	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4067-2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita: 22 | 03 | 2023 Hora Inicio: 8:00 A.M. Hora Finalización: 3:30 P.M

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9195-2022 Nombre Asociado: Corporacion Razon de Ser

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113564 - CCCP - 18.009 San Martin la pradera alta

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 Fecha Final Operación: 22/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: Alfredo Rodriguez Suarez

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Barrio: San Martin Dirección: Cra Oeste 59A-37 Sur

Tel: - Cel: 3208458613 Correo Electrónico: Comedorsanmartin@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 194

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 194 Total Asistencia del Día: 187 Total Histórico de Asistencia: 18605

Capitulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

- El comedor Presenta correo de Solicitud de Ajuste del plan de compras para 194 participantes el dia 16/03/2023.
- El comedor cuenta con concepto favorable con requerimiento, con un porcentaje de cumplimiento del 84.5% emitido por la Subred Centro Oriente, con fecha 15/12/2022.
- El comedor Cuenta con certificado de lavado y desinfeccion de tanque de agua potable con fecha 20/10/2022 y Certificado de fumigacion con fecha 24/10/2022, ejecutado por la empresa Gestores ambientales con concepto sanitario favorable con fecha 08/11/2021.
- El comedor realiza las actividades de estilo de Vida Saludable el 14/03/2023. Temas, IEC: Endulzantes Saludables A.F.: Fortalecimiento muscular con un total de 156 participantes. Realiza el cargue de la informacion al sistema Sirbe el 21/03/2023.
- El comedor realiza informes cualitativos mes a mes fechas - 30/12/2022 - 23/01/2023 - 27/02/2023 y 21/03/2023.
- El comedor realiza la jornada de toma de medidas antropometrica masiva el 14/03/2023 a 194 participantes y realiza el Cargue de la informacion al Sistema Sirbe el 21/03/2023.

Powered by CamScanner

- El comedor realizo Toma de talla y peso al personal Nuevo el 25/01/2023 a 2 participantes y el 19/01/2023 a 9 participantes, recibe el informe del analisis Nutricional de estos participantes el 17/02/2023 de los cuales 5 participantes se les genero canalizacion, entregandoseles el 18/03/2023.
- El Comedor cuenta con recibo de pago a los bomberos para la visita y generacion del concepto Tecnico de seguridad humana y proteccion contra incendios con fecha 13/12/2022. No le ha realizado la visita.
- El Personal manipulador realiza la capacitacion continua y permanente el 14/03/2023, Tema: Personal Manipulador.
- El comedor realizará la Radicacion del informe del mes de Marzo en la oficina
- Se Socializa y se deja copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita
Ninguna

Powered by CamScanner

Capitulo C. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

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

Powered by CamScanner

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

Capitulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alicia Rodriguez Suarez	Alba Nidia Arboleda Murillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378669	29659476
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervision
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

C

comedor comunitario san martin

Para: Jhon Nicolas Barraga... **y 1 usuarios m:** Jue 16/03/2023 12:20

Buenas tardes,

Cordialmente solicito su autorización con el ajuste del plan de compras el comedor comunitario San Martin la Fiscala Alta, esto dado que la población activa al día de hoy es de 194 personas.

Te envió el histórico de los últimos 7 días de operación.

Etiquetas de fila	Cuenta de Fecha Asistencia
2023-03-08	192
2023-03-09	193
2023-03-10	192
2023-03-11	193
2023-03-13	191
2023-03-14	191
2023-03-15	191
Total general	1343

J

Jhon Nicolas Barragan Castellanos <jbarraganc@sdis.gov.co>

Para: Usted Jue 16/03/2023 12:58

Cordial Saludo,

En atención a su solicitud y una vez verificado el registro de asistencia extraído del aplicativo RAD para el convenio de asociación 9195-2022, nos permitimos informar que se aprueba ajuste de plan de compras de la siguiente manera:

Ajuste Aprobado: 200 participantes
Periodo Ajuste: Desde 16/03/2023 - Hasta 18/03/2023

Cordialmente,

Jhon Nicolás Barragán Castellanos
Profesional Administrativo

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 734615

E.S.E.: SUBRED CENTRO ORIENTE Fecha: 15 | 12 | 2022

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
NUEVO	NO TIENE	

Razón social: CORPORACION RAZON DE SER

Nombre del establecimiento: COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN LA FISCALA

NIT: 900391590 DV 9 | Sede: SAN MARTIN LA FISCALA

Dirección: KR 3 T ESTE 59 A 37 SUR

Ubicación: LO MALO

Localidad: RAFAEL URIBE | UPZ: MARCO TORBAY

Barrio: SAN MARTIN | Teléfonos 3209459613

Correo electrónico para notificación* COMEDORSANMARTINLAFISCALA@GMAIL.COM

Nombre propietario: CORPORACION RAZON DE SER

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 900391590-9

Nombre representante legal: SANDRA VISEL CRUZ MORENO

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 52545354

Dirección de notificación: KR 3 T ESTE 59 A 37 SUR.

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☐ NO ☒

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS.

Intervención: COMEDORES COMUNITARIOS

Tipo de establecimiento: COMEDORES COMUNITARIOS.

Número de trabajadores: 06 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: LUNES A SABADO

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable con requerimientos ☐		
		Desfavorable ☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 20223500245912 05/12/2022	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable	A	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la **totalidad** de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el establecimiento cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

Acta Número
AS02E 734615

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	
84.5		Favorable	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se anexo inventario Acta con producto retirado por en el momento de la visita no cuenta con mis producto se realizan hallazgos del acta. Acuerdo 588/15 634/15. Estrategia de negocio retirado. No se autoriza producto de temporada

Por parte del establecimiento: Al producto de vida sanitaria. Se entrega oficio reubicación de vida sanitaria.

. Ninguna

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de 12 del año 2022 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Arminio Mora C	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 525 8744	Número de documento:
Profesión u oficio: Médico Veterinario	Profesión u oficio:
Firma: Arminio Mora C	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Alcira Patricia Sierra	Nombre:
Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: 1017378669	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☒	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

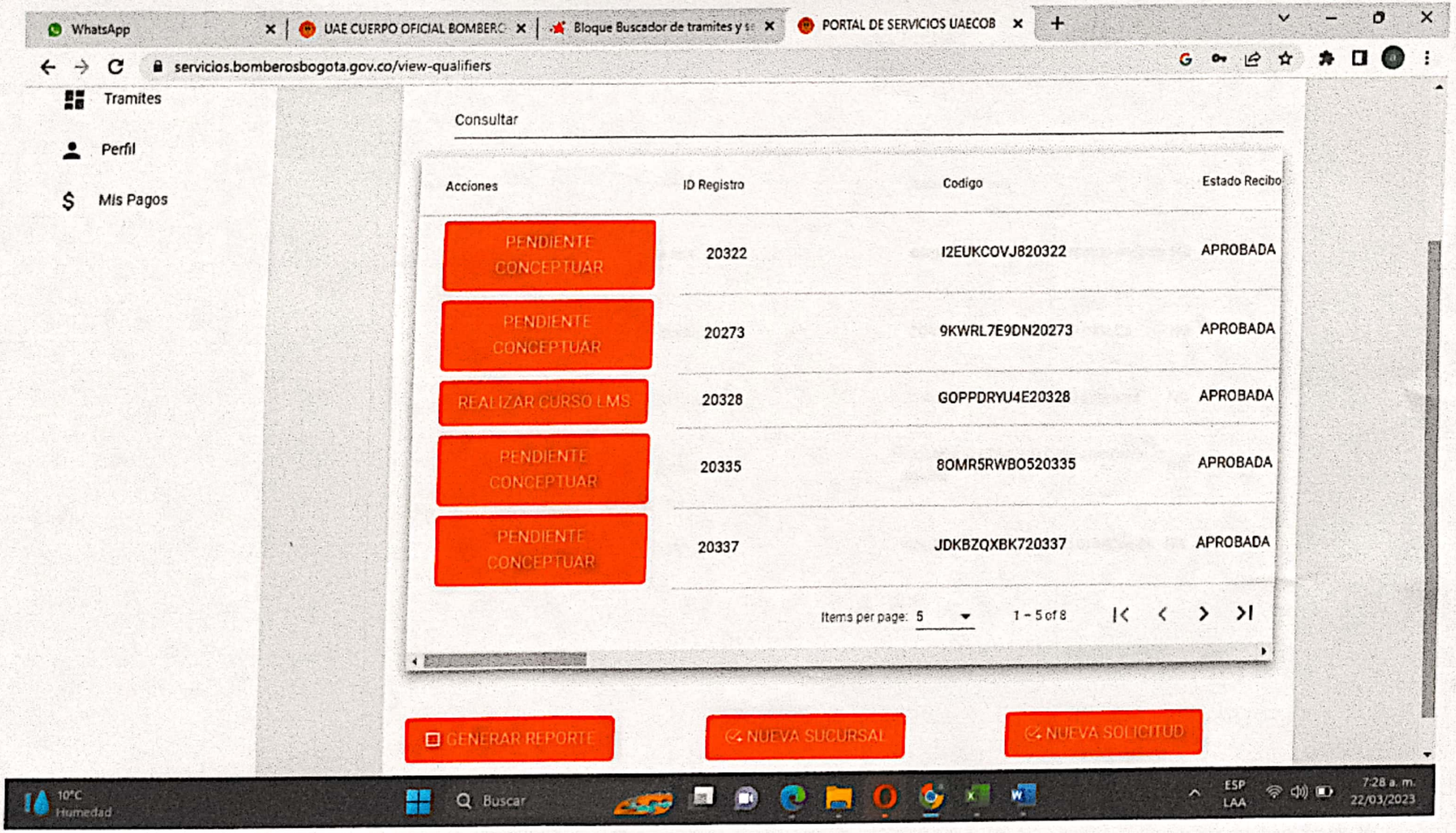
Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD

