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

Fecha de Visita: 15 | 12 | 2022 — Hora Inicio: 08:30 am — Hora Finalización: 02:15 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 7158-2022 — Nombre Asociado: Fundación para el Desarrollo Social Oriente

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 121780 - CCCP 14-001 Martires

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Alejandra Alonso

2. Ubicación

Localidad: Los Martires — Barrio: Martires — Dirección: Kr. 14 Bis 21-10

Tel: 7368428 — Cel.: 302 2422895 — Correo Electrónico: comedormartires@outlook.com

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 — Total Asistencia del Día: 191 — Total Histórico de Asistencia: 13987

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: — — NC: X — 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			
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	11.5	11.5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	w/o	14.1	15
	Azucar	2.9	3
Postre	Papaya	16.1	16.4
	Queso	3.9	5

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 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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	Asocampioc		El Triunfo	11/08/2022	30/06/2022	06/10/2022	06/10/2022	SKM154
Carne	Asocampioc		Invercarne	31/05/2022	15/08/2017	21/07/2022	21/07/2022	ERK719
Leche	NESGAB		Makro	19/01/2022		08/06/2022		WN0526
Queso	NESGAB		Makro	19/01/2022		08/06/2022		WN0526
Yogurt	NESGAB		Makro	19/01/2022		08/06/2022		WN0526

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		08/06/2022	WNO526
Crema de leche	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		08/06/2022	WNO526
Huevos	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Mayonesa	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Atún	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable.		13/01/2022	KSQ751
Abarrotes	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Pescado								
Pulpas	cadenas asociados	17/11/2021	cadenas asociados	17/11/2021	Favorable		01/12/2022	VEQ886

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 [ ] NC [X] 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 [ ]

N°	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 [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alejandra Alonso (Responsable)	23/08/2022
2	Oscar Sanchez (Auxiliar)	15/09/2022
3	Ameye Ayala (Nutricionista)	20/12/2021
4	Valeria Idarraga	05/11/2022
5	Gloria Urrea	29/08/2022
6	Erika Mantoya	11/05/2022
7		
8		
9		

N°	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: 14/09/2022 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 (rotulado alimentos) al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 13/09/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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: 14/09/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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 [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Valeria Idarraga	14/09/2022 - 24/11/2022
2	Gloria Urrea	14/09/2022 - 24/11/2022
3	Erika Mantoya	14/09/2022 - 24/11/2022
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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 requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 76 % **Fecha:** Día: 15 Mes: 11 Año: 2022 **Nº Acta:** ASOZE7310 73 **Hóspital/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 [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 30 Mes 09 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 6 **Capacidad Total:** 6000L **Empresa:** Ecoplasa **Concepto Sanitario:** ✓ **Fecha Concepto:** Día ✓ Mes ✓ Año ✓	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 19/10/2022 Empresa: Multiservicios Fenix MY 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	15
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	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	70.4	65.4
Cereal	Arroz blanco	83.1	73.8
Proteína	Pechuga de pollo guisada al pimentón	74	81.2
Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate	NA	NA
Tubérculo o Plátano	Yuca cocida con cilantro	78.3	83.2
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	2	2.6
Postre	Papaya con queso doble crema	4.8	16.2

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 08 Mes 06 Año 2021 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 12 Mes 10 Año 2022-16/11/22 **Nutricionista :** Día 12 Mes 10 Año 2022	C [X] 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:** 11/11/2022	C [X] 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 [X] 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: ✓	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 03 Mes 10 Año 2022 Aprobación 18/11/2022	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:** Reducción consumo grasas trans y saturadas **Actividad Física:** Para jovenes y adultos en casa **Fecha:** 19/11/2022	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: 28/11/2022 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 ☐ Radicado: 30/09/2022	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:** / Pago: 31/10/2022	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 [ ]

Capitulo 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 [ ]

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoria/Supervisión

Variable 1. Asociado presenta cambio de preparación del 14/12/2022 Pera por mandarina, su formato firmado por nutricionista.

Variable 14. Cardenas asociados, proveedor de pulpas presenta solicitud de visita ante INVIMA del 27/11/2022, ya que su concepto sanitario supera el año de expedición.

Variable 22. Validacion protocolo de lavado de manos por SDIS 28/11/2022, socializacion del mismo con el personal 29/11/2022.

Variables 61, 62, 63. No aplica; asociado refiere que no ha sido convocado a presentacion de clasificacion nutricional por SDIS.

Variable 65. Asociado presenta soportes de inicio de actividad IEC del mes en curso, se realizará verificación en la próxima visita.

Variable 59. Asociado presenta correo del 25/11/2022 a SDIS solicitando envio de listados SIRBE para registro de peso y talla teniendo en cuenta que no se presenta configuración de SIRBE para impresion en la unidad.

Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno –

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	4	Se evidencia producto huevos sin ningún tipo de rotulación, no contando con fecha de vencimiento.	Próxima visita.
O	11	No se adquieren alimentos para las preparaciones de mínimo 2 días de operación, evidenciando déficit de 0.8 Kilos de producto piña de 1.8 Kilos de producto requerido para carne de cerdo en salsa de piña de menú 23 del 10/12/2022.	Próxima visita.

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	12	23/09/2022	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos adquiridos; en tiempo establecido en plan de mejoramiento 15/12/22		X	Abierto	—	
O	35	23/09/2022	Se evidencia instalación de cangeo en ducto de extracción de campana	X		Cerrado	—	
P	13	03/10/2022	Se evidencia que no se implementa instructivo de recibo de alimentos, observando producto huevo sin rotulación de ningún tipo, no contando con fecha de vencimiento, supera fecha de ejecución de plan de saneamiento, por lo que genera requerimiento.		X	Abierto		X
P	10	19/10/2022	Se evidencia que se realiza calculo de fruta entera para postre en peso neto y no en peso bruto, de acuerdo a lo establecido presentando déficit de 4.7 Kilos de mandarina en menú 21 del 14/12/2022. En tiempo establecido en plan de mejora.		X	Abierto		
O	30	19/10/2022	Se evidencia que se realizan arreglos locativos de manera parcial, se arregla rejilla y marco de puerta en área de procesos, aún se evidencia fisura en piso de área de servicio, uniones entre paredes y pisos en dorilico despreendidos en algunas secciones, piso bajo platero con rugosidad. Asociado realiza solicitud a SDIS el 06/12/2022.		X	Abierto	—	
R	31	19/10/2022	Aún no se ha dado cumplimiento a la totalidad de exigencias dejados por autoridad sanitaria, asociado realiza solicitud a SDIS el 06/12/2022		X	Abierto	—	
O	34	19/10/2022	Se evidencia que se realizó mantenimiento a puerta de servicio sanitario	X		Cerrado	—	
O	19	11/11/2022	Formato de control de entradas y salidas de alimentos no se diligencia teniendo en cuenta existencias reales, repiere saldo de 3 Kilos de pulpa de mango y se cuenta con 4 Kilos, repiere saldo de 15 Kilos de pulpa de maracuya y se cuenta con 12 Kilos.		X	Abierto	X	
O	47	11/11/2022	Se evidencia que se realizó mantenimiento a mueble de área de proceso que presentaba deterioro.	X		Cerrado	—	
O	1	28/11/2022	Se evidencia ejecución de ciclo de menú e intercambio autorizado por nutricionista del asociado de pera por manda-	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
			riva en menú 21 del 14/12/2022.					
R	9	28/11/2022	Se evidencia uso de la totalidad de ingredientes para cada preparación	X		Cerrado	—	
O	28	28/11/2022	Tomas eléctricas en área de proceso sin cierre hermético, asociado realiza solicitud a SDIS el 06/12/2022.		X	Abierto	—	
O	57	28/11/2022	No se garantiza temperatura de seguridad en queso de preparación papaya con queso, 16.2°C		X	Abierto	—	

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Marcia Alejandra Alonso Villalba	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Marcia Alonso	Adriana M. Rozo A.
Firma	Firma
1121824879.	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES 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:	Martires	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121780 - CCCP 14-001 Mártires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	**TELÉFONO:**	7368428
FECHA (dd/mm/aaaa):	15/12/2022	**OPERADOR:**	Fundación para el Desarrollo Social Oriente

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Ajiaco	Ajiaco	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Pechuga de pollo guisada al pimentón	Pechuga de pollo guisada al pimentón	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Yuca cocida con cilantro	Yuca cocida con cilantro	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de lulo	Jugo de lulo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papaya con queso doble crema	Papaya con queso doble crema	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rozo A	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo A.	NOMBRES Y APELLIDOS: María Alejandra Alarcón Villalba

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Martires	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121780 - CCCP 14-001 Martires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	TELÉFONO:	7368428
OPERADOR	Fundación para el Desarrollo Social Oriente	FECHA: (dd/dm/aaaa)	15/12/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	1	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	189

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROCRAMADA	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	2	Ajiaco	Ajiaco	270 243-297	PESO MUESTREADO	293	282																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	104																						
					CALIFICACION	3	3																						
4	2	Pechuga de pollo guisada al pimentón	Pechuga de pollo guisada al pimentón	57 63	PESO MUESTREADO	59	57																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	100																						
					CALIFICACION	3	3																						
4	2	Arroz blanco	Arroz blanco	90 81-99	PESO MUESTREADO	84	93																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	103																						
					CALIFICACION	3	3																						
4	2	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	40	PESO MUESTREADO	44	37																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	93																						
					CALIFICACION	3	3																						
4	2	Yuca, cocida con cilantro	Yuca cocida con cilantro	76 68-84	PESO MUESTREADO	78	83																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	109																						
					CALIFICACION	3	3																						
4	2	Jugo de lulo	Jugo de lulo	270	PESO MUESTREADO	270	260																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	96																						
					CALIFICACION	3	3																						
4	2	Papaya con queso dole crema	Papaya con queso dole crema	85 77-93	PESO MUESTREADO	89	92																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	108																						
					CALIFICACION	3	3																						

OBSERVACIONES: Menú 22.

