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: 13 | 03 | 2024 Hora Inicio: 9:40 am Hora Finalización: 4:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6539-2023 Nombre Asociado: Fundación Alimentando Sueños

Nombre Comedor Comunitario: 113460 - CCCP 03-004 Perseverancia.

Fecha Inicio Operación: 09/05/2023 Fecha Final Operación: 30/04/2024

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Julio Ramirez

2. Ubicación

Localidad: Santa Fe Barrio: Perseverancia Dirección: CL 31 4 55

Tel: 6017539526 Cel.: 3505837867 Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Participantes en Atención: 198

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 195 Total Histórico de Asistencia: 48951

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECIFICOS 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			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mango	15,9	16
	Azúcar	1,5	1,5
Postre	Banano	17,3	18
	Queso	4,0	4,0

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			Torco roma	13/12/22	14/09/22	15/08/23	15/08/23	BIV 427
Carne			Como del sur	06/09/23	08/05/22	15/08/23	15/08/23	BIV 427
Leche			Mauro	15/11/23		19/11/23		TSM 088
Queso			Mauro	15/11/23		19/11/23		TSM 088
Yogurt			Mauro	15/11/23		19/11/23		TSM 088
Helado			Mauro	15/11/23		19/11/23		TSM 088
Crema de leche			Mauro	15/11/23		19/11/23		TSM 088
Huevos			Mauro	15/11/23		06/09/23		WPQ 088
Atún			Mauro	15/11/23		06/09/23		WPQ 088
Pulpas			Dely pulpas	30/08/23		06/09/23		MNZ 697

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 ☒ 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

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 ☒ 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:** 13/02/2024 Beneficiarios y personal	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Carlos Julio Ramirez - Responsable.	30/05/2023
2	Alejandro Roa	25/04/2023
3	Jennifer Acevedo	02/09/2023
4	Nissi Yadira Espinel	19/04/2023
5	Claudia Marcela Reyes - Auxiliar.	16/02/2024
6		
7		
8		
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: 13/05/2023 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: 23/05/2023	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: 15/02/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ 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	Alejandro Roa	13/05/23 - 24/02/24
2	Jennger Acevedo	13/05/23 - 24/02/24
3	Nissi Yadira Espinel	13/05/23 - 24/02/24
4		
5		
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 [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:** 83,5 % **Fecha:** Día: 16 Mes: 02 Año: 2024 **Nº Acta:** ASOZE 761869 **Hospital/Subred:** Centro Oriente.	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 10/12/2023 Empresa: Cima Grupo Empresarial 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 10 Mes 12 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Cima Grupo Empresarial **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 26 Mes 10 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	20
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ] 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 ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela garbanzo	78,7	76,1
Cereal	Arroz con cilantro	72,3	72,0
Proteína	Sobrebarriga asada.	62,3	80,9
Ensalada o Verdura	Verduras Salteadas en julianas	88,1	83,1
Tubérculo o Plátano	Criolla dorada	65,5	62,8
Bebida de Fruta	Jugo de mango.	3,5	3,3
Postre	Banano pasado - con queso	6,0	3,1

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 21 Mes 11 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 18 Mes 07 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**: 02/06/2023 Adición 6y7/03/2024	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:** 02/11/2023 **Fecha Socialización**: 09/12/2023	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. 5 canalizaciones el 28/12/2023.	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 25 Mes 02 Año 2023 **Actividad IEC:** Prevencion de enfermedades cardiovasculares **Actividad Física:** Actividad fisica aerobica para el adulto mayor **Fecha Actividad:** 08/03/2024	C [X] NC [ ] NA [ ] Beneficiarios 55	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: 20/02/2024 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:** 26/01/2024 - Concepto	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 [X] 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	70	72	
1:00 p. m.	163	163	
2:00 p. m.	\	\	
3:00 p. m.	195	195	
3:30 p. m.	\	\	
Total	\	\	

V.51. Se remite cronograma de talla y peso para el primer periodo del año a la nutricionista local el 06/03/2024, por instrucción y dado que no se contaba con nutricionista contratada en la localidad, se reenvia correo a Viviana Vallejo en nivel central; el adjunto refiere que se proyecta realizar toma en el mes de Abril/24.
V.10. El proveedor directo de pollo "Tercerismo" presenta captura de pantalla de gestión para solicitar concepto sanitario, bajo radicado No 84368.
V.47. Se cuenta con aprobación para 8 almuerzos adicionales en caso.
V.56 Se verificará en proximo corte ingreso de información de la actividad de EVS al SIRBE.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios.