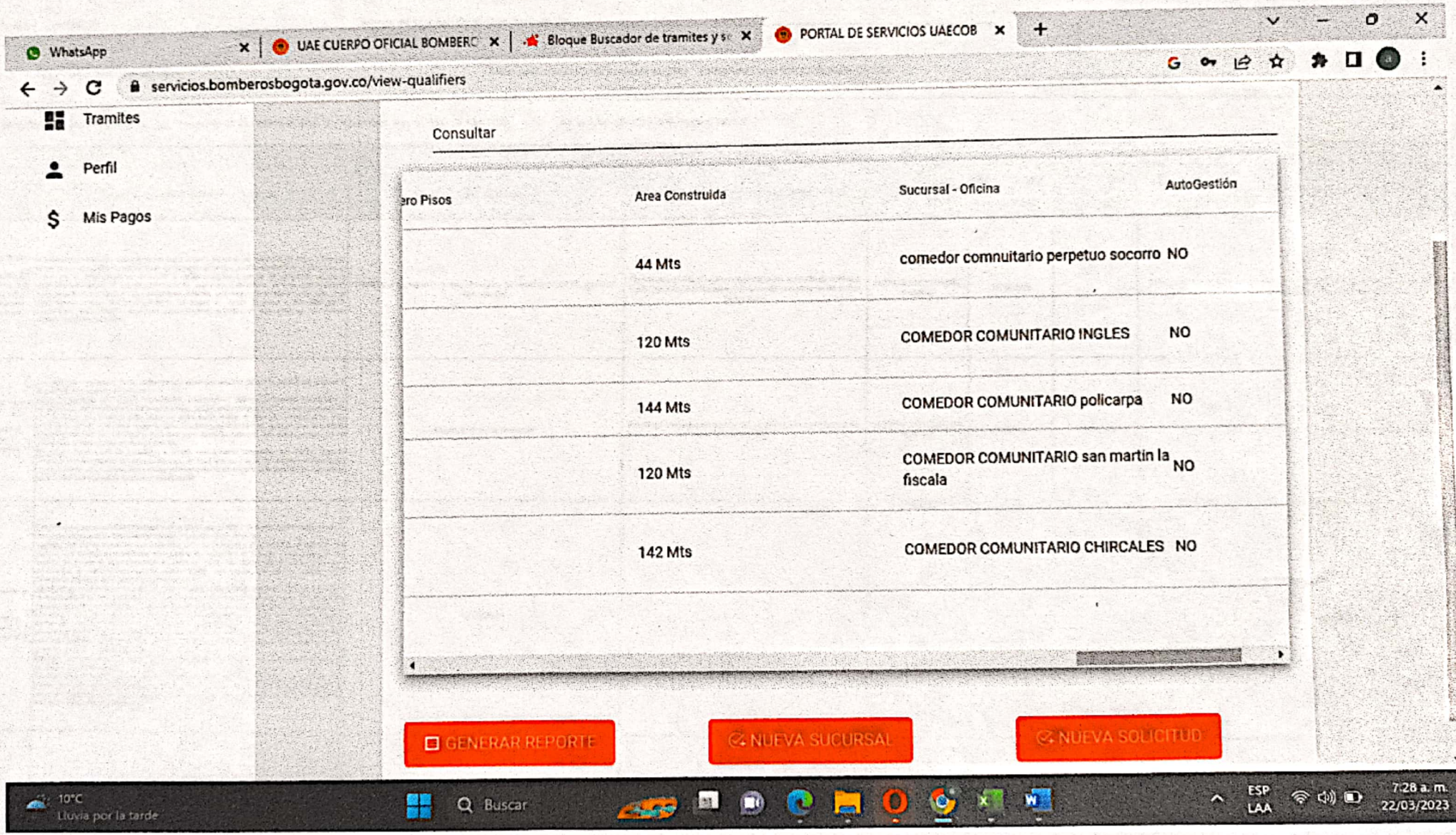
BOGOTÁ

Impresión, Subdirección Imprenta Distrital DDI

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

CERTIFICACION

GESTORES AMBIENTALES S.A.S realizo control vectorial a través de **FUMIGACION** a la **VIVIENDA** ubicada en la carrera 3f este No 59ª-37 el día 24 de octubre de 2022.

EL químico utilizado **K-OTHRINE -25 -EC** se adjunta ficha técnica.

Expedida el día: 24 de octubre de 2022.

Atentamente,

gestores ambientales S.A.S NIT 900.370.861-6

FRANCISCO SABOGAL ARIAS

GERENTE

9187 /2022

Teléfono móvil: 3125047023
Dirección: Transversal 3ªA Este N° 65 A-10 Sur
E-mail: gesambientales@hotmail.com

K-Othrine 2,5 EC
FICHA TECNICA

Tipo: insecticida
ingrediente activo: Deltametrina CAS 52918-63-5
Grupo Químico: Piretroide
Formulación: Concentrado Emulsionable (EC)
Concentraci6n: 2,5%
Modo de acci6n: Por contacto y por ingestión.
Categoría Toxicol6gica: CAT II Moderadamente Peligroso
Presentaci6n: Envase de litro

BENEFICIOS Y CARACTERISTICAS:

- Versátil por su gran diversidad de formas de uso.
- No mancha las superficies aplicadas.
  No deja olores desagradables.
  Rápido reingreso a áreas tratadas.

RECOMENDACIONES DE USO:

Uso profesional para el control de insectos en higiene doméstica, industrial, comercio e higiene rural.

PLAGAS	DOSIS
Mosquitos *Aedes aegypti* *Anopheles spp.* *Culex spp.*	Baja infestaci6n: 5 ml por litro de agua para 20 m2 Alta infestaci6n: 10 ml por litro de agua para 20m2
Cucaracha *Periplaneta americana* *Blattella germanica* *Blatta orientales*	
Moscas *Mosca domestica* *Stomoxys calcitrans*	Termonebulización y Nebulización 20 ml/ lt derivado petróleo para 1000m³
Insectos rastreros y voladores *Gorgojos , Palomillas , pulgas*	

PREPARACION Y APLICACION

Verter la mitad de agua en la aspersora. Agregar la dosis de **K-Othrine 2,5 EC** recomendada y mezclar constantemente con una paleta de agitaci6n. Finalmente agregar el resto del agua requerida para completar la mezcla. Utilice el siguiente equipo de protecci6n: overol, botas, mascarilla, anteojos, guantes, dosificador y equipo de aplicaci6n en buen estado.

Para la aplicaci6n de **K-Othrine 2,5 EC** puede utilizarse una bomba aspersora o atomizador manual. Es recomendable que verifique el equipo a utilizar y se asegure que el mismo se encuentra en perfectos condiciones de funcionamiento. Espere a que la mezcla aplicada haya secado completamente para reingresar al área tratada.

gestores ambientales
NIT: 900.370.861-1
Bayer CropScience

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:
K-Othrine 2,5 EC no representa riesgos al usuario, si se usa de acuerdo a las recomendaciones. Los cuidados b6sicos recomendados deben de ser observados y aplicados en el uso de este producto.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION
Conservar y transportar el **K-Othrine 2,5 EC** en su en vase original, etiquetado y cerrado herméticamente. No transportarlo ni almacenarlo junto con alimentos, forrajes y medicamentos. Almacenarlo en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. Manéjese con cuidado para evitar derrames. Si ello ocurre, cúbralos con un material absorbente y luego elimínelo según la legislación y/o normas vigentes.

MANEJO DE ENVASES, EMPAQUES, DESECHOS Y REMANENTES:
inutilice los envases vacíos, perf6relos y elimínelos según la legislación y las normas locales vigentes. EL USO DE LOS ENVASES O EMPAQUES EN FORMA DIFERENTE PARA LO QUE FUERON DISENADOS PONEN EN PELIGRO LA SALUD HUMANA Y EL AMBIENTE. APROVECHE EL CONTENIDO COMPLETO DEL ENVASE. CUANDO LO VACIE, LAVEY ENJUAGUE TRES VECES CON AGUA LIMPIA Y AGREGUELA A LA MEZCLA YA PREPARADA.

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES
- Manténgase alejado de los niños, personas mentalmente incapaces, animales domésticos, alimentos y medicamentos.
- No aplicar directa ni indirectamente sobre alimentos o utensilios de cocina; en presencia de personas o animales domésticos.
- Nocivo si es ingerido
- No comer, beber ni tumor durante la manipulaci6n.
- Al final de cualquier manipulaci6n, lavarse las monos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos.
- No arrojar residuos a los ríos. Tóxico para peces y crust6ceos.

MANEJO DE INTOXICACIONES
SJNTOMAS DE INTOXICACION: Sudoraci6n, salivación excesiva, nausea, depresión, disnea, puede causar irritaci6n y sensibilizaci6n en la piel.
PRIMEROS AUXILIOS:

POR INGESTION: No provocar el v6mito, enjuagar la boca e ingerir de 3 a 4 cucharadas de carbón activado en medio vaso de agua. Acudir al médico.
POR INHALACION: Conducir al individuo al aire libre. Si la dificultad persiste, consultor al médico.
POR CONTACTO CON LA PIEL: Elimine la ropa contaminada y lave la parte afectada de la piel con abundante agua y jab6n.
POR CONTACTO CON LOS OJOS: Lave con abundante agua limpia durante 15 minutos.
NUNCA DE A BEBER NI INDUZCA EL VOMITO A PERSONAS EN ESTADO DE INCONSCIENCIA

ANTJDOTO Y TRATAMIENTO MEDICO: **K-Othrine** 2,5 **EC** no contiene antídoto, aplique tratamiento sintom6tico y de soporte.

gestores ambientales S.A.S. NIT: 900.370.661-6

CERTIFICACION

GESTORES AMBIENTALES S.A.S realizo Lavado y desinfección de un tanque plástico elevado con capacidad de 1000 litros para almacenamiento de agua potable a **LA VIVIENDA** ubicada en la carrera 3f No 59ª-37 el día 20 de octubre de 2022.

EL químico utilizado Hipoclorito de sodio se adjunta ficha técnica

Expedida el día: 20 de octubre de 2022.

Próxima actividad: 20 de abril de 2023.

Atentamente

FRANCISCO SABOGAL ARIAS

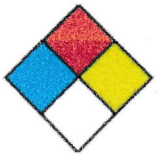
GERENTE

9187/2022

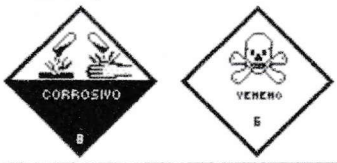
Teléfono móvil: 3125047023
Dirección: Transversal 3ª A Este N° 65 A-10 Sur
E-mail: gesambientales@hotmail.com

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

Rótulo NFPA



Rótulos UN



Fecha Revisión: 21/03/2005

SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

Sinónimos: Solución de hipoclorito de sodio, Clorox, Blanqueador, Agua de Jabel.

Fórmula: NaOCl

Número interno:

Número UN: 1791

Clase UN: 8 6.1

Compañía que desarrolló la Hoja de Seguridad: Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el tema. La alimentación de la información fue realizada por el Consejo Colombiano de Seguridad, Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (571) 2886355. Fax: (571) 2884367. Bogotá, D.C. - Colombia.

Teléfonos de Emergencia:

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

COMPONENTES				
Componente	**CAS**	**TWA**	**STEL**	**%**
Agua	7732-18-5	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	5

Uso: Desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS:

Perjudicial si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y al tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal del ojo.