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo A
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo A.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Marcia Alejandra Alonso Villalba

	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
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL		PÁGINA 1 de 3

Periodo Informe Desde 01 11 2022 Hasta 30 11 2022 Fecha Revisión 15 12 2022

A. Identificación de la Unidad Operativa

Nº Convenio/Vigencia: 1158-2022 Nombre Asociado: Fundación para el desarrollo Social Oriente

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 121780 - CCCP 14-001 Martires

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Responsable Servicio : Alejandra Alonso

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	En tiempo establecido
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	Resultado negativo en encuesta
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	C		
Compromiso 14	Reporte de digitación del sistema SIRBE	C		
Compromiso 15	Formato Canalizaciones a servicio de salud FOR-PSS-397		X	En tiempo establecido
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		

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	
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)	C		
Compromiso 16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)		X	En espera de resultados
Compromiso 17	PDF respuestas a observaciones, planes mejora o requerimientos (en caso que aplique)		X	En espera de resultados
Compromiso 18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	C		
Compromiso 19	Soporte en PDF de las tomas (en caso que aplique)		X	No requerido

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		

D. Observaciones Generales

E. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme	X	No Conforme		

F. Firmas

Quien atiende la visita	Quien realiza la visita
Maria Alcadia Alarcon Villalba	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Maria Alcadia Alarcon V	Adriana M. Rozo A
Firma	Firma
1128248979.	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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	15	MES	12	AÑO	2022

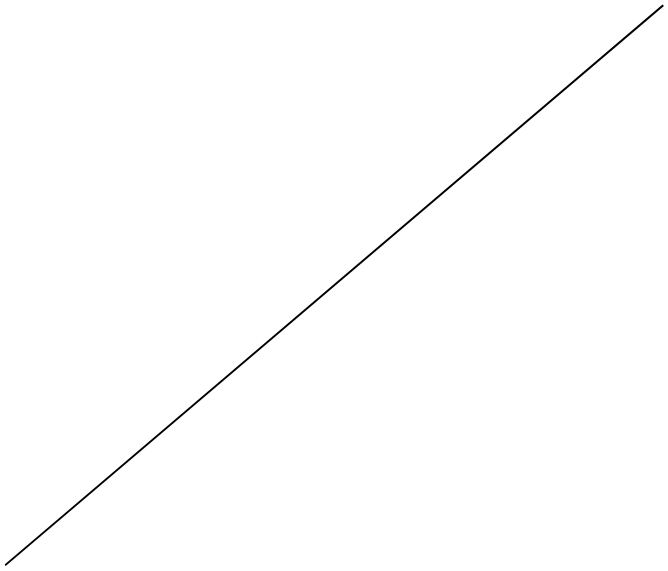
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 111780 CCCP 14-001 MÁRTIRES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7158-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 4 **Descripción:** Se evidencia producto huevos sin ningún tipo de rotulación, no contando con fecha vencimiento.	**No de Variable:** **Descripción:**

Apoyo a la supervision
ADRIANA MARIA ROZO AREVALO
Nombres y Apellidos
52807085
Cédula de Ciudadanía

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

Fecha de Visita: 28 | 11 | 2022 — Hora Inicio: 09:00am — Hora Finalización: 03:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 1158-2022 — Nombre Asociado: Fundación para el Desarrollo Social Oriente

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 121780 - CCCP 14-001 Mártires

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Alejandra Alonso

2. Ubicación

Localidad: Los Mártires — Barrio: Mártires — Dirección: Kr. 14 Bis 21-10

Tel: 7368428 — Cel.: 3022422895 — Correo Electrónico: comedormartires@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — Nº Participantes en Atención: 199

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 — Total Asistencia del Día: 190 — Total Histórico de Asistencia: 11323

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 ☐ NC ☒ NA ☐	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.	C ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ NC ☒ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca	3.9	3.9
	Manzana	10.8	11
	Miel	0.2	0.3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Queso	3.9	3.9
Tubérculo o plátano	Canela	0.1	0.1
Bebida de fruta	Lulo	14	14
	Azúcar	2.9	3
Postre	Fresa	16.1	16.1
	Queso	3.9	3.9

Categoria 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	El Triunfo	11/08/2022	El Triunfo	11/08/2022	30/06/2022	06/12/2021	06/12/2021	SKM154
Carne	Invercamel	31/05/2022	Invercamel	31/05/2022	15/08/2019	21/07/2022	21/07/2022	ERK719
Leche	NESGAB	/	Makro	19/01/2022	/	08/06/2022	/	WNO526
Queso	NESGAB	/	Makro	19/01/2022	/	08/06/2022	/	WNO526
Yogurt	NESGAB	/	Makro	19/01/2022	/	08/06/2022	/	WNO526

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		08/06/2022	WNO526
Crema de leche	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		08/06/2022	WNO526
Huevos	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Mayonesa	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Atún	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Abarrotes	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Pescado								
Pulpas	Cadena asociados	17/11/2021	Cadenas asociados	17/11/2021	Favorable		30/11/2021	VEQ886

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 [ ] NC [X] 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	Alejandra Alonso	23/08/2022
2	Oscar Sanchez	15/09/2022
3	Ameye Ayala	20/11/2021
4	Valeria Idarraga	05/11/2022
5	gloria Urrea	29/08/2022
6	Erika Montoya	11/05/2022
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: 14/09/2022 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: 13/09/2022	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: 14/09/202 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	Valeria Idarraga	14/09/2022 – 24/11/2022
2	Gloria Urrea	14/09/2022 - 24/11/2022
3	Erika Montoya	14/09/2022 - 24/11/2022
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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 requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 96 % **Fecha:** Día: 15 Mes: 11 Año: 2022 **Nº Acta:** ASOCC731073 **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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 30 Mes 09 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 6 **Capacidad Total:** 6000L **Empresa:** Ecoplora **Concepto Sanitario:** ✓ **Fecha Concepto:** Día ✓ Mes ✓ Año ✓	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 19/10/2022 Empresa: Multiservicios Fenix SY 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	15
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	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de pidros	70	65.1
Cereal	Arroz afocuatado	80	73.7
Proteína	Pechuga de pollo al ajillo gratinada	65	67.8
Ensalada o Verdura	Ensalada espinaca manzana, miel	6.1	13.4
Tubérculo o Plátano	Platano maduro cocido con canela	69	66.7
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	2.2	3.5
Postre	Fresas con queso dolle crema.	6	5.5

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 08 Mes 06 Año 2021 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 12 Mes 10 Año 2022 **Nutricionista :** Día 12 Mes 10 Año 2022	C [X] 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:** 11/11/2022	C [X] 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 [X] 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: /	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 03 Mes 10 Año 2022 18 11 2022 Aprobación.	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:** Reducción consumo grasas trans y saturados **Actividad Física:** Para jovenes y adultos en casa **Fecha:** 19/11/2022	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:** /	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 Interventoria/Supervisión

Variable 22. Asociado entrega protocolo de lavado de manos para validación de SDIS el 27/09/2022, se envio 11/11/2022.

Variables 61, 62, 63, 66. No aplican, en tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.

Variable 65. Pendiente registro en SIRBE.

Variable 69. Radicación plan de emergencias 30/09/2022.

Se socializa y se hace entrega de copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se superan intercambios autorizados para semana 1: Menú 1: fresas con crema por uvas con crema, Menú 2. Banano con queso por manzana con queso. menú 3. Uvas con yogurt por fresas con yogurt, menú 5. Melón con leche condensada por banano con leche condensada.	Próxima visita.
R	9	No se utiliza la totalidad de ingredientes en preparaciones sorbete de maracuyá de menú 3 no fue incluida la leche, en arroz con ajonjolí de menú 5 no fue incluido el ajonjolí	Inmediato
O	28	Tomas eléctricos en área de proceso sin cierre hermético	Próxima visita
O	57	No se garantiza temperatura de seguridad en preparación ensalada, espinaca, manzana miel (13.4°C)	Próxima visita

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	12	23/09/2022	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos adquiridos en tiempo establecido de cumplimiento en plan de mejoramiento		X	Abierto	—	
P	14	23/09/2022	Se cuenta con conceptos sanitarios y autorizaciones sanitarias de proveedores de acuerdo a lo establecido en anexo técnico, proveedor de pulpos presenta solicitud de visita ante INVIMA del 21/11/2022 ya que su concepto supero el año de expedición.	X		Cerrado	—	
O	35	23/09/2022	Se evidencia ducto de extracción de campana sin protección, asociado realiza solicitud a SDIS en correo del 21/11/2022		X	Abierto	—	
P	43	23/09/2022	Listas de chequeo de plan de saneamiento se encuentran actualizadas	X		Cerrado	—	
O	71	23/09/2022	Se evidencian soportes de capacitaciones de personal en teoria del fuego con fechas 8, 9, 10, 11, 21/11/2022	X		Cerrado	—	
P	13	03/10/2022	Se cuenta con verificación de condiciones de transporte, sin embargo en formato de recepción de materias primas se registra ingreso de producto ajonjolí para menú 5 no recibido por la unidad.		X	Abierto.		
O	10	19/10/2022	Se evidencia que no se implementa plan de compras: dado que para menú 3 no fue incluido la leche en la preparación sorbete de maracuya, en menú 5 no fue incluido ajonjolí en el arroz.		X	Abierto	X	
O	30	19/10/2022	Se evidencia fisura en piso de área de servicio, uniones entre paredes y pisos en acrilico desprendidos en algunas secciones, piso bajo platero con rugosidades, desprendimiento de bladolsa en piso alrededor de rejilla en área de procesos, pared marco puerta área procesos deteriorada. Asociado realiza solicitudes a SDIS el 21/11/2022		X	Abierto	—	
R	31	19/10/2022	La unidad presenta concepto sanitario favorable con requerimientos con 76% de cumplimiento en acta ASOZE 7310773 del 15/11/2022 por subred Centro Oriente sin embargo, aún no se cumple con la totalidad de exigencias		X	Abierto	—	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			dejadas por autoridad sanitaria, asociado realiza solitudes a SDIS el 21/11/2022.					
O	34	19/10/2022	Marco de puerta de servicio sanitario con presencia de óxido.		X	Abierto	—	
			Asociado realiza solicitud a SDIS el 21/11/2022					
O	65	19/10/2022	Se inician actividades en estilos de vida saludable el	X		Cerrado	—	
			19/11/2022 con actividad programada para el mes vigente según cronograma aprobado.					
O	68	19/10/2022	Asociado presenta soporte de consignación correspondiente	X		Cerrado	—	
			con fecha 31/10/2022, refiere cargue en plataforma					
			y se encuentra en espera de respuesta.					
R	73	19/10/2022	Asociado presenta formato de revisión informe mensual de	X		Cerrado	—	
			ejecución para meses septiembre y octubre del 10/11/2022					
			con conceptos conforme, firmado por enlace del componente					
			Amanda León por tanto se anexan CDs.					
O	4	11/11/2022	Alimentos evidenciados cumplen con Resolución 5109/2005	X		Cerrado	—	
O	11	11/11/2022	Se adquieren alimentos para las preparaciones de mínimo 2	X		Cerrado	—	
			días de operación.					
O	19	11/11/2022	Formato de control de entradas y salidas de alimentos no se		X	Abierto	—	
			diligencia teniendo en cuenta existencias reales ya que refiere					
			egreso de leche en menú 3 y de ajonjolí en menú 5 cuando no					
			fueron ofrecidos.					
O	47	11/11/2022	Mueble de área de proceso de almacenamiento de menaje cuenta		X	Abierto	—	
			con óxido en niveles.					

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Algendra Alarcon Villalba.	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1121824879.	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES 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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Martires	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121780 - CCCP 14-001 Martires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	TELÉFONO:	7368428
OPERADOR	Fundación para el Desarrollo Social Oriente	FECHA: (dd/dm/aaaa)	28/11/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	1	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	189

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
2	2	Pechuga de pollo al ajillo gratinada	Pechuga de pollo al ajillo gratinada	46 - 51	PESO MUESTREADO	46	47																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	102																				
					CALIFICACION	3	3																				
2	2	Arroz atomatado	Arroz atomatado	52 47 - 57	PESO MUESTREADO	47	56																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	107																				
					CALIFICACION	3	3																				
2	2	Ensalada de espinaca manzana miel	ensalada espinaca manzana miel	40 36 - 44	PESO MUESTREADO	42	36																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	90																				
					CALIFICACION	3	3																				
2	2	Platano maduro dorado con canela	Platano maduro dorado con canela	25 23 - 27	PESO MUESTREADO	23	27																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	108																				
					CALIFICACION	3	3																				
2	2	Sopa de fideos	Sopa de fideos	180 102-198	PESO MUESTREADO	196	195																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	108																				
					CALIFICACION	3	3																				
2	2	Jugo de lulo	Jugo de lulo	180	PESO MUESTREADO	180	180																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100																				
					CALIFICACION	3	3																				
2	2	Fresas con queso doslecrema	Fresas con queso doslecrema	52 47-57	PESO MUESTREADO	51	47																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	90																				
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rozo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Alejandra Alonso Ortalcon.

