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 | 02 | 2024 Hora Inicio: 11:30 a.m. Hora Finalización: 4:55 p.m

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: Santafe Barrio: Perseverancia Dirección: cl 31 4 55

Tel: 6017539526 Cel.: 3505832867 Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Participantes en Atención: 195

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 193 Total Histórico de Asistencia: 45218

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

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			
Postre			

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 [ ] NC [ ] NA [X]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo								
Carne								
Leche								
Queso								
Yogurt								
Helado								
Crema de leche								
Huevos								
Atún								
Pulpas								

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:** 13/02/2024 Participantes y 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	Carlos Julio Ramirez	30/05/2023.
2	Alejandro Roa	25/04/2023
3	Jennifer Acevedo	02/09/2023
4	Nissi Yadira Espinel	19/04/2023
5		
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 [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: 15/02/2024 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 ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Alejandro Roa	13/05/23 - 15/02/24
2	Jennifer Acevedo	13/05/23 - 15/02/24
3	Nissi Yodira Espinel	13/05/23 - 15/02/24
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 ☒ 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 ☐

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 Requerim. **Porcentaje de Cumplimiento:** 83,5 % **Fecha:** Día: 16 Mes: 02 Año: 2024 **Nº Acta:** A5022761869 **Hospital/Subred:** Subred Centro Oriente	C ☐ 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 ☒ 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 [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: 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:** plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Cima Grupo Empesarial **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 [ ] NC [X] 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	Sopa Avena	67,8	68,8
Cereal	Arroz Blanco	83,2	77,5
Proteína	Atún con tomate y cebolla	2,4	2,3
Ensalada o Verdura	Colaboza Guisada	87,4	77,5
Tubérculo o Plátano	Pure papa con Perejil	42,5	68,5
Bebida de Fruta	Sorbete Mora	5,7	8,1
Postre	Banano con Helado	-10,2	-8,5

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 No se ha enviado cronograma de todo y paso para el primer trimestre 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. Se realizaron 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 07 Año 2023 **Actividad IEC:** Disminución en el consumo de ultraprocesados **Actividad Física:** tipos de actividad física **Fecha Actividad:** 17/02/2024	C [X] NC [ ] NA [ ] Asistencia 59 participantes	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: Febrero → 20/02/24. Enero → 20/01/2024 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	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	45	55.	→ 11:37 a.m.
1:00 p. m.	94	138	→ 12:46
2:00 p. m.	159	180	→ 13:47.
3:00 p. m.			
3:30 p. m.	193	193	
Total	193	193.	

Variable 55: Actividad de Enero Realizado el 19/01/2024 en temas plato saludable estiramientos para adultos y Actividad Físico a su participante/

Durante la visita de la supervisión se realizo limpieza a ventana del área de preparación que presentaba acomulación de grasa.

Variables 3, 5 y 9 No aplican, dado que la supervisión no verifica estas variables seran verificados en proxima visita.

Se socializa y se deja copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO 45 (VARIABLE) POR PROBLEMAS DE MOVILIDAD EL MERCADO LLEGA SOBRE LAS 11:30 Y SE VERIFICA QUE ESTA COMPLETO. PERO ALGUNOS PARTICIPANTES SE RETIRAN SIN ENTREGA DE MERCADO.

CARLOS JULIO RAMIREZ
RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	27	Se evidencia acto de visita para concepto higienico sanitario de la subre Centro Oriente donde se genera los siguientes hallazgos: piso con suciedad y polvo debajo de nevera (subsanado); se evidencia área de proceso unión redondeado entre techo y pared suelto (subsanado); área de almacenamiento unión redondeado entre piso y pared con desprendimiento de pintura (subsanado), pared con desprendimiento de pintura (se encuentra en proceso de resane quedo pendiente pintar); Se evidencia en área de proceso ventana con manchas de grasa (No subsanado), luminaria desajustada en techo (subsanado); empaque de refrigerador roto (No subsanado), meso de trabajo parte baja con desprendimiento de pintura (subsanado); presenta incompleto protocolo de medidas preventivas y correstivas en salud (subsanado); no se implementa con apropiación programa de capacitación continuo y permanente. (se encuentra en proceso para refuerzo de capacitación); área de almacenamiento piso con suciedad y telaraña (subsanado); presentan plan de saneamiento no se esta implementando en su totalidad (subsanado).	Próxima visita.
O	22	se evidencia capacitación realizado el 15/02/2024 al personal lo cual según acta no es acorde con los temas establecidos con el cronograma de capacitación en el cual se incluye estandarización de utensilios.	Próxima visita.
R	45	No se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú dado que la supervisión llega al comedor a las 11:37 a.m en donde se evidencio que no se encuentran entregando Banano con helado a los beneficiarios sino solo (helado) se entrega banano, se realiza conteo de firmas en listado y 55 beneficiarios habían firmado; el helado con banano se empieza a entregar despues de que llego la supervisión	Inmediato
O	46	Se realiza muestreo de porciones servidas al grupo de edad mayores de 14 años donde se evidencio fuera del rango de tolerancia Proteína, tubercolo, verdura y postre	Próxima visita
O	47	Se evidencia sorbete de mora el cual no presentaba sabor ni aspecto caracteristica, se encontraba aguado para ser