EFECTOS ADVERSOS POTENCIALES PARA LA SALUD:

Inhalación: Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración del vapor produce quemaduras, edema pulmonar y de laringe, tos, disnea.

Ingestión: Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.

Piel: Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.

Ojos: El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente a concentraciones mayores.

Efectos crónicos: Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas.

SECCIÓN 4: PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación: Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener la víctima abrigada y en reposo.

gestores ambientales S.A.S. NIT: 900.370.861 - 6

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a empresas aplicadoras de plaguicidas y/o lavado de tanques de agua potable

Acta Número **SQ07C 002686**

Subred: SUR OCCIDENTE CSC Número de Inscripción: 1000000850

Unidad de Servicios de Salud: PABLO VI BOSA Número de Carpeta: 013

1. CÉDULA ESTABLECIMIENTO

1.1 Razón social: GESTORES AMBIENTALES SAS

1.2 Nombre del establecimiento: GESTORES AMBIENTALES SAS

1.3 NIT: 900370861-6 | 1.4 Sede: no hace

1.5 Dirección: K2 46 65A 46 SUR | 1.6 Localidad: USME

1.7 UPZ: 56 DANUBIO | 1.8 Teléfono 1: 6211220 | 1.9 Teléfono 2: 3125047023

1.10 Barrio: LA FLORIDA LOS TRES LAURELES | 1.11 Correo electronico: gerambientalelahotmail.com

1.12 Nombre propietario: GESTORES AMBIENTALES SAS

1.13 Tipo de documento: C. C. ☐ C. E. ☐ NIT. ☒ | 1.14 Número documento: 900370861-6

1.15 Nombre representante legal: PASTOR FRANCISCO JIMENEZ ARIAS

1.16 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ | 1.17 Número documento: 79634838

1.18 Persona que atiende la visita: PASTOR FRANCISCO JIMENEZ | 1.19 Cargo: REPRESENTANTE LEGAL

1.20 Tipo de documento: C. C. ☒ C. E. ☐ | 1.21 Número documento: 79634838

1.22 Dirección de notificación: K2 46 65A 46 SUR

1.23 Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐

1.24 Número matrícula mercantil del establecimiento: 02009352

1.25 La matrícula mercantil del establecimiento está actualizada: SI ☒ NO ☐

1.26 Línea de intervención: QUIMICA | 1.27 Tipo de establecimiento: CENTRAL DE GESTORES, LAVADO Y DESINFECCION

1.28 Intervención: VIGILANCIA, INSPECCION Y CONTROL A EMPRESAS QUE REALIZAN CONTROL DE VECTORES Y/O PLAGAS EN EL AREA DE LAVADO Y DISPOSICION FINAL DE ENVASES VACIOS DE PLAGUICIDAS

1.29 Número de trabajadores: 1 | 1.30 Horario: diurno ☒ nocturno ☐ 24 horas ☐ otro: _____

1.31 Días de funcionamiento: lunes a viernes ☐ domingo a domingo ☒ fin de semana ☐ otro: _____

VISITA	DÍA	MES	AÑO	CONCEPTO	MEDIDA SANITARIA SI	MEDIDA SANITARIA NO	MOTIVO
Visita 1	04	09	2019	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		X	(VO) Visita de oficio
Visita 2	04	10	2021	FAVORABLE		X	(NC) Notificación comunitaria
Visita 3	23	11	2020	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		X	(AB) Asociada a brote
Visita 4	08	11	2021	FAVORABLE		X	(SI) Solicitud del interesado Rad. _____
							(SO) Solicitud oficial Rad. _____

2.INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Aspecto a verificar		Hallazgos
2.1 Número de trabajadores administrativos (Hombres).	0	
2.2 Número de trabajadores administrativos (Mujeres).	0	
2.3 Número de trabajadores operativos (Hombres).	1	
2.4 Número de trabajadores operativos (Mujeres).	0	
2.5 Número de trabajadores menores de edad.	0	
2.6 Número de turnos por semana por trabajador.	1	
2.7 Horas por turno por trabajador.	8	

3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
	1	2	3	4	
3.1 Pisos.	X				

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

Gestores ambientales SAS NIT: 900.370.861-6

Cra. 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Subdirección Imprenta Distrital DDI

Continuación 3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
3.2 Paredes.	1	2	3	4	
3.3 Techos.	1	2	3	4	
3.4 Escaleras, pasamanos en escaleras, rampas y vías de acceso.	1	2	3	4	
3.5 Ventilación.	1	2	3	4	
3.6 Iluminación.	1	2	3	4	
3.7 Temperatura.	1	2	3	4	
3.8 Separación física de almacenamiento entre actividades económicas.	1	2	3	4	
3.9 Las áreas administrativas se encuentran aisladas del área de almacenamiento de sustancias quimicas.	1	2	3	4	
3.10 Concepto uso del suelo.	SI 1		NO		La presente Concepto # 1-2017-23046
3.11 Área de almacenamiento.	1	2	3	4	

4. CONDICIONES DE SEGURIDAD					
Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.1 Ubicación y distribución de maquinaria y equipos.	1	2	3	4	
4.2 Mantenimiento periódico de equipos y calibración.	1	2	3	4	

4.3 CLASE DE EQUIPOS UTILIZADOS

EQUIPO	NÚMERO DE EQUIPOS	MARCA	ESTADO	FECHA DE ÚLTIMO MANTENIMIENTO
Aspersor motor	1	Ahc Hr 430	Bueno	22/07/2021
Aspersor Flexo	1	Uhore	Bueno	23/07/2021
Aspersor Flexo	1	Bellok	Bueno	23/07/2021
Bomba fumigadora	1	Rps	Bueno	20/07/2021
Bomba fumigadora	1	Cmas	Bueno	24/07/2021
Aspiradora	1	Rocker	Bueno	23/07/2021

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
4.4 Protocolo de procedimientos avalados según el perfil especifico.	1	2	3	4	
4.5 Formato de reporte de entrega a usuarios o formato de diagnóstico.	1	2	3	4	
4.6 Sistema contra incendio e inscripción ante bomberos local.	1	2	3	4	Gestionado en fecha 26/04/2021
4.7 Elementos de protección personal y registro de entrega.	1	2	3	4	
4.8 Sistema eléctrico / protección.	1	2	3	4	

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

gestores ambientales S.A.S. NIT: 900.370.861-6

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Aspecto a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
4.9 Señalización de las áreas y públicación alusiva a espacios libres de humo.	(1) 2 3 4	
4.10 Ubicación y dotación adecuada de botiquín de primeros auxilios	(1) 2 3 4	
Aspecto a verificar	Cumplimiento **Plaguicidas** (se califica en caso de que aplique para la actividad)	**Hallazgos**
4.11 Poliza de Responsabilidad Civil.	(SI) NO	Vigente (5150) IA # 14-02-101003553
4.12 Educación sanitaria a la comunidad.	(1) 2 3 4	
4.13 Se cuenta con asesoría técnica.	(1) 2 3 4	
4.14 La asesoria se encuentra respaldada por un contrato laboral.	(1) 2 3 4	
4.15 El asistente técnico se encuentra inscrito ante la entidad de salud competente.	(1) 2 3 4	EDWARD CASTILLO CASTRO- TECNOLOGO
4.16 El asistente técnico presenta informe trimestral a la entidad de salud competente.	(SI) NO	
4.17 La empresa cuenta con archivo de facturas de la compra de productos plaguicidas	Fecha de último reporte: 23/09/2023	
	(1) 2 3 4	
4.18 Almacenamiento de insumos según compatibilidad.	(1) 2 3 4	

5. CONDICIONES SANITARIAS

Aspecto a verificar	Cumplimiento	Hallazgos
5.1 Abastecimiento y almacenamiento de agua.	(1) 2 3 4	
5.2 Drenajes: cajas, canales, sifones.	(1) 2 3 4	
5.3 Servicios sanitarios con bateria sanitaria completa y ducha	(1) 2 3 4	
5.4 Vestier y locker de doble compartimiento.	(1) 2 3 4	
5.5 Orden y limpieza.	(1) 2 3 4	
5.6 Prácticas de almacenamiento seguras de residuos solidos ordinarios.	(1) 2 3 4	
5.7 Prácticas de almacenamiento seguras residuos sólidos y líquidos peligrosos.	(1) 2 3 4	
5.8 Disposicion de residuos sólidos y líquidos peligrosos con empresa gestora autorizada.	(SI) NO	Gestion realizada con Sanisa SAS
5.9 Presencia de polvos orgánicos e inorgánicos.	(1) 2 3 4	
5.10 Presencia de olores, gases, humos, otros.	(1) 2 3 4	
5.11 Manejo integrado de vectores.	(1) 2 3 4	
Aspecto a verificar	Cumplimiento **Plaguicidas** (se califica en caso de que aplique para la actividad)	**Hallazgos**
5.12 Área de lavado de equipos y elementos de protección personal con sistema de vertimientos.	1 2 (3) 4	
5.13 Los insumos alimenticios se encuentran separados.	1 2 3 (4)	

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

gestores ambientales SAS NIT: 900.370.961-6

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

6. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Aspecto a verificar	Cumplimiento				Hallazgos
6.1 Afiliación a riesgos laborales	SI		NO		Sura
6.2 Afiliación a Regimen Contributivo en Salud.	SI		NO		Sura
6.3 Afiliacion a Regimen Subsidiado en Salud.	SI		NO		
6.4 Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST.	SI		NO		
6.5 Examenes ocupacionales de acuerdo a actividad	1	2	3	4	
6.6 Capacitación especifica para la actividad, en caso de manejo de plaguicidas todo el personal involucrado cuenta con la respectiva capacitación.	1	2	3	4	
6.7 Rotulado y etiquetado de los recipientes.	1	2	3	4	
6.8 Hojas de seguridad.	1	2	3	4	
Aspecto a verificar	Cumplimiento **Plaguicidas** (se califica en caso de que aplique para la actividad)				**Hallazgos**
6.9 Los técnicos cuentan con carne refrendado por la autoridad sanitaria.	1	2	3	4	
6.10 Técnicos aplicadores de plaguicidas:					

No	NOMBRE COMPLETO	CÉDULA	ÚLTIMO CURSO PLAGUICIDAS	No CARNET	VIGENCIA	EXÁMENES OCUPACIONALES REALIZADOS (TIPO DE EXÁMEN)
1	Pastor Francisco Salazar Ariza	79.634 838	16/04 2021	0277 9138	15/04 2022	ETA 10/12/2020 PO > 20/05/2021

