Corporación para la Integración Comunitaria
La Cometa

Bogotá D.C. Diciembre 5 de 2022

BOGOTÁ Fecha: 2022-12-05 16:17:0
Rad: E2022054613
Cod Dependencia: 13
Tipo Documental:
Remite: COMETA
Destino: ABASTECIMIENTO
Número Folios: 2 Anexos: 2

Señores
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
}DIRECCION DE NUTRICION Y ABASTECIMIENTO
Supervisión Comedores

Referencia: Contrato 7183 -2021 Comedor Comunitario Rincón Rubí
Requerimiento N° RQ-ANS-001
Asunto: Radicado No S2022173813
Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad

Respetado(a)
Señor(a),

En cumplimiento de nuestra labor de ASOCIADO se da respuesta al Requerimiento N° RQ-ANS-001 Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad

HECHOS O RAZONES QUE FUNDAMENTAN EL REQUERIMIENTO ´

En visita de seguimiento en campo del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, llevada a cabo el día 19 de noviembre de 2022 al Comedor Comunitario – Cocina Popular 113810-CCCP 11-004 – Rincón Rubí de la localidad Suba, se evidenciaron los siguientes hallazgos:

1. 10,40 kg de banano con sobre maduración y presencia de posible contaminación biológica, no se encuentran en óptimas condiciones de calidad.

2. En muestras de referencia almacenadas correspondientes a la semana 4 menú 23 para postre, se evidencia (banano picado), según menú programado el postre es banano con queso doble crema; se realizó encuesta a participantes quienes manifiestan que se suministró como postre Pera (fruta entera), no garantizando a los participantes la entrega total del componente lácteo (queso) de acuerdo al menú diario establecido.

Respuesta

1. El banano que se encontró con posible contaminación biológica, no correspondía al menú del día, estaba allí para ser empacado para su desecho, sin embargo no había sido retirado cuando la supervisión lo evidencio a primera hora.
2. El proveedor de Fruver nos obsequio 20 kg de pera las cuales le sobraban y y las cuales no podía guardar, se dio orientación a las operarias de obsequiar dicha fruta. Desconocemos porque los participantes según la Supervisora de nutrición respondieron que se les había entregado pera como postre ya que el postre del del día fue Banano con queso el cual se entregó y la pera se le entrego a algunos participantes como obsequio fuera del menú del día. Se toma la decisión de no entregar productos que no estén en el menú del día como obsequio ya que esto puede causar confusión en los participantes con respecto a la ración recibida, esto se puede conformar con los formatos de recepción de materia prima y el formato de entrada y salidas

.

Cordialmente

ANTONIO GEOVANNI BARRETO
Representante Legal
Corporación La
Cometa

ANEXOS

Corporación para la Integración Comunitaria

La Cometa

Fecha: 2023-01-13 14:14:37
Rad: E2023001163
Cod Dependencia: 1
Tipo Documental:
Remite: CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUN
Destino: DIRECCION DE NUTRICION Y ABASTECIMIENTO
Numero Folius: 2 Anexos: 7

Bogotá D.C. Enero 7 de 2022

Señores
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
DIRECCION DE NUTRICION Y ABASTECIMIENTO
Supervisión Comedores

Referencia: Contrato 7183 -2021 Comedor Comunitario Rincón Rubí
Requerimiento N° RQ-ANS-002
Asunto: Radicado No S2022173813
Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad

Respetado(a) Señor(a),

En cumplimiento de nuestra labor de ASOCIADO se da respuesta al Requerimiento N° RQ-ANS-002 Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad

HECHOS O RAZONES QUE FUNDAMENTAN EL REQUERIMIENTO

En visitas de seguimiento en campo del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, llevadas a cabo los días 10 y 26 de diciembre de 2022 al Comedor Comunitario – Cocina Popular 113810-CCCP 11-004 – Rincón Rubí de la localidad Suba, se evidenciaron los siguientes **Hallazgos**:

Variable 11: No se garantizan las materias primas para 2 días de servicio, el comedor no cuenta con carnes para los menús N°19 y 20, hay faltante de la papa criolla y queso doble crema del menú 20.
Variable 57: No se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de la jornada: Queso doble crema T°1: 13,6°C y T°2: 11,1°C, ensalada de espinaca, manzana y miel T°1: 8,6 °C y T°2:7,5°C y jugo de lulo T°2: 7,6°C.
Variable 71: No se cuenta con la capacitación tomada en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana. El comedor ya realizó la solicitud respectiva, pero no se ha realizado gestión reciente al respecto.

Respuesta

Variable 11: Debido a dificultades logísticas el proveedor de carnes nos hizo entrega por fuera del cronograma de recepción de materia prima, según cronograma debe entregarnos la materia prima el día sábado, sin embargo, esta fue entregada el día lunes a primera hora, el servicio no fue afectado por esta contingencia. El operador se comunicó con el proveedor de carnes y le expuso las dificultades que causa el no realizar las entregas en los tiempos del cronograma.
Papa criolla; esta llego incompleta sin embargo el proveedor no hizo entrega del faltante el lunes a primera hora.
Queso: El proveedor de quesos, por error de comunicación no nos entregó el producto junto con la leche, igualmente el queso se nos entregó el lunes a primera hora sin que se afectara el servicio.

Variable 57: Es un hecho que bajar la temperatura a una ensalada acabada de hacer, cuando algunos de sus componentes han estado en temperatura Ambiente como la miel, la manzana y la espinaca es muy complicado, sin embargo debemos mirar diferentes tipos de estrategias para bajar rápidamente las temperaturas, como las camas de hielo someter la ensalada ya preparas a temperaturas cercanas a temperaturas de congelación, o también cada uno de sus componentes someterlos por separado a temperaturas cercanas a temperaturas de congelación, todas esta opciones se han estado trabajando con el equipo de manipuladoras (es) de alimentos, esto con el fin de garantizar las temperaturas adecuadas a las preparaciones que exigen niveles de frio.

Variable 71: En estos momentos se cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana. Se anexa soportes capacitación

Cordialmente

ANTONIO GEOVANNI BARRETO
Representante Legal
Corporación La
Cometa