CARLOS MARIÑEZ

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 adecuado pre alistamiento de la sobrebarriga, para el suministro del día, al evidenciar, cocción del alimento con presencia de grasa y tejido conectivo.	Próxima visita
O	9	No se implementa adecuadamente la "operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", dado que en recepción, presentan remisión del proveedor de pulpas "Delipulpas" No. 125812, donde registra entrega total de 16 kg de pulpa de guayaba, cuando se evidencia 13 kg y 3.8 kg de guayaba - fruta entera. En preparación, no se limpia la sobrebarriga antes de realizar la cocción	Próxima visita.
O	15	Se evidencia que el formato de control de entradas y salidas no concede con las existencias, para el queso doble crema, permesán y pulpa de guayaba.	Próxima visita.
O	16.	Se evidencia que se recolecta la muestra de alimentos preparados del menú 21, hoy en visita, a la 1:39 pm y no antes de iniciar el suministro, como establece el anexo técnico	Próxima visita.
O	17	Se evidencia almacenamiento de muestra de alimentos preparados, con pollo, en equipo de refrigeración	Próxima visita.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	28	Se evidencia en área de preparación de alimentos piso sucio y desorden en la pocata lava ollas, con residuos de alimentos y una escoba.	Próxima visita.
O	36	No se implementa adecuadamente el plan de saneamiento, dado que el área de preparación de alimentos, presenta deficiente condiciones de limpieza; adicional, no se realiza adecuado manejo de residuos, dado que al momento de visita, se encuentra, recipiente negro del punto ecológico y recipiente del descomedido con residuo de comida del día anterior, generando mal olor y moquitos	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
R	39	04/09/2023	13/03/2024 - Se continua evidenciando equipo de refrigeración vertical con empaque deteriorado, mesa auxiliar en acero caliente, con base interna presenta aglomerado, la superficie de los adicional, bordes internos, presenta oxido en las 2 mesas auxiliares		X	Abierto		
R	26	29/12/2023	13/03/2024 - Se realiza pintura en el muro de la pared en bodega de abarrotes.	X		Cerrado		
R	49	27/12/2023	13/03/2024 - No se garantiza temperatura de seguridad, durante el servicio, dado que para la primera toma, la sobrebarriga asada registra 62,3°C, en la segunda toma la papa criolla dorada registra 62,8°C.		X	Abierto		
O	63	16/01/2024	13/03/2024 - Se implementa acciones correctivas parciales, para subsanar hallazgos generados en visita de supervisión		X	Abierto		
O	27	20/02/2024	13/03/2024 - No se cumple totalmente con las exigencias dejadas en visita sanitaria del 16/02/2024: Se evidencia que se subsana: Pintura en pared que presentaba desprendimiento de pintura, se realiza capacitacion al personal el 24/02/2024, sobre Buenas Prácticas de Manufactura, higiene de las →		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
			materia prima, equipo y programa de limpieza; cambio de ongeo encuentra. Pendiente por subsanar: Empaque de refrigerador roto; mesa de trabajo parte baja con material no sanitario.					
O	22	20/02/2024	13/03/2024- Se evidencia que se realiza otra capacitación continua el 24/02/2024, relacionando temas de la Resolución 2674/13, Requerimientos BPM: Dotación, infraestructura, higiene de las materias primas, equipos y programa de limpieza, manipulador de alimentos. y conforme al cronograma	X		Cerrado		
O	46	20/02/2024	13/03/2024- 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 sobrebarriga asada.		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
CARLOS JULIO MANRIQUE	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Carlos Manrique.	Andrea Vargas
Firma	Firma
1030532109.	52202371
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	47	20/02/2024	13/03/2024- Se evidencia en olla carne sobrebarriga asada con grasa visible y tejido conectivo.		X	Abierto		
R	45	20/02/2024	13/03/2024- Se evidencia que se entrega a los beneficiarios la totalidad de los componentes, establecidos en el menú 21.	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
Carlos Julio Ramírez Barrero.	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Carlos Ramírez.	Andreavargas
Firma	Firma
1030532109.	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:	Santa Fe	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Perseverancia	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	13/03/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	195	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113460-CCCP 03-004	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Andrea Vargo Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	21