Tipo de Exámen **CS**: Colinesterasa serica **PT**: Tiempo de Protrombina **PO**: Piretrinas en orina **ETA**: Examen Trabajo Alturas

1. Cumple	2. No Cumple	3. No Aplica	4. No Observado

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

gestores ambientales S.A.S. NIT: 900.370.861 - 6

Cra. 32 No. 12-81
Tel. 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

7. PREVENCIÓN DE EMERGENCIAS Y DESASTRES

Aspecto a verificar	Cumplimiento Plaguicidas				Hallazgos
	SI		NO		
7.1 Plan de emergencias y contingencias	1	2	3	4	
7.2 Señalizacion de emergencias y evacuación.	1	2	3	4	
7.3 Sistema de contención de derrames	1	2	3	4	

8. SUSTANCIAS QUÍMICAS USADAS Y ALMACENADAS

Nombre		Estado fisico			Cantidad mensual utilizada	Cantidad mensual almacenada
Comercial	Genérico	S	L	G		
[illegible]	[illegible]		X		[illegible]	[illegible]

1. Cumple | 2. No Cumple | 3. No Aplica | 4. No Observado

S: Sólido | L: Líquido | G: Gaseoso

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

gestores ambientales S.A.S. NIT: 900.370.861-6

9. CLASE DE RESIDUO

Nombre		Estado fisico			CANTIDAD MENSUAL GENERADA
Clase de residuos	Composición de residuos	S	L	G	
Envases plasticos de [illegible]	[illegible]	X			100gr
[illegible]	[illegible]				

10. EXIGENCIAS:

SI	NO

10.1 Descripción de las exigencias:

En visita realizar la verificar las condiciones sanitarias establecidas en ley 09/79, Dto 1843/91 y Dto 1575/2007 se observa cumplimiento por lo cual se emite concepto favorable.

S: Sólido | L: Líquido | G: Gaseoso

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

gestores ambientales NIT: 900.370.861 - 6

Cra 32 No. 12-81
Tel. 3649090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

10.1 Continuación de la descripción de las exigencias:

10.2 Concepto sanitario de la visita: Favorable [X] | Favorable con requerimientos* [ ] | Desfavorable [ ]

**El establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios establecidos en las normas vigentes, pero las condiciones sanitarias evidenciadas no conllevan a un riesgo inminente para la salud humana.*

10.3 Para el cumplimiento de los anteriores requerimientos se concede un plazo de _____ días, contados a partir del día __ del mes de _____ de _____, que vence el día _____ del mes de _____ de _____. De acuerdo a la ley 9 de 1979 y decretos reglamentarios, Ley 715 de 2001 y demás disposiciones legales vigentes.

10.4 Observaciones de quien atiende la visita:

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

gestores ambientales NIT: 900.370.861-8

Cra 32 No. 12-81
PBX: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Continuación 10.4 Observaciones de quien atiende la visita:

Observaciones de cada visita se realiza [illegible] con [illegible] SARS-CoV-2 recomendadas y sanitarias adoptadas.

Se [illegible] estrategia de Negocios Saludables - Negocios Verdes, alojado en www.saturnejdc.saludcapital.gov.co

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE

plaguicidasbogota@gmail.com.

11. APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (ART. 576 LEY 9ª DE 1979)			
11.1 Clausura temporal total	☐	11.4 Suspensión total de trabajos o servicios	☐
11.2 Clausura temporal parcial	☐	11.5 Decomiso	☐
11.3 Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	11.6 Congelación	☐

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy (día/mes/año) 02/11/2021, en Bogotá D. C.

12. FUNCIONARIO DE SALUD (1)		13. FUNCIONARIO DE SALUD (2)	
12.1 Nombre:	LIDA PATRICIA BELLO	13.1 Nombre:	[illegible]
12.2 Tipo de documento:	CC	13.2 Tipo de documento:	CC
12.3 Número de documento:	[illegible]	13.3 Número de documento:	[illegible]
12.4 Cargo:	[illegible]	13.4 Cargo:	[illegible]
12.5 Firma:	[signature]	13.5 Firma:	[signature]

14. PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA		15. TESTIGO	
14.1 Nombre:	Ruth Francisco Subagl Arias	15.1 Nombre:	
14.2 Tipo de documento:	C.C. ☒ C.E. ☐	15.2 Tipo de documento:	
14.3 Número de documento:	79634928	15.3 Número de documento:	
14.4 Cargo:	Representante legal ☒ Propietario ☐ Encargado ☐	15.4 Firma:	
14.5 Firma:	Ruth Francisco Subagl Arias		

Nota: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.

Este es un documento público de conformidad con lo establecido en el artículo 264 del código de procedimiento civil.

Versión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

gestores ambientales S.A.S. NIT: 900.370.861 - 6

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO GESTIÓN DOCUMENTAL CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 5

Fecha de Visita	22	3	2023	Hora Inicio	10:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9195-2022 Nombre Asociado: CORPORACION RAZON DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113564-CCCP 18-009 SAN MARTÍN LA FISCALA ALTA

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 Fecha Final Operación: 22/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ

Nombre Profesional Social: PAOLA MARCELA GALLO VALERO

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: SAN MARTÍN LA FISCALA ALTA Dirección: KR 3 F ESTE 59 A 37 SUR

Tel: Cel.: 3208458613 Correo Electrónico: comedorsanmartin@outlook.com

Capitulo B. COMPROMISOS GESTIÓN DOCUMENTAL

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
1	Asistir a la actividad de fortalecimiento en gestión documental, a cargo del Equipo de Gestión Documental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento y firmar, dentro de los primeros treinta (30) días calendario a partir de la firma del acta de inicio, atendiendo los lineamientos definidos por el Proceso de Gestión Documental de la SDIS y la normatividad legal vigente aplicable a la materia, los cuales deberán ser implementados durante la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ] NA [ ]
2	Implementar las medidas de protección biológica para el control de los documentos de archivo, contempladas en el título de gestión documental y aprobadas por el Archivo General de la Nación, en el marco del Decreto 417 de 2020 "Declaración del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio Nacional, con el fin de conjurar la grave calamidad pública por el COVID -19". Además de lo contemplado en la Circular N° 001 de 2020, del Ministerio deCultura, donde se exponen los "lineamientos para la prevención de la propagación del COVID – 19, en espacios de uso cultural: bibliotecas públicas, casas de cultura, museos, teatros, parques arqueológicos, archivos públicos, Instituto Caro y Cuervo y escuelas taller".	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Realizar la organización documental (clasificación, ordenación, descripción), custodia (condiciones de almacenamiento) y administración de los documentos generados en la ejecución del convenio emanada de los componentes Inclusión social, Alimentación, nutrición y salubridad, Administrativo/financiero y Ambiental; teniendo en cuenta lo establecido en la Tabla de Retención Documental aprobada por la Entidad, los instructivos, procesos, procedimientos y normatividad que en materia archivística se encuentre aprobada y reglamentada; de manera permanente desde el primer día de operación hasta la finalización del convenio y el desarrollo del empalme con el equipo local del Proyecto 7745.	C [X] NC [ ] NA [ ]
4	Custodiar los documentos producto de la ejecución contractual (Archivo de Historias sociales y archivo de ejecución contractual de los componentes Inclusión social, Alimentación, nutrición y salubridad, Administrativo/financiero y Ambiental).	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Efectuar las alertas que, de acuerdo con lo dispuesto en el anexo técnico, se observen como posibles riesgos para el desarrollo de las actividades de gestión documental, afectando la operación del Comedor Comunitario – Cocina Popular. Este reporte se realizará al supervisor del convenio, con copia al equipo de gestión documental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.	C [ ] NC [ ] NA [X]
6	Efectuar sin costo adicional para la SDIS, en caso de pérdida parcial o total de la documentación que esté a cargo del ASOCIADO, la reconstrucción de los documentos o expedientes respectivos y realizar las demás acciones señaladas en los procedimientos definidos por la SDIS y la normatividad legal vigente aplicable a la materia.	C [ ] NC [ ] NA [X]
7	Adelantar, sin costo adicional para la SDIS, las acciones de restauración y de reconstrucción de los documentos producto de la ejecución contractual y cuya afectación haya ocurrido mientras los soportes se encontraban en su administración y custodia. Estas acciones también son aplicables para los documentos producidos en entornos digitales o electrónicos, los cuales son susceptibles a deterioro por humedad, temperatura, luz, polvo, instalaciones eléctricas en mal estado, mal funcionamiento de los sistemas o errores humanos, así como el trabajo en versiones desactualizadas de los recursos, inestabilidad en Internet, ataques informáticos y vinculados.	C [ ] NC [ ] NA [X]
8	Informar de inmediato, vía correo electrónico, a la Interventoría o Supervisión de la SDIS con copia al Equipo de Gestión Documental de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS sobre cualquier daño generado a la documentación objeto de custodia (Archivo de Historias sociales y archivo de ejecución contractual de los componentes Inclusión social, Alimentación, nutrición y salubridad, Administrativo/financiero y Ambiental).	C [ ] NC [ ] NA [X]
9	Entregar sin claves, encriptaciones, ni ninguna restricción de seguridad, bajo criterios archivísticos, garantizando la integridad, usabilidad, legalidad de los documentos y neutralidad tecnológica, la información que sea capturada, procesada, almacenada y conservada en sistemas de información, servidores y demás medios electrónicos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
10	Efectuar la entrega de la totalidad de los archivos producto de la ejecución contractual a la SDIS, sin que esta actividad genere compensación alguna por parte de la Entidad. Dicha documentación solo será recibida si cumple con todos los lineamientos definidos por el Proceso de Gestión Documental de la SDIS y la normatividad legal vigente aplicable a la materia y será un requisitopara el trámite de liquidación del convenio..	C [ ] NC [ ] NA [X]

