ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE CIERRE EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 20 | 04 | 2024 Hora Inicio: 11:30 am Hora Finalización: 03:00 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6623-2023 Nombre Asociado: Corporación Construyamos El Futuro

Nombre Comedor Comunitario: 113595 - CCCP 10-001 Laureles

Fecha Inicio Operación: 24/06/2023 Fecha Final Operación: 29/04/2024

Nombre Responsable del Servicio: Mauricio Triana

2. Ubicación

Localidad: Engativá Barrio: Laureles Dirección: Cll 63F 113-24

Tel: 6016965808 Cel.: 3177622211 Correo Electrónico: comedorlaureles1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Participantes en Atención: 278

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 Total Asistencia del Día: 228 Total Histórico de Asistencia: 62057

Capítulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Asociado presento aval de ajuste a plan de compras para 260 beneficiarios del 15 al 20/04/2024 por parte de SDIS.

En visita de cierre se evidencia distribución de menú 6 semana 1 de acuerdo a lo establecido en anexo técnico: carne de res asada, arroz blanco, tajada de aguacate, plátano maduro cocido, cazuela de frijoles, jugo de lulo y papaya en cuadros con queso doble crema.

Durante la ejecución del convenio de asociación 6623-2023 el asociado dio cumplimiento a los compromisos específicos del componente Alimentación, Nutrición y salubridad. Así mismo adelantó las acciones correctivas requeridos para subsanar los hallazgos evidenciados y no presenta medidas contractuales en estado abierto.

Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones.

8831180

Capítulo 6. 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 R
R	3	20/01/24	Se evidencia que fue realizado preslistamiento de alimentos de acuerdo a lo establecido en anexo técnico, evidenciando calidad adecuado de los mismos	X		Cerrado	
O	58	29/02/2024	Asociado presenta recibo de pago generado el 14/03/2024 con sello de consignación correspondiente el cual en plataforma de página de bomberos aparece fecha de cargue recibo 19/03/2024 y estado aprobado	X		Cerrado	
O	39	15/03/2024	Se evidencia que asociado cuenta con licuadora casera en funcionamiento	X		Cerrado	
O	55	15/03/2024	Se evidencian actividades IEC y actividad física correspondientes al mes de abril/2024, realizadas de acuerdo a lo establecido en anexo técnico y de acuerdo al cronograma establecido: reducción consumo de sal sodio y estiramientos del 16/04/2024 con 117 asistentes.	X		Cerrado	
O	25	06/04/2024	Se evidencia anjeo y rejilla de ventilador en área de proceso en adecuado estado de limpieza.	X		Cerrado	
O	63	06/04/2024	Se evidencia implementación de acciones correctivas para subsanar requerimientos	X		Cerrado	
R	49	20/01/2024	Se evidencian temperaturas de seguridad en la totalidad de las preparaciones	X		Cerrado	

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

Capítulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Mauricio Triana Landinez	Adriana Maria Pozo Arévalo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
88311810	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Contratista - Apoyo a supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	20	MES	04	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6623-2023

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ:** 6



Apoyo a la supervision
Adriana María Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos
52.807.085
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 06 | 04 | 2024 Hora Inicio: 09:40am Hora Finalización: 4:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6623-2023 Nombre Asociado: Corporación Construyamos El Futuro

Nombre Comedor Comunitario: 113595-CCCP 10-001 Laureles

Fecha Inicio Operación: 24/06/2023 Fecha Final Operación: 29/04/2024

Nombre Responsable del Servicio: Mauricio Triana

2. Ubicación

Localidad: Engativá Barrio: Laureles Dirección: CL 63 F 113 24

Tel: 6016965808 Cel.: 3177622211 Correo Electrónico: comedorlaureles1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 N° Participantes en Atención: 278

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 Total Asistencia del Día: 240 Total Histórico de Asistencia: 58754

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	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 cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	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). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	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 [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal	Espaguetí	14,4	14,5
Verdura o ensalada	Lechuga, Tomate, Aguacate, Cebolla, Limón	24	25

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Maracuyá	19,2	20
	Azúcar	1,9	2,0
Postre	Papaya	14,2	15
	Queso	5,0	5,0

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan 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			El Trunfo	28/08/23	30/06/20	02/10/23	02/10/23	SPU 108
Carne			El Trunfo	28/08/23	30/06/20	02/10/23	02/10/23	SPU 108
Leche			Mouto	14/11/23		04/04/24		JMX 478
Queso			Mouto	14/11/23		04/04/24		JMX 478
Yogurt			Mouto	14/11/23		04/04/24		JMX 478
Helado			Mouto	15/11/23		04/04/24		JMX 478
Crema de leche			Mouto	15/11/23		04/04/24		JMX 478
Huevos			Mouto	15/11/23		06/09/23		UPQ 088
Atún			Mouto	15/11/23		06/09/23		UPQ 088
Pulpas			Tuti Frutas	25/05/23		06/12/23		UEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	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 con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	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 [ ]
13	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 [ ]	14	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 [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	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"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	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 [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 19/03/2024 Personal y beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	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	Levid Aconcha	17/04/2023
2	Nancy Aguilar	19/04/2023
3	Tatiana Cuadrado	19/04/2023
4	Enrique Figueroa	25/09/2023
5	Janeth Galvis	05/03/2024
6	Mauricio Triana (Responsable)	20/04/2023
7	Andrés Gallego (Auxiliar)	18/04/2023
8	Paola Alarcón (Nutricional)	14/08/2023
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 04/03/2024 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 04/03/24 - 14/03/24	C [X] NC [ ] NA [ ] 03/10/2023 14/10/2023 26/06/2023 14/10/2023	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 04/03/2024 09/03/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Personal manipulador

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Leidi Acosta	20/06/23 - 09/03/24
2	Nancy Aguilar	20/06/23 - 09/03/24
3	Tatiana Cuadrado	20/06/23 - 09/03/24
4	Enrique Figueroa	03/10/23 - 09/03/24
5	Janeth Galvis	04/03/24 - 09/03/24
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 [ ]	24	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.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin 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 [ ]	26	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. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario 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. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con Requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 79,5 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 12 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZN 148550 **Hospital/Subred:** Norte	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	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. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	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 [ ]	31	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 [ ]
32	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 [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado 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 [ ]
34	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 [ ]	35	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 [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 07/11/2023 Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 07 Mes 11 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 10000L **Empresa:** FAS Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 01 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	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 [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	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 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	350
Cuchara sopa	1 por cada participante	350
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350
Tenedor mesa	1 por cada participante	350
Postrera	1 por cada participante	350
Vaso jugo	1 por cada participante	350
Plato sopa	1 por cada participante	350
Plato seco	1 por cada participante	350

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	35	35
Recipiente hermético 1000 ml	35	35
Recipiente hermético 330 ml	35	35
Recipiente hermético 200 ml	35	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. 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 [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. 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 y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	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 cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	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 [ ]
46	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 [ ]	47	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
48	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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Arroz	81,7	77,8
Cereal	Espaguetis	80,8	72,4
Proteína	Albondigas en salsa boloñesa	68,8	89,3
Ensalada o Verdura	Lechuga, tomate, aguacate (c/u) y cilantro	14,3	8,1
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro rodaa	88,7	80,5
Bebida de Fruta	Jugo de maracuyá	3,5	5,2
Postre	Papaya tajada con queso doble c.	7,1	4,2

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 12 Mes 09 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 08 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	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 cronograma trimestral.* **Fecha entrega cronograma**: 26/01/2024	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 19/10/2023 **Fecha Socialización**: 18/11/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	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
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 12 Mes 02 Año 2024 (ACTUALIZO) **Actividad IEC:** como reducir la ingesta de azúcares en la dieta? **Actividad Física:** Estiramiento **Fecha Actividad:** 09/03/2024 60 Beneficiarios	C ☐ NC ☒ NA ☐	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 13/03/2024 Fecha Reporte Cualitativo: \	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** \	C ☐ NC ☒ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	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). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	104	116	
1:00 p. m.			
2:00 p. m.	214	233	
3:00 p. m.	240	240	
3:30 p. m.			
Total	240	240	

V.1. Se realiza intercambio permitido: Menú 16 granadilla por pera.
Para el mes de abril/24, se solicita realizar refuerzo en procedimientos y pasos para la limpieza y desinfección de frutas y verduras.
V.42. El comedor cuenta con aprobación para entregar 15 almuerzos consumo en casa.
V.51. Para el mes de marzo/24, se realizó 37 tomas a beneficiarios nuevos. El 09/03/2024, se realizo toma muestra a 25 beneficiarios. * corrección: 09/03/2024 - 37 registros; Nuevos marzo/24 - 30 registros. (De lo anterior 3 egresan).

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

8831810

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	25	Se evidencia anjeo y rejilla de ventilador en area de proceso con acumulación de grasa.	Próxima visita.
O	63	No se implementa acciones correctivas para subsanar planes de mejoramiento variables 3 y 49	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
P	3	20/01/2024	06/04/2024- No se aplica adecuadamente los pasos del pretalatamiento para el la lechuga de la ensalada del día, dado que en el recipiente donde se realiza la desinfección se observa lechugas, deformada y con presencia de tierra, no se realiza selección y lavado. correctamente.		X	Abierto		X
P	9	20/01/2024	06/04/2024- Se evidencian acceptables procedimientos en la operación entrega de apoyos alimentarios, durante la jornada, formatos de control se encuentran actualizados	X		Cerrado		
P	49	20/01/2024	06/04/2024- No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido, dado que para la primera toma la ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, registra 14,3°C, el guiso doble crema 7,1°C, en la segunda toma la ensalada registró 8,1°C.		X	Abierto		X
O	58	29/02/2024	06/04/2024- El comedor no cuenda con concepto técnico de bomberos, presento recibo de pago No. 2499002062G, el responsable del servicio refiere que el pago se realizo el 19/03/2024, sin embargo el soporte no es legible, se verificará en proxima visita otro soporte, en donde se pueda verificar el pago.		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
O	17	15/03/2024	06/04/2024- Se evidencia durante la jornada que se aplican aceptables practicas de manipulación.	X		cerrado		
O	23	15/03/2024	06/04/2024- Se evidencia que el sistema de pedal del área de lavado de manos, funciona adecuadamente.	X		cerrado		
O	36	15/03/2024	06/04/2024- Se evidencia durante el tiempo de visita adecuado proceso en la desinfección, adicional formatos de control actualizados	X		cerrado		
O	39	15/03/2024	06/04/2024- El comedor aún no cuenta con licuadora casera, como establece el anexo técnico. Se realiza acompañamiento a las aristas en las mesas de trabajo		X	Abierto		
O	65	15/03/2024	06/04/2024- No se ejecuta el cronograma de EVS aprobado, en cuanto a la actividad física, dado que el 09/03/24 se realizo aplazamiento y la actividad programada, era Zumba se verificará en próxima visita subsanación.		X	Abierto		

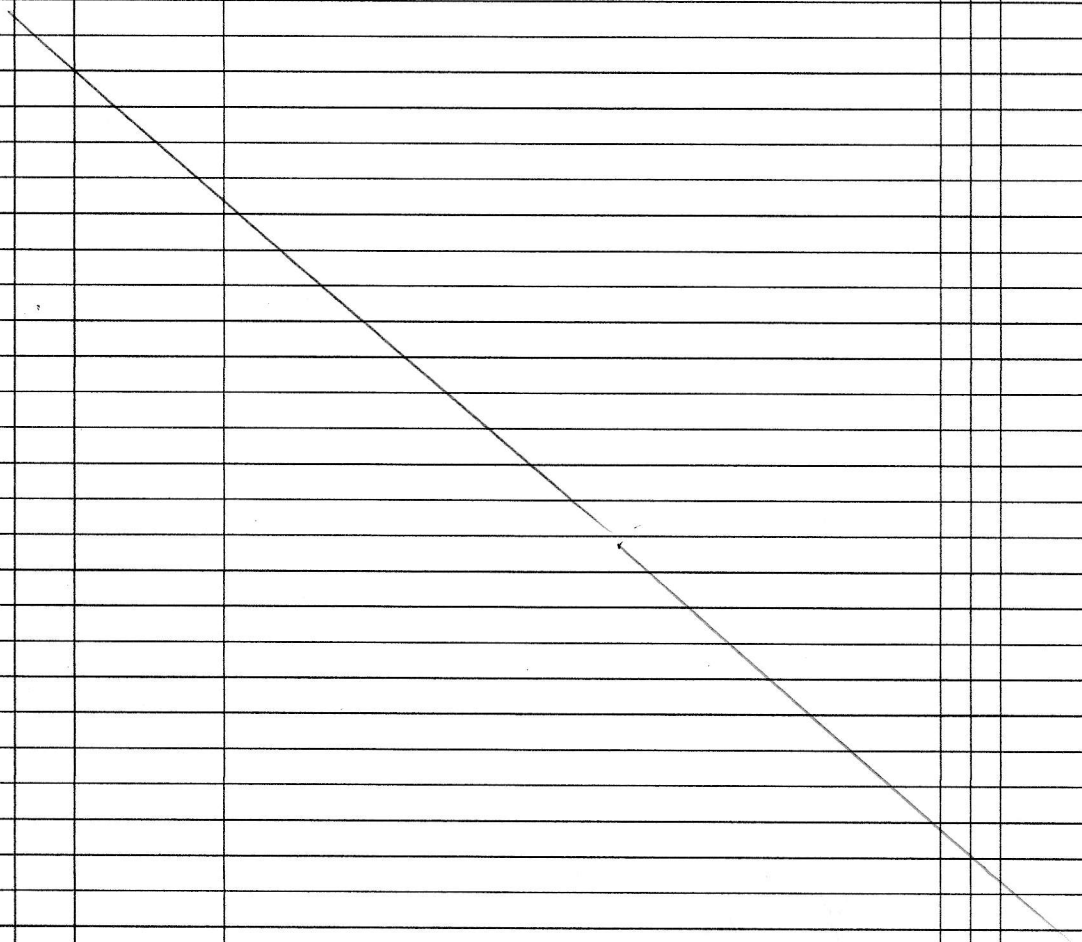
Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Mauricio Jaime Landinez	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
80311810	52 702 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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	46	15/03/2024	06/04/2024 - De acuerdo al plan de menu - fico implementado, los porcentajes ser- vidos, para el grupo de edad mayores de 14 años presentan conformidad.	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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Mauricio Jiménez Sandinel	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
88311810	52 207 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Engativá	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Lagartos	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	06/04/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	240	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113595-CCCP 10-001	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Andrea Vargas Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	18				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO 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
Mayor de 14 años	13	Albondigas en salsa boloñesa.	Albondigas en salsa boloñesa	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	89	86	85	89	88	89	94	85	80	87	90	87									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	105	101	100	105	104	105	110	100	94	102	106	102								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Espagueti.	Espagueti	165g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	166	189	176	150	156	181	152	177	177	166	164	173	166									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	115	107	91	95	110	92	107	107	101	99	105	101								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Lechuga, tomate, aguacate cilantro	Lechuga tomate aguacate cilantro	100g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	104	100	91	95	94	94	92	107	83	103	110	106	103									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	100	91	95	94	94	92	107	83	103	110	106	103								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Plátano maduro melao	Plátano maduro melao	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	71	75	76	77	73	66	80	76	76	73	80	76									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	97	103	104	105	100	90	110	104	104	100	110	104								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Sopa de arroz	Sopa de arroz	210g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	228	239	230	261	231	211	230	221	257	197	200	197	218									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	114	110	124	110	100	110	105	122	94	95	94	104								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Jugo de maracuyá	Jugo de maracuya	\	PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
Mayor de 14 años	13	Papaya tajada con queso doble crema	Papaya tajada con queso doble crema	80g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	77	90	74	72	81	85	68	85	80	77	70	77									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	96	113	93	90	101	106	110	106	100	96	88	96								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Edwin Mauricio Triana Landinez	NOMBRE:	Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	88211810	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52 202 371
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Apoyo a la supervisión

