2025__ **Nº Acta:** ___AS02C141647___<br>**Hospital/Subred:** _____SUR OCCIDENTE_____ | C ☐ NC ☒ NA ☐ |

**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. | C ☒ 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.<br><br>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 ☒ 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 [ ]<br><br>PESCADO: INVERSIONES CPEZ AUTORIZACION: RES 07/11/2024. |

| Alimento | Proveedor | Fecha Concepto Sanitario | Concepto | Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **POLLO FIESTA** | **04/05/2024** | **FAVORABLE CON RQ** | **19/09/2019** |
| Carne | **IMPERIO DE LAS CARNES** | **05/06/2024** | **FAVORABLE** | **30/06/2020** |
| Leche | **MORTIÑO** | **29/11/2024** | **FAVORABLE** | |
| Queso | **MORTIÑO** | **29/11/2024** | **FAVORABLE** | |
| Yogurt | **MAKRO** | **17/09/2024** | **FAVORABLE** | |
| Helado | **MAKRO** | **17/09/2024** | **FAVORABLE** | |
| Crema de leche | **MAKRO** | **17/09/2024** | **FAVORABLE** | |
| Huevos | **MAKRO** | **17/09/2024** | **FAVORABLE** | |
| Pescado | **IMPERIO DE LAS CARNES** | **05/06/2024** | **FAVORABLE** | |
| Pulpas | **HORTY PULPAS** | **16/05/2024** | **FAVORABLE** | |

## 4.2.2. Transporte de Alimentos

| 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 | **POLLO FIESTA** | **SPU483** | **08/03/2024** | **FAVORABLE** |
| Pescado | **IMPERIO DE LAS CARNES** | **GSM141** | **08/10/2024** | **FAVORABLE** |
| Carne | **IMPERIO DE LAS CARNES** | **SLI839** | **13/06/2024** | **FAVORABLE** |
| Leche | **MORTIÑO** | **TLM875** | **14/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Queso | **MORTIÑO** | **TLM875** | **14/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Yogurt | **MAKRO** | **TLM875** | **14/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Helado | **MAKRO** | **TLM875** | **14/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Crema de leche | **MAKRO** | **TLM875** | **14/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Huevos | **MAKRO** | **WPQ088** | **18/07/2024** | **FAVORABLE** |
| Pulpas | **HORTY PULPAS** | **GZZ809** | **20/03/2024** | **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 [ ] NC [X] 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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 [X] NC [ ] 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.<br><br>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.<br><br>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 | PETO DULCE CON LECHE | 79,8 | 76,1 |
| Cereal | ARROZ CON ARVEJA VERDE | 84,1 | 64,1 |
| Proteína | CARNE DE RES ASADA | 80,3 | 82,1 |
| Ensalada o Verdura | LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA | 6 | 8,1 |
| Tubérculo o Plátano | PURÉ DE PAPA | 60,1 | 81,1 |
| Bebida de Fruta | JUGO DE FRESA | 5,3 | 1 |
| Postre | BANANO CON QUESO DOBLE CREMA | 0,6 | 5,4 |

## 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.<br><br>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 [ ]<br>11/02/2025 |
| 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 [ ] |

| 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 [ ]<br>GENERALIDADES PLAN DE SANEAMIENTO |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | ERIKA A. RAMIREZ | 15/01/2025 |
| 2 | DANIRIS R. MARTINEZ | 15/01/2025 |
| 3 | CECILIA CRISTANCHO | 15/01/2025 |
| 4 | SAYDI MORALES | 15/01/2025 |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |

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

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Certificado Médico |
|---|---|---|
| 1 | ERIKA A. RAMIREZ | 02/12/2024 |
| 2 | DANIRIS R. MARTINEZ | 06/06/2024 |
| 3 | CECILIA CRISTANCHO | 01/12/2024 |
| 4 | YILEIDIS CACERES MARTINEZ | 20/12/2024 |
| 5 | JULIO CESAR GROSSO (RESPONSABLE) | 06/11/2024 |
| 6 | LUZ EDIHT PRADA (NUTRICIONISTA) | 07/09/2024 |
| 7 | EMILY ORDAZ (AUXILIAR) | 09/04/2024 |
| 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.<br>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<br><br>**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.<br><br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br>Día _26_ Mes __12_ Año __2024<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br>Día _26_ Mes _12_ Año _2024__<br><br>**Fecha Divulgación:**<br>Día _28__ Mes 01 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.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br><br>Día _25_ Mes _01__ Año _2025__ | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 56 | Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS | C [X] NC [ ]<br><br>05/02/2025 | 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] |

## Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 58 | Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación. | C [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 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 | / | / | |
| 1:00 PM | 123 | 126 | |
| 2:00 PM | 192 | 192 | |
| 3:00 PM | / | / | |
| 3:30 PM | 242 | 242 | |
| Total | / | / | |

V11. No aplica, el comedor no maneja gas propano.
V19. Se remite correo solicitando ajuste al cronograma de talla y peso al equipo operativo, quedando proyección de la toma para el día 20 de febrero/2025
V19, 20. No aplica, no se han tomado datos antropométricos.
V21. Se realizo canalizaciones así: 18 canalizaciones del III Trimestre 2024 el 15/01/2025 y 23 canalizaciones del I Semestre 2024 el 28/01/2025.
El señor Víctor Plazas, se retira del comedor sin recibir el suministro, sin embargo, el responsable lo llama vía telefónica, acercándose de nuevo al comedor para consumir los alimentos.
V43 Los resultados de las tomas realizada en el mes de Enero/2025, presentaron conformidad. Pendiente resultados de las tomas del mes de febrero/2025.
V44. No aplica, dado que no se requirió acciones correctivas.
V45. No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos.
V57 No aplica, no se oferto aporte adicional.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

Ninguno

1.023.863.946
Responsable del servicio.

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 2 | Se evidencia en bodega de alimentos, paredes con deficientes condiciones de limpieza y estantería metálica, con desprendimiento de pintura, adicional, en piso desnivel no liso, en donde se coloca una rejilla. | Próxima Visita |
| O | 5 | Se evidencia en área de consumo de alimentos, baldosas rotas en pared, cerca donde se ubica el punto ecológico, desprendimiento de pintura cerca de la poceta de lavado de traperos; caja donde se ubica los tacos, algunos espacios sin protección. | Próxima Visita |
| O | 6 | Se evidencia en el baño para los beneficiarios, materiales en desuso (mesas, canastillas, entre otros). | Próxima Visita |
| O | 12 | No se aplica adecuadamente el Procedimiento de Planificación Alimentaria, dado que siendo las 2:00 pm, se agota la carne de res asada, para lo cual se requiere realizar la preparación, reanudando el servido a las 2:25 pm, generando un tiempo de espera e incomodidad a los beneficiarios. | Próxima Visita |
| O | 13 | De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas, no se ajustan al rango de tolerancia, para el peto dulce con leche, carne de res asada y banano con queso doble crema. | Próxima Visita |
| O | 22 | No se cumple con las exigencias dejadas por la autoridad competente en acta de visita del 03/02/2025: 1.2 Pared al ingreso del área de atención con baldosas deterioradas, junto al punto ecológico. 1.3 Se evidencia caja de tacos de luz con espacios abiertos sin protección adecuada. 1.4 Llave del agua potable del lavaplatos con fuga, presenta goteo leve. 2.5. Nevera de cárnicos sin manija; Elementos en desuso en el baño. 5.2 Se evidencia rejilla de sifón en área de almacenamiento suelta. | Próxima Visita |
| O | 27 | La información registrada en el formato de entradas y salidas, no coincide con las existencias, para el arroz blanco, aceite y melón. | Próxima Visita |
| O | 46 | No se aplica Buenas Prácticas de Manufactura, dado que se realiza procesos de limpieza de elementos de aseo (escobas, traperos) en la poceta lava ollas, generando riesgo de contaminación cruzada. | Próxima Visita |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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