Powered by CamScanner

Capítulo C. VERIFICACIÓN LINEAMIENTOS DE ORGANIZACIÓN DOCUMENTAL

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	La conformación interna del expediente corresponde a cada componente y se encuentra en estricto orden cronológico (iniciando con la fecha más antigua y finalizando con la más reciente).	C [X] NC [ ]	12	Se tiene como referente para la cronología, las fechas de radicado, elaboración o recepción de los documentos. Si los documentos presentan varias fechas, se tomará como criterio de cronología, la fecha más reciente.	C [X] NC [ ]
13	Los soportes no están foliados; sin embargo, se realizó el conteo de folios (hojas que componen un expediente) y se consignó esta información en los formatos de rótulo de carpeta e inventario documental	C [X] NC [ ]	14	Cada carpeta alberga un máximo de 250 folios, que deben perforarse a tamaño oficio, alineados a la parte superior derecha de la carpeta institucional.	C [X] NC [ ]
15	Los CD contenidos en los expedientes, están almacenados conservando la funda plástica o de polipropileno en la que generalmente se encuentra contenido y luego depositardo en un sobre tamaño carta. Solo puede almacenarse un CD por sobre.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Cada sobre con su respectivo CD fue contado como un folio del expediente.	C [X] NC [ ] NA [ ]
17	La identificación del CD O DVD está en el sobre, a modo de rótulo, registrando la siguiente información: – Número de convenio, Vigencia, Nombre del operador, Nombre del Comedor Comunitario – Cocina Popular, componente, tipo de documentos que almacena, Si el disco es anexo a un oficio, se debe relacionar el número de radicado del mismo.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Se realizó la limpieza documental de los expedientes contractuales, retirando material abrasivo como ganchos de cosedora y clips, también se deben retirar adhesivos y separadores	C [X] NC [ ]
19	Los archivos entregados en medio magnéticos (carpeta digital), están identificados con número de convenio, vigencia y nombre del Comedor Comunitario – Cocina Popular y están estructurados por subcarpetas, incluyendo la totalidad de soportes, producidos desde el inicio de la operación, hasta su finalización. Estos soportes deberán ubicarse de acuerdo a la secuencia del trámite, actividad u obligación que los produjo.	C [X] NC [ ]	20	Los documentos producidos en entornos electrónicos como es el caso de los creados con el paquete office (Word, Excel, PowerPoint, OneDrive) cuentan con características de integridad que aseguren la fidelidad del contenido, origen, acceso, consulta y seguridad.	C [X] NC [ ]
21	La orientación de la imagen digital es en forma de lectura humana.	C [X] NC [ ]	22	No se encuentran documentos en papel reciclado, papel amarillo o que ha sido usado por una cara	C [X] NC [ ]
23	La información que se encuentra en archivos PDF, garantiza la calidad de imagen o texto al 100%, evidenciando su legibilidad e integridad, lo que asegura la lectura normal y total del documento.	C [X] NC [ ]	24	Los documentos con tamaños inferiores a las dimensiones de perforación, estos se deben adherir en una hoja blanca de papel bond tamaño carta.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. CONCEPTO DE LA VERIFICACIÓN

Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad	Conforme [X]	No Conforme [ ]
Componente Inclusión Social	Conforme [N/A]	No Conforme [N/A]
Componente Administrativo y Financiero	Conforme [X]	No Conforme [ ]
Componente Ambiental	Conforme [X]	No Conforme [ ]

Powered by CamScanner

Capitulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión
En la presente visita se realiza cierre de operación del comedor San Martin La Fiscala Alta - Convenio 9195-2022.
En la presente visita el apoyo a la supervisión Componente Administrativo Financiero, verifica y califica Los componentes Ambiental y Administrativo / Financiero.
En la presente visita el apoyo a la supervisión Componente Nutricional verifica y califica el componente Alimentación Nutrición y Salubridad, evidenciando la totalidad de los documentos.
V5-6-7-8: Se califica como no aplica, toda vez, que no se presentaron riesgos, en gestión documental, perdida parcial o total de documentación ni acciones de restauración y reconstrucción, ni daños de la documentación del comedor.
V10: Los expedientes se entregaran a la Subdirección Local esta semana, se verifica FUID contractual del componente administrativo/ financiero.
Se da cumplimiento con la Gestión Documental del comedor durante la ejecución del convenio, se realiza revisión del contenido del CD evidenciando los formatos de la lista de chequeo de los componentes Ambiental Administrativo / Financiero.
Se socializa acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita
SIN COMENTARIOS.

Powered by CamScanner

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO GESTIÓN DOCUMENTAL CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 5 de 5

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ	CRISTIAN JAVIER UNIVIO PARRA- ALBA NIDIA ARBOLEDA MURILLO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.012.378.669	1.023.949.195-29.659.476
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	POYO A LA SUPERVISIÓN COMPONENTE ADMINISTRATIVO/FINANCIERO Y ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD.
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 14

Fecha de Visita: 16 (DD) 03 (MM) 2023 (AAAA) Hora Inicio: 08:10 Hora Finalización: 05:20

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 9195-2022 Nombre Asociado: CORPORACION RAZON DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 Fecha Final Operación: 22/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: SAN MARTIN Dirección: CARRERA 3 ESTE 59A 37 SUR

Tel: — Cel.: 3208458613 Correo Electrónico: comedorsanmartin@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Participantes en Atención: 194

Participantes Autorizados por Plan de Compras 194 Total Asistencia del Día: 191 Total Histórico de Asistencia: 17493

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Se realiza proceso de descongelación 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 [ ]	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional para cada preparación y cumpliendo los aspectos del ciclo de menús contemplados en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	PLATANO VERDE	5.52	5.6
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	HIGADO	16.9	17
Tubérculo o plátano	PAPA CRIOLLA	15.91	15,95
Bebida de fruta	GUAYABA	12.35	13
	LECHE EN POLVO	5.966	6
Postre	BANANO	14.11	14.23
	QUESO	3.4	4.9

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semenal" y "Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío y verificando las condiciones del transporte.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con los conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos de la totalidad de proveedores (directos y distribuidores). Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, lácteos y derivados cuenta con concepto y autorización sanitaria vigente. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan la totalidad de los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			HUITANAS	30/06/2022	20/11/2021	27/07/2022	27/07/2022	SPQ 048
Carne			HUITANAS	30/06/2022	20/11/2021	27/07/2022	27/07/2022	SPQ 048
Leche			MAKRO	11/10/2022		25/09/2022		TAI 979
Queso			MAKRO	11/10/2022		13/09/2022		JKU 385
Yogurt			MAKRO	11/10/2022		13/09/2022		JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO		13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO		13/09/2022	JKU 385
Huevos	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		25/09/2022	TAI 979
Mayonesa	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO		25/09/2022	TAI 979
Atún	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		25/09/2022	TAI 979
Abarrotes	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO		25/09/2022	TAI 979
Pescado								
Pulpas			02/06/2022	FRESKA	FAVORABLE		03/06/2022	THV 439

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* tres veces durante el día. Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	SANDRA AURORA NIÑO	05/08/2022
2	LILIANA MIREYA CASTRO	29/11/2022
3	ROSAIBA JOAQUIN	19/11/2022
4	ALFREDO RODRIGUEZ -	08/11/2022
5	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ - NUTRICIONISTA	07/03/2022
6	ANGIE DANIELA HEDEMIN JIMENEZ - AUXILIAR	29/11/2022
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 14/02/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 14/02/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 14/02/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	El Comedor Comunitario presenta e implementa el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, así mismo el personal asistió a la charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, de una (1) hora a cargo del Responsable del Servicio, según lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] TEMA: PERSONAL MANIPULADOR

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	SANDRA AURORA NIÑO	09/02/2023 - 14/03/2023
2	LILIANA MIREYA CASTRO	15/02/2023 - 14/03/2023
3	ROSAIBA JOAQUIN	09/02/2023 - 14/03/2023
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]	30	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. En caso de contar con techos falsos están construidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 84.5 % **Fecha:** Día: 15 Mes: 12 Año: 2022 **N° Acta:** ASO2E734615 Hospital/Subred: CENTRO ORIENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 20 Mes 10 Año 2022 **Material:** PVC. PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 10001 **Empresa:** GESTORES AMBIENTALES S.A.S **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 24/10/2022 Empresa: GESTORES AMBIENTALES S.A.S. Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	48	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos. Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registrar la información en el formato establecido *"Formato de verificación de básculas y grameras"*. .	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	14
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	10	10
Recipiente hermético 1000 ml	10	10
Recipiente hermético 330 ml	10	10
Recipiente hermético 200 ml	10	10

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Para el servido de los alimentos se asegura una presentación adecuada y agradable; en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual y se encuentran a temperatura entre 2°C a 6°C.	C [X] NC [ ] NA [ ]
52	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	C [X] NC [ ] NA [ ]	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
56	Mantiene a disposición de los participantes 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 el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	C [X] NC [ ] NA [ ]
57	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACON	83.3	76.5
Cereal	ARROZ CON PEREJIL	85.1	89.1
Proteína	HIGADO DE RES DORADO	86.9	74.7
Ensalada o Verdura	VERDURA CAMPESINA	77.3	72.5
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA CHORREADA	80.2	75.6
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	4.7	2.8
Postre	BANANO CON QUESO	5.8	2.4

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 17 Mes 01 Año 2023 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 13 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 13 Mes 01 Año 2023	C [ ] NC [ ] NA [ ]	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. Fecha entrega cronograma: 26/01/2023	C [ ] NC [ ] NA [ ] MASIVA: 14/03/2023

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [ ] NC [ ] NA [ ]	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: 17/02/2023	C [ ] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒ Fecha: Día — Mes — Año —	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 31 Mes 12 Año 2022 APROBADO	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE Actividad IEC: ENDULZANTES SALUDABLES Actividad Física: FORTALECIMIENTO MUSCULAR. Fecha: 14/03/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: 28/02/2023 Fecha Reporte Cualitativo: 28/02/2023				C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). Fecha: 13/12/2022 RECIBO DE PAGO	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
73	Elaborar informes mensuales de ejecución del convenio, de acuerdo con la metodología establecida por la SDIS. Presentar los informes de los componentes inclusión social y alimentación, nutrición y salubridad, en la primera visita mensual de seguimiento en campo y el informe del componente administrativo/financiero en la visita financiera de seguimiento, a la supervisión o interventoría para su respectiva revisión y aprobación, en los términos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	74	Las instalaciones son utilizadas estrictamente para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se ejercen actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole. No recibe ni recauda donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZO ENVIÓ DE BASE DE DATOS CUANTITATIVA A NUTRICIONISTA LOCAL EL DIA 28/02/2023 Y ENVIÓ FORMULARIO DE DIFICULTAD DE INGRESO POR ERROR EL DIA 03/03/2023.

V62 y V63 : NO APLICA ESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS DE EJECUCION.