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativá	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113595-CCCP-10-001 Laureles		
DIRECCIÓN:	CL 63 F 113 24	TELÉFONO:	317 7622211
FECHA (dd/mm/aaaa):	06/04/2024	OPERADOR:	Corporación Construyamos El Futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albondigas en salsa boloñesa	Albondigas en salsa boloñesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espagueti's.	Espagueti's	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada, Lechuga, tomate. zanahoria, cilantro	Ensalada Lechuga, tomate, aguacate y cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Plátano maduro melog	Plátano maduro melog	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de arroz	Sopa de arroz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papaya tajada con queso doble crema.	Papaya tajada con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Semana 3 - Menú 18

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas Lozano

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Edwin Tiana

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Mauricio Triana Landinez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	06	**MES**	04	**AÑO**	**2024**

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113598-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6623-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











No de Variable: 49

Descripción: 06/04/2024- No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido, dado que para la primera toma la ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro, registra 14.3°C, el queso doble crema 7.1°C; en la segunda toma la ensalada registra 8.1°C.

No de Variable: 25

Descripción: Se evidencia anjeo y rejilla de ventilador en área de proceso con acumulación de grasa.





No de Variable: 3

Descripción: 06/04/2024- No se aplica adecuadamente los pasos del pre alistamiento para la lechuga de la ensalada del día, dado que en el recipiente donde se realiza la desinfección se observa lechuga deteriorada y con presencia de tierra, no se realiza selección y lavado, correctamente.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 18

GRUPO 3: de 6 a 8 años		GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos
52.202371
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 15 | 03 | 2024 Hora Inicio: 10:10 am Hora Finalización: 5:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6623-2023 Nombre Asociado: corporación Construyamos El futuro

Nombre Comedor Comunitario: 113595 - CCCP 10-001 Laureles.

Fecha Inicio Operación: 24/06/2023 Fecha Final Operación: 30/04/2024

Nombre Responsable del Servicio: Mauricio Triana.

2. Ubicación

Localidad: Engativá Barrio: Laureles Dirección: CL 63F 113 24

Tel: 6016965808 Cel.: 3177622211 Correo Electrónico: comedorlaureles1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 N° Participantes en Atención: 275

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 Total Asistencia del Día: 257 Total Histórico de Asistencia: 55141

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	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 cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	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). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	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 [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Huevo	4,4	4,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Fécula	1,8	1,9
	Pma.	3,1	3,1
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
	Leche	60,7	61
Postre	Banano	19,2	19,5
	Queso	5,0	5,0

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C: X NC: NA:	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el 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.	C: X NC: NA:
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C: X NC: NA:	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C: NC: X NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan 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			El Trapo	28/08/23	30/06/2025	07/10/23	07/10/23	SPU 108
Carne			El Trapo	28/08/23	30/06/2026	07/10/23	07/10/23	SPU 108
Leche			Mercado	14/11/23		04/04/23		JHX 478
Queso			Mercado	14/11/23		04/04/23		JHX 478
Yogurt			Mercado	14/11/23		04/04/23		JHX 478
Helado			Mercado	15/11/23		04/04/23		JHX 478
Crema de leche			Mercado	15/11/23		04/04/23		JHX 478
Huevos			Mercado	15/11/23		06/09/23		WPQ 088
Atún			Mercado	15/11/23		06/09/23		WPQ 088
Pulpas			Full Frutas	23/05/23		06/12/2023		VEQ 804

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	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 con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C: X NC: NA:	12	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:
13	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:	14	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:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	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"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 29/01/2024 Participantes 31/01/2024 Personal	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	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	Leivid Aconcha	17/04/2023
2	Nancy Aguilar	19/04/2023
3	Tatiana Cuadrado	19/04/2023
4	Enrique Figueroa	25/09/2023
5	Janeth Galvis (Ingresó 01/03/24)	05/03/2024
6	Mauricio Triana (Responsable).	20/04/2023
7	Andrés Gallego (Auxiliar).	18/04/2023
8	Paolo Alarcón (Manipulador)	14/08/2023
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 04/03/2024 (Nueva) Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 04/03/24 (Nueva) 14/03/24 (General).	C [X] NC [ ] NA [ ] 03/10/2023 14/10/2023 26/06/2023 14/10/2023	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 04/03/2024 (Nueva). 09/03/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Personal manipulador

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Leval Poncha	20/06/23 - 09/03/24
2	Nancy Aguilar	20/06/23 - 09/03/24
3	Tatiana Cuadrado	20/06/23 - 09/03/24
4	Enrique Figueroa	03/10/23 - 09/03/24
5	Janeth Galvis	04/03/24 - 09/03/24
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 [ ]	24	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.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin 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 [ ]	26	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. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario 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. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con Requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 99,5 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 12 Año: 2023 **Nº Acta:** DSQ2N 148580 **Hospital/Subred:** Norte.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	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. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	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 [ ]	31	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 [ ]
32	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 [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado 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 [ ]
34	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 [ ]	35	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 [ ]
36	Adapta, adòpta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 07/11/2023 Empresa: PAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 07 Mes 11 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** PAS Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 01 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	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 [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	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 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	350
Cuchara sopa	1 por cada participante	350
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350
Tenedor mesa	1 por cada participante	350
Postrera	1 por cada participante	350
Vaso jugo	1 por cada participante	350
Plato sopa	1 por cada participante	350
Plato seco	1 por cada participante	350

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	35	35
Recipiente hermético 1000 ml	35	35
Recipiente hermético 330 ml	35	35
Recipiente hermético 200 ml	35	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. 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 [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. 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 y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	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 cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	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 [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	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 *
48	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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de arracacha.	76,5	78,3
Cereal	Arroz con pimentón	81,8	77,9
Proteína	Carne de cerdo en salsa de piña	65,0	67,3
Ensalada o Verdura	Tortilla de acelga.	85,3	78,9
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro cocido con canela	64,1	67,3
Bebida de Fruta	Sorbete de jeipoa.	15,1	13,9
Postre	Banano picado con queso	0,0	4,6

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 12 Mes 09 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 09 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 08 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	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 cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 20/01/2024.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 19/10/2023 **Fecha Socialización:** 18/11/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	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
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 12 Mes 02 Año 2024 (adición). **Actividad IEC:** Como reducir la ingesta de azúcares en la dieta? **Actividad Física:** Estiramiento **Fecha Actividad:** 09/03/2024	C ☐ NC ☒ NA ☐ 60 Beneficiarios	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 13/03/2024 Fecha Reporte Cualitativo: \	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** 22/12/2022 Pago	C ☐ NC ☒ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	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). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	59	60	
1:00 p. m.	120	121	
2:00 p. m.			
3:00 p. m.	257	257	
3:30 p. m.			
Total			

V.S! Se realiza toma masiva el 09/03/2024, con 25 registros en listado SIRBE.
A la fecha de visita se realizó 16 tomas de talla y peso a beneficiarios nuevos.
Se recomienda, realizar verificación con registro en SIRBE.
V.40. No aplica, se verificará en próxima visita.
V.1 Intercambio menú 20 entregar pera, en lugar de granadilla.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones.

88111810

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	17.	Se evidencia que se utiliza para procesar en la cocina cuchillo con mango de madera.	Próxima visita
O	23	Se evidencia en el gotero de pedal de lavado de manos, en área de cocina, con filtración de agua.	Próxima visita
O	36.	NO se aplica adecuadamente el programa de limpieza y desinfección, dado que el proceso de desinfección de la fruta, se realiza con un enjuague de solución con desinfectante y no en inmersión, como esta establecido, no se aplica el tiempo requerido.	Próxima visita
O	39	El comedor no cuenta con lavadero casera, como establece el anexo técnico, adicional, mesa de trabajo ubicada en área de distribución, presenta aresta, generando riesgo	Próxima visita
O	55	No se ejecuta el cronograma aprobado, de la actividad realizada el 09/03/2024, de forma correcta, para la actividad física, dado que se proyectó Zumba y se realizó estiramiento	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	46	De acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para la carne de cerdo en salsa de pasta, y tortilla de acelga	Proxima 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
O	3	20/01/2024	15/03/2024- Se evidencia que no se realiza adecuado pre alistamiento, para la elaboración de la carne de cerdo, en salsa de piña, dado que, siendo las 10:30 am, no se contaba con la piña para la elaboración de la salsa, la cual ingresa a las 10:34 am.		X	Abierto	X	
O	9	20/01/2024	15/03/2024- No se implementa adecuadamente el procedimiento "operación entrega de apoyo alimentarios en los servicios sociales", en recepción, dado que se evidencia, en formato de recepción de alimentos y remisión, ingreso el día 07/03/24 de piña, cuando esta llega hoy en visita a las 10:33 am, para la preparación de la salsa. En servido y distribución, se genera un tiempo de espera de 36 minutos, iniciando el servido a las 11:36 11:06 am. En preparación, se observa jugo de fresa, el cual se adiciona la leche requerida, cuando este se debe preparar con solo leche, situación al inicio de la preparación.		X	Abierto	X	
O	47	20/01/2024	15/03/2024: Las características organolépticas de las preparaciones menú 23, presentan conformidad.	X		Cerrado		
O	49	20/01/2024	15/03/2024- No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido, en la primera toma, el plátano maduro cocido con canela 64,1°C, el sorbete de fresa 15,1, en la segunda toma el		X	Abierto	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			sorbete registró 13,9°C.					
R	6	29/02/2024	15/03/2024- Se evidencia que los alimentos almacenados en bodega presentan comprimidad en calidad.	X		cerrado		
O	15	29/02/2024	15/03/2024- Se evidencia que el formato de control de entradas y salidas, coincide con las existencias, en los alimentos verificados.	X		cerrado		
O	20	29/02/2024	15/03/2024- Se evidencia soporte de capacitación al personal manipulador en criterios mínimos de aceptación y rechazo, con fecha del 14/03/2024.	X		cerrado		
O	42	29/02/2024	15/03/2024- Se evidencia durante el recorrido que se realiza cambio de los recipientes herméticos, para participantes que consumen alimentos en casa.	X		cerrado		
O	58	29/02/2024	15/03/2024- El comedor no cuenta con concepto técnico de bomberos, se evidencia cobro, para solicitar el recibo de pago vigencia 2024, con fecha del 14/03/24 recibo No 2499002062U, pendiente realizar el pago, se verificará en próxima visita.		X	abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Mauricio Triana Landinez	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
80111810	52 202 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Engativá	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Laureles	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	15/03/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	257	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113595 - CCCP 10-001	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Andrea Vargas Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	23

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO 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
Mayor de 14 años	13	Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo en salsa de piña	57g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	65	70	53	75	63	70	60	59	52	66	55	60									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	114	123	93	132	110	123	105	104	91	116	96	105									1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	3	1	3	3	1	1	1	3									
Mayor de 14 años	13	Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	121g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	106	132	131	134	127	106	114	115	124	130	132	123	121									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	109	108	110	105	88	94	95	102	107	109	102	100								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Tortilla de acelga	Tortilla de acelga	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	66	93	92	75	83	85	84	83	76	82	95	85									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	78	109	108	88	98	100	99	98	89	96	112	100									1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	3	3	1	3	1	3									
Mayor de 14 años	13	Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro cocido con canela	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	61	66	77	77	79	75	79	74	70	76	74	73	73									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	84	90	105	105	108	103	108	101	96	104	101	100	100								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Sopa de arracacha	Sopa de arracacha	210g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	230	224	219	210	219	223	205	213	214	209	203	232	203									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	107	104	100	104	106	98	101	102	99	97	110	97								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Sorbete de fresa	Sorbete de fresa	330	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	330	340	330	310	315	330	350	340	345	330	330	320	330									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	100	94	95	100	106	103	105	100	100	97	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Banano picado con queso	Banano picado con queso	80g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	82	84	80	68	83	76	92	74	78	75	76	82									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	103	105	100	85	104	95	115	93	98	94	95	103								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Edwin Mauricio Triana Landinez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 80311810
CARGO: Responsable del Servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 202371
CARGO: Apoyo a la Supervisión