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:	Mártires	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121480 - CCCP 14-001 Mártires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	**TELÉFONO:**	7368428
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/11/2022	**OPERADOR:**	Fundación para el Desarrollo Social Oriente

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo al ajillo gratinada	Pechuga de pollo al ajillo gratinada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz atomatado	Arroz atomatado	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ensalada espinaca manzana miel	ensalada espinaca manzana miel	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Plátano maduro dorado con canela	Plátano maduro dorado con canela	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
sopa de fideos	sopa de fideos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de lulo	Jugo de lulo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Fresas con queso doble crema	Fresas 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: Adriana Rojo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alejandra Alonso Ullalba.
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rojo	NOMBRES Y APELLIDOS: Alejandra Alonso Ullalba.

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	28	MES	11	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 121780 CCCP 14-001 MÁRTIRES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7158-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 9
Descripción: No se utiliza la totalidad de ingredientes en preparaciones, en sorbete de maracuyá de menú tres no fue incluida la leche, en arroz con ajonjolí en menú cinco no fue incluido el ajonjolí.



No de Variable: 9
Descripción: No se utiliza la totalidad de ingredientes en preparaciones, en sorbete de maracuyá de menú tres no fue incluida la leche, en arroz con ajonjolí en menú cinco no fue incluido el ajonjolí.

Apoyo a la supervision
ADRIANA MARIA ROZO AREVALO
Nombres y Apellidos
52807085
Cédula de Ciudadanía

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: 11 | 11 | 2022 Hora Inicio: 08:00 am Hora Finalización: 01:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 1158-2022 Nombre Asociado: Fundación para el Desarrollo Social Oriente

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 121780 CCCP 14-001 Martires

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Alejandra Alonso

2. Ubicación

Localidad: Los Mártires Barrio: Martires Dirección: Kr. 14 Bis 21-10

Tel: 7368478 Cel.: 3022422895 Correo Electrónico: comedormartires@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 197

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 186 Total Histórico de Asistencia: 8699

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 [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 [ ] NC [X] 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 [ ]

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			
Cereal			
Verdura o ensalada	cebolla	3.6	3.6
	lechuga	3.9	4
	Tomate zanahoria	4 3.6	4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano	Tomate	2,3	2.3
	Cebolla	0.4	0.4
Bebida de fruta	Frutos rojos	14	14
	Leche	53	53
Postre	Banano	19.2	19.5
	Yogurt	3.9	4

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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	El Triunfo	11/08/2022	El Triunfo	11/08/2022	30/06/2022	06/12/2021	06/12/2021	SKM154
Carne	Invercamel	31/05/2022	Invercamel	31/05/2022	15/08/2019	21/07/2022	21/07/2022	EPK919
Leche	NESGAB	/	Makro	19/01/2022	/	18/11/2021	/	TSM088
Queso	NESGAB	/	Alkosto	/	/	18/11/2021	/	TSM088
Yogurt	NESGAB	/	Makro	19/01/2022	/	18/11/2021	/	TSM088

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		18/11/2021	TSM088
Crema de leche	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		18/11/2021	TSM088
Huevos	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Mayonesa	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Atún	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Abarrotes	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Pescado								
Pulpas	Cardenas Asociados	17/11/2021	Cardenas Asociados	17/11/2021	Favorable		30/11/2021	VEQ886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Los alimentos que requieren cadena de frio 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 [ ] NC [X] 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	Alejandra Alonso	23/08/2022
2	Oscar Sanchez	15/09/2022
3	Amaye Ayala	20/12/2021
4	Valeria Idarraga	05/11/2022
5	Gloria Urrea	29/08/2022
6	Erika Montoya	11/05/2022
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: 14/09/2022 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: 13/09/2022	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: 14/09/2022 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	Valeria Idarraga	14/09/2022 - 01/10/2022
2	Gloria Urrea	14/09/2022 - 01/10/2022
3	Erika Montoya	14/09/2022 - 01/10/2022
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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 [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 [ ] 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:** Desfavorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 44.5 % **Fecha:** Día: 19 Mes: 10 Año: 2022 **Nº Acta:** AR01E014766 **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 líquido 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 30 Mes 09 Año 2022 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 6 **Capacidad Total:** 6000L **Empresa:** Ecoplova **Concepto Sanitario:** ✓ **Fecha Concepto:** Día ✓ Mes ✓ Año ✓	C [X] NC [ ] NA [ ]
45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 19/10/2022 Empresa: Multiservicios Fenix MY 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	15
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	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 patacón	86	85
Cereal	Arroz con pimentón	82.3	10
Proteína	Higado de res dorado con tomillo	85.7	85
Ensalada o Verdura	Ensalada silvestre	5	4
Tubérculo o Plátano	Yuca guisada con laurel	90.8	90
Bebida de Fruta	Sabete de frutos rojos	2.4	2.1
Postre	Banano con yogurt	6	3.1

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 08 Mes 06 Año 2021 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 12 Mes 10 Año 2022 **Nutricionista :** Día 12 Mes 10 Año 2022	C [X] 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:**	C [X] 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 [X] 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:	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 03 Mes 10 Año 2022	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:** / **Actividad Física:** / **Fecha:** /	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:** /	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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variable 1. Asociado cuenta con formato de cambio de preparación para menú 16 granadilla por mandarina firmado por su nutricionista.

Variable 22. Asociado entrega protocolo de lavado de manos para validacion de SDIS el 27/09/2022, reenvio 11/11/2022.

Variable 69. Radicación plan de emergencias 30/09/2022

Variables 61, 62, 63, 66. No aplican, en tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.

Se socializa y se hace entrega de copia del acta al asociado.

Se registra asistencia y total historico del dia de ayer

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se cuentiva con seguimiento para el concepto sanitario a la espera de nueva visita por entidad

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	4	Canola marca el Japones no cuenta con lote en su empaque, siendo no conforme con resolución 5109 / 2005.	Próxima visita.
O	11	No se adquieren alimentos para las preparaciones de minimo 2 dias de operación, ya que el yogurt correspondiente al postre del dia de hoy es recepcionado en horas de la mañana	Próxima visita.
O	19	Formato de control de entrada y salida de alimentos no se diligencia teniendo en cuenta existencias reales de los alimentos, ya que refiere no tener existencia de pulpa de guayaba y se evidencian 4 Kilos en congelación.	Próxima visita.
O	49	Se evidencia mueble de area de proceso de almacenamiento de menaje con rieles con presencia de oxido.	Próxima visita.

Capitulo 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
O	12	23/09/2022	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos adquiridos.		X	Abierto	X	
O	14	23/09/2022	Conceptos sanitarios de vehiculos de proveedores de pollo y carne fueron realizados con inspección bajo decreto 1500, sin embargo, no se cuenta con concepto sanitario de proveedor, Alkosto.		X	Abierto	X	
O	35	23/09/2022	Se evidencia ducto de extracción de campana sin protección asociado realiza solicitud a SDIS en correo del 12/10/2022		X	Abierto		
O	43	23/09/2022	Se evidencian adecuadas condiciones de limpieza y desinfección de áreas, no se evidencia presencia de vectores, asociado realiza fumigación de instalaciones el 19/10/2022, sin embargo listas de chequeo no son diligenciadas desde el 05/11/2022.		X	Abierto	X	
O	59	23/09/2022	Se evidencia que no se encuentran participantes bloqueados en RAD, adicionalmente, asociado presenta soportes de toma y registro de datos antropométricos de participantes para el mes de octubre.	X		Cerrado	—	
O	71	23/09/2022	Asociado recibe el 27/10/2022 aficio con el link de acceso para realizar capacitación de manera virtual y presenta certificación correspondiente del personal con fechas 8, 9, 10 11/11/2022, pendiente capacitación de Erika Montoya y profesional Social.		X	Abierto		
O	13	03/10/2022	No se realiza verificación de condiciones de transporte		X	Abierto	X	
R	45	03/10/2022	Asociado realiza control quimico de vectores el 19/10/2022 certificado por empsesa Multiservicios Fenix MY, durante la visita no se evidencian vectores	X		Cerrado	—	
O	10	19/10/2022	Remisiones de frvver y pulpas no refieren productos y cantidades establecidos en plan de compras, asociado no refiere uso de granadilla en menú 16, sino de mandarina y remisión establece granadilla, cantidades de pulpas no son acordes a las solicitadas: 9 Kg de lulo, 1 Kg de fresa, 10 Kg de guayaba cuando lo requerido es		X	Abierto	—	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			14 Kg, 5Kg y 14Kg, respectivamente.					
O	30	19/10/2022	Se evidencia fisura en piso de área de servicio unio		X	Abierto	—	
			nes entre paredes y pisos en acrilico desprendidas					
			en algunas secciones, piso bajo platero con rugosida-					
			des, desprendimiento de baldosa en piso alrededor					
			de rejilla en área de procesos. Asociado realiza solicitu-					
			des a SDIS el 11/11/2022.					
R	31	19/10/2022	La unidad presenta concepto sanitario desfavorable con		X	Abierto	—	
			44.5% de cumplimiento en acta ASOZE728683					
			del 19/10/2022 por Subred Centro Oriente levanta-					
			miento de medida sanitaria Acta MHOBE 708566					
			del 21/10/2022.					
O	32	19/10/2022	Se evidencian todos las áreas en adecuadas condi-	X		Cerrado	—	
			ciones de limpieza.					
O	23	19/10/2022	Se evidencia certificación médica de Valeria Idarra-	X		Cerrado	—	
			ga del 05/11/2022					
O	34	19/10/2022	Flavio de puerta de servicio sanitario con presencia de		X	Abierto	—	
			óxido. Asociado realiza solicitud a SDIS el 11/11/2022.					
O	42	19/10/2022	Se evidencian todas las áreas en adecuadas condi-	X		Cerrado	—	
			ciones de limpieza.					
O	65	19/10/2022	No se ha dado inicio a actividades de promación en es-		X	Abierto	—	
			tilos de vida saludable asociado recibe correo de soli-					
			citud de ajustes por SDIS el 11/11/2022 a cronograma					

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Maria Alejandra Alarcon Villalba.	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1121824879.	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadania
Responsable del servicio.	Apoyo a la Supervisión.
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
O	68	19/10/2022	Asociado presenta soporte de consignacion correspondiente con fecha 31/10/2022, refiere cargue en plataforma y se encuentra en espera de respuesta		X	Abierto	—	
R	73	19/10/2022	Asociado realiza envio d dia de hoy de informes de ejecucion de los meses septiembre y octubre de componente Alimentacion, nutricion y Salubridad a correo lleonb@sdis.gov.co para su respectiva revision.		X	Abierto	—	

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Marcos Alejandro Alonso Villalba.	Adriana M. Rojo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1121824899.	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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:	Los Mártires	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121780 CCCP 14-001 Martires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	**TELÉFONO:**	7368428
FECHA (dd/mm/aaaa):	11/11/2022	**OPERADOR:**	Fundación para el Desarrollo Social Oriente.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACION REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de patacón	Sopa de patacón	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Higado de res dorado con tomillo	Higado de res dorado con tomillo	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ensalada silvestre	ensalada silvestre	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Yuca guisada con laurel	Yuca guisada con laurel	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbete de frutos rojos	Sorbete de frutos rojos	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Banano con yogurt	Banano con yogurt	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: María Alarcón
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo	NOMBRES Y APELLIDOS: María Alejandra Alarcón Villalba

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCION 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:	Los Martires	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	1211780 CCCP 14-001 Martires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	TELÉFONO:	7308428
OPERADOR	Fundación para el Desarrollo Social Oriente	FECHA: (dd/dm/aaaa)	11/11/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	1	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	189

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	2	Higado de res dorado con tomillo	Higado de res dorado con tomillo	45 49	PESO MUESTREADO	46	45	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100		
					CALIFICACION	3	3		
4	2	Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	90 81 - 99	PESO MUESTREADO	95	91	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	101		
					CALIFICACION	3	3		
4	2	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre.	65 59 - 71	PESO MUESTREADO	59	59	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	91		
					CALIFICACION	3	3		
4	2	Yuca guisada con laurel	Yuca guisada con laurel	176 68 - 84	PESO MUESTREADO	68	69	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	91		
					CALIFICACION	3	3		
4	2	Sudete de frutos rojos	Sudete de frutos rojos	270 243 - 297	PESO MUESTREADO	295	298	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	102		
					CALIFICACION	3	3		
4	2	Banano con yogurt	Banano con yogurt	86 77 - 95	PESO MUESTREADO	94	83	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	96		
					CALIFICACION	3	3		

OBSERVACIONES: Se hace uso de utensilio estandarizado para servir sopa de porcion y se verifica a conformidad.