EL COMEDOR REALIZA INTERCAMBIO DE MENU EL DIA HOY MENU 4 DE MANZANA CON HUEVO POR BANANO CON QUESO AUTORIZADO POR NUTRICIONISTA LOCAL

SE SOCIALIZA ACTA Y SE DEJA COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
R	43	18/01/2023	16/03/2023: El comedor comunitario da conformidad a lineamientos establecidos en Plan de saneamiento basico, uso de toallas desechables y uso de jabon liquido	X		Cerrado		
P	31	18/01/2023	16/03/2023: El comedor comunitario realiza hermetizacion de spion comedor ubicando protecciones al rededor de puertas y area superior a estas dando conformidad a los hallazgos dejados por Secretaria Distrital de Salud	X		Cerrado		
P	65	18/01/2023	16/03/2023: El comedor comunitario ejecuta actividades contemplando los tiempos establecidos en el anexo tecnico y presenta soportes de actividad fisica el 14/03/2023 y taller de estilo de vida saludable el 14/03/2023	X		Cerrado		
O	6	25/02/2023	16/03/2023: Se realizan preparaciones segun anexo tecnico	X		Cerrado		
R	28	16/12/2022	16/03/2023: El responsable del servicio realiza mantenimiento de puertas de ingreso y piso del comedor y cierra espacio entre ducto y techo en el area de extraccion	X		Cerrado		
R	30	16/12/2022	16/03/2023: El comedor comunitario realiza mantenimiento de pintura de piso de area de preparacion	X		Cerrado		
R	54	16/12/2022	16/03/2023: De acuerdo con el plan de muestreo ejecutado se da conformidad con la tolerancia de pesos servidos	X		Cerrado		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	57	18/01/2023	16/03/2023: SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMENTOS DENTRO DE RANGO DE SEGURIDAD	X		CERRADO		
R	12	16/12/2022	16/03/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO CUENTA CON FICHAS TECNICAS DE ALIMENTOS ADQUIRIDOS	X		CERRADO		
O	3	25/02/2023	16/03/2023: SE REALIZA PROCESO DE DESCONGELACION DE ACUERDO CON LO ESTIPULADO EN ANEXO TECNICO	X		CERRADO		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alfredo Rodriguez Sanchez	Martha Isabel Ardila Q
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378669	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervision.
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113564- CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA BAJA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 3 FESTE 59A 37 SUR	TELÉFONO:	NO TIENE
OPERADOR	CORPORACION RAZON DE SER	FECHA: (dd/dm/aaaa)	16/03/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE — A — MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	21	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	64	GRUPO ETÁREO 5: DE > A 14 AÑOS	102

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	270	PESO MUESTREADO	301	255	267	266	272																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	94	99	99	101																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	90	PESO MUESTREADO	86	88	91	87	104																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	98	101	97	116																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
4	5	HIGADO DE RES DORADO	HIGADO DE RES DORADO	45	PESO MUESTREADO	49	47	48	54	48																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	104	107	120	107																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
4	5	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	63	PESO MUESTREADO	62	67	60	65	72																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	106	105	103	114																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
4	5	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	55	PESO MUESTREADO	65	58	60	58	60																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	105	109	105	109																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	MANZANA CON HELADO	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	85	PESO MUESTREADO	89	88	81	95	89																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	104	95	112	105																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA O

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alfredo Rodriguez Sosa

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 3F ESTE 59A 37 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/03/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION RAZON DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PASTACION	SOPA DE PASTACION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
HIGADO DE RES DORADO	HIGADO DE RES DORADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA CON HELADO	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:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q	NOMBRES Y APELLIDOS: Alfredo Rodriguez Suarez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 1 de 3

Periodo Informe Desde 01 | 02 | 2023 Hasta 28 | 02 | 2023 Fecha Revisión 16 | 03 | 2023

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 9195-2022 Nombre Asociado: CORPORACION RAZON DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALIA BTA

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 Fecha Final Operación: 22/03/2023

Responsable Servicio : ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ

B. Lista de Chequeo

REVISIÓN INFORME	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general.	C.	
2. ACCIONES DE CUMPLIMIENTO A COMPROMISOS DEL COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.	C	
2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	C	
2.3 Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	C	
3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario-cocina popular	C	
4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	
5. Reporte de actividades en acciones de información, educación y comunicación (IEC) en promoción de hábitos en estilos de vida saludable con énfasis en alimentación, nutrición y actividad física.	C	
6. Acciones correctivas a las observaciones, planes de mejora y requerimientos (O,P,R) abiertos en visitas de la supervisión componente alimentación, nutrición y salubridad	C	

SOPORTES				
Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.		C/NC	NA	OBSERVACIÓN
Compromiso 1	Nombres de los formatos de control	C		
Compromiso 2	Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación" o solicitud de visita (caso instalación nueva) PDF	C.		
Compromiso 3	Propuesta menú, correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)		X	NO APLICA
Compromiso 4	Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF	C		
Compromiso 5	Encuesta Vegetariana. Un solo PDF(formato encuesta, resultado encuesta, soporte de envío a nutricionista local)	C.		
Compromiso 6	Correo de envío, propuesta de menús y aprobación por parte nutricionista local (Un solo PDF cuando aplique) Evidencia fotográfica del suministro de la preparación con hora y fecha (PDF cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 7	Soporte fotográfico en PDF donde se dispone de las minutas	C		
Compromiso 8	Plan de compras mensual en PDF(FOR-PSS-226)	C		
Compromiso 9	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos por capacitación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 10	Acta, planilla asistencia, material de apoyo y soportes fotográficos de la capacitación en estandarización de utensilios al personal manipulador (Un solo PDF)	C		
Compromiso 11	Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 12	Soporte de asistencia	C		
Compromiso 13	Formato Toma y registro de medidas antropométricas –		X	NO APLICA
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE		X	NO APLICA
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	
Compromiso 16	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 17	Cronograma, correo de envío y correo de aprobación (Un solo PDF)	C		
Compromiso 18	Acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo (Un solo PDF)	C		
Compromiso 19	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 20	Un solo PDF (correo de envío y el informe cuantitativo). Informe cualitativo cuando aplique	C		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES** **FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN** **COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022**	FORMATO NO CONTROLADO PÁGINA 2 de 3

Subcomponente de Salubridad		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Acta Concepto Sanitario vigente y evidencias mantenimientos (cuando aplique)	C		
Compromiso 2	PDF Protocolo lavado manos-formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento	C		
Compromiso 3	Formato inspección porciones servidas (mensual) Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación (mensual) en PDF	C		
Compromiso 4	PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores	C		
Compromiso 5	Formato en PDF "Formato verificación transporte de alimentos" FOR-PSS-232	C		
Compromiso 6	PDF del formato de entradas y salidas de alimentos Formato de recepción de materia prima.	C		
Compromiso 7	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	C		
Compromiso 8	Registro fotográfico toma de muestras PDF	C		
Compromiso 9	Plan de saneamiento PDF Formato de declaración de compromiso Formatos de control mensual del plan de saneamiento debidamente diligenciados en PDF	C		
Compromiso 10	Formato Recepción materia prima Formato Preparación de alimentos Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación)	C		
Compromiso 11	No aplica soporte		X	NO APLICA
Compromiso 12	Soporte Lavado tanque en PDF	C		
Compromiso 13	Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. PDF	C		
Compromiso 14	Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida equipos) Formatos o documentos en PDF de mantenimientos Formato de verificación de básculas y grameras". Formato de termómetros	C		
Compromiso 15	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		X	NO APLICA
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)		X	NO APLICA
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	NO APLICA
Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros		**N/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
Compromiso 1	Plan de emergencias (PDF) Soporte radicación plan de emergencias (PDF)	C		
Compromiso 2	Concepto de bomberos en PDF o solicitud de visita , soporte de pago	C		
Compromiso 3	PDF Listado de elementos que se encuentran en el botiquín (cantidad,nombre, lote y FV)	C		
Compromiso 4	Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones (PDF) Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud	C		
Compromiso 5	Ficha ingreso visitantes y cuaderno de novedades presentadas en el mes del informe (PDF)	C		
Compromiso 6	Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor (dos máximo en el mes)	C		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bienestar Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES** **FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN** **COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2022**	FORMATO NO CONTROLADO PÁGINA 3 de 3

D.

Observaciones Generales
ENTREGA CD CON INFORME DE EJECUCION DEL MES
FEBRERO 2023

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Alfredo Rodriguez Suarez	Martha Isabel Ardila O
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378669	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervision
Cargo	Cargo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA: SAN MARTIN LA FISCALA ALTA **COORDINADOR O RESPONSABLE:** ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ
OPERADOR: RAZON DE SER

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
16/03/2023	4	MANZANA CON HELADO	BANANO CON QUESO	ESTADO DE MADURACION DEL BANANO	ALFREDOR RODRIGUEZ SUAREZ Responsable del Servicio	X		Alejandra Rodriguez NUTRICIONISTA DIETISTA T.P. MND 04714

Re: solicitud autorización cambio de preparación

Zurina Sofia Guette Charris <zguette@sdis.gov.co>
Jue 16/03/2023 12:32
Para: comedor comunitario san martin <comedorsanmartin@outlook.com>

Buenas tardes

Me permito autorizar intercambio. Más tarde te envío el formato autorizado.

Zurina guette

Obtener Outlook para iOS

De: comedor comunitario san martin <comedorsanmartin@outlook.com>
Enviado: Thursday, March 16, 2023 12:11:27 PM
Para: Zurina Sofia Guette Charris <zguette@sdis.gov.co>
Asunto: solicitud autorización cambio de preparación

Buenos días Zurina,

Espero este correo te encuentre bien,

Cordialmente solicito tu autorización referente a un intercambio de preparación que fue necesario realizar el día de hoy en el postre:

El día de hoy la preparación era Manzana con Helado pero por estado de maduración de un lote de banano que tenia tuve que dar Banano con queso que es la preparación del menú 2, por lo cual pido tu autorización en este intercambio de preparación.

Se adjunta el respectivo formato.

Cordialmente,

ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ
Responsable del Servicio



"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de la Secretaría de Integración Social, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte en forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma."