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativá	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113595 - CCCP - 10 - 001 Laureles		
DIRECCIÓN:	CL 63 F 113 24	TELÉFONO:	317 762 2211
FECHA (dd/mm/aaaa):	15/03/2024	OPERADOR:	Corporación construyamos el futuro.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de cerdo en salsa de piña	Carne de cerdo en salsa de piña	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tortilla de arcilla	Tortilla de arcilla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Plátano maduro cocido con canela	Plátano maduro cocido con canela	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de arracacha	Sopa de arracacha	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de fresa	Sorbete de fresa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano con queso	Banano con queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Menú 23 - Semana 4

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Mauricio Tramalandinca

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	15	**MES**	03	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6623-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











No de Variable: 9

Descripción: 15/03/2024- No se implementa adecuadamente el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, en recepción, dado que se evidencia en formato de recepción de alimentos y remisión, ingreso el día 07/03/2024 de piña, cuando esta llega hoy en visita a las 10:33 am, para la preparación de la salsa. En servido y distribución, se genera un tiempo de espera de 36 minutos, iniciando servicio a las 11:06 am. En preparación, se observa jugo de feijoa, e cual se adiciona la leche requerida, cuando este se debe preparar con solo leche, situación al inicio de la preparación

No de Variable: 49

Descripción: 15/03/2024- No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido, en la primera toma, el plátano maduro con canela 64.1°C, el sorbete de feijoa 15.1°C, en la segunda toma el sorbete registro 13.9°C°.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	15	MES	03	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6623-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 58

Descripción: 15/03/2024- El comedor no cuenta con concepto técnico de bomberos, se evidencia gestión, para solicitar el recibo de pago vigencia 2024, con fecha del 14/03/2024, recibo No. 24990020624, pendiente realizar el pago, se verificará en próxima vista.

No de Variable: 17

Descripción: Se evidencia que se utiliza para procesos en la cocina, chuchillo con mango de madera.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	15	**MES**	03	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6623-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 23 **Descripción:** Se evidencia en el sistema de pedal del lavado de manos, en área de cocina, con filtración de agua.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 23

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

Apoyo a la supervision
Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos
52.202371
Cédula de Ciudadanía

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2023	FORMATO NO CONTROLADO
Secretaría Integración Social		PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión: 2 / 3 / 2024 Periodo Informe Desde: 1 / 2 / 2024 Hasta: 29 / 2 / 2024

A. Información General

Nº Convenio/Vigencia: 6623 DE 2023 Nombre Asociado: CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO

Nombre Comedor Comunitario: 113595 CC CP 10-001 LAURELES

Fecha Inicio Operación: 24/06/2023 Fecha Final Operación: 30/04/2024

Responsable Servicio: EDWIN MAURICIO TRIANA LANDINEZ

B. Lista de Chequeo

CONTENIDO INFORME MENSUAL	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general.	C	
2.1 Información Unidad Operativa	C	
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.2.1 Compromisos Subcomponentes Suministro Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable	C	
2.2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	C	
2.2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	C	
2.3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario	C	
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	
2.5. 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	
2.6. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, planes de mejoramiento y requerimientos (OPR) generados en el periodo.	C	

SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACION COMPROMISOS ALIMENTACION, NUTRICION Y SALUBRIDAD

Soportes Compromisos Subcomponentes Suministro Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable.

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Ali_Feb_2024	C		
	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos	Tran_Ali_Feb_2024	C		
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_Feb_2024	C		
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Feb_2024	C		
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_Feb_2024	C		
	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.	Pre_Ali_Feb_2024	C		Para próximos informes diligenciar pesos brutos y netos de acuerdo a lo establecido en el instructivo
	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Feb_2024	C		
2	**Un (1) archivo PDF que incluya:** • Propuesta menú • Correo electrónico de aprobación remitido por nutricionista local. • Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los dias 24 y 31 de diciembre 2023 con fecha y hora.	Men_Esp	C		
3	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.	Pre_Ali_Feb_2024	C		Para próximos informes diligenciar pesos brutos y netos de acuerdo a lo establecido en el instructivo
4	**Un (1) archivo PDF que incluya:** • Resultados de encuesta • Encuestas diligenciadas • Correo de envio a nutricionista local.	Enc_Veg	C		
5	**En caso de aceptación** **Un (1) archivo PDF que incluya:** • Correo de aprobación de la nutricionista local. • Propuesta de menús. • Evidencia fotográfica de la entrega del menú vegetariano a los participantes con hora y fecha	Men_Veg_Feb_2024		X	

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2023	FORMATO NO CONTROLADO	
		PÁGINA	2 de 5

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
6	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. • Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del a día participantes	Dis_Men_Feb_2024	C		
7	**Un (1) solo archivo PDF que incluya las cuatro semanas.** FOR-PSS-175 Formato Plan de compras consolidado semanal asociados.	Pla_Com_Sem_Feb_2024	C		
	FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados	Pla_Com_Men_Feb_2024	C		
	Un archivo PDF con los correos electrónicos de aprobación de plan de compras semanal remitido por la Subdirección de Nutrición.	Aju_Pla_Com_Feb_2024	C		
	Un archivo PDF en el que se evidencien los dias y horarios de recepción de alimentos.	Cro_Pro_Feb_2024	C		
8	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Ficha técnica • Formato asistencia FOR-PSS-296 • Registro fotográfico • Material de apoyo utilizado para la capacitación	Cap_Ser_Feb_2024	C		
9	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Ficha técnica • Formato asistencia FOR-PSS-296 • Registro fotográfico • Material de apoyo utilizado para la capacitación	Estand_Ute_Feb_2024	C		
10	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Correo aprobación del (la) nutricionista • FOR-PSS-245 Formato Autorización cambio de preparación.	Aut_Pre_Feb_2024	C		Para próximos informes diligenciar número de registro de acuerdo a lo establecido en el instructivo
11	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Acta • Listado de asistencia.	For_Nut	C		
12	Cronograma trimestral y correo de envió a nutricionista local	Cro_Dat_Ant_Feb_2024	C		
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant_Feb_2024	C		
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico	Reg_Dat_Ant_Feb_2024	C		
13	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** Capturas de pantalla en las que se evidencie los datos de los participantes en SIRBE.	Ant_SIRBE_Feb_2024	C		
14	**Un solo PDF:** FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud	Can_Sal	C		
	Un (1) solo PDF que incluya: • Acta de socialización, • Registro fotográfico • Listado de asistencia.	Soc_Par	C		
	FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición. Un solo PDF (Cuando aplique).	Rep_Niñ_Des		X	
15	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • FOR-PSS-295 Formato Construcción estrategias de información educación y comunicación en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física. • FOR-PSS-297 Formato Cronograma capacitación estilos de vida saludable aprobado. • Correo electrónico de aprobación remitido por nutricionista local.	Pla_Apr_IEC	C		
	Un (1) solo archivo PDF que incluya: Acta con relatoría del encuentro, registro fotográfico y listado de asistencia.	Imp_IEC_Feb_2024	C		
16	**Un (1) solo archivo PDF:** Capturas de pantalla donde se evidencie el registro de la información de las actividades en SIRBE.	IEC_SIRBE_Feb_2024	C		
17	**Un (1) solo archivo PDF que incluya.** Formato Reporte cualitativo (FOR-PSS-300) y correo de envio a nutricionista local.	Inf_Cua	C		

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Feb_2024	C		
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Act_CS	C		
3	Un (1) solo archivo en PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: • Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos (CS) • Abarrotes (CS) • Pulpa de Frutas (CS)	CS_Pro	C		
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos. Un (1) solo archivo PDF de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden • Pollo • Carnes • Lácteos • Abarrotes • Pulpa de Frutas	Tra_Ali	C		
5	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Feb_2024	C		Para próximos informes diligenciar pesos brutos y netos de acuerdo a lo establecido en el instructivo
	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual	Aco_Ser_Feb_2024	C		
6	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	Fot_Equ	C		
7	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Mue_Min_Feb_2024	C		
8	Documento plan de saneamiento	Pla_San	C		
	Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden: FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas. FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	Imp_Pla	C		
9	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Feb_2024	C		
	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Feb_2024	C		Para próximos informes diligenciar pesos brutos y netos de acuerdo a lo establecido en el instructivo
10	Acta Concepto Sanitario vigente del comedor comunitario o solicitud de visita	Act_CS	C		
11	Un (1) solo archivo en PDF que incluya: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Lav_Tan	C		

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
12	Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma.	Plan_Cap	C		
	Un solo PDF que incluya acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal (relacionada con la resolución 2674/2013).	Cap_Pcc_Feb_2024	C		
	Un solo PDF que incluya acta, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad de socialización realizada con el personal y los participantes sobre la socialización del procedimiento de Lavados de manos establecido por la SDIS.	Soc_Lav_Man_Feb_2024	C		
13	Un solo PDF que incluya • Plan mantenimiento • Hojas de vida equipos • Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe • Formato Verificación básculas y grameras	Pla_Man_Feb_2024	C		
14	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Feb_2024	C		
15	Un (1) solo PDF que incluya resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Feb_2024		X	
16	PDF respuestas a observaciones, planes o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Feb_2024		X	
17	Un solo PDF con el formato toma de muestras entregado por el laboratorio y registro fotográfico de las contramuestras almacenadas.	Con_Mic_Feb_2024	C		
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Tom_Mic_ETA		X	

Soportes Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	Un (1) solo archivo en PDF con el soporte de socialización del plan de emergencias y soporte de envio del plan de emergencias al sistema de seguridad y salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de TH de la SDIS.	Pla_Eme	C		
2	Concepto técnico de bomberos en PDF y/o soporte de consignación. Soporte de trámite de solicitud del nuevo concepto técnico de bomberos, si vence durante la ejecución del convenio.	Con_Bom	C		
3	FOR-TH-005 Formato Inspección y suministro de botiquines	Bot_Ele_Feb_2024	C		
4	Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos	Cap_Bom	C		
	FOR-TH-006 Formato Inspección de Extintores	Ins_Ext	C		
	Un (1) solo archivo PDF que incluya • Listado de asistencia • Registro fotográfico del simulacro de evacuación. • FOR-TH-083 Formato Reporte y evaluación simulacro de evacuación.	Rep_Eva	C		
5	Ficha ingreso visitantes y registro de novedades presentadas en el mes del informe (en caso de que aplique).	Ing_Vis_Feb_2024	C		
6	Un registro fotográfico donde se evidencie entrega de alimentos a participantes (con fecha y hora)	Ent_Ali_Feb_2024	C		

C.

Observaciones Generales
Posterior a la verificación del Informe Mensual de Ejecución Compromisos Específicos Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad se evidencia que la información registrada se presenta conforme los lineamientos señalados por la SDIS. Por lo anterior, el Informe Mensual de Ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad se encuentra APROBADO
Se evidencia preparación y entrega de menú 12 semana 2, con intercambio autorizado de producto mandarina por pera, sin ninguna otra novedad

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X **No Conforme** _____

E. Firma

Asociado	Supervisión
EDWIN MAURICIO TRIANA LANDINEZ	Adriana María Rozo Arévalo
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido
Firma 88311810	Firma 52807085
Cédula Ciudadanía Responsable del Servicio	Cédula Ciudadanía Profesional de apoyo a la supervisión - Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	29	2	2024	Hora Inicio	10:30 a. m.	Hora Finalización	4:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6623-2023** Nombre Asociado: **CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO**

Nombre Comedor Comunitario : **113595-CCCP 10-001 LAURELES**

Fecha Inicio Operación: **24/06/2023** Fecha Final Operación: **30/04/2024**

Nombre Responsable del Servicio: **MAURICIO TRIANA**

2. Ubicación

Localidad: **ENGATIVÁ** Barrio: **LAURELES** Dirección: **CLL 63F #113-24**

Tel: **6016965808** Cel.: **3177622211** Correo Electrónico: comedorlaureles1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Participantes en Atención: **272**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **260** Total Asistencia del Día: **257** Total Histórico de Asistencia: **51794**

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	C	NC	NA
1	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 cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones*". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	X		
3	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.		X	

Nº	Variable	C	NC	NA
2	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). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	X		
4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	X		

Nº	Variable	C	NC	NA
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	X		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	ARVEJA VERDE	_____	_____
	ZANAHORIA	_____	_____
	PAPA	_____	_____
		_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
	FIDEOS	_____	_____
Verdura o ensalada	PEPINO COHOMBRO	11,43	11,5
	TOMATE	11,63	11,72
	CILANTRO	0,77	0,85

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	PIERNA DE POLLO	_____	_____
	TOMATE	_____	_____
Tubérculo o plátano	PLÁTANO MADURO	_____	_____
		_____	_____
Bebida de fruta	GUANABANA	_____	_____
	LECHE	_____	_____
Postre	NARANJA	27,5	29,75
	_____	_____	_____