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	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga asada	55g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	66	52	56	49	57	68	48	67	62	56	65	69									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	120	95	102	89	104	124	87	123	113	102	118	125									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	1	3	1	1	1	1	3	1	1									1
Mayor de 14 años	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	125g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	113	119	120	119	123	113	110	106	110	115	122	117	112									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	98	99	98	102	93	91	88	91	95	101	96	93								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Verduras salteadas en julianas	Verduras salteadas en julianas	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	90	86	78	83	82	85	87	84	95	76	92	85									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	106	101	92	98	96	100	103	99	112	89	108	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3									
Mayor de 14 años	13	Papa criolla dorada.	Papa criolla dorada	57g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	62	61	54	54	48	62	64	56	57	60	51	56									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	109	107	95	95	84	109	112	98	100	105	89	102								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	1	3									
Mayor de 14 años	13	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	210g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	211	221	221	249	217	211	216	220	224	216	214	223	215									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	105	105	116	103	100	103	105	107	103	102	106	102								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Jugo de mango	Jugo de mango	330g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	306	312	349	318	328	328	316	330	332	335	330	325	331									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	95	106	96	99	99	96	100	101	102	100	98	101								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Banano picado con queso doble crema	Banano picado con queso doble crema	80g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	64	65	64	80	74	83	77	81	83	73	83	86									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	80	81	80	100	95	104	96	101	104	91	104	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	3	3	3	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: Semana 4.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Carlos Ramirez
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Carlos Julio Ramirez Barrero.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 6030532109.
CARGO: Responsable del servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Andrea Vargo
NOMBRE: Andrea Vargo Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 202 371
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:	Santa Fé	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario ID
UNIDAD OPERATIVA:	113460 - CCCP 03-004 Perseverancia		
DIRECCIÓN:	CL 31 4 55	TELÉFONO:	3505832867
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/03/2024	OPERADOR:	Fundación Alimentando Sueños

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sobrebarriga asada.	Sobrebarriga asada	1	7	7	7	6	6	1	Presencia de grasa y tejido conectivo.
		2	7	7	7	6	6		
		3	7	7	7	6	6		
Arroz con cilantro.	Arroz con cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Verduras salteadas en juliana.	Verduras salteadas en juliana	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cazuela de garbanzos.	Cazuela de garbanzos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de mango	Jugo de mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano pardo con queso doble crema	Banano pardo con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Menú 21- Semana 4

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lizcano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Carlos Ramírez

NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Julio Ramírez

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**	13	**MES**	03	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460- CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











No de Variable: 39

Descripción: 13/03/2024- Se continúa evidenciando equipo de refrigeración vertical con caucho deteriorado; mesa auxiliar en cocina caliente, con base interna, aglomerado, la superficie es no lisa, adicional, bordes internos, presenta oxido en las dos mesas auxiliares.

No de Variable: 49

Descripción: 13/03/2024- No se garantiza temperatura de seguridad, durante el servido, dado que, para la primera toma, la sobrebarriga asada registra 62.3°C; en la segunda toma la papa criolla dorada registra 62.8°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	13	MES	03	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460- CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE













No de Variable: 47

Descripción: 13/03/2024- Se evidencia en olla, carne sobrebarriga asada con grasa visible y tejido conectivo.

No de Variable: 9

Descripción: No se implementa adecuadamente la "operación entrega de apoyos alimentarios en servicios sociales": Dado que en recepción, presenta remisión del proveedor de pulpas "Delipulpas" No. 125812, donde registra entrega total de 16 kg de pulpas de guayaba, cuando se evidencia 13kg y 3.8 kg de guayaba fruta entera. En preparación, no se limpia la sobrebarriga antes de realizar la cocción.

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**	13	**MES**	03	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460- CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 16

Descripción: Se evidencia que se recolecta la muestra de alimentos preparados del menú 21, hoy en visita, a la 1:39 pm y no antes de iniciar el suministro, como establece el anexo técnico.

No de Variable: 17

Descripción: Se evidencia almacenamiento de muestras de alimentos preparados, con pollo, en equipo de refrigeración.

 	
No de Variable: 28 **Descripción:** Se evidencia en área de preparación de alimentos piso sucio y desorden en la poceta lava ollas, con residuos de alimentos y una escoba.	**No de Variable: 36** **Descripción:** No se implementa adecuadamente el plan de saneamiento, dado que el área de preparación de alimentos, presenta deficiente condiciones de limpieza, adicional, no se realiza adecuado manejo de residuos, dado que, al inicio de visita, se encuentra recipiente negro del punto ecológico y recipiente del descomidado, con residuos de comida del día anterior, generando mal olor y mosquitos.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 21

	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