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 14

Fecha de Visita: 25 | 02 | 2023 — Hora Inicio: 08:30 — Hora Finalización: 05:15

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9195-2022 — Nombre Asociado: CORPORACION RAZON DE SER

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALIA DITA

Fecha Inicio Operación: 23/11/2022 — Fecha Final Operación: 22/03/2023

Nombre Responsable del Servicio: ALFREDO RODRIGUEZ SUAREZ

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE — Barrio: SAN MARTIN — Dirección: CARRERA 3F ESTE 59A 37 SUR

Tel: _____ — Cel.: 3208458613 — Correo Electrónico: comedorsanmartin@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — Nº Participantes en Atención: 187

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 194 — Total Asistencia del Día: 179 — Total Histórico de Asistencia: 14736

Capitulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo tres (3) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos solicita aprobación a la nutricionista local mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"* para su respectiva aprobación. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Se realiza proceso de descongelación 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 [ ]	4	Los alimentos utilizados para la preparación de la minuta cumple con la normatividad de rotulado de alimentos (Resolución N° 5109 de 2005)	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. Los jugos se preparan una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]	6	Los condimentos utilizados en las preparaciones son naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros). Se preparan los alimentos de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]
7	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Realiza encuesta con los participantes con el fin de identificar la voluntad de aceptación de un menú vegetariano dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, de acuerdo con el modelo de encuesta suministrado por la Subdirección de Nutrición. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición y dietética de la SLIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis nutricional para cada preparación y cumpliendo los aspectos del ciclo de menús contemplados en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	CARNE	0.43	0.45
Cereal			
Verdura o ensalada	LECHUGA	3.74	4.05
	ZANAHORIA	4.76	6.2
	TOMATE	4.61	5.45

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	PLATANO	15.91	16
Bebida de fruta	GUAYABA	12.35	13
	LECHE EN POLVO	5.97	6
Postre	MANDARINA	31.58	33

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual y consolidado de acuerdo a la cobertura contratada o autorizada; incluyendo los elementos de aseo; y es acorde a los formatos establecidos por la SDIS *"Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual"*, incluye listado de alimentos, cronograma de recibo y tabla de cálculo para la compra y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación (a excepción de las frutas). Así mismo, se adquiere el helado con la descripción del contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada , aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo en bultos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
12	Cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina Popular	C [ ] NC [X] NA [ ]	13	En el proceso de Recibo de alimentos implementa lo establecido en el *"Instructivo Recibo de Alimentos,"* procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* y formato *"Recepción de alimentos"* tomando y registrando la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frío y verificando las condiciones del transporte.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con los conceptos sanitarios favorables o favorables con requerimientos de la totalidad de proveedores (directos y distribuidores). Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, lácteos y derivados cuenta con concepto y autorización sanitaria vigente. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan la totalidad de los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			MONTANAS	30/06/2022	20/11/2021	27/07/2022	27/07/2022	SPQ 048
Carne			MONTANAS	30/06/2022	20/11/2021	27/07/2022	27/07/2022	SPQ 048
Leche			MAKRO	11/10/2022		25/09/2022		TAI 979
Queso			MAKRO	11/10/2022		13/09/2022		JKU 385
Yogurt			MAKRO	11/10/2022		13/09/2022		JKU 385

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		13/09/2022	JKU 385
Crema de leche	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		13/08/2022	JKU 385
Huevos	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		25/09/2022	TAI 979
Mayonesa	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		25/09/2022	TAI 979
Atún	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		25/09/2022	TAI 979
Abarrotes	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	30/03/2022	MAKRO	11/10/2022	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		25/09/2022	TAI 979
Pescado								
Pulpas			FRESCOK	02/06/2022	FAVORABLE		03/06/2022	THY 439

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* tres veces durante el día. Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos asociados"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que allí se encuentran.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	Se cuenta con muestras de referencias de los alimentos preparados de manera diaria de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico y conservadas durante 72 horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	22	Elabora el Protocolo de Lavado de Manos del Comedor Comunitario – Cocina Popular y es entregado para validación a los profesionales de Nutrición local y socializado al personal. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	SANDRA AURORA NIÑO	05/08/2022
2	LILIANA MIREYA CASTRO	29/11/2022
3	ROSALBA JOAQUIN	19/11/2022
4	ALFREDO RODRIGUEZ - RESPONSABLE	08/11/2022
5	MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ - NUTRICIONISTA	07/03/2022
6	ANGIE DANIELA MEDELLIN JIMENEZ - AUXILIAR	29/11/2022
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
24	Cuenta con la capacitación en el manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales de acuerdo al procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* Fecha: 14/02/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 14/02/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos,socializa al personal manipulador, personal nuevo; de manera presencial y cuenta con el soporte del proceso. Fecha: 14/02/2023 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	El Comedor Comunitario presenta e implementa el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, así mismo el personal asistió a la charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, de una (1) hora a cargo del Responsable del Servicio, según lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	SANDRA AURORA NIÑO	09/02/2023 - 14/02/2023
2	LILIANA MIREYA CASTRO	15/02/2023 - 14/02/2023
3	ROSALBA JOAQUIN	09/02/2023 - 14/02/2023
4		
5		
6		
7		
8		
9		

TEMAS: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de residuos, alejados de botaderos de residuos, pantanos o sitios que pudieran ser criaderos de plagas o insectos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [ ] NC [X] NA [ ]
29	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]	30	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. En caso de contar con techos falsos están construidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de fácil limpieza y desinfección.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Concepto Sanitario	Nivel de Cumplimiento
31	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Si es superior a un año cuenta con el soporte de radicado (solicitud de visita). Envía informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 84,5 % **Fecha:** Día: 15 Mes: 12 Año: 2022 **Nº Acta:** ASOZE734615 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, ~~higienización de elementos de aseo,~~ instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de agua potable, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente. Todas las áreas se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el ~~pre alistamiento de alimentos crudos y zona de~~ higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de ~~seguridad o algún elemento para prevenir el~~ estallido. Las puertas y cerramientos de material transparente deben tener como señalización franjas anaranjadas o blanco-fluorescente a una altura entre 1.00 m y 1.20 m, o divisiones en la carpintería con el propósito de hacerlos visibles y evitar accidentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las ~~aberturas para la circulación se encuentran~~ protegidas por mallas anti-insectos (anjeo)en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
40	El Comedor Comunitario cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	41	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]
42	Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido, cocina, salón comedor, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]	43	El plan de saneamiento se encuentra documentado, actualizado y ajustado a las particularidades del Comedor Comunitario. Se implementan adecuadamente los programas de limpieza y desinfección, gestión integral de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable. Los registros de control del plan de saneamiento se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
44	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable con capacidad mínima de 1000 litros, de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, se realiza higienización cada seis (6) meses **Fecha Lavado Tanque:** Día 20 Mes 10 Año 2022 **Material:** PVC-PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** GESTORES AMBIENTALES S.A.S. **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 11 Año 2021	C [X] NC [ ] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 24/10/2022 Empresa: GESTORES AMBIENTALES S.A.S Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	48	El Comedor Comunitario - Cocina Popular cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos. Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registrar la información en el formato establecido *"Formato de verificación de básculas y grameras"*. .	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	14
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	10	10
Recipiente hermético 1000 ml	10	10
Recipiente hermético 330 ml	10	10
Recipiente hermético 200 ml	10	10

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Mantiene disponible en un lugar visible las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para los participantes . Se asigna turnos para el consumo de alimentos (turnos de 30 minutos) y se evita aglomeraciones. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Para el servido de los alimentos se asegura una presentación adecuada y agradable; en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual y se encuentran a temperatura entre 2ºC a 6ºC.	C [X] NC [ ] NA [ ]
52	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de dos minutos en la línea de servido	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico .	C ☐ NC ☒ NA ☐	55	Las Características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
56	Mantiene a disposición de los participantes 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 el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	C ☒ NC ☐ NA ☐
57	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	80.9	87.
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	92.4	89
Proteína	PECHUGA POLLO A LAS FINAS HIERBAS	91.7	88.3
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA	19.4	4
Tubérculo o Plátano	PLATANO EN MONEDAS	54.1	70.1
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	0.7	1
Postre	MANDARINA	N.A	N A

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	La profesional en Nutrición y Dietética cuenta con el fortalecimiento que realiza la SLIS o el equipo operativo de la Subdirección de Nutrición con vigencia de dos (2) años **Fecha Fortalecimiento:** Día 17 Mes 01 Año 2023 Así mismo el profesional en Nutrición y dietética y el Responsable del servicio del Comedor Comunitario asisten a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional realizada por la Subdirección de Nutrición. **Fecha Sensibilización** **Responsable del Servicio:** Día 13 Mes 01 Año 2023 **Nutricionista :** Día 13 Mes 01 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	59	La profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. **Fecha entrega cronograma:** 26/01/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
60	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	61	El/la Nutricionista Dietista, el Responsable del Servicio y el Profesional Social asisten a la jornada de presentación de la clasificación nutricional de los participantes, dada por los profesionales nutricionistas de la Subdirección Local o el que haga sus veces. Fecha: 17/02/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
62	El profesional Nutricionista Dietista socializa la clasificación nutricional a todos los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular al mes siguiente de la entrega de la clasificación nutricional por parte de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒ Fecha: Día — Mes — Año —	63	Para los casos de participantes identificados con malnutrición (sobrepeso, obesidad, desnutrición o bajo peso) el Profesional en Nutrición y dietética realiza las acciones de IEC colectivas. Realiza canalización a Secretaría Distrital de Salud de los casos de desnutrición y de obesidad exclusivamente mediante el formato de canalización y realiza activación de ruta en caso de desnutrición aguda u obesidad en niñas y niños menores de 5 años.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
64	Entrega el plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable, firmado por el responsable del servicio y el profesional en Nutrición y dietética al nutricionista delegado por la Subdirección de Nutrición de la SDIS. (En los formatos establecidos por la SDIS). **Fecha de Entrega:** Día 31 Mes 12 Año 2022 APROBADO: 02/01/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	65	Desarrolla mensualmente una acción en el marco de la estrategia IEC, según lo planteado en el plan de promoción en estilos de vida saludable aprobado y con los requisitos establecidos en el anexo técnico. Cuenta con relatoría o acta de reunión, listado de asistencia físico si la actividad es presencial o magnético si la actividad es virtual, soporte fotográfico o capturas de pantalla de la actividad. Ingresa la información al sistema SIRBE ALIMENTOS NATURALES/ **Actividad IEC:** ULTRAPROCESADOS **Actividad Física:** ACTIVIDAD FISICA - **Fecha:** 14-02/2023 ACTIVIDA FISICA COMPENSATORIA - 21/02/2023	C ☐ NC ☒ NA ☐
66	Entrega mensualmente reporte cuantitativo de los participantes que asistieron en los procesos de promoción de estilos de vida saludable y reporte cualitativo semestral y al finalizar el convenio al nutricionista local de la SDIS Fecha Reporte Cuantitativo: — Fecha Reporte Cualitativo: —				C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
67	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencias conforme al formato " *Plan de Emergencias* establecido por la SDIS" y se radica en medio magnético en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración, un (1) mes siguiente a la firma del acta de inicio. Se remite copia en medio magnético al Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	68	Cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá). **Fecha:** 13/12/2022 RECIBO DE PAGO	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución Nº 705 de 2007 y los aspectos relacionados en el anexo técnico. Igualmente cuenta con mínimo una camilla rígida, plástica tipo FEEL	C ☒ NC ☐ NA ☐	70	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario – Cocina Popular y con la instalación de sistema de detección de humo.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
71	Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cumple con las medidas de seguridad para el manejo de sustancias peligrosas, descargas eléctricas manejo de elementos cortopunzantes y medidas para la evacuación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	72	Implementa una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario - Cocina Popular. Cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
73	Elaborar informes mensuales de ejecución del convenio, de acuerdo con la metodología establecida por la SDIS. Presentar los informes de los componentes inclusión social y alimentación, nutrición y salubridad, en la primera visita mensual de seguimiento en campo y el informe del componente administrativo/financiero en la visita financiera de seguimiento, a la supervisión o interventoría para su respectiva revisión y aprobación, en los términos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	74	Las instalaciones son utilizadas estrictamente para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se ejercen actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole. No recibe ni recauda donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