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C: ☐ NC: X NA: ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el 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.	C: X NC: ☐ NA: ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C: X NC: ☐ NA: ☐	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C: ☐ NC: X NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan 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	_____	_____	EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	7/10/2023	7/10/2023	SPU 108
Carne	_____	_____	EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	7/10/2023	7/10/2023	SPU 108
Leche	_____	_____	MORTIÑO	14/11/2023	_____	4/04/2023	_____	JKX 478
Queso	_____	_____	MORTIÑO	14/11/2023	_____	4/04/2023	_____	JKX 478
Yogurt	_____	_____	MORTIÑO	14/11/2023	_____	4/04/2023	_____	JKX 478
Helado	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	4/04/2023	_____	JKX 478
Crema de leche	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	4/04/2023	_____	JKX 478
Huevos	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	10/02/2023	_____	SQI 590
Atún	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	10/02/2023	_____	SQI 590
Pulpas	_____	_____	FULL FRUTAS	25/05/2023	_____	7/12/2022	_____	VEQ 886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	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 con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C: X NC: ☐ NA: ☐	12	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: ☐
13	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: ☐	14	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: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	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"* Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C: ☐ NC: X NA: ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	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: ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**: 29/01/2024 - participantes - 30/01/2024 Personal.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	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	Levid Aconcha	17/04/2023
2	Nancy Aguilar	19/04/2023
3	Tatiana Cuadrado	19/04/2023
4	Enrique Figueroa	25/09/2023
5	Julieth Zamora	3/03/2023
6	Mauricio Triana (Responsable)	20/04/2023
7	Andres Gallego (Auxiliar)	18/04/2023
8	Paola Alarcón (Nutricionista)	14/08/2023
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha**:03/10/2023-14/10/2023** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **26/06/2023- 14/10/2023**	C: ☐ NC: X NA: ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha**: 13/01/2024- 09/02/2024** Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Tema: Contaminación de los alimentos y ETAS

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**Levid Aconcha**	**20/06/2023-09/02/2024**
2	**Nancy Aguilar**	**20/06/2023-09/02/2024**
3	**Tatiana Cuadrado**	**20/06/2023-09/02/2024**
4	**Enrique Figueroa**	**3/10/2023-09/02/2024**
5	**Julieth Zamora**	**14/10/2023-09/02/2024**
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere 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 [ ]	26	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. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario 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. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto: Favorable con Requerimientos Porcentaje de Cumplimiento: 79,5%** **Fecha: Día: 04 Mes: 12 Año: 2023 Nº Acta: ASO2N148580** **Hospital/Subred: ___NORTE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	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. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	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 [ ]	31	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 [ ]
32	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 [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado 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 [ ]
34	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 [ ]	35	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 [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: _____**07/11/2023**_____ Empresa: **FAS FUMIGACIONES** Concepto Sanitario: _____**Favorable**_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque: Día __07__ Mes __11___ Año __2023__ Material: ____Plástico____ Nº Tanques: __2__** **Capacidad Total: ___1000 L_____ Empresa: FAS FUMIGACIONES** **Concepto Sanitario: _____FAVORABLE_____ Fecha Concepto: Día __11___ Mes __01___ Año __2023__**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	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 [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	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 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	350
Cuchara sopa	1 por cada participante	350
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350
Tenedor mesa	1 por cada participante	350
Postrera	1 por cada participante	350
Vaso jugo	1 por cada participante	350
Plato sopa	1 por cada participante	350
Plato seco	1 por cada participante	350

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**35**	35
Recipiente hermético 1000 ml	**35**	35
Recipiente hermético 330 ml	**35**	35
Recipiente hermético 200 ml	**35**	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. 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 [X] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. 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 y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
44	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 cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	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 [ ]
46	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 [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE ARVEJA	73,5	72.4
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	93	75,6
Proteína	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	65,1	70,2
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO,TOMATE Y CILANTRO	13,6	5,2
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	52,8	65,5
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANABANA	4,1	4,8
Postre	NARANJA	NA	NA

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día __12___ Mes __09__ Año __2022___ Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día __09___ Mes __09___ Año _2023___ Nutricionista : Día __22___ Mes __08___ Año ___2023___	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	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 cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: **19/08/2023-20/01/2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	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 [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia: 19/10/2023** **Fecha Socialización**: **18/11/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] 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
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** **Día 12 Mes 02 Año 2024 (Adición)** **Actividad IEC**: Almacenamiento y Conservación de Alimentos **(55 beneficiarios)** **Actividad Física**:**Estiramiento** **Fecha Actividad: 09/02/2024**	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: **10/02/2024** Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha:**22/12/2022 PAGO**	C [ ] NC [X] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	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). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	75	78	NINGUNA
1:00 p. m.	120	130	
2:00 p. m.	174	190	
3:00 p. m.	257	257	
3:30 p. m.	257	257	
Total	257	257	

Se realiza visita de supervisión al comedor Laureles seguimiento al acta de visita 20/01/2024.

Variable 1: Se evidencia intercambio autorizado por la nutricionista del asociado en cambio de la fruta del postre del menú 10 semana 2, se da naranja por granadilla.

Variable 51: Se evidencia toma de datos antropometricos con fecha 09/02/2024 a 124 beneficiarios y 16 nuevos en el mes de febrero para un total de 140 beneficiarios.

Se evidencia que no se encuentra presente un amanipuladora de alimentos la señora Julieth Zamora, tampoco se cuenta con reemplazo.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor Comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se hace la aclaracion frente a la observación de la variable 6. ya que se realizo cambio de fruta y se entrego naranja a los participantes.

8831810

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	6	Se evidencia 20,7 kg de granadilla con sobre maduración, presenta signos de daño mecánico, coloración café en su superficie y signos de senescencia, se encontraba ya suministrándose a los beneficiarios.	Inmediato
O	15	El “Formato de control de entrada y salida de alimentos”, no se encuentra acorde existencias reales de alimentos como: arveja en formato relaciona 10,8 kg de lechuga y en existencias hay 9,45 kg, aguacate en formato registra 19 kg y no tenían existencias, el que llego hoy 29/02/2024 y fue 38,35 kg, helado en formato registra 5 kg de helado y en existencias hay 6,5 kg, pulpa de guanábana en formato registra que cuentan con 57 kg y en existencias hay 38 kg.	Próxima Visita
O	20	Se evidencia que no se tiene en cuenta en el momento de recepción de alimentos, los conocimientos de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, dado que se recibe el día de hoy 29/02/2024 aguacate 38,35 kg no presenta el grado de maduración adecuada para el menú del día de mañana 01/03/2024 se encuentra muy verde, adicional se recibe 64 kg de granadilla con sobre maduración, con signos de daño mecánico, cáscara partida, con coloración café.	Próxima Visita
O	42	Se evidencia que para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, no se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, de cambio, dado que son servidos en los mismos que los participantes traen, no se garantiza los procedimientos de desinfección.	Próxima Visita
O	58	Cuenta con pago a la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos con fecha 22/12/2022, para el Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios no se ha realizado gestión y el pago presenta más de un año.	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	26	21/12/2023	29/02/2024: Se evidencia mantenimiento a media cañas en áreas de higienización, cocina, paredes en cocina fría, área de distribución y salón comedor	X		Cerrado		
P	27	21/12/2023	29/02/2024: Se evidencia que se subsanaron la totalidad de observaciones por parte de autoridad sanitaria, media cañas cocinas, luminaria fuera de uso en bodega, elementos en desuso en baños.	X		Cerrado		
P	30	21/12/2023	29/02/2024: Se evidencia que se cambio luminaria en bodega de alimentos, se encuentra funcionando.	X		Cerrado		
P	36	21/12/2023	29/02/2024: Se evidencian que se evacuaron los elementos en desuso de sanitarios.	X		Cerrado		
O	3	20/01/2024	29/02/2024 se evidencia que no se realizó el pre-alistamiento de alimentos acorde a la minuta en pesado, dado que se inició dando granadilla de postre con un peso de 52,1 kg y según se minuta para lo establecido en plan de compras se requería de granadilla 64,42 kg, adicional no presentaba las condiciones de calidad requeridas para ser suministradas.		X	Abierto		
R	5	20/01/2024	29/02/2024 Se evidencia que de los alimentos verificados (ensalada y postre) se realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	X		Cerrado		
O	9	20/01/2024	29/02/2024 Se evidencia que no coincide la información registrada en remisión con los alimentos entregados el día de hoy 29/02/2024 como: arveja en remisión relaciona entrega de 27,40 kg y en existencias hay 5,25 kg que se encontraba en stock, aguacate relaciona entrega de 32 kg y hay 38,35 kg, lechuga relaciona entrega de 19 kg y en existencias hay 9,45 kg. Adicional en formato de recepción e materias primas no coincide la fecha de vencimiento y lote registrado del helado con el que se encuentra en existencias, al igual no se registra todas las fechas de vencimiento de la cebada perlada de las que se encuentran en existencias.		X	Abierto		
O	47	20/01/2024	29/02/2024 Se evidencia que las características organolépticas de preparación sorbete de guanábana no presentan conformidad, consistencia y sabor simple aguado y presenta separación de fases (sinéresis) no característico a preparación con leche y no se acentúa el sabor de la fruta.		X	Abierto		
O	49	20/01/2024	29/02/2024 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad durante la jornada de las preparaciones: ensalada de pepino cohombro, tomate y cilantro T1= 13,6°C, plátano maduro en monedas T1= 52,8°C.		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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Mauricio Triana Landinez	Hilena Monroy R
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
88311810	52696520
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	ENGATIVA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	113595-CCCP 10-001 LAURELES	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	29/02/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	257	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113595	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY ROA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	10	NÚMERO DE MUESTRAS			RESULTADO

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE ARVEJA	CAZUELA DE ARVEJA	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	261	226	212	221	219	208	224	219	229	202	227	226	216								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	124	108	101	105	104	99	107	104	109	96	108	108	103									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	121	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	128	133	121	122	117	124	129	135	128	115	121	125								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	79,3	106	110	100	101	96,7	102	107	112	106	95	100	103									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	80-100	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	35	90	89	81	101	87	102	87	105	84	95	88	103								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	0	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO,TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO,TOMATE Y CILANTRO	100	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	107	104	98	81	88	90	109	107	108	109	110	102								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	107	104	98	81	88	90	109	107	108	109	110	102									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	49	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	49	47	37	45	45	49	40	44	46	39	44	47								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	100	96	76	92	92	100	82	90	94	80	90	96									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	330	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	286	386	359	362	354	361	364	330	363	356	355	368	364								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87	117	109	110	107	109	110	100	110	108	108	112	110									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	GRANADILLA	NARANJA	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	66	94	88	75	88	86	81	91	85	82	88	82								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	83	118	110	94	110	108	101	114	106	103	110	103									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES: Menú 10 semana 2 : Se realiza intercambio en la fruta del postre se da naranja a cambio de granadilla, presenta autorizacion de la nutricionista del asociado.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Edwin Mauricio Triana L.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 88211810
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Milena Monroy
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 696 524
CARGO: Apoyo a la Supervisión

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**ENGATIVA**	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113595-CCCP 10-001 LAURELES**		
DIRECCIÓN:	**CLL 63F #113-24**	**TELÉFONO:**	**6016965808**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**29/02/2024**	**OPERADOR:**	**CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA	CAZUELA DE ARVEJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PIERNA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO,TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO,TOMATE Y CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7 .	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	1	5	6	4	5	5	1	El sorbete presenta separación de fases, su textura es delgada, su sabor es aguado, no se acentúa el sabor de la leche, ni la fruta .
		2	5	6	4	5	5		
		3	5	6	4	5	5		
GRANADILLA	NARANJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: SEMANA 2 MENU 10:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Eduardo Triana Sandoval

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 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	29	MES	02	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6623-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE













No de Variable: 6

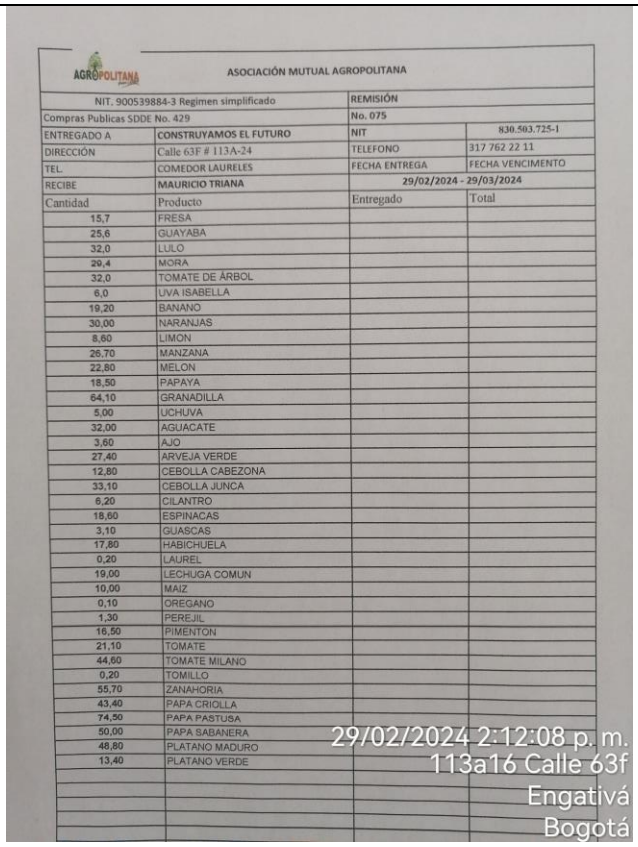
Descripción: Se evidencia 20,7 kg de granadilla con sobre maduración, presenta signos de daño mecánico, coloración café en su superficie y signos de senescencia, se encontraba ya suministrándose a los beneficiarios.