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rojo

NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rojo Arevalo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ubaldo Flores

NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Alejandra Flores Ubaldo.

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	11	MES	11	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 111780 CCCP 14-001 MÁRTIRES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7158-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 4 **Descripción:** Canela marca el japonés no cuenta con lote en su empaque, siendo no conforme con resolución 5109/2005.	**No de Variable: 4** **Descripción:** Canela marca el japonés no cuenta con lote en su empaque, siendo no conforme con resolución 5109/2005.

Apoyo a la supervision
ADRIANA MARIA ROZO AREVALO
Nombres y Apellidos
52807085
Cédula de Ciudadanía

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

Fecha de Visita: 19 | 10 | 2022 — Hora Inicio: 08:30 am — Hora Finalización: 05:50 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7158-2022 — Nombre Asociado: Fundación Para el Desarrollo Social Oriente.

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 121780 - CCCP 14-001 Martires

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Alejandra Alcuso

2. Ubicación

Localidad: Los Mártires — Barrio: Mártires — Dirección: Kr 14 Bis 21-10

Tel: 7368428 — Cel.: 3022422895 — Correo Electrónico: comedormartires@outlook.com

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 — Total Asistencia del Día: 187 — Total Histórico de Asistencia: 5491

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
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: —

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			
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	4.1	4.5
	Tomate	5.2	5.4
	Zanahoria	5.3	5.4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Margarina	0.8	1
	Leche	4.8	5
Bebida de fruta	Guanabana	13.9	14
	Leche	52.5	53
Postre	Manzana	33.7	34

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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo	El Triunfo	11/08/2022	El Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	06/12/2021		SKM154
Carne	Invercamel	31/05/2022	Invercamel	31/05/2022	15/08/2019	21/09/2022		ERK719
Leche	NESCAB	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022		18/11/2021		TSM088
Queso	NESCAB	Sin establecimiento	AlKosto	—		18/11/2021		TSM088
Yogurt	NESCAB	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022		18/11/2021		TSM088

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Helado	NESGAB	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		18/11/2021	TSM088
Crema de leche	NESGAB	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		18/11/2021	TSM088
Huevos	NESGAB	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Mayonesa	NESGAB	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Atún	NESGAB	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Abarrotes	NESGAB	Sin establecimiento	Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Pescado								
Pulpas	cardenos y Asociados	19/11/2021	cardenos asociados	17/11/2021	Favorable		30/11/2021	VEQ886

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 rotulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, numero de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
17	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos 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 canastillas 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 ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alejandra Alonso	23/08/2022
2	Oskar Sanchez	15/09/2022
3	Amaye Ayala	20/12/2021
4	Valeria Idarraga	04/10/2021
5	gloria Urrea	29/08/2022
6	Erika Montoya	11/05/2022
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: 14/09/2022 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: 13/09/2022	C ☒ 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: 14/09/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Valeria Idarraga	14/09/2022 - 01/10/2022
2	Gloria Urrea	14/09/2022 - 01/10/2022
3	Erika Montoya	14/09/2022 - 01/10/2022
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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 [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 [ ] 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:** Desfavorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 44.5 % **Fecha:** Día: 19 Mes: 10 Año: 2022 **Nº Acta:** AR01E014766 **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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 30 Mes 09 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 6 **Capacidad Total:** 6000 L **Empresa:** Ecoplora **Concepto Sanitario:** _____ **Fecha Concepto:** Día ____ Mes ____ Año ____	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 22/01/2022 Empresa Ecoplora Concepto Sanitario ✓	C [ ] NC [X] 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	15
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	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 cuchuco de trigo	85.6	72.3
Cereal	Arroz con ajoyoli	80.4	70
Proteína	Carne de res asada	90.5	76.2
Ensalada o Verdura	Ensalada lechuga tomate zanahoria	3.6	5.2
Tubérculo o Plátano	Puré de papa	90.7	70.3
Bebida de Fruta	Sorbete de guanábana	3.5	5.3
Postre	Manzana	NA	NA

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 08 Mes 06 Año 2021 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 12 Mes 10 Año 2022 **Nutricionista :** Día 12 Mes 10 Año 2022	C [X] 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 matricula 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.**	C [ ] NC [X] 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 [X] 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:	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 03 Mes 10 Año 2022	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: / Actividad Física: / Fecha: /	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:** /	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 ☐ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoria/Supervisión

Variable 1. Asociado presenta formato de intercambio de pera por manzana para menú 21 firmado por nutricionista.

Variable 22. Asociado entrega protocolo de lavado de manos para validación de SDIS el 27/09/2022 aún sin respuesta.

Variable 67. Radicación plan de emergencias 30/09/2022, pendiente remitir copia a sistema de seguridad y salud en el trabajo.

Variables 61, 62, 63, 66 No aplican, dentro de tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución

Se evidencia que asociado realiza la contratación de empresa para prestación de servicio de fumigación de las instalaciones y que hace presencia en la unidad para realizar el procedimiento correspondiente, se anexa registro fotográfico asociado refiere realizar radicación correspondiente para solicitud de levantamiento de medida sanitaria el dia de mañana 20/10/2022.

Se socializa y se deja copia del acto al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Teniendo en cuenta que es un predio de la SDIS el operador ha realizado seguimiento al proceso de focalización el cual no ha sido llevado a cabo por parte de la SDIS quienes responsable de indicar la empresa que realizará dicha actividad.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	10	Se presenta déficit de 6.2 Kilos de manzana dado que plan de compras refleja que su calculo fue realizado en peso neto y no en peso bruto, teniendo en cuenta que el producto se requiere para fruta entera para postre; asociado rea-liza reposición inmediata de faltante.	Próxima visita.
O	30	Se evidencia fisura en piso de área de servicio, uniones entre paredes y pisos en acrilico desprendidos en algunas secciones, piso bajo platero con rugosidades.	Próxima visita
R	31	La unidad presenta concepto sanitario desfavorable con 44.5% de cumplimiento en acta ASOCE 728683 del 19/10/2022 por Subred Centro Oriente. Con aplicación de medida sanitaria en acta MHOCE 703992	Inmediato
O	32	Se evidencia acumulación de grasa en campana extractora, mueble área de proceso con suciedad en rieles y empaque con suciedad en equipo de refrigeración.	Próxima visita.
O	23	Se evidencia certificación médica de Valeria Idarraga con vigencia superior a 1 año (04/10/2021)	Próxima visita
O	34	Puerta de servicio sanitario con presencia de óxido	Próxima visita
O	42	Se evidencia acumulación de grasa en campana extractora, mueble área de proceso con suciedad en rieles y empaque con suciedad en equipo de refrigeración.	Próxima visita
O	65	No se ha dado inicio a actividades de promoción en estilos de vida saludable.	Próxima visita.
O	68	Asociado no ha realizado pago correspondiente para emisión de concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios	Próxima visita.
R	73	Asociado no presenta informe de componente alimentación, nutrición y salubridad del mes de Septiembre	Según notificación

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
O	12	23/09/2022	No se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos adquiridos		X	Abierto	—	
O	14	23/09/2022	No se cuenta con concepto sanitario de proveedor Alkosto, ni autorización sanitaria de vehículos proveedores pollo y carne		X	Abierto	—	
O	35	23/09/2022	Se evidencia ducto de extracción de campana sin protección		X	Abierto	—	
O	43	23/09/2022	Registro de limpieza y desinfección se encuentra desactualizado desde el 15/10/2022, no se implementa adecuadamente programa de limpieza y desinfección ni control plagas		X	Abierto	—	
O	44	23/09/2022	se cuenta con soporte de lavado de tanque del 30/09/2022, concepto sanitario de la empresa reposa en CAIDS	X		Cerrado	—	
O	48	23/09/2022	Se cuenta con verificación semanal de báscula, gramera y termómetros.	X		Cerrado	—	
O	56	23/09/2022	Se evidencian condimenteros de acuerdo a lo establecido en anexo técnico, disponibles para participantes	X		Cerrado	—	
O	59	23/09/2022	Se cuenta con 1 participante bloqueado en RAI por no contar con datos de peso y talla en SIRBE a pesar de ya contar con acceso para registro.		X	Abierto	—	
O	71	23/09/2022	Asociado presenta solicitud de capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana, sin embargo aún no se cuenta con validación para su realización		X	Abierto	—	
O	11	03/10/2022	Se evidencia que únicamente se encuentra pendiente para 2 días de operación el producto queso 3.9 Kilos para menú 23, sin embargo, se encuentra programada su entrega dentro de cronograma de proveedores para el día de mañana	X		Cerrado	—	
O	13	03/10/2022	No se realiza verificación de condiciones de transporte, se evidencia registro de recepción de alimentos actualizado		X	Abierto	—	
R	45	03/10/2022	Se evidencia nuevamente presencia de plaga (cucarachas vivas y muertas) en mueble área de proceso y en área de almacenamiento, sin ejecución de medida correctiva.		X	Abierto	—	
O	64	03/10/2022	Asociado entrega plan de promoción en estilos de vida saludable el 03/10/2022 para aprobación	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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Maria Alejandra Alonso Villalba.	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1121874879.	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

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 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Los Martires	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121780 - CCCP 14-001 Martires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	TELÉFONO:	7368428
OPERADOR	Fundación Para el desarrollo Social Oriente	FECHA: (dd/dm/aaaa)	19/10/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	1	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	189