| Tipo O - R | Variable | Fecha Generación O - R | Seguimiento Supervisión | Cumple | | Estado | Genera | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | dd/mm/aaaa | | SI | NO | | R | RR |
| O | 18 | 19/12/20224 | 18/02/2025- Se evidencia soporte de la asistencia de la nutricionista del asociado al fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas del 07/02/2025. | X | | Cerrado | | |
| R | 40 | 19/12/2024 | 18/02/2025- Se evidencia que se dispone de tres recipientes, con condimentos ají molido, pimienta y orégano. | X | | Cerrado | | |
| R | 50 | 19/12/2024 | 18/02/2025- Se adquieren los tres condimenteros, sin embargo, se observa congelador para carnes sin manija. Variable queda en seguimiento. | | X | Abierto | | |
| O | 3 | 22/01/2025 | 18/02/2025- Continua fuga de agua de la tubería del lavaplatos y grifo del área de higienización suelta, adicional, campana extractora con presencia de grasa. | | X | Abierto | | |
| O | 35 | 22/01/2025 | 18/02/2025- No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido: Para la primera toma el puré de papa registra 60.1°C; para la segunda toma el arroz blanco, registra 64.1°C y la ensalada 8.1°C. | | X | Abierto | | |
| O | 17 | 22/01/2025 | 18/02/2025- La manipuladora nueva YILEIDIS CACERES MARTINEZ, quien ingreso el 04/02/2025, no cuenta con la cualificación, según anexo. | | X | Abierto | | |
| O | 34 | 03/02/2025 | 18/02/2025- Se evidencia que se realiza la ensalada del día y el ensamble del postre conforme a lo establecido en el anexo técnico. | X | | Cerrado | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

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

| Tipo O - R | Variable | Fecha Generación O - R<br>dd/mm/aaaa | Seguimiento Supervisión | Cumple SI | Cumple NO | Estado | Genera R | Genera RR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

## Capítulo I. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| Julio César Grosso Perez | Andrea Vargas Lozano |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | Firma |
| 1.023.863.946 | 52 202 371 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| Responsable del servicio | Apoyo a la Supervisión |
| Cargo | Cargo |

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-PSS-252 |
|---|
| Versión: 3 |
| Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 |
| Página: 1 de 1 |

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | KENNEDY | SERVICIO SOCIAL: | COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: | VILLAS DE KENNEDY | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 18/02/2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 242 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 113900-CCCP 08-009 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | ANDREA VARGAS LOZANO | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | APOYO A LA SUPERVISIÓN |

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 20 | NÚMERO DE MUESTRAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | RESULTADO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GRUPO DE EDAD EVALUADO | NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR | MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO | PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | CUMPLE | NO CUMPLE |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | PETO DULCE CON LECHE | PETO DULCE CON LECHE | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 291 | 311 | 291 | 281 | 304 | 281 | 269 | 287 | 292 | 303 | 300 | 267 | 274 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 108% | 115% | 108% | 104% | 113% | 104% | 100% | 106% | 108% | 112% | 111% | 99% | 101% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | CARNE DE RES ASADA | CARNE DE RES ASADA | 73 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 64 | 78 | 88 | 86 | 85 | 85 | 77 | 71 | 77 | 74 | 75 | 72 | 77 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 88% | 107% | 121% | 118% | 116% | 116% | 105% | 97% | 105% | 101% | 103% | 99% | 105% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ARROZ CON ARVEJA VERDE | ARROZ CON ARVEJA VERDE | 161 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 136 | 146 | 159 | 167 | 152 | 172 | 162 | 145 | 139 | 152 | 159 | 158 | 164 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 84% | 91% | 99% | 104% | 94% | 107% | 101% | 90% | 86% | 94% | 99% | 98% | 102% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CABEZONA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CABEZONA | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 56 | 82 | 93 | 92 | 91 | 86 | 78 | 91 | 78 | 68 | 79 | 82 | 80 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 66% | 96% | 109% | 108% | 107% | 101% | 92% | 107% | 92% | 80% | 93% | 96% | 94% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 13 | PURÉ DE PAPA | PURÉ DE PAPA | 69 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 65 | 89 | 68 | 79 | 62 | 72 | 72 | 70 | 65 | 65 | 66 | 66 | 67 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 94% | 129% | 99% | 114% | 90% | 104% | 104% | 101% | 94% | 94% | 96% | 96% | 97% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 8 | UVAS CON QUESO DOBLE CREMA | BANANO CON QUESO DEOBLE CREMA | 84 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 98 | 107 | 102 | 106 | 84 | 85 | 93 | 75 | 69 | 89 | 80 | 90 | 96 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 117% | 127% | 121% | 126% | 100% | 101% | 111% | 89% | 82% | 106% | 95% | 107% | 114% | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | | | | | | | | | |
| | | | | | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 para el postre, el cual es permitido.