No de Variable: 20

Descripción: Se evidencia que no se tiene en cuenta en el momento de recepción de alimentos, los conocimientos de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, dado que se recibe el día de hoy 29/02/2024 aguacate 38,35 kg no presenta el grado de maduración adecuada para el menú del día de mañana 01/03/2024 se encuentra muy verde, adicional se recibe 64 kg de granadilla con sobre maduración, con signos de daño mecánico, cáscara partida, con coloración café.



ASOCIACIÓN MUTUAL AGROPOLITANA

NIT. 900539884-3 Regimen simplificado		REMISIÓN	
Compras Publicas SDDE No. 429		No. 075	
ENTREGADO A	CONSTRUYAMOS EL FUTURO	NIT	830.503.725-1
DIRECCIÓN	Calle 63F # 113A-24	TELEFONO	317 762 22 11
TEL	COMEDOR LAURELES	FECHA ENTREGA	FECHA VENCIMIENTO
RECIBE	MAURICIO TRIANA	29/02/2024 - 29/03/2024	

Cantidad	Producto	Entregado	Total
15,7	FRESA		
25,6	GUAYABA		
32,0	LULO		
29,4	MORA		
32,0	TOMATE DE ÁRBOL		
6,0	UVA ISABELLA		
19,20	BANANO		
30,00	NARANJAS		
8,60	LIMON		
26,70	MANZANA		
22,80	MELON		
18,50	PAPAYA		
64,10	GRANADILLA		
5,00	UCHUVA		
32,00	AGUACATE		
3,60	AJO		
27,40	ARVEJA VERDE		
12,80	CEBOLLA CABEZONA		
33,10	CEBOLLA JUNCA		
6,20	CILANTRO		
18,60	ESPINACAS		
3,10	GUASCAS		
17,80	HABICHUELA		
0,20	LAUREL		
19,00	LECHUGA COMUN		
10,00	MAIZ		
0,10	OREGANO		
1,30	PEREJIL		
16,50	PIMENTON		
21,10	TOMATE		
44,60	TOMATE MILANO		
0,20	TOMILLO		
55,70	ZANAHORIA		
43,40	PAPA CRIOLLA		
74,50	PAPA PASTUSA		
50,00	PAPA SABANERA		
48,80	PLATANO MADURO		
13,40	PLATANO VERDE		

29/02/2024 2:12:08 p. m.
113a16 Calle 63f
Engativá
Bogotá



29/02/2024 12:29:36 p. m.
113 - 79 Calle 63f
Engativá
Bogotá

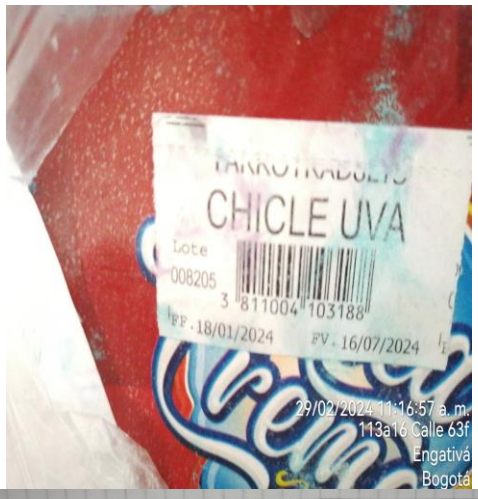


29/02/2024 12:14:45 p. m.
113a16 Calle 63f
Engativá
Bogotá

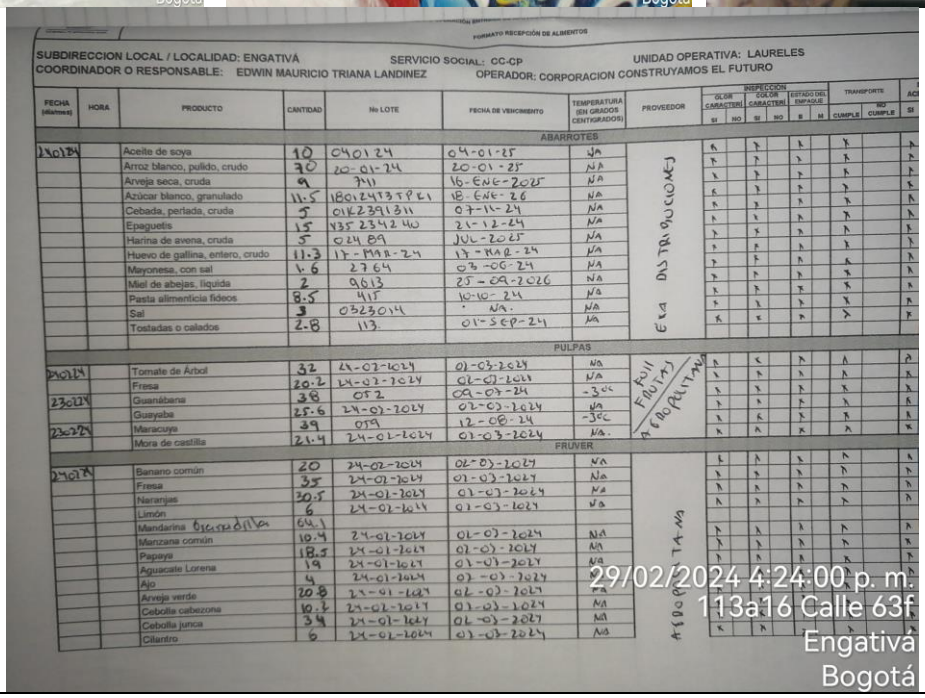


29/02/2024 12:14:10 p. m.
113a16 Calle 63f
Engativá
Bogotá









No de Variable: 9

Descripción: 29/02/2024 Se evidencia que no coincide la información registrada en remisión con los alimentos entregados el día de hoy 29/02/2024 como: arveja en remisión relaciona entrega de 27,40 kg y en existencias hay 5,25 kg que se encontraba en stock, aguacate relaciona entrega de 32 kg y hay 38,35 kg, lechuga relaciona entrega de 19 kg y en existencias hay 9,45 kg. Adicional en formato de recepción e materias primas no coincide la fecha de vencimiento y lote registrado del helado con el que se encuentra en existencias, al igual no se registra todas las fechas de vencimiento de la cebada perlada de las que se encuentran en existencias.







No de Variable: 47

Descripción: 29/02/2024 Se evidencia que las características organolépticas de preparación sorbete de guanábana no presentan conformidad, consistencia y sabor simple aguado y presenta separación de fases (sinéresis) no característico a preparación con leche y no se acentúa el sabor de la fruta.





No de Variable: 49

Descripción: 29/02/2024 Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad durante la jornada de las preparaciones: ensalada de pepino cohombro, tomate y cilantro T1= 13,6°C, plátano maduro en monedas T1= 52,8°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2_ MENÚ: 10

GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión
DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía

	PROCESO: PRESTACIÒN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2023	FORMATO NO CONTROLADO
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social		PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión: 5 / 2 / 2024 Periodo Informe Desde: 1 / 1 / 2024 Hasta: 31 / 1 / 2024

A. Información General

Nº Convenio/Vigencia: 6623 DE 2023 Nombre Asociado: CORPORACION CONSTRUYAMOS EL FUTURO

Nombre Comedor Comunitario: 113595 CC CP 10-001 LAURELES

Fecha Inicio Operación: 24/06/2023 Fecha Final Operación: 23/02/2024

Responsable Servicio: EDWIN MAURICIO TRIANA LANDINEZ

B. Lista de Chequeo

CONTENIDO INFORME MENSUAL	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general.	C	
2.1 Información Unidad Operativa	C	
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.2.1 Compromisos Subcomponentes Suministro Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable.	C	
2.2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	C	
2.2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	C	
2.3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario	C	
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	
2.5. 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	
2.6. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, planes de mejoramiento y requerimientos (OPR) generados en el periodo.	C	

SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Soportes Compromisos Subcomponentes Suministro Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable.

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Ali_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos	Tran_Ali_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_Ene_2024	C		Para próximos informes diligenciar peso de la cáscara de acuerdo a lo establecido en el instructivo del formato.
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.	Pre_Ali_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Ene_2024	C		
2	**Un (1) archivo PDF que incluya:** • Propuesta menú • Correo electrónico de aprobación remitido por nutricionista local. • Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los días 24 y 31 de diciembre 2023 con fecha y hora.	Men_Esp	C		
3	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.	Pre_Ali_Ene_2024	C		
4	**Un (1) archivo PDF que incluya:** • Resultados de encuesta • Encuestas diligenciadas • Correo de envío a nutricionista local.	Enc_Veg	C		
5	**En caso de aceptación** **Un (1) archivo PDF que incluya:** • Correo de aprobación de la nutricionista local. • Propuesta de menús. • Evidencia fotográfica de la entrega del menú vegetariano a los participantes con hora y fecha.	Men_Veg_Ene_2024		X	

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2023	FORMATO NO CONTROLADO	
		PÁGINA	2 de 5

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
6	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. • Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del a día participantes	Dis_Men_Ene_2024	C		
7	**Un (1) solo archivo PDF que incluya las cuatro semanas.** FOR-PSS-175 Formato Plan de compras consolidado semanal asociados.	Pla_Com_Sem_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados	Pla_Com_Men_Ene_2024	C		
	Un archivo PDF con los correos electrónicos de aprobación de plan de compras semanal remitido por la Subdirección de Nutrición.	Aju_Pla_Com_Ene_2024	C		
	Un archivo PDF en el que se evidencien los días y horarios de recepción de alimentos.	Cro_Pro_Ene_2024	C		
8	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Ficha técnica • Formato asistencia FOR-PSS-296 • Registro fotográfico • Material de apoyo utilizado para la capacitación	Cap_Ser_Ene_2024	C		
9	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Ficha técnica • Formato asistencia FOR-PSS-296 • Registro fotográfico • Material de apoyo utilizado para la capacitación	Estand_Uta_Ene_2024	C		
10	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Correo aprobación del (la) nutricionista • FOR-PSS-245 Formato Autorización cambio de preparación.	Aut_Pre_Ene_2024	C		
11	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Acta • Listado de asistencia.	For_Nut	C		
12	Cronograma trimestral y correo de envió a nutricionista local	Cro_Dat_Ant_Ene_2024	C		
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico	Reg_Dat_Ant_Ene_2024	C		
13	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** Capturas de pantalla en las que se evidencie los datos de los participantes en SIRBE.	Ant_SIRBE_Ene_2024	C		
14	**Un solo PDF:** FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal	C		
	Un (1) solo PDF que incluya: • Acta de socialización, • Registro fotográfico • Listado de asistencia.	Soc_Par	C		
	FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición. Un solo PDF (Cuando aplique).	Rep_Niñ_Des		X	
15	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • FOR-PSS-295 Formato Construcción estrategias de información educación y comunicación en estilos de vida saludable alimentación, nutrición y actividad física. • FOR-PSS-297 Formato Cronograma capacitación estilos de vida saludable aprobado. • Correo electrónico de aprobación remitido por nutricionista local.	Pla_Apr_IEC	C		
	Un (1) solo archivo PDF que incluya: Acta con relatoría del encuentro, registro fotográfico y listado de asistencia.	Imp_IEC_Ene_2024	C		
16	**Un (1) solo archivo PDF:** Capturas de pantalla donde se evidencie el registro de la información de las actividades en SIRBE.	IEC_SIRBE_Ene_2024	C		
17	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** Formato Reporte cualitativo (FOR-PSS-300) y correo de envío a nutricionista local.	Int_Cua	C		

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Ene_2024	C		
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Act_CS	C		
3	Un (1) solo archivo en PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: • Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos (CS) • Abarrotes (CS) • Pulpa de Frutas (CS)	CS_Pro	C		
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos Un (1) solo archivo PDF de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden: • Pollo • Carnes • Lácteos • Abarrotes • Pulpa de Frutas	Tra_Ali	C		
5	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual	Aco_Ser_Ene_2024	C		
6	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	Fot_Equ	C		
7	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Mue_Min_Ene_2024	C		
8	Documento plan de saneamiento	Pla_San	C		
	Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden: FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	Imp_Pla	C		
9	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Ene_2024	C		
10	Acta Concepto Sanitario vigente del comedor comunitario o solicitud de visita	Act_CS	C		
11	Un (1) solo archivo en PDF que incluya: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha tecnica de productos utilizados	Lav_Tan	C		

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
12	Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma.	Plan_Cap	C		
	Un solo PDF que incluya acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal (relacionada con la resolución 2674/2013).	Cap_Pcc_Ene_2024	C		
	Un solo PDF que incluya acta, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad de socialización realizada con el personal y los participantes sobre la socialización del procedimiento de Lavados de manos establecido por la SDIS.	Soc_Lav_Man_Ene_2024	C		
13	Un solo PDF que incluya: • Plan mantenimiento • Hojas de vida equipos • Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe • Formato Verificación básculas y gramera.	Pla_Man_Ene_2024	C		
14	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Ene_2024	C		
15	Un (1) solo PDF que incluya resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Ene_2024	C		
16	PDF respuestas a observaciones, planes o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Ene_2024	C		
17	Un solo PDF con el formato toma de muestras entregado por el laboratorio y registro fotográfico de las contramuestras almacenadas.	Con_Mic_Ene_2024	C		
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Tom_Mic_ETA		X	

Soportes Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	Un (1) solo archivo en PDF con el soporte de socialización del plan de emergencias y soporte de envío del plan de emergencias al sistema de seguridad y salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de TH de la SDIS.	Pla_Eme	C		
2	Concepto técnico de bomberos en PDF y/o soporte de consignación. Soporte de trámite de solicitud del nuevo concepto técnico de bomberos, si vence durante la ejecución del convenio.	Con_Bom	C		
3	FOR-TH-005 Formato Inspección y suministro de botiquines	Bot_Ele_Ene_2024	C		
4	Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos	Cap_Bom	C		
	FOR-TH-006 Formato Inspección de Extintores	Ins_Ext	C		
	Un (1) solo archivo PDF que incluya • Listado de asistencia • Registro fotográfico del simulacro de evacuación. • FOR-TH-083 Formato Reporte y evaluación simulacro de evacuación.	Rep_Eva	C		
5	Ficha ingreso visitantes y registro de novedades presentadas en el mes del informe (en caso de que aplique).	Ing_Vis_Ene_2024	C		
6	Un registro fotográfico donde se evidencie entrega de alimentos a participantes (con fecha y hora)	Ent_Ali_Ene_2024	C		

C.