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	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
5	13	Carne de res asada	Carne de res asada	77 85	PESO MUESTREADO	82	85	80	82	81	79	80	79	80	80	78	84	73								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	110	103	106	105	102	103	102	103	103	101	109	95									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									
5	13	Arroz con ajonjoli	Arroz con ajonjoli	108 97 - 119	PESO MUESTREADO	115	101	103	100	105	109	102	103	106	111	103	99	114								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	93	95	92	97	101	94	95	98	102	95	91	105									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Ensalada lechuga tomate zanahoria	Ensalada lechuga tomate zanahoria	78 70 - 86	PESO MUESTREADO	70	75	89	72	70	67	82	78	75	73	62	82	82								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	96	114	92	90	85	105	100	96	93	79	105	105									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3									
5	13	Puré de papa	Puré de papa	99 89 - 109	PESO MUESTREADO	95	90	88	95	93	87	108	91	105	116	108	109	108								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	90	88	95	93	87	108	91	105	116	108	109	108									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3									
5	13	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	300 269 - 332	PESO MUESTREADO	299	310	266	302	305	332	342	299	319	311	294	329	309								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	103	88	101	102	110	114	99	106	103	98	109	102									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
5	13	Pera	Manzana	150	PESO MUESTREADO	153	162	155	180	170	140	154	159	129	152	180	210	169								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Se hace uso de utensilio estandarizado para servir sorbete de guanabana y se verifica a conformidad

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo

NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

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:	Los Martires	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121780 - CCCP 14-001 Martires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	**TELÉFONO:**	7368428
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/10/2022	**OPERADOR:**	Fundación Para el desarrollo Social Oriente.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res asada	Carne de res asada	1	M	M	M	M	M	3	
		2	M	M	M	M	M		
		3	M	M	M	M	M		
Arroz con ajonjoli	Arroz con ajonjoli	1	M	M	M	M	M	3	
		2	M	M	M	M	M		
		3	M	M	M	M	M		
Ensalada lechuga tomate zanahoria	Ensalada lechuga tomate zanahoria	1	M	M	M	M	M	3	
		2	M	M	M	M	M		
		3	M	M	M	M	M		
Puré de papa	Puré de papa	1	M	M	M	M	M	3	
		2	M	M	M	M	M		
		3	M	M	M	M	M		
Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	1	M	M	M	M	M	3	
		2	M	M	M	M	M		
		3	M	M	M	M	M		
Sorbete de guanábana	Sorbete de guanábana	1	M	M	M	M	M	3	
		2	M	M	M	M	M		
		3	M	M	M	M	M		
Pera	Manzana	1	M	M	M	M	M	3	
		2	M	M	M	M	M		
		3	M	M	M	M	M		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Maria Alonso
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo	NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Alejandra Alonso Ulloa

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	19	MES	10	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 111780 CCCP 14-001 MÁRTIRES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7158-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 30 **Descripción:** Se evidencia fisura en piso de área de servicio, uniones entre paredes y pisos en acrílico desprendidas en algunas secciones, piso bajo platero con rugosidades.	**No de Variable: 34** **Descripción:** Puerta de servicio sanitario con presencia de óxido.

Apoyo a la supervision
ADRIANA MARIA ROZO AREVALO
Nombres y Apellidos
52807085
Cédula de Ciudadanía

Fenix MY

NIT. 15.908.974-1

Programa de Manejo Integrado de Plagas
Limpieza y Desinfección de Tanques
Termómetros
Cursos de Manipulación de Alimentos
Planes de Saneamiento
Planes de Emergencia
Asistencia Técnica

CERTIFICA QUE

A las instalaciones de **COMEDOR COCINA POPULAR MÁRTIRES.** *Con* **NIT 900437607- 1.** *Ubicado en la Cra. 14 Bis #. 21- 10. En desarrollo del programa sanitario se le realizo un* ***Manejo Integrado de Plagas (MIP).***

Cumplimos con las normas requeridas por la secretaria de salud del distrito oficina de atención al medio ambiente para el funcionamiento de nuestro concepto técnico favorable de salud pública de nuestra empresa.

Se expide a los 19 días del mes de octubre del 2022. Se ***recomienda realizar controles periódicos.*** *Anexo concepto sanitario fichas técnicas de los productos.*

HERNAN PATIÑO OSORIO
C.C 15988974
JEFE DE SERVICIOS

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

Fecha de Visita: 03 / 10 / 2022 | Hora Inicio: 08:00am | Hora Finalización: 03:20pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7158-2022 Nombre Asociado: Fundación Para el Desarrollo Social Oriente

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 121780- CCCP 14-001 Mártires

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Leandro Infante

2. Ubicación

Localidad: Los Martires Barrio: Mártires Dirección: Kr. 14 Bis 21-10

Tel: 7368428 Cel.: 3022422895 Correo Electrónico: cccpmartires@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 196

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 193 Total Asistencia del Día: 181 Total Histórico de Asistencia: 3095

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 [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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Fideos	3.9	4
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca	3.8	4.5
	Manzana	10.5	10.6
	Miel	0.3	0.3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pechuga Pollo	18.9	19.1
	Queso	3.8	3.8
Tubérculo o plátano	Plátano	18.8	19.2
Bebida de fruta	Lulo	13.6	14
	Azucar	2.8	2.8
Postre	Fresa	15.5	15.5
	Queso	3.8	3.8

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 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☐ NC ☒ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	NESGAB		El Triunfo	11/08/2022	30/06/2020	06/12/2021		SKM154
Carne	NESGAB		Invercame	31/05/2022	15/08/2019	21/07/2022		EBK719
Leche	NESGAB		Alkosto			18/11/2021		TSM088
Queso	NESGAB		Alkosto			18/11/2021		TSM088
Yogurt	NESGAB		Nakio	19/01/2022		18/11/2021		TSM088

14

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Placa
Helado	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		18/11/2021	TSM088
Crema de leche	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		18/11/2021	TSM088
Huevos	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Mayonesa	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Atún	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Abarrotes	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
Pescado								
Pulpas	Hortypulpas	05/11/2021	Hortypulpas	05/11/2021	Favorable		05/04/2022	GZZ809

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Leandro Infante (Responsable)	03/03/2022
2	Oscar Alberto Sanchez (Auxiliar)	15/09/2022
3	Ameye Ayala (Nutricionista)	20/12/2021
4	Valeria Idarraga	04/10/2021
5	Gloria Urrea	29/08/2022
6	Erika Montoya	11/05/2022
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: 14/09/2022 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: 13/09/2022	C ☒ 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: 14/09/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Valeria Idarraga	13/09/2022 - 01/10/2022
2	Gloria Urrea	13/09/2022 - 01/10/2022
3	Erika Montoya	13/09/2022 - 01/10/2022
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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 [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 [ ]

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 **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Día: 24 Mes: 09 Año: 2021 **Nº Acta:** ASOZE 642486 **Hospital/Subred:** Centro Oriente	C [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] 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 04 Mes 09 Año 2021 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 6 **Capacidad Total:** 6000 lt. **Empresa:** Ecoplora **Concepto Sanitario:** _____ **Fecha Concepto:** Día _____ Mes _____ Año _____	C [ ] NC [X] NA [ ]

45	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores Fecha último control: 22/01/2022 Empresa: Ecoplora Concepto Sanitario: /	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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	15
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	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

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 [ ] NC [X] 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 pideos	77	76.2
Cereal	Arroz atomatado	77	72.3
Proteína	Pechugade pollo al ajillo gratinada	86	80.1
Ensalada o Verdura	Ensalada espinaca, manzana, miel	3.1	3.2
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro dorado con canela	70	73.4
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	4	3.2
Postre	Fresas con queso	0.5	4.1

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 08 Mes 06 Año 2021 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 ___ Mes ___ Año ___ **Nutricionista :** Día ___ Mes ___ Año ___	C [X] 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:**	C [ ] NC [X] 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 [X] 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: ___	C [ ] NC [ ] NA [X]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 / Mes / Año /	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:** / **Actividad Física:** / **Fecha:** /	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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:** /	C ☒ NC ☐ NA ☐
69	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A con los elementos establecidos en la Resolución N° 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 ☐ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variable 31. Asociado presenta radicado de solicitud de visita ante SDS del 27/09/2022 # 50066.

Variables 61, 62, 63, 65, 66, 67 y 73 No aplica; dentro de tiempos establecidos para su ejecución.

No se cuenta con soporte de concepto sanitario de empresa de lavado de tanque y fumigación, refieren que reposa en la unidad CADIS.

Se socializa y se deja copia al asociado de la presente acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

80205471

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	11	Aún no se cuenta con 1.2 Kilos de producto huevo para menú 8 del día de mañana	Próxima visita.
O	13	No se realiza verificación de condiciones de transporte registro de recepción de alimentos se encuentra desactualizado.	Próxima visita
R	45	Se evidencia presencia de plaga (cucaracha muerta) en mesa de área de loza descomidada,	Inmediato
O	64	No se ha entregado plan de promoción en hábitos de estilos de vida saludable. a SDIS	Próxima visita.

Capitulo 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
O	12	23/09/2022	Se continua evidenciando que no se cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos adquiridos.		X	Abierto	-	-
O	14	23/09/2022	Se continua evidenciando que no se cuenta con concepto sanitario de proveedor Alkosto.		X	Abierto	-	-
O	22	23/09/2022	Se evidencia entrega de protocolo de lavado de manos para validación de SDIS el 27/09/2022	X		Cerrado	-	-
O	35	23/09/2022	Se continua evidenciando ducto de extracción de campaña sin protección		X	Abierto	-	-
O	43	23/09/2022	Se continua evidenciando que no se cuenta con registros de control de plan de saneamiento, lavado de tanque de almacenamiento de agua es superior a los 6 meses.		X	Abierto	-	-
O	44	23/09/2022	Lavado de tanque de almacenamiento de agua cuenta con fecha de expedición mayor a 6meses, asociado presenta nueva solicitud ante SDIS el 29/09/2022 (se anexa soporte)		X	Abierto	-	-
O	48	23/09/2022	Se evidencia cronograma de mantenimiento y hojas de vida de equipos, sin embargo, no son verificados bascula, glomera y termómetros.		X	Abierto	-	-
O	56	23/09/2022	No se cuenta con condimenteros.		X	Abierto	-	-
O	59	23/09/2022	Se cuenta con 3 participantes bloqueados en RAD debido a que no cuenta con datos de peso y talla en SIRBE, asociado solicita nuevamente generación de usuario y contraseña para realizar el registro (se anexa soporte)		X	Abierto	-	-
O	60	23/09/2022	Se evidencia balanza digital, pescapatrón y tallimetro	X		Cerrado	-	-
O	58	23/09/2022	Nutricionista del asociado presenta soporte de portalecimiento en toma de datos antropométricos del 08/06/2021, responsalle y nutricionista refieren asistira jornada de sensibilización en vigilancia nutricional del 22/09/2022; aún no se cuenta con soporte.	X		Cerrado	-	-
O	68	23/09/2022	Asociado presenta radicado de solicitud de visita para concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios del 01/10/2022, recibo de pago 06PTYKA-FTQ 10289	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
O	71	23/09/2022	No ha radicado solicitud de capacitación en teoria del fuego, manejo de extintores y seguridad Humana		X	Abierto	-	-

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Leandro Infante Gonzalez	Adriana M. Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
80205474	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Coordinador.	Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES 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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Los Martires	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121780 - CCCP 14-001 Mártires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	**TELÉFONO:**	7368428
OPERADOR	Fundación Para el Desarrollo Social Oriente	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	03/10/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A -- AÑOS	183

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
2	2	Sopa de fideos	Sopa de fideos	180 162-198	PESO MUESTREADO	162	169																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	94																					
					CALIFICACION	3	3																					
2	2	Pechuga de pollo al ajillo gratinado	Pechuga de pollo al ajillo gratinado	46	PESO MUESTREADO	48	49																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	106																					
					CALIFICACION	3	3																					
2	2	Arroz atomatado	Arroz atomatado	52 47-57	PESO MUESTREADO	54	54																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	103																					
					CALIFICACION	3	3																					
2	2	Ensalada espinaca manzana miel	Ensalada espinaca manzana miel	40 36-44	PESO MUESTREADO	40	44																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	110																					
					CALIFICACION	3	3																					
2	2	Platano maduro dorado con canela	Platano maduro dorado con canela	25 23-27	PESO MUESTREADO	23	27																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	108																					
					CALIFICACION	3	3																					
2	2	Fresas con queso doble crema	Fresas con queso doble crema	52 47-57	PESO MUESTREADO	54	54																			3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	104																					
					CALIFICACION	3	3																					

OBSERVACIONES: Se hace uso de utensilio estandarizado para servir jugo de lulo y se verifica a conformidad.