V10. El comedor comunitario presenta plan de compras para 194 participantes

V62, V63, V66. No aplica se encuentra dentro de los tiempos para su ejecución

El comedor programa toma de talla y peso el 14 y 21/03/2023

Se socializa acta y se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Alfredo Rodriguez Suarez

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	SE EVIDENCIA QUE SE AGREGA CARNE DE SOPA	PROXIMA
		CONGELADA SIN ADECUADO PROCESO DE DESCONGELACION	VISITA
		A LA PREPARACION DE SOPA	
O	6	SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO	PROXIMA
		REALIZA PREPARACION DE ALIMENTO	VISITA
		PLATANO EN MONEDAS POR SU MADUREZ	
		COMO PINTON Y NO COMO TAJADA	
		DE PLATANO MADURO	

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	54	16/12/2022	25/02/2023: DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO SE ENCONTRÓ NO CONFORMIDAD EN TOLERANCIA DE PESO SERVIDO DE MENU 12. GENERA REQUERIMIENTO		X	ABIERTO		X
O	57	18/01/2023	25/02/2023: SE EVIDENCIA QUE NO SE GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMENTO DENTRO DE RANGO DE SEGURIDAD DE ENSALADA A 19.4°C Y MONEDAS DE PLATANO PINTON A 54.1°C. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alfredo Rodriguez Sierra	Martha Isabel Ardila D
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378669	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervisor
Cargo	Cargo

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

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	43	18/01/2023	25/02/2023: SE CONTINUA EVIDENCIANDO NO CONFORMIDAD EN IMPLEMENTACION DE PLAN DE SANEAMIENTO, USO DE TOALLAS DE ALGODON COMO LIMPIONES EN EL AREA DE PREPARACION Y SE EVIDENCIA USO DE JABON EN CREMA NO CONTEMPLADO COMO PERMITIDO. GENERA REQUERIMIENTO		X	ABIERTO		X
O	31	18/01/2023	25/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO HA TERMINADO DE DAR ALCANCE A LOS HALLAZGOS DE SECRETARIA DE SALUD NO HA HERMETIZADO EL COMEDOR. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	60	18/01/2023	25/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE TAIMHETRO	X		CERRADO		
O	65	18/01/2023	25/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA SOPORTES DE ACTIVIDADES DE ESTILO DE VIDA SALUDABLE CON TIEMPOS DE EJECUCION DE LA ACTIVIDAD INFERIORES A LOS ESTABLECIDOS EN ANEXO TECNICO TALLER DURACION DE 45 MINUTO Y ACTIVIDADES FISICAS DE 20 MINUTOS GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
P	12	16/12/2022	25/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO NO CUENTA CON LA TOTALIDAD DE FICHAS TECNICAS DE LOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS GENERA REQUERIMIENTO		X	ABIERTO		X

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	14	16/12/2022	25/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA SOPORTE DE CONCEPTOS SANITARIOS DE PROVEEDORES CON FECHA DE EMISION INFERIOR A UN AÑO	X		CERRADO		
P	19	16/12/2022	25/02/2023: SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO DILIGENCIA REGISTRO DE ENTRADAS Y SALIDAS Y COINCIDE CON EXISTENCIAS REALES	X		CERRADO		
P	24	16/12/2022	25/02/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA SOPORTE DE CAPACITACION DE CRITERIOS MINIMOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DEL DIA 14/02/2023	X		CERRADO		
P	28	16/12/2022	25/02/2023: SE CONTINUA EVIDENCIANDO SEPARACION ENTRE PUERTAS DE INGRESO Y PISO DE COMEDOR COMUNITARIO Y ABERTURA SOBRE DUCTO DE EXTRACCION GENERA REQUERIMIENTO		X	ABIERTO		X
P	30	16/12/2022	25/02/2023: SE CONTINUA EVIDENCIANDO PISO DE AREA DE PREPARACION CON DESPRENDIMIENTO DE PINTURA GENERA REQUERIMIENTO		X	ABIERTO		X

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alfredo Rodriguez Suarez	Martha Isabel Ardila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1012378661	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo
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 PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 3 ESTE 59A 37 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE
OPERADOR	CORPORACION RAZON DE SER	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	25/02/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE — A — MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	21	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	64	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 17 AÑOS	102

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	SANCOCHO	SANCOCHO	270	PESO MUESTREADO	217	191	269	264	237																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	80	71	100	98	88																	1
					CALIFICACION	1	1	3	3	1																	
4	5	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	90	PESO MUESTREADO	81	85	85	90	75																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	94	94	100	83																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
4	5	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA LECHUGA. TOMATE Y ZANAHORIA	65	PESO MUESTREADO	75	68	66	57	44																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	105	102	88	75																	1
					CALIFICACION	1	3	3	1	1																	
4	5	PECHUGA · POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA · POLLO A LAS FINAS HIERBAS	57	PESO MUESTREADO	44	54	71	68	55																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	77	95	125	119	96																	1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
4	5	TAJADAS DE PLATANO	MONEDAS DE PLATANO PINTON	48	PESO MUESTREADO	63	57	54	59	49																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	131	119	113	123	102																	1
					CALIFICACION	1	1	1	1	3																	
4	5	MANDARINA	MANDARINA	150 - 170	PESO MUESTREADO	90	109	106	188	176																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	—	—	—	—	—																	1
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q NOMBRES Y APELLIDOS: Alfredo Rodriguez Sara

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113564 - CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 3F ESTE 59A 37 SUR	**TELÉFONO:**	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/02/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION RAZON DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLATANO	MONEDAS DE PLATANO PINTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANDARINA	MANDARINA	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: MARTHA ISABEL ARDILA O.	NOMBRES Y APELLIDOS: Alfredo Rodriguez Suarez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	

FECHA DE VISITA	DIA	25	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9195-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 30

Descripción: Se continúa evidenciando piso de área de preparación con desprendimiento de pintura genera requerimiento.

No de Variable: 31

Descripción: El comedor comunitario no ha terminado de dar alcance a los hallazgos de secretaría de salud no hermetizado el comedor. Genera plan de mejoramiento.

FECHA DE VISITA	DIA	25	MES	02	AÑO	2023

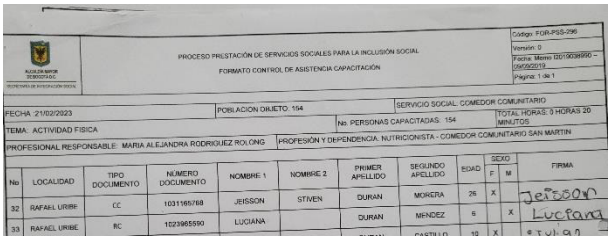
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9195-2022

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

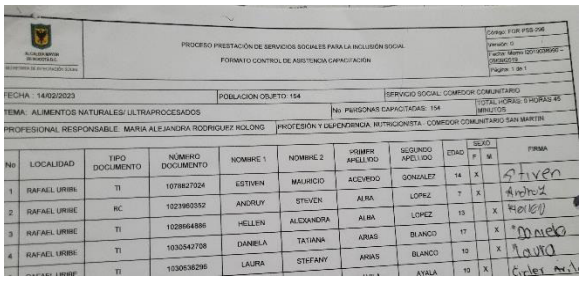
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

FECHA: 21/02/2023 | POBLACION OBJETO: 154 | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO
TEMA: ACTIVIDAD FISICA | No. PERSONAS CAPACITADAS: 154 | TOTAL HORAS: 0 HORAS 20 MINUTOS
PROFESIONAL RESPONSABLE: MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ ROLONG | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA - COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
32	RAFAEL URIBE	CC	1031165768	JEISSON	STIVEN	DURAN	MORERA	26	X		Jeisson
33	RAFAEL URIBE	RC	1023965590	LUCIANA		DURAN	MENDEZ	6		X	Luciana



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

FECHA: 14/02/2023 | POBLACION OBJETO: 154 | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO
TEMA: ALIMENTOS NATURALES/ ULTRAPROCESADOS | No. PERSONAS CAPACITADAS: 154 | TOTAL HORAS: 0 HORAS 45 MINUTOS
PROFESIONAL RESPONSABLE: MARIA ALEJANDRA RODRIGUEZ ROLONG | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA - COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	RAFAEL URIBE	TI	1078827024	ESTIVEN	MAURICIO	ACEVEDO	GONZALEZ	14	X		Estiven
2	RAFAEL URIBE	RC	1023960352	ANDRUY	STEVEN	ALBA	LOPEZ	7	X		Andruy
3	RAFAEL URIBE	TI	1028664886	HELLEN	ALEXANDRA	ALBA	LOPEZ	15		X	Hellen
4	RAFAEL URIBE	TI	1030542708	DANIELA	TATIANA	ARIAS	BLANCO	17		X	Daniela
		TI	1030636295	LAURA	STEFANY	ARIAS	BLANCO	10	X		Laura





No de Variable: 65

Descripción: El comedor comunitario presenta soportes de actividades de estilo de vida saludable con tiempos de ejecución de la actividad inferiores a los establecidos en el anexo técnico taller duración de 45 minutos y actividades físicas de 20 minutos. Genera plan de mejoramiento.

No de Variable: 28

Descripción: Se continúa evidenciando separación entre puertas de ingreso y piso del comedor comunitario y aberturas o reducto de extracción. Genera requerimiento.

FECHA DE VISITA	DIA	25	MES	02	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113564-CCCP 18-009 SAN MARTIN LA FISCALA ALTA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9195-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 43

Descripción: Se continúa evidenciando no conformidad en implementación del plan de saneamiento uso de toallas de algodón como limpiones en el área de preparación y se evidencia uso de jabón en crema no contemplado como permitido. Genera requerimiento.



No de Variable: 3

Descripción: Se evidencia que se agrega carne de sopa congelada sin adecuado proceso de descongelación a la preparación sopa.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __1____ MENÚ: _____12_____

GRUPO___mayor de 14__	GRUPO_ 9 a 13	GRUPO:____6 a 8__	GRUPO:___3 a 5__
			

Apoyo a la supervision
MARTHA ISABEL ARDILA QUINTERO
Nombres y Apellidos
24738206
Cédula de Ciudadanía