Observaciones Generales
Posterior a la verificación del Informe Mensual de Ejecución Compromisos Específicos Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad y a los ajustes realizados por el asociado durante la visita, se evidencia que la información registrada se presenta conforme los lineamientos señalados por la SDIS. Por lo anterior, el Informe Mensual de Ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad se encuentra APROBADO.
Se evidencia preparación y entrega de menú 13 semana 3, con intercambio autorizado de pera por mandarina, sin ninguna otra novedad.

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X **No Conforme** _____

E. Firma

Asociado	Supervisión
EDWIN MAURICIO TRIANA LANDINEZ	Adriana María Rozo Arévalo
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido
Firma	Firma
88311810	52807085
Cédula Ciudadanía Responsable del Servicio	Cédula Ciudadanía Profesional de apoyo a la supervisión - Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad
Cargo	Cargo

Nota. La firma de este documento fes aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 20 / 01 / 2024 Hora Inicio: 10:15 am Hora Finalización: 03:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6623-2023 Nombre Asociado: Corporación Construyamos El Futuro

Nombre Comedor Comunitario: 113595 - CCCP 10-001 Laureles

Fecha Inicio Operación: 24/06/2023 Fecha Final Operación: 23/02/2024

Nombre Responsable del Servicio: Mauricio Triana

2. Ubicación

Localidad: Engativá Barrio: Laureles Dirección: Cl 63F 113-24

Tel: 6016965805 Cel.: 3177622211 Correo Electrónico: comedorlaureles1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Participantes en Atención: 266

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 Total Asistencia del Dia: 224 Total Histórico de Asistencia: 43082

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	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 cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	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). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	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 [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Zanahoria	24.5	24.5
	manzana y crema de leche		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Leche	61	61
Postre	Fresa	14.2	14.5
	Helado	5	5

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan 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			El Triunfo	28/08/23	30/06/20	07/10/23	07/10/23	SPV108
Carne			El Triunfo	28/08/23	30/06/20	07/10/23	07/10/23	SPV108
Leche			Maltiño	14/11/23		04/04/23		JKX478
Queso			Maltiño	14/11/23		04/04/23		JKX478
Yogurt			Maltiño	14/11/23		04/04/23		JKX478
Helado			Makro	24/01/23		04/04/23		JKX478
Crema de leche			Makro	24/01/23		04/04/23		JKX478
Huevos			Makro	24/01/23		10/02/23		SQ1590
Atún			Makro	24/01/23		10/02/23		SQ1590
Pulpas			Full Frutas	25/05/23		07/12/23		VEQ886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	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 con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	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 [ ]
13	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 [ ]	14	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 [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	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"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	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 [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 18/11/23 Participantes 28/11/23 Personal	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	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	Mauricio Triana (Responsable)	20/04/2023
2	Andrés Gallego (Auxiliar)	18/04/2023
3	Paola Alarcón (Nutricionista)	14/08/2023
4	Levid Aconcha	17/04/2023
5	Nancy Aguilar	19/04/2023
6	Tatiana Cuadrado	19/04/2023
7	Enrique Figueroa	25/09/2023
8	Julieth Zamora	03/03/2023
9	/	/

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 26/06/23-10/09/23-14/08/23-09/09/23-03/10/23-14/10/23 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 26/06/23 - 14/10/23	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 13/01/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Zeuid Acoucha	20/06/23 - 13/01/24
2	Nancy Aguilar	20/06/23 - 13/01/24
3	Tatiana Cuadrado	20/06/23 - 13/01/24
4	Enrique Figueroa	03/10/23 - 13/01/24
5	Julieth Zamora	14/10/23 - 13/01/24
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 [ ]	24	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.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin 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 [ ]	26	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. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario 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. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 79.5 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 12 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZN14 8580 **Hospital/Subred:** Norte	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	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. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	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 ☐ NC ☒ NA ☐	31	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 ☒ NC ☐ NA ☐
32	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 ☒ NC ☐ NA ☐	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado 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 ☒ NC ☐ NA ☐
34	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 ☒ NC ☐ NA ☐	35	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 ☒ NC ☐ NA ☐
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C ☐ NC ☒ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 07/11/2023 Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 07 Mes 11 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000l **Empresa:** FAS Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 01 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	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 ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	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 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	350
Cuchara sopa	1 por cada participante	350
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350
Tenedor mesa	1 por cada participante	350
Postrera	1 por cada participante	350
Vaso jugo	1 por cada participante	350
Plato sopa	1 por cada participante	350
Plato seco	1 por cada participante	350

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	35	35
Recipiente hermético 1000 ml	35	35
Recipiente hermético 330 ml	35	35
Recipiente hermético 200 ml	35	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. 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 ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. 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 y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	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 cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	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 ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sancocho	80.3	84.8
Cereal	Arroz con zanahoria	91.6	80.3
Proteína	Sobrebarriga en salsa criolla	88.2	78.6
Ensalada o Verdura	Ensaladazanahoria, manzana, crema	2.8	2.6
Tubérculo o Plátano	En Sancocho	NA	NA
Bebida de Fruta	Sorbete de mora	8.2	4.9
Postre	Fresas con helado	-10.1	-8.6

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 12 Mes 09 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 08 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	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 cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 19/08/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 19/10/2023 **Fecha Socialización:** 18/11/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐ 18/11/2023 43 Caracterizaciones

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
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 08 Mes 08 Año 2023 **Actividad IEC:** Modales en la mesa **Actividad Física:** Estiramiento **Fecha Actividad:** 13/01/2024 58 participantes	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: / Fecha Reporte Cualitativo: /	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** Pago 22/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	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). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [ ] NA [X]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	-	-	
1:00 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	-	-	
3:00 p. m.	224	224	
3:30 p. m.	-	-	
Total	224	224	

Asociado presenta aval de ajuste a plan de compras por SDIS para 260 participantes del 15 al 20101/2024
Asociado presenta autorización de intercambio menú 20 granadilla por naranja.
Variable 51. Pendiente envío de cronograma trimestral a nutricionista local.
Soporta toma de peso y talla de 4 participantes nuevos y 1 participante en seguimiento.
Variable 56. No aplica, dentro de tiempos establecidos de ejecución
Variable 58. Asociado soporta diligenciamiento de formulario de autorevisión, en plataforma de bomberos continua en trámite.
Variable 63. No aplica, no cuenta con planes de mejoramiento ni requerimientos en seguimiento.
Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones.

8831810

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	No se realiza proalistamiento de alimentos de acuerdo a lo esta-	Próxima visita
		blecido, no se realiza pesaje de ensalada, encontrando inicial-	
		mente déficit de 7.7 Kilos, posteriormente, asociado reali-	
		za reposición de faltante.	
R	5	Siendo las 10:45 am aún no han sido adicionados 41 litros	Inmediato
		de leche a la preparación sorbete de mora, de 61 litros de	
		producto requerido, asociado inicia servicio a las 10:30am	
		y ofrece dicha preparación con el faltante de leche a 5 partici-	
		pantes asistentes al comedor y a 4 participantes con entrega	
		y consumo de alimentos en casa, posteriormente, adiciona el	
		faltante a la preparación	
O	9	Se evidencia pulpa de lulo con cáscara, pulpa de tomate de árbol	Próxima visita
		sometida a cocción, se realiza entrega de preparación sorbete	
		de mora con faltante de 41 litros de leche a 9 partici-	
		pantes	
O	47	Características organolépticas, de preparación sorbete de	Próxima visita.
		mora no presentan conformidad; consistencia y sabor	
		simple no característico a preparación con leche	
O	49	Se evidencian temperaturas de riesgo en preparación sorbete	Próxima visita.
		de mora, 8.2°C	

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	26	21/12/2023	Se continua evidenciando medias cañas en áreas de higienización y cocinas, paredes en cocina fría, área de distribución y salón comedor deterioradas.		X	Abierto	X	
O	27	21/12/2023	No han sido subsanadas la totalidad de observaciones por parte de autoridad sanitaria, media canas cocidas, lavamanos fuera de uso en bodega, elementos en desuso en baños		X	Abierto	X	
O	30	21/12/2023	Se evidencia lavamanos en bodega de alimentos sin funcionamiento		X	Abierto	X	
O	36	21/12/2023	Se evidencian elementos en desuso en sanitarios		X	Abierto	X	

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

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:	Usaquén	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113595 - CCCP 10-001 Laureles		
DIRECCIÓN:	Cl 63F 113 - 24	TELÉFONO:	601 6965808
OPERADOR	Corporacion Construyamos El Futuro	FECHA: (dd/dm/aaaa)	20/01/2024

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	40	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	37	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
3	5 1-2	sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga en salsa criolla	30 33	PESO MUESTREADO	33	31	33	33	29																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	103	110	110	96																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																		
3	5	Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	80 72-88	PESO MUESTREADO	72	85	84	77	84																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	106	105	96	105																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
3	5	Guisado zanahoria manzana crema de leche	Guisado zanahoria manzana crema de leche	45 41-49	PESO MUESTREADO	39	43	49	44	41																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	95	108	97	91																		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																		
3	5	Saucocho	Saucocho	180 162-198	PESO MUESTREADO	204	188	171	185	191																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	104	95	102	106																		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																		
3	5	sorbete de mora	sorbete de mora	240 216-264	PESO MUESTREADO	250	240	240	240	250																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	100	100	104																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
3	5	Fresas con helado	Fresas con helado	50	PESO MUESTREADO	50	46	48	47	54																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	92	96	94	108																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3.																		
					PESO MUESTREADO																							
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																							
					CALIFICACION																							

OBSERVACIONES: Semana 4 Menú 24

FIRMA PROFESIONAL : Adriana Rozo
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rozo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Mauricio Triana Gaudinal.

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:	Usaquén	SERVICIO SOCIAL:	Cuidador Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113595 - CCDP 10-001 Laureles		
DIRECCIÓN:	Cl 63F 113-24	TELÉFONO:	6016965808
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/11/2024	OPERADOR:	Corporación Construyamos El Futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga en salsa criolla	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ensalada zanahoria manzana crema de leche	ensalada zanahoria manzana crema de leche	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Saucocho	Saucaho	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Sorbete de mora	Sorbete de mora	1	5	7	5	5	6	1	consistencia y sabor simple no caracteristico a preparación
		2	5	7	5	5	6		
		3	5	7	5	5	6		
Fresas con helado	Fresas con helado	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rojo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rojo.	NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Mauricio Triana Landonca

Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	20	MES	01	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6623-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 5

Descripción: Siendo las 10:45 AM aún no han sido adicionados 41 litros de leche a la preparación sorbete de mora, de 61 litros de producto requerido, asociado inicia servicio a las 10:30am y ofrece dicha preparación con el faltante de leche a 5 participantes asistentes al comedor y a 4 participantes con entrega y consumo de alimentos en casa, posteriormente, adiciona el faltante a la preparación.



No de Variable: 26

Descripción: Se continúa evidenciando media cañas en áreas de higienización y cocinas y paredes en cocina fría, área de distribución y salón comedor deterioradas.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 15**



Apoyo a la supervision
Adriana María Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos
52.807.085
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 11 / 01 / 2024 Hora Inicio: 09:00 am Hora Finalización: 03:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6623-2023 Nombre Asociado: Corporación Construyamos El Futuro

Nombre Comedor Comunitario : 113595 CCCP 10-001 Laureles

Fecha Inicio Operación: 24/06/2023 Fecha Final Operación: 23/02/2024

Nombre Responsable del Servicio: Mauricio Triana

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: Laureles Dirección: Cll 63F 113-24

Tel: 6016965808 Cel.: 3177622211 Correo Electrónico: comedorlaureles1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 N° Participantes en Atención: 271

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 Total Asistencia del Dia: 251 Total Histórico de Asistencia: 41110

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	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 dia y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones*". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	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). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo dia de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	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 [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Crema de leche	1.7	2.2
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	21.6	21.6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Leche	60.6	61
	Azucar	1.9	2
Postre	Mandarina	28	28.3

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logistica requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para minimo dos (2) dias de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) dia de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de Inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan 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 Vehiculo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			El Trivago	28/08/23	30/06/20	07/10/23	07/10/23	SPV 108
Carne			El Trivago	28/08/23	30/06/20	07/10/23	07/10/23	SPV108
Leche			Martino	14/11/23		04/04/23		JKX478
Queso			Martino	14/11/23		04/04/23		JKX478
Yogurt			Martino	14/11/23		04/04/23		JKX478
Helado			Makro	24/01/23		04/04/23		JKX478
Crema de leche			Makro	24/01/23		04/04/23		JKX478
Huevos			Makro	24/01/23		10/02/23		SQ1590
Atún			Makro	24/01/23		10/02/23		SQ1590
Pulpas			Full Frutas	25/05/23		07/12/23	-	VEQ886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	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 con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	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 [ ]
13	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 [ ]	14	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 [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	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"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	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 [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 18/11/23 Participantes 28/11/23 Personal	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	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	Mauricio Triana (Responsable)	20/04/2023
2	Audris Gallego (Auxiliar)	18/04/2023
3	Paola Alarcón (Nutricionista)	14/08/2023
4	Levid Acoucha	19/04/2023
5	Nancy Aguilar	19/04/2023
6	Tatiana Guadrado	19/04/2023
7	Enrique Figueroa	25/09/2023
8	Julieth Zamora	03/03/2023
9	/	/