| | | | |
|---|---|---|---|
| FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: | | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: | |
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): | Julio Cesar Grosse P. | NOMBRE: | Andrea Vargas Lozano |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1.023.863.946 | CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 32 202 370 |
| CARGO: | Responsable del Servicio | CARGO: | Apoyo a la Supervisión |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | Kennedy | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | Comedor Comunitario |
| UNIDAD OPERATIVA: | 113900-CCCP-08-009 Villas de Kennedy | | |
| DIRECCIÓN: | Dg 54A Sur 81g 92 | TELÉFONO: | 3175432680 |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 18/02/2025 | OPERADOR: | Acción Nueva Colombia |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| carne de res asada en trozo | carne de res asada en trozo | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Arroz con arveja verde. | Arroz con arveja verde. | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezuna. | Ensalada de leche, tomate y cebolla cabezuna | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Puré de papa con perejil | Puré de papa con perejil | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Pedo dulce con leche | Pedo dulce con leche | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Jugo de Fresa | Jugo de Fresa | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| Uvas con queso doble crema | Banano con queso doble crema. | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |

OBSERVACIONES:: Se realiza intercambio para la fruta del postre, permitido.

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Julio César Grosso Péret

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE VISITA** | **DIA** | 18 | **MES** | 02 | **AÑO** | 2025 |

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113900-CCCP 08-009 VILLAS DE KENNEDY**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9301/2024**

**TIPO DE VISITA:** **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**







**Variable: 50**
**Descripción: 18/02/2025-** Se adquieren los tres condimenteros, sin embargo, se observa congelador para carnes sin manija. Variable queda en seguimiento**.**

**Variable: 3**
**Descripción:** 18/02/2025- Continua fuga de agua de la tubería del lavaplatos y grifo del área de higienización suelta, adicional, campana extractora con presencia de grasa.

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

| FECHA DE VISITA | DIA | 18 | MES | 02 | AÑO | 2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113900-CCCP 08-009 VILLAS DE KENNEDY**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9301/2024**

**TIPO DE VISITA:** **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**














| | |
|---|---|
| **Variable: 35**<br>**Descripción:** 18/02/2025- No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido: Para la primera toma el puré de papa registra 60.1°C; para la segunda toma el arroz blanco, registra 64.1°C y la ensalada 8.1°C. | **Variable: 2**<br>**Descripción:** Se evidencia en bodega de alimentos, paredes con deficientes condiciones de limpieza y estantería metálica, con desprendimiento de pintura, adicional, en piso desnivel no liso, en donde se coloca una rejilla. |

| | |
|---|---|
| <br> |  |
| **Variable: 5**<br>**Descripción:** Se evidencia en área de consumo de alimentos, baldosas rotas en pared, cerca donde se ubica el punto ecológico, desprendimiento de pintura cerca de la poceta de lavado de traperos; caja donde se ubica los tacos, algunos espacios sin protección. | **Variable: 6**<br>**Descripción:** Se evidencia en el baño para los beneficiarios, materiales en desuso (mesas, canastillas, entre otros). |

| | |
|---|---|
|   |   |
| **Variable: 12**<br>**Descripción:** No se aplica adecuadamente el Procedimiento de Planificación Alimentaria, dado que siendo las 2:00 pm, se agota la carne de res asada, para lo cual se requiere realizar la preparación, reanudando el servido a las 2:25 pm, generando un tiempo de espera e incomodidad a los beneficiarios. | **Variable: 46**<br>**Descripción:** No se aplica Buenas Prácticas de Manufactura, dado que se realiza procesos de limpieza de elementos de aseo (escobas, traperos) en la poceta lava ollas, generando riesgo de contaminación cruzada. |

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N°: 4 MENÚ: 20**

| | GRUPO 4: de 9 a 13 años | GRUPO 5: mayores de 14 años |
|---|---|---|
| |  |  |

| Apoyo a la supervision |
|---|
| ANDREA VARGAS LOZANO |
| Nombres y Apellidos |
| 52202371 |
| Cédula de Ciudadanía |