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo

NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Leandro Infante Gonzalez

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:	Los Mártires	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121780 - CCCP 14-001 Mártires		
DIRECCIÓN:	Kr. 14 Bis 21-10	**TELÉFONO:**	7368478
FECHA (dd/mm/aaaa):	03/10/2022	**OPERADOR:**	Fundación para el Desarrollo Social Oriente

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de fideos	Sopa de fideos	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Pechuga de pollo al ajillo gratinado	Pechuga de pollo al ajillo gratinado	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz atomatado	Arroz atomatado	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ensalada espinaca manzana miel	Ensalada espinaca manzana miel	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Plátano maduro dorado con canela	Plátano maduro dorado con canela	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Fresas con queso doble crema	Fresas con queso doble crema	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de lulo	Jugo de lulo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arivalo.	NOMBRES Y APELLIDOS: Leandro Infante G.

SOLICITUD DE ADECUACIONES - PLANTA FISICA Y COMPONENTES NUTRICIONAL

Comedor Martires <cccpmartires@outlook.com>

Jue 29/09/2022 13:40

Para: Anlly Luz Hinestroza Mosquera <ahinestrozam@sdis.gov.co>

Buenas tardes
Anlly Hinestroza
Referente
Ciudad

Se requiere la instalación en la cocina de la llave de pedal para el lavamanos, deja recomendación nuevamente la supervisión del componente nutricional

Solicitamos de manera urgente el lavado de tanques y fumigación pues hemos detectado la presencia de plagas (insectos). Y esta actividad se requiere para la nueva visita de Concepto sanitario por parte de la Secretaría de Salud.

En cuanto al aplicativo SIRBE, se solicita nuevamente la generación de usuario y contraseña para realizar el cargue de datos antropométricos, teniendo en cuenta que se evidencian a la fecha 18 participantes bloqueados por falta de esta información.

Solicitamos nos alleguen formatos para el buzón de sugerencias y las fechas para la apertura del mismo.

En espera de respuesta positiva

Cordialmente

MARCIA ALEJANDRA ALONSO VILLALBA
Responsable del Servicio
3202095522
CC-CP MARTIRES

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	03	MES	10	AÑO	2022

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 111780 CCCP 14-001 MÁRTIRES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7158-2022

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 45

Descripción: Se evidencia presencia de plaga (cucaracha muerta) en mesa de área de loza descomidada.

No de Variable:

Descripción:

Apoyo a la supervision
ADRIANA MARIA ROZO AREVALO
Nombres y Apellidos
52807085
Cédula de Ciudadanía

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: 23 | 09 | 2022 — Hora Inicio: 07:45 am — Hora Finalización: 03:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 1158-2022 — Nombre Asociado: Fundación para el desarrollo Social Oriente

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: 121780- CCCP 14-001 Mártires

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Alejandra Alonso

2. Ubicación

Localidad: Los Mártires — Barrio: Mártires — Dirección: Kr 14 Bis 21-10

Tel: 7368428 — Cel.: No tiene — Correo Electrónico: cccpmartires@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — Nº Participantes en Atención: 190

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 190 — Total Asistencia del Día: 176 — Total Histórico de Asistencia: 1744

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 [X] NC [ ] NA [ ]	4	Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro, manteniendo la fruta a una temperatura de refrigeración entre 2 °C y 6 °C. 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.	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 [ ] NC [ ] NA [X]

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			
Cereal	Arroz	7.8	7.8
Verdura o ensalada	Huevo	7.3	7.4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Cerdo	16.1	17.4
	Piña	1.4	1.4
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fejua	11.6	12
	Leche	43.7	44
Postre	Banano	13.2	14
	Queso	3.2	4K

Categoría 2: Adquisición y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Elabora plan de compras mensual teniendo en cuenta la caracterización de la población del último día del mes anterior y consolidado mensual; 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".*	C [X] NC [ ] NA [ ]	11	Se adquieren los alimentos de todos los grupos para las preparaciones de mínimo dos (2) días de operación . 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
Pollo	NESGAB		El Trivppo	11/08/2022	Favorable			
Carne	NESGAB		Invercame	31/05/2022	Favorable con requerimientos		21/09/2022	EBK919
Leche	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable			
Queso	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable			
Yogurt	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable			

	Producto	Distribuidor	Fecha CHS/CS Distribuidor	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Placa
14	Helado	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable			
	Crema de leche	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable			
	Huevos	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
	Mayonesa	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
	Atún	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
	Abarrotes	NESGAB		Makro	19/01/2022	Favorable		13/01/2022	KSQ751
	Pescado								
	Pulpas	Hortypulpos		Hortypulpos	05/11/2021	Favorable		05/04/2022	GZZ809

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 entre 2ºC y 6ºC o congelación (-8ºC o menor) 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 periodos 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 [ ] NC [X] 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Alejandra Alonso (Responsable)	23/08/2022
2	Oscar Alberto Sanchez (Auxiliar)	15/09/2022
3	Valeria Idarraga	04/10/2021
4	Gloria Urrea	29/08/2022
5	Erika Moutoya	11/05/2022
6	Ameye Ayala	20/12/2021
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: 14/09/2022 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: 13/09/2022	C ☒ 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: 14/09/2022 Cuenta con soportes (planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Oscar Alberto Sanchez (Auxiliar)	13/09/22 /
2	Valeria Idarraga	13/09/2022 /
3	Gloria Urrea	13/09/2022 /
4	Erika Moutoya	13/09/2022 /
5		
6		
7		
8		
9		

Categoria 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 [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 caracteristicas 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 [ ]

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). Envia informe mensual con respecto al *"Formato Autodiagnóstico Del Servicio De Alimentación"* **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Dia: 24 Mes: 09 Año: 2022 **Nº Acta:** ASO2642486 **Hospital/Subred:** Centro Oriente	C [X] NC [ ] 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 fria, 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 [ ] NC [X] 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 04 Mes 09 Año 2021 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 6 **Capacidad Total:** 6.000LT **Empresa:** Ecoflora **Concepto Sanitario:** ✓ **Fecha Concepto:** Día ✓ Mes ✓ Año ✓	C [ ] NC [X] 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: 22/01/2022 Empresa: Ecoflora Concepto Sanitario: ✓	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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 300	15
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	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

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 ☒ 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, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido, sobre la porción individual.	C ☒ NC ☐ NA ☐
52	Las operaciones de servido se realizan en forma secuencial, 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Los alimentos preparados para el consumo del día 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 ☒ 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 [ ] NC [X] 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 Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de arracacha	89	79
Cereal	Arroz con pimentón	90	82
Proteína	Carne de cerdo en salsa de piña	80	72
Ensalada o Verdura	Tortilla de acelga	70	69
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro cocido con canela	90	80
Bebida de Fruta	Sorbete de Feijoa	3.7	4.2
Postre	Banano con queso doble crema	0.4	2

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:** Dia ✓ Mes ✓ Año ✓ 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:** Dia ✓ Mes ✓ Año ✓ **Nutricionista :** Dia ✓ Mes ✓ Año ✓	C [ ] NC [X] 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. *Remite el cronograma trimestral a la profesional en nutrición de la SLIS. Fecha: ✓	C [ ] NC [X] 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 [X] 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: ✓	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 Enfasis 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 / Mes / Año /	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:** / **Actividad Física:** / **Fecha:**	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:** /	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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. OBLIGACIONES GENERALES

Nº	Variables	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 ☐ NC ☐ NA ☒

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

Variables 8, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 69, 73 No aplica: dentro de tiempos establecidos en anexo técnico para su ejecución.

Variable 76. Asociado presenta plan de capacitación a personal, no ha dado inicio a su ejecución; dentro de tiempo establecido en cronograma.

Variable 45. Se presenta soporte de fumigación realizado en las instalaciones generales de SDIS, no se cuenta con concepto sanitario dentro de los soportes y no se evidencia presencia de plagas.

Variable 44. Asociado presenta correo del 13/09/2022 a SLIS realizando solicitud de lavado de tanque, SLIS informa que actualmente la entidad no cuenta con contrato para realizarlo (se anexa soporte)

Variable 59. Asociado presenta nuevo soporte de solicitud de datos para acceso al SIRBE, ya que los otorgados no funcionan, motivo por el cual no ha podido ingresar datos de peso y talla de participantes nuevos (se anexa soporte).

se socializa y se deja copio del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realiza entrega de evidencia de gestión de clave para aplicativo SIRBE y lavado de tanques y fumigación para la unidad operativa.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	No cuenta con fichas técnicas de la totalidad de alimentos adquiridos, unicamente cuenta con fichas técnicas de pulpos	Próxima visita.
O	14	No cuenta con conceptos sanitarios de Distribuidor ni de vehículo de lácteos, asi como tampoco autorización sanitaria de proveedores de pollo y carnes.	Próxima visita.
O	22	No ha entregado protocolo de lavado de manos para validación de nutricionista local	Próxima visita.
O	35	Ducto de extracción de campana no se encuentra con protección	Próxima visita.
O	43	No cuenta con registros de control de plan de saneamiento lavado de tanque de almacenamiento de agua es superior a los 6 meses	Próxima visita.
O	44	Lavado de tanque de almacenamiento de agua cuenta con fecha de expedición mayor a 6 meses	Próxima visita.
O	48	No cuenta con plan de mantenimiento, cronograma de mantenimiento ni hojas de vida de equipos e instrumentos. Basculas, grameras y termómetros no son verificados semanalmente.	Próxima visita.
O	56	No se cuenta con condimenteros	Próxima visita.
O	59	A pesar de realizar toma de peso y talla de participantes nuevos (M), no se ha realizado ingreso de la información al SIRBE, por lo cual se encuentran bloqueados para registro en RAD.	Próxima visita.
O	60	No cuenta con balanza digital pesa patrón y tallimetro	Próxima visita.
O	58	No presenta soporte de fortalecimiento técnico de nutricionista	Próxima visita.
O	68	No ha radicado solicitud de visita para concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.	Próxima visita.
O	71	No ha radicado solicitud de capacitación en teoria del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana	Próxima visita.

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

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 C. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Marcia Alejandra Alonso Villalba	Adriana M. Rojo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1121824879	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES 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:	Los Mártires	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario Cocina Popular
UNIDAD OPERATIVA:	121780-CCCP 14-001 Martires		
DIRECCIÓN:	Kr 14 Bis 21-10	**TELÉFONO:**	7368428
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/09/2022	**OPERADOR:**	Fundación para el desarrollo Social Oriente

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de arracacha	Sopa de arracacha	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
carne de cerdo en salsa de piña	carne de cerdo en salsa de piña	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Tortilla de Acelga	Tortilla de Acelga.	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro cocido con canela	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Sorbete de feijoa	Sorbete de feijoa.	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rozo Arévalo	NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Alejandra Alonso U.