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentários en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 26/06/23-10/08/23-19/08/23-04/09/23-03/10/23-14/10/23- Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 26/06/23 - 14/10/23	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 02/12/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Levid Acoucha	20/06/23 - 02/12/23
2	Nancy Aguilar	20/06/23 - 02/12/23
3	Tatiana Cuadrado	20/06/23 - 02/12/23
4	Enrique Figueroa	03/10/23 - 02/12/23
5	Julieth Zamora	14/10/23 - 02/12/23
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 ☐ NA ☐	24	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin 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 ☐ NA ☐	26	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. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☐ NC ☒ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario 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. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 79.5 % **Fecha: Dia:** 04 **Mes:** 12 **Año:** 2023 **Nº Acta:** ASOCN148580 **Hospital/Subred:** Norte	C ☐ NC ☒ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	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. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	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 ☐ NC ☒ NA ☐	31	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 ☒ NC ☐ NA ☐
32	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 ☒ NC ☐ NA ☐	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado 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 ☒ NC ☐ NA ☐
34	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 ☒ NC ☐ NA ☐	35	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 ☒ NC ☐ NA ☐
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C ☐ NC ☒ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 07/11/2023 Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 07 Mes 11 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000l **Empresa:** FAS Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 01 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	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 ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	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 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	350
Cuchara sopa	1 por cada participante	350
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350
Tenedor mesa	1 por cada participante	350
Postrera	1 por cada participante	350
Vaso jugo	1 por cada participante	350
Plato sopa	1 por cada participante	350
Plato seco	1 por cada participante	350

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	35	35
Recipiente hermético 1000 ml	35	35
Recipiente hermético 330 ml	35	35
Recipiente hermético 200 ml	35	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. 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 ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. 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 y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	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 cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	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 ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	78.1	74.2
Cereal	Arroz blanco	84	60.5
Proteína	Pechuga de pollo mechada con salsa criolla	83.5	74
Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate	NA	NA
Tubérculo o Plátano	En el ajiaco	NA	NA
Bebida de Fruta	Sabete de guayaba	5.9	4.5
Postre	Mandarina	NA	NA

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 12 Mes 09 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 08 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	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 fisico con firma y matricula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 19/08/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 19/10/2023 **Fecha Socialización:** 18/11/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐ 18/11/2023 43 canalizaciones

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
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local dé la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 08 Mes 08 Año 2023 **Actividad IEC:** Guías Alimentarias **Actividad Física:** Rumba **Fecha Actividad:** 02/12/2023 54 participantes	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 20/12/2023 Fecha Reporte Cualitativo: /	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** Pago: 22/12/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	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). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	/	/	
1:00 p. m.	/	/	
2:00 p. m.	/	/	
3:00 p. m.	/	/	
3:30 p. m.	251	251	
Total	251	251	

Asociado presenta aval de ajuste a plan de campos a 260 participantes por parte de SDIS del 09 al 13/01/2024
Variable 1. Asociado cuenta con autorización de intercambio de preparación granadilla por guanabana para menú 16 de hoy 11/01/24 y solicitud para autorización para menú 17 del 12/01/24 sobrete de frutos rojos por sobrete tomate de árbol.
Variable 51. Presenta toma de datos a la totalidad de la poblacion en el segundo semestre 2023.
Se socializa y se deja copia del acta al asociado.
Variable 58. Asociado soporta diligenciamiento de formulario de autoevisión, en plataforma de bomberos continua en tramite.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones.

8801180

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	7	14/11/2023	Se realiza adquisición de alimentos de acuerdo a lo establecido en anexo técnico	X		Cerrado	—	
O	26	21/12/2023	Se continua evidenciando moho en paños de higienización y cocinas y pared en cocina poco deteriorados		X	Abierto	—	
O	29	21/12/2023	No han sido subsanado la totalidad de observaciones por parte de autoridad sanitaria, moho en paños cocinas, luminaria fuera de uso en bodega, elementos en desuso en baños		X	Abierto	—	
O	30	21/12/2023	Se evidencia luminaria en bodega de alimentos sin funcionamiento.		X	Abierto	—	
O	36	21/12/2023	Se evidencian elementos en desuso en sanitarios		X	Abierto	—	
O	39	21/12/2023	Se evidencia que asociado realizo mantenimiento a licuadora industrial	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

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:	Engativa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113595 - CCCP 10-001 Javieles		
DIRECCIÓN:	Cl 63F 113-24	TELÉFONO:	6016965808
FECHA (dd/mm/aaaa):	11/01/2024	OPERADOR:	Corporación Construyamos El Futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo mechada con salsa criolla	Pechuga de pollo mechada con salsa criolla	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ajiaco	Ajiaco	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Granadilla	Mandarina	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rozo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rozo	NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Mauricio Triana Landaeta

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:	Engativa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113595 - CCCP 10-001 Laureles		
DIRECCIÓN:	Cl 63F 113 - 24	TELÉFONO:	6016965808
OPERADOR	Corporación Construyamos El Futuro	FECHA: (dd/dm/aaaa)	11/01/2024

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	40	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	37	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A — AÑOS	182

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5 1-2	Pechuga de pollo mechada con salsa criolla	Pechuga de pollo mechada con salsa criolla	62 68	PESO MUESTREADO	62	57	65	65	62																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	91	104	104	100																		
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																		
4	5	Arroz blanco	Arroz blanco	101 91-112	PESO MUESTREADO	96	111	98	110	96																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	109	97	108	95																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
4	5	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	64.9 59-72	PESO MUESTREADO	64	65	66	68	63																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	100	101	104	97																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
4	5	Ajiaco	Ajiaco	210 189-231	PESO MUESTREADO	214	225	229	264	227																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	107	109	125	108																		
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																		
4	5	sorbete de guayaba	sorbete de guayaba	280 252-308	PESO MUESTREADO	280	280	260	250	280																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	92	89	100																		
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																		
4	5	granadilla	Mandarina	70 63 - 77	PESO MUESTREADO	79	72	75	72	91																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
					PESO MUESTREADO																							
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																							
					CALIFICACION																							

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú 15

FIRMA PROFESIONAL : Adriana Rojo
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rojo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Mauricio Triana Landinez.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	11	MES	01	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6623-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 26

Descripción: Se continúa evidenciando media cañas en áreas de higienización y cocinas y pared en cocina fría deteriorados.

No de Variable: 30

Descripción: Se evidencia luminaria en bodega de alimentos sin funcionamiento.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 15**



Apoyo a la supervision
Adriana María Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos
52.807.085
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 21 | 12 | 2023 — Hora Inicio: 09:15 am — Hora Finalización: 03:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6623-2023 — Nombre Asociado: Corporación Construyamos El Futuro

Nombre Comedor Comunitario: 113595 CCCD 10-001 Laureles

Fecha Inicio Operación: 24/06/2023 — Fecha Final Operación: 23/02/2024

Nombre Responsable del Servicio: Mauricio Triana

2. Ubicación

Localidad: Engativá — Barrio: Laureles — Dirección: Calle 63 F 113 - 24

Tel: 6016965808 — Cel.: 3177622211 — Correo Electrónico: comedorlaureles1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 — Nº Participantes en Atención: 280

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 260 — Total Asistencia del Día: 252 — Total Histórico de Asistencia: 37343

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	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 cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	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). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo dia de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	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 [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	21.5	24.6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Queso	3.4	3.4
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Manzana	16	17.8
	Queso	5	5

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el 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.	C [ ] NC [X] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan 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 Vehiculo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			El Trivño	28/08/23	30/06/20	07/10/23	07/10/23	SPV108
Carne			El Trivño	28/08/23	30/06/20	07/10/23	07/10/23	SPV108
Leche			Martiño	14/11/23		04/04/23		JKX478
Queso			Martiño	14/11/23		04/04/23		JKX478
Yogurt			Martiño	14/11/23		04/04/23		JKX478
Helado			Makro	24/01/23		04/04/23		JKX478
Crema de leche			Makro	24/01/23		04/04/23		JKX478
Huevos			Makro	24/01/23		10/02/23		SQ1590
Atún			Makro	24/01/23		10/02/23		SQ1590
Pulpas			Full Frutos	25/05/23		07/12/23		VEQ886

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	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 con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	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 [ ]
13	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 [ ]	14	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 [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	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"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☒ NC ☐ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	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 ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 18/11/23 Participantes 28/11/23 Personal	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	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 ☐

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Mauricio Triana (Responsable)	20/04/2023
2	Andrés Gallego (Auxiliar)	18/04/2023
3	Paola Alarcón (Nutricionista)	14/08/2023
4	Leidi Aconcha	17/04/2023
5	Nancy Aguilar	19/04/2023
6	Tatiana Cuadrado	19/04/2023
7	Enrique Elgueroa	25/09/2023
8	Julieth Zamora	03/03/2023
9	/	/

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 26/06/23 - 14/10/23 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 26/06/23 - 14/10/23	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 02/12/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Leidi Acoucha	20/06/23 - 02/12/23
2	Nancy Aguilar	20/06/23 - 02/12/23
3	Tatiana Cuadrado	20/06/23 - 02/12/23
4	Enrique Figueroa	03/10/23 - 02/12/23
5	Julieth Zamora	14/10/23 - 02/12/23
6		
7		
8		
9		

Categoria 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 ☐ NA ☐	24	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin 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 ☐ NA ☐	26	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. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☐ NC ☒ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario 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. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 99.5 % **Fecha:** Día: 04 Mes: 12 Año: 2023 **N° Acta:** ASOZN14 8580 **Hospital/Subred:** Norte	C ☐ NC ☒ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente, se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	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. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	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 ☐ NC ☒ NA ☐	31	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 ☒ NC ☐ NA ☐
32	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 ☒ NC ☐ NA ☐	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado 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 ☒ NC ☐ NA ☐
34	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 ☒ NC ☐ NA ☐	35	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 ☒ NC ☐ NA ☐
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C ☐ NC ☒ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 07/11/2023 Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 07 Mes 11 Año 2023 **Material:** Plástico **N° Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000l **Empresa:** FAS Fumigaciones **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 11 Mes 01 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 6: Menaje y Equipo

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	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 ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	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 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	350
Cuchara sopa	1 por cada participante	350
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350
Tenedor mesa	1 por cada participante	350
Postrera	1 por cada participante	350
Vaso jugo	1 por cada participante	350
Plato sopa	1 por cada participante	350
Plato seco	1 por cada participante	350

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	35	35
Recipiente hermético 1000 ml	35	35
Recipiente hermético 330 ml	35	35
Recipiente hermético 200 ml	35	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. 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 ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. 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 y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	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 cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	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 ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de cauchitas	77.8	72.8
Cereal	Arroz blanco	88.8	88.2
Proteina	Pechuga de pollo gratinada	71.5	81.3
Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate	NA	NA
Tubérculo o Plátano	Papas a la francesa	72.8	60.1
Bebida de Fruta	Jugo de guayaba	3.1	4.5
Postre	Manzana con queso doble crema	4.1	4.5

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 12 Mes 09 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 22 Mes 08 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
51	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 cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 19/08/2023 18/11/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milimetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 19/10/2023 **Fecha Socialización:** 18/11/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 18/11/2023 43 canalización

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
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 05 Mes 08 Año 2023 **Actividad IEC:** Guias alimentarias **Actividad Física:** Rumba **Fecha Actividad:** 02/11/2023, 59 participantes	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 20/11/2023 Fecha Reporte Cualitativo: /	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** Pago 22/11/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	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). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [ ] NA [X]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.	252	252	
Total	252	252	

Asociado presenta aval a plan de compras por parte de SDIS para ajuste a 260 participantes del 18 al 23/12/2023.
Variable 1. Asociado cuenta con autorización de intercambio de gaseosa por mandarina en menú 20.
Variable 51. Se evidencia toma de datos antropométricos de 9 participantes el 02/12/23 y adicionalmente 1 participante nuevo.
Variable 58. Asociado refiere que ya fue diligenciado formulario de autorevisión y que en central de bomberos informan que continua en trámite.
Variable 63. No aplica; no cuenta con planes de mejoramiento ni requerimientos para seguimiento
se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones.