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:	Los Mártires	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario Cocina popular
UNIDAD OPERATIVA:	121780 - CCCP 14-001 Mártires		
DIRECCIÓN:	Kr 14 Bis 21-10	**TELÉFONO:**	7368428
OPERADOR	Fundación para el desarrollo Social Oriente	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	23/09/2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A ___ AÑOS	170

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	2	Sopa de arracacha	Sopa de arracacha	270	PESO MUESTREADO	247	247																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	91																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo en salsa de piña	62	PESO MUESTREADO	63	65																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	104																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	90	PESO MUESTREADO	87	96																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	106																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	58	PESO MUESTREADO	56	52																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	90																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro cocido con canela	115	PESO MUESTREADO	71	69																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	92																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
4	2	Banano con queso doble crema	Banano con queso doble crema	85	PESO MUESTREADO	90	78																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	91																			3	
					CALIFICACION	3	3																				

OBSERVACIONES: Se hace uso de utensilio estandarizado para servir sorbete de fríjol.

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rojo

NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rojo Arévalo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Marisa Delgado Morales Villalba

6. **Se realiza revisión documental de cajas, carpetas de las historias sociales en las cuales se evidencian inconsistencias en las cajas 12 y 13 ya que solo una historia social se encuentra archivada en carpeta, adicionalmente al realizar comparación el FUID no coinciden en número de páginas, orden cronológico de los documentos y se observa el faltante de una historia social a la fecha de la revisión.**

   R/ En cuanto a las historias sociales se informar que actualmente la entidad no cuenta con insumos para organizar en carpetas las historias sociales, por tal razón solo se encuentra el paquete de la historia social.

   -En cuanto al FUID, a los documentos que nos se encuentran en orden cronológico, podemos revisar el tema ya que para el mes de abril la información se encontraba actualizada, y al finalizar la operación directa la compañera Aura realizo otra revisión de la misma, sin embargo se pudo haber incluido documentos posteriores a esa fecha que generaron la alteración del FUID.

   -Frente al ***"faltante de una historia social a la fecha de la revisión"*** tenemos conocimiento del caso del señor Uldarico caso que nos encontramos revisando con el archivo que se encuentra en la Subdirección Local.

Cualquier inquietud o comentario, quedo atenta.

Cordialmente,

Enviado desde Correo para Windows

De: COMEDOR COMUNITARIO MARTIRES 1
Enviado: martes, 13 de septiembre de 2022 4:27 p. m.
Para: Anlly Luz Hinestroza Mosquera; Comedores Mártires
CC: oriente-sc@hotmail.com
Asunto: SOLICITUD DE ADECUACIONES - PLANTA FISICA Y COMPONENTES NUTRICIONAL E INCLUSION SOCIAL

Buenas tardes
Anlly Hinestroza
Referente
Ciudad

Teniendo en cuenta la visita de apertura se nos requiere la instalación en la cocina de la llave de pedal para el lavamanos, queda pendiente para la próxima visita.

La llave del lavamanos del baño está dañada, le sugerimos cambiar la llave actual del lavamanos de la cocina en su reemplazo.

Solicitamos de manera urgente el lavado de tanques y fumigación pues hemos detectado la presencia de plagas (insectos).

En cuanto al aplicativo SIRBE, se solicita la generación de usuario y contraseña para realizar el cargue de datos antropométricos, teniendo en cuenta que se evidencian participantes bloqueados por falta de esta información.

Solicitamos nos allegue formatos para el buzón de sugerencias.

De: Anlly Luz Hinestroza Mosquera
Enviado: martes, 13 de septiembre de 2022 5:22 p. m.
Para: comedorcomunitariomartires@hotmail.com; Comedores Mártires
CC: oriente-sc@hotmail.com
Asunto: RE: SOLICITUD DE ADECUACIONES - PLANTA FISICA Y COMPONENTES NUTRICIONAL E INCLUSION SOCIAL

Buenas tardes Alejandra,

Teniendo en cuenta tu correo, nos permitimos informar lo siguientes, así:

1. **La llave del lavamanos del baño está dañada, le sugerimos cambiar la llave actual del lavamanos de la cocina en su reemplazo.**
   R/Copio el presente correo al área administrativa para lo correspondiente.

2. **Solicitamos de manera urgente el lavado de tanques y fumigación pues hemos detectado la presencia de plagas (insectos).**
   R/ Frente a este tema nos permitimos informar que actualmente la entidad no cuenta con contrato para lavado de tanques y en caso de tenerlo esta coordinación se realiza con el CAIDIS ya que esta acción afecta a ambas unidades operativas. En cuanto a fumigación, este solicitud se realizó en el mes de agosto, por lo tanto se procederé a reiterar la solicitud para que el área administrativa recuerde la coordinación de este tema.

3. **En cuanto al aplicativo SIRBE, se solicita la generación de usuario y contraseña para realizar el cargue de datos antropométricos, teniendo en cuenta que se evidencian participantes bloqueados por falta de esta información.**
   R/Con respecto a los permisos, adjunto al presente correo me permito remitir el formato correspondiente el cual deben diligenciar completamente y adjuntar el acta de inicio para poder realizar la solicitud a la Mesa de Servicios.

4. **Solicitamos nos allegue formatos para el buzón de sugerencias.**
   R/Adjunto al presente correo remitimos el formato solicitado, sin embargo aprovechamos la ocasión para recordarles que en el mapa de proceso de la SDIS podrán encontrar los formatos que requieran para la operación del servicio de acuerdo al proceso o procedimiento al que corresponda https://sig.sdis.gov.co/index.php/es/ (ficha genérica de novedades, Formato de apertura de buzón, formato de acta etc)

5. **En cuanto al tema de cobertura observamos que a la fecha contamos con 164 participantes, esperamos su colaboración para llegar al 100% de la cobertura es decir 200 según lo establecido en el convenio, adicionalmente solicitamos el listado de priorizados con el fin de adelantar y/o verificar los posibles ingresos.**
   R/ En cuanto a los listado de priorizados, nos permitimos informar que no estamos autorizados autorizados para compartir esa base, por lo tanto es responsabilidad de la Subdirección Local depurar la base, hacer el contacto correspondiente y citar a los potenciales beneficiarios al diligenciamiento de la ficha SIRBE.

   En cuanto a la cobertura, nos permitimos informar que tenemos varias fichas diligenciadas pendientes del cargue, sin embargo el día de hoy no fue posible realizar ese cargue debido a que al parecer el SIRBE no ha sido parametrizado con los 200 cupos razón por la cual no nos permite ingresar a más personas tal y como se puede observar en la imagen adjunta.

RV: REF: MESA DE SERVICIO CONFIRMA LA ACTIVACION DEL USUARIO SOLICITADO

Comedor Martires <cccpmartires@outlook.com>
Jue 22/09/2022 12:16

Para: ahinestrozam@sdis.gov.co <ahinestrozam@sdis.gov.co>

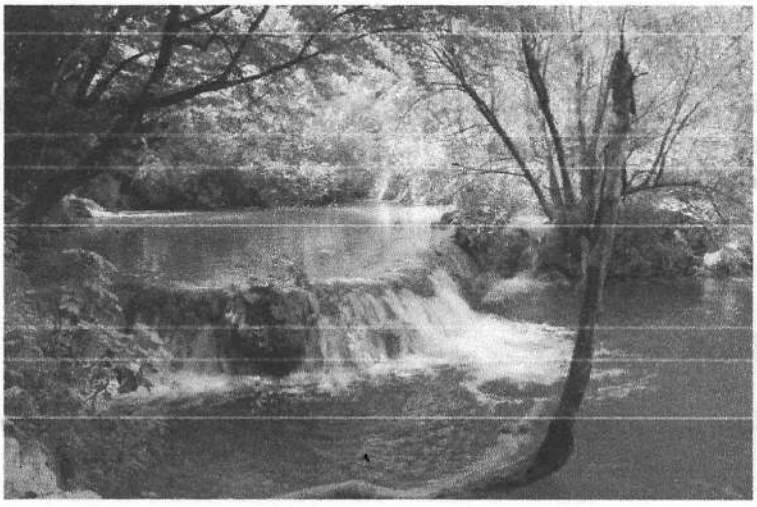
Buen día
de manera atenta me permito solicitar usuario y clave para poder ingresar ya que el usuario que nos enviaron no corresponde
solicitamos pronta respuesta
ya que es importante para el servicio
quedo atenta a cualquier solicitud o sugerencia

De: ORIENTE S.C. FUNDACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL <oriente-sc@hotmail.com>
Enviado: miércoles, 21 de septiembre de 2022 21:19
Para: Comedor Martires <cccpmartires@outlook.com>
Asunto: REF: MESA DE SERVICIO CONFIRMA LA ACTIVACION DEL USUARIO SOLICITADO

FAVOR CONFIRMAR RECIBIDO.

Cordialmente,

Fundación Para el Desarrollo Social Oriente
Elias Diaz Mojica
Personal Administrativo y Financiero
Tel: 934 83 14
Cel: 311 - 816 24 98



De todas las cosas que llevas puestas,
tu actitud es la mas importante.

De: notificaciones.mesadeservicio@sdis.gov.co <notificaciones.mesadeservicio@sdis.gov.co>
Enviado: miércoles, 21 de septiembre de 2022 8:46 a. m.
Para: oriente-sc@hotmail.com <oriente-sc@hotmail.com>
Asunto: Mesa de Servicio

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA VISITA DE APERTURA	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 12 | 09 | 2022 Hora Inicio: 8:00 Hora Finalización: 11:30

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7158 -2022 Nombre Asociado: Fundación para el desarrollo social oriente.

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: Mártires

Ubicación

Localidad: Mártires Barrio: Santafe. Dirección: Carrera 14 BIS 21-10

Tel: 7363428 Cel.: 3105755499 Correo Electrónico: comedorcomunitariomartires@hotmail.com

Cobertura

Nº Cupos Contratados: 200

Capitulo B. CONCEPTO SANITARIO

Descripción	Nivel de Cumplimiento
El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año o en su defecto el soporte de radicado de la solicitud de visita. Cuando opere en las instalaciones por primera vez, el ASOCIADO dispondrá de tres (3) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio, para realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente. Concepto: Favorable Porcentaje de Cumplimiento: 92 % Fecha: Día: 24 Mes: 09 Año: 2021 No de Acta: ASOZE 642486 Hospital/Subred: Centro oriente	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. REQUISITOS NECESARIOS

Área	Elemento	Ítem	Descripción Actividad	Nivel de Cumplimiento
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]
				C [ ] NC [ ]

Powered by CamScanner

Área	Elemento	Ítem	Descripción Actividad	Nivel de Cumplimiento
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐
				C ☐ NC ☐

Capitulo D. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA EQUIPO Y MENAJE

Descripción	Nivel de Cumplimiento
Cuenta con los equipos, instrumentos de medición, muebles, menaje, utensilios, elementos de aseo mínimos de acuerdo con la cobertura contratada.	C ☑ NC ☐

Capitulo E. CERTIFICADO DE LAVADO DE TANQUE(S) DE RESERVA

Descripción	Nivel de Cumplimiento
Se dispone de tanque(s) de abastecimiento de agua potable en material higiénico sanitario, hermético(s), mínimo de 1.000 litros, debidamente identificado (s) e indica su capacidad de almacenamiento de agua potable; instalado al sistema hidráulico del área de preparación de alimentos y servicios sanitarios. **Fecha de lavado:** ~~_____~~ **Material:** ~~_____~~ **Nº de Tanques:** _____ **Capacidad:** ~~_____~~ **Empresa que realiza el Lavado:** ~~_____~~ **Concepto sanitario de la empresa:** ~~_____~~ **Fecha de expedición del concepto:** ~~_____~~ **Acta Nº** ~~_____~~	C ☐ NC ☒

Capitulo F. CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS

Descripción	Nivel de Cumplimiento
No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha último control:** 22/01/2022 **Empresa:** Ecoflora **Concepto sanitario de la empresa:** Favorable	C ☑ NC ☐

Capitulo G. CONCEPTO DE LA VISITA

Escala de Cumplimiento	Concepto		Nº de Aspectos Verificados con Calificación Cumple	Nº Total de Aspectos Verificados	% Cumplimiento
90 % - 100 %	Favorable		3	4	75
70 % - 89,9%	Condicionado	X			
< 69,9 %	Desfavorable				

Cálculo Porcentaje de Cumplimiento: Nº de Aspectos Verificados con Calificación Cumple / Nº Total de Aspectos Verificados * 100

Powered by CamScanner

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de quien realiza la visita

No se evidencia certificado de lavado de tanque de almacenamiento de agua el tanque reposa en instalaciones del Edificio Daids.

Se evidencia instalaciones adecuadas para la prestación del servicio cumple con condiciones Higienico Sanitarias.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna. – Alejandra Alonso Villalba

Capitulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alejandra Alonso Villalba	Flor Alba Molinos Mahz
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1128524899	20711586
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	contratista subdirección de Abastecimiento
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 LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Fecha de Visita: 12 | 09 | 2022 Hora Inicio: 8:00 Hora Finalización: 11:30

Capitulo A. INFORMACIÓN COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7158-2022 Nombre Asociado: Fundación para el desarrollo social Oriente

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular: Marlucy

Capitulo B. EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	1 nevera mixta (refrigeración-congelación) de 27 pies	1 por cada 500 participantes	1	1	C
		1 congelador horizontal de 508 litros	1 por cada 500 participantes	1	1	C
	Estufa	1 estufa industrial a gas de 4 quemadores (fogones) o 1 estufa a gas de tres quemadores más una estufa enana.	1 por cada 500 participantes	2	2	C
	Licuadoras	1 licuadora industrial en acero inoxidable de 10 litros vaso extraíble	1 por cada 300 participantes	1	1	C
		1 licuadora casera de 1,25 litros.	1 por cada 300 participantes	1	1	C
	Campana extractora	Fabricada totalmente en lámina de acero inoxidable, filtros, canales y cajas recolectoras de grasa extraíbles para facilitar la limpieza.	1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario - Cocina Popular	1	1	C
	Motor axial industrial 14 pulgadas	Monofásico 110v, Motor totalmente cerrado con aspas robustas con alta capacidad de filtración. Base con pintura electrostática.	1 acorde al montaje realizado en el Comedor Comunitario - Cocina Popular	1	1	C
	Plancha asadora 80 cm individual	Cubierta principal fabricada en lámina de acero inoxidable antiácidos tipo 304 calibre18. Mueble exterior, forros y entrepaño fabricados en lámina de acero inoxidable tipo 430 calibre 20. Incluye canales y bandejas recolectoras de grasa extraíbles.	1 por cada 200 participantes	NA	NA	NA
	Lavamanos de accionamiento no manual	Accionamiento automático, de rodilla o mediante pulsador de pie.	Mínimo 1 unidad	1	1	C
Instrumentos de Medición	Báscula para alimentos	1 báscula electrónica, con capacidad mínima de 50 libras, sensibilidad máxima de 100 gramos	1 por cada 400 participante	1	1	C
	Balanza gramera	1 gramera electrónica con capacidad de 1000 g, sensibilidad de 1 gramo.	1 por cada 200 participantes	1	1	C
	Balanza para el pesaje residuos sólidos	Balanza digital de gancho con capacidad mínima de 50 Kg, sensibilidad máxima 100 gramos.	1 por cada 400 participantes	1	1	C
	Termómetros de alimentos	1 termómetro de punzón digital para alimentos fríos.	1 por cada 200 participantes	1	1	C
		1 termómetro de punzón digital para preparaciones calientes.	1 por cada 200 participantes	1	1	C
Muebles	Mesa de trabajo	1 mesa de trabajo lisas en acero inoxidable, bordes sin aristas; cuando el área de la cocina lo permita se podrán ubicar más mesas	1 por cada 130 participantes	2	2	C
	Poceta de lavado de menaje (Lavaplatos)	Mínimo una (1) en material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado de acuerdo con el volumen de menaje del Comedor Comunitario – Cocina Popular	1 por cada 500 participantes	1	1	C
	Poceta para lavado de canastilla	Mínimo una (1) en material higiénico sanitario, que garantice el adecuado lavado, con medida superior a Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	1 por cada 500 participantes	1	1	C
	Anaquel	Mínimo uno (1), donde se ubiquen alimentos no perecederos (víveres y abarrotes). La cantidad de anaqueles será de acuerdo con el área total del almacenamiento de alimentos. Anaqueles en material higiénico sanitario	1 por cada 300 participantes	1	1	C
	Estibas	La cantidad será de acuerdo con el área de almacenamiento de alimentos. Material higiénico sanitario. Medidas 1.20m x 1m x 15cm.	1 por cada 100 participantes	2	2	C
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm. El número de canastillas será de acuerdo con el área total de almacenamiento de alimentos (mínimo 15 unidades).	1 por cada 20 participantes	10	14	C

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 LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS	DOCUMENTO NO CONTROLADO	
		PAGINA	2 de 3

Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Muebles	Mesas para el salón comedor.	Mesas en material higiénico sanitario.	8 mesas de 200 a 300 participantes 10 mesas de 301 a 400 participantes	/	/	/
		La forma de las mesas podrá ser variada.		/	/	/
		La cantidad de mesas para ubicación será de acuerdo con el área del salón comedor y a los turnos asignados.		8	8	C
		La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor.		/	/	/
	Sillas para el salón comedor	Sillas de acuerdo con la cantidad de participantes con consumo de alimentos en sitio, según los turnos asignados, La forma de las sillas podrá ser variada. Las sillas para los participantes serán en material higiénico sanitario. La cantidad de mesas podrá ser mayor al número mínimo exigido de acuerdo con el área del salón comedor.	32 sillas de 200 a 300 participantes 40 sillas de 301 a 400 participantes	32	32	C
Menaje y Utensilios	Recipientes plásticos	Recipientes herméticos nuevos, en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza desinfección.	Ocho (8) en total por cada participante Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa.	/	/	/
		2 con capacidad mínima de 500 ml para la sopa o cazuela.		20	20	C
		2 con capacidad mínima de 1.000 ml para proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano.		20	20	C
		2 con capacidad mínima de 330 ml para la bebida de fruta		20	20	C
		2 con capacidad mínima de 200 ml para el postre.		20	20	C
	Platos - Vasos - Postreras	Platos para sopa, platos para seco, vaso con capacidad mínima de 330 ml y postrera; en material higiénico sanitario resistente a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	1 por cada participante	652	652	C
	Cubiertos	Cuchara de sopa, cuchara de postre, tenedor y cuchillo.	1 por cada participante	652	721	C
	Ollas	2 pailas de aluminio fundido.	1 por cada 150 participantes	2	2	C
		2 calderos hondos de aluminio fundido	1 por cada 150 participantes	2	2	C
		1 fondo de aluminio de 75 litros.	1 por cada 150 participantes	2	2	C
		3 ollas a presión 13-16 litros.	1 por cada 100 participantes	2	3	C
		2 ollas en aluminio No 32 — capacidad aprox. 15 litros	1 por cada 150 participantes	2	2	C
		2 ollas en aluminio No 34-38 — Capacidad aprox. 24 litros	1 por cada 150 participantes	2	2	C
		1 olla en aluminio No 40-50 — Capacidad aprox. 75 litros	1 por cada 300 participantes	1	1	C
		Plancha para asar.	1 por cada 150 participantes	2	2	C
	Recipientes y Bandejas	Recipientes plásticos en buen estado con tapa para la preparación de jugos y ensaladas, almacenamiento de alimentos, desinfección de frutas y verduras, menaje y utensilios, canecas grandes con tapa para almacenamiento de granos, recipiente plástico para muestras. Taza plástica grande, tina 50 litros, jarras con tapas, cucharas o recipientes medidores, tazas medidoras bandejas para la distribución de los alimentos (mínimo 10 bandejas en material plástico).	Recipiente caneca 110 — 140 litros (1 por cada 100) Recipiente caneca 50-65 litros (1 por cada 100) Recipiente plástico (1 por cada 150) Recipiente plástico para muestras (1 por cada 300) Tazas medidoras (1 por cada 100) Bandejas plásticas (10 por cada 300)	2 2 1 2 10	2 2 1 2 15	C
	Utensilios Cocina	Colador metálico, tijeras de cocina, tenedor de cocina de mango largo, espumadera, rallador, 2 pinzas para alimentos, cuchara de servir pastas, 5 cucharas para servir, tablas de picar (blanco, verde, amarillo y azul), juego de cuchillos, cucharon semihundido.	Colador metálico (1 por cada 100) Tijeras de cocina (1 por cada 300) Tenedor de cocina (1 por cada 150) Espumadera (1 por cada 150) Rallador (1 por cada 150) Pinzas para alimentos (1 por cada 150) Cuchara para servir pastas (1 por cada 150) Cuchara para servir (5 por cada 300) Tablas para picar (1 por cada 75) Juego de cuchillos (1 por cada 75) Cucharón (1 por cada 150)	2 1 2 2 2 2 5 4 3	2 1 2 2 2 2 5 4 3	C

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 LISTA DE CHEQUEO EQUIPOS Y UTENSILIOS MÍNIMOS	DOCUMENTO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 3

Categoría		Características	Cantidad según cobertura (Por participante)	Cantidad Requerida	Cantidad Evidenciada	C/NC
Elementos de Aseo, Protección y Otros	Implementos de aseo	Baldes, escobas, traperos, cepillos o haragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección, perchero. churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, jabón líquido de manos antibacterial sin olor, toallas de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispensador de gel antibacterial de pedal.				C
		Esponjillas, esponjas, jabón líquido lava loza, desinfectante				C
	Canecas de residuos área de preparación	Baldes, escobas, traperos, cepillos o haragán, con cambio permanente que garantice los procesos de limpieza y desinfección, perchero. churruscos, chupa, jabón en polvo, recogedor, papel higiénico, jabón líquido de manos antibacterial sin olor, toallas de mano y de cocina único uso, guantes de caucho y dispensador de gel antibacterial de pedal.				C
		Área de preparación: caneca color verde tipo pedal en caso que se realice aprovechamiento de residuos orgánicos.				C

Capitulo H. INFORMACIÓN ADICIONAL

Se evidencia los Equipos y Utensilios necesarios para el Servicio.

Powered by CamScanner