8831810

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	26	Se evidencian malla cañas en áreas higienizacion y cocinas y pared en cocina y ria deteriaradas	Próxima visita
O	27	Se evidencia que no se han subsanado la totalidad de observaciones por parte de autoridad sanitaria: malla cañas cocinas y bodega luminaria sucia de uso en bodega, ausencia de cuchilla en licuadora, elementos en desuso en baños	Próxima visita
O	30	Una de las luminarias en bodega de alimentos sin funcionamiento	Próxima visita
O	36	Se evidencian elementos en desuso en sanitarios	Próxima visita.
O	39	Se evidencia cuchilla rota de licuadora industrial	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
O	7	14/11/2023	No se realiza adquisición de productos de acuerdo a lo establecido - aún no se cuenta con 0.8 Kilos de queso para el día de mañana 22/11/2023		X	Abierto	X	
O	9	14/11/2023	Se evidencia implementación de procedimientos establecidos	X		Cerrado	—	
O	3	17/11/2023	Se evidencia prealistamiento de acuerdo a lo establecido en anexo técnico	X		Cerrado	—	
O	6	17/11/2023	Se evidencia calidad de productos, así como oportunidad y logística	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

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:	Engativa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113595 CCCP 10-001 Laureles		
DIRECCIÓN:	Cll 63 F 113-24	TELÉFONO:	6016965808
OPERADOR	Corporación Construyamos El Futuro	FECHA: (dd/dm/aaaa)	21/12/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 2 A 8 AÑOS	40	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	37	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
3	5	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo gratinada	44 48	PESO MUESTREADO	48	44	46	45	46																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	100	104	102	104																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
3	5	Arroz blanco	Arroz blanco	80 72-88	PESO MUESTREADO	97	79	87	77	81																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	121	98	108	96	101																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
3	5	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	52 47-57	PESO MUESTREADO	53	64	53	52	52																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	123	101	100	100																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
3	5	Papas a la francesa	Papas a la francesa	17 16-18	PESO MUESTREADO	17	18	16	16	16																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	105	94	94	94																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
3	5	Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	180 162-199	PESO MUESTREADO	189	205	188	186	185																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	113	104	103	102																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
3	5	Jugo de guayaba	Jugo de guayaba	240 215-266	PESO MUESTREADO	240	240	240	240	240																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
3	5	Manzana con queso doble crema	Manzana con queso doble crema	50	PESO MUESTREADO	47	46	02	48	52.																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	92	124	96	104																	
					CALIFICACION	3	3.	1	3	3																	

OBSERVACIONES: Semana 4 Nov 22

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rojo
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rojo.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Mauricio Triana Sanchez.

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:	Engativá	SERVICIO SOCIAL:	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113595 CCCP 10-001 Laureles		
DIRECCIÓN:	Cll 63 F 113-24	TELÉFONO:	6016965808
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/11/2023	OPERADOR:	Corporación Construyamos El Futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo gratinada	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Papas a la francesa	Papas a la francesa	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de guayaba	Jugo de guayaba	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Manzana con queso doble crema	Manzana 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 Rozo	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rozo	NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Mauricio Triana Landinez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	21	MES	12	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

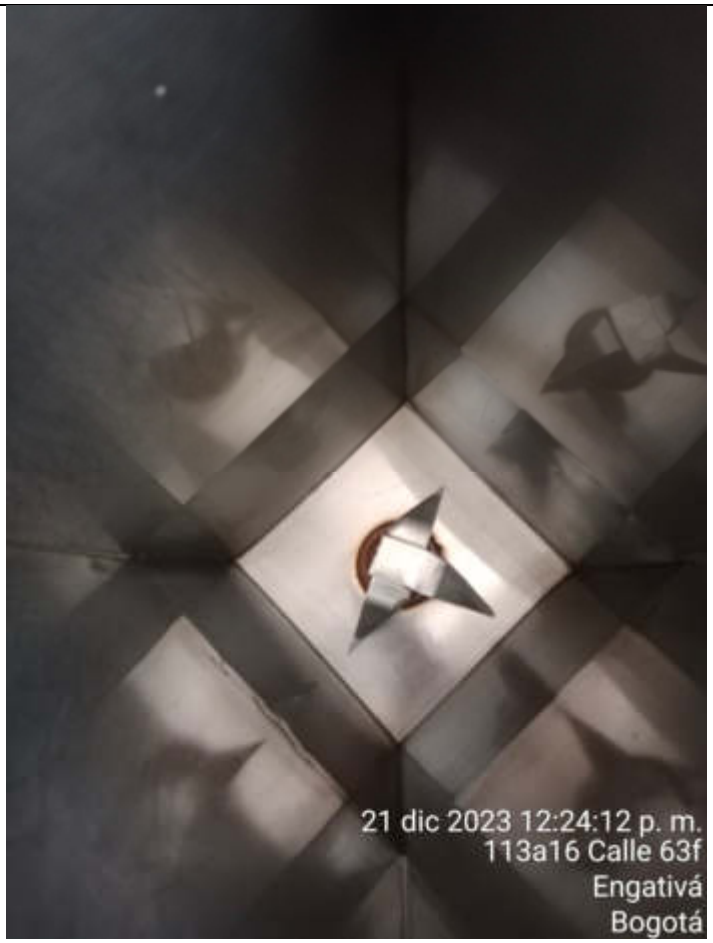
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113595-CCCP 10-001 LAURELES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6623-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 26

Descripción: Se evidencian media cañas en áreas de higienización y cocinas y pared en cocina fría deterioradas.

No de Variable: 39

Descripción: Se evidencia cuchilla rota en licuadora industrial.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 22**



Apoyo a la supervision
Adriana María Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos
52.807.085
Cédula de Ciudadanía

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2023	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión: 02 | 12 | 2023 Periodo Informe: Desde 1 | 11 | 2023 Hasta 30 | 11 | 2023

A. Información General

Nº Convenio/Vigencia: 6623-2023 Nombre Asociado: Corporación Construyamos el Futuro

Nombre Comedor Comunitario: 113595 CCCP 10-001 Laureles.

Fecha Inicio Operación: 24-06-2023 Fecha Final Operación: 23-02-2024

Responsable Servicio: Edwin Mauricio Triana

B. Lista de Chequeo

CONTENIDO INFORME MENSUAL	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general.	C	
2.1 Información Unidad Operativa	C	
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.2.1 Compromisos Subcomponentes Suministro Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable.	C	
2.2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	C	
2.2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros	C	
2.3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario	C	
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	
2.5. 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	
2.6. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, planes de mejoramiento y requerimientos (OPR) generados en el periodo.	C	

SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Soportes Compromisos Subcomponentes Suministro Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable.

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Al_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos	Tran_Al_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Al_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.	Pre_Al_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual	Acp_Ser_Nov_2023	C		
2	**Un (1) archivo PDF que incluya:** • Propuesta menú • Correo electrónico de aprobación remitido por nutricionista local. • Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los días 24 y 31 de diciembre 2023 con fecha y hora.	Men_Esp	C		No Aplica
3	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.	Pre_Al_Nov_2023	C		
4	**Un (1) archivo PDF que incluya:** • Resultados de encuesta • Encuestas diligenciadas • Correo de envío a nutricionista local	Enc_Veg	C		
5	**En caso de aceptación** **Un (1) archivo PDF que incluya:** • Correo de aprobación de la nutricionista local. • Propuesta de menús. • Evidencia fotográfica de la entrega del menú vegetariano a los participantes con hora y fecha	Men_Veg_Nov_2023	C		No Aplica

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2023		FORMATO NO CONTROLADO		
			PÁGINA		2 de 5
Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
6	Un (1) solo archivo PDF que incluya: • Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. • Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del a dia participantes	Dis_Men_Nov_2023	C		
7	Un (1) solo archivo PDF que incluya las cuatro semanas, FOR-PSS-175 Formato Plan de compras consolidado semanal asociados.	Pla_Com_Sem_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados	Pla_Com_Men_Nov_2023	C		
	Un archivo PDF con los correos electrónicos de aprobación de plan de compras semanal remitido por la Subdirección de Nutrición.	Apu_Pla_Com_Nov_2023	C		
	Un archivo PDF en el que se evidencien los días y horarios de recepción de alimentos.	Cro_Pro_Nov_2023	C		
8	Un (1) solo archivo PDF que incluya: • Ficha técnica • Formato asistencia FOR-PSS-296 • Registro fotográfico • Material de apoyo utilizado para la capacitación	Cap_Ser_Nov_2023	C		
9	Un (1) solo archivo PDF que incluya: • Ficha técnica • Formato asistencia FOR-PSS-296 • Registro fotográfico • Material de apoyo utilizado para la capacitación	Estand_Ute_Nov_2023	C		
10	Un (1) solo archivo PDF que incluya: • Correo aprobación del (la) nutricionista • FOR-PSS-245 Formato Autorización cambio de preparación.	Aut_Pre_Nov_2023	C		
11	Un (1) solo archivo PDF que incluya: • Acta • Listado de asistencia.	For_Nut	C		
12	Cronograma trimestral y correo de envió a nutricionista local	Cro_Dat_Ant_Nov_2023	C		
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico	Reg_Dat_Ant_Nov_2023	C		
13	Un (1) solo archivo PDF que incluya: Capturas de pantalla en las que se evidencie los datos de los participantes en SIRBE.	Ant_SIRBE_Nov_2023	C		
14	Un solo PDF: FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal	C		
	Un (1) solo PDF que incluya: • Acta de socialización, • Registro fotográfico • Listado de asistencia.	Soc_Par	C		
	FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición. Un solo PDF (Cuando aplique).	Rep_Nñ_Des	C		No Aplica
15	Un (1) solo archivo PDF que incluya: • FOR-PSS-295 Formato Construcción estrategias de información educación y comunicación en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física. • FOR-PSS-297 Formato Cronograma capacitación estilos de vida saludable aprobado. • Correo electrónico de aprobación remitido por nutricionista local.	Pla_Apr_IEC	C		
	Un (1) solo archivo PDF que incluya: Acta con relatoría del encuentro, registro fotográfico y listado de asistencia.	Imp_IEC_Nov_2023	C		
16	Un (1) solo archivo PDF: Capturas de pantalla donde se evidencie el registro de la información de las actividades en SIRBE.	IEC_SIRBE_Nov_2023	C		
17	Un (1) solo archivo PDF que incluya: Formato Reporte cualitativo (FOR-PSS-300) y correo de envío a nutricionista local	Inf_Cua	C		

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2023	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 3 de 5

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Nov_2023	C		
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Act_CS	C		
3	Un (1) solo archivo en PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: • Pollo (CS y Autorización Sanitaria) • Carnes (CS y Autorización Sanitaria • Lácteos (CS) • Abarrotes (CS) • Pulpa de Frutas (CS)	CS_Pro	C		
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos. Un (1) solo archivo PDF de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden: • Pollo • Carnes • Lácteos • Abarrotes • Pulpa de Frutas	Tra_Ali	C		
5	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual	Aco_Ser_Nov_2023	C		
6	Registro fotográfico en PDF de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor Factura compra de menaje y/o equipos (cuando aplique)	Fot_Equ	C		
7	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Mue_Min_Nov_2023	C		
8	Documento plan de saneamiento	Pla_San	C		
	Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden: FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas. FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	Imp_Pla	C		
9	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Nov_2023	C		
	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.	Pre_Ali_Nov_2023	C		
10	Acta Concepto Sanitario vigente del comedor comunitario o solicitud de visita	Act_CS	C		
11	Un (1) solo archivo en PDF que incluya: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Lav_Tan	C		

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2023		FORMATO NO CONTROLADO		
			PÁGINA		4 de 5
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
12	Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma.	Plan_Cap	C		
	Un solo PDF que incluya acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal (relacionada con la resolución 2674/2013).	Cap_Pcc_Nov_2023	C		
	Un solo PDF que incluya acta, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad de socialización realizada con el personal y los participantes sobre la socialización del procedimiento de Lavados de manos establecido por la SDIS.	Soc_Lav_Man_Nov_2023	C		
13	Un solo PDF que incluya: • Plan mantenimiento • Hojas de vida equipos • Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe • Formato Verificación básculas y grameras	Pla_Man_Nov_2023	C		
14	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Nov_2023	C		
15	Un (1) solo PDF que incluya resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Nov_2023	C		
16	PDF respuestas a observaciones, planes o requerimientos (en caso de que aplique)	Aoc_Mic_Nov_2023	C		No Aplica
17	Un solo PDF con el formato toma de muestras entregado por el laboratorio y registro fotográfico de las contramuestras almacenadas.	Con_Mic_Nov_2023	C		
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Tom_Mic_ETA	C		No Aplica
	Soportes Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros				
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
1	Un (1) solo archivo en PDF con el soporte de socialización del plan de emergencias y soporte de envío del plan de emergencias al sistema de seguridad y salud en el trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de TH de la SDIS.	Pla_Eme	C		
2	Concepto técnico de bomberos en PDF y/o soporte de pSep o consignación. Soporte de trámite de solicitud del nuevo concepto técnico de bomberos, si vence durante la ejecución del convenio.	Con_Bom	C		
3	FOR-TH-005 Formato inspección y suministro de botiquines	Bot_Ebi_Nov_2023	C		
4	Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos	Cap_Bom	C		
	FOR-TH-006 Formato Inspección de Extintores	Ins_Ext	C		
	Un (1) solo archivo PDF que incluya • Listado de asistencia • Registro fotográfico del simulacro de evacuación, • FOR-TH-083 Formato Reporte y evaluación simulacro de evacuación.	Rep_Eva	C		
5	Ficha ingreso visitantes y registro de novedades presentadas en el mes del informe (en caso de que aplique).	Ing_Vis_Nov_2023	C		
6	Un registro fotográfico donde se evidencie entrega de alimentos a participantes (con fecha y hora)	Ent_Ali_Nov_2023	C		

Powered by CamScanner

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 5 de 5

C.

Observaciones Generales
Se realiza visita del componente ANS para verificar Informe de Ejecución del mes de Noviembre de 2023. Se solicitan los Siguientes Ajustes: Formato Recepción de Materias Primas, Preparación de Alimentos; Cronograma recepción de Alimentos; Registro Datos antropométricos; Implementación de PSA; El Responsable del Servicio realiza los ajustes solicitados y hace entrega del Informe vía correo electrónico y one Drive en la tarde.
En visita se evidencia la entrega de menú 6 sin cambios; Se reporta la Ausencia de la Profesional Social.

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X No Conforme ____

E. Firma

Asociado	Supervisión
Edwin Mauricio Tranquilandines Nombre y Apellido	Cecilia Perez S. Nombre y Apellido
Firma	Firma
88311810 Cédula de Ciudadanía	23351482. Cédula Ciudadanía
Responsable del Servicio Cargo	Profesional de apoyo a la supervisión - Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad Cargo

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

Powered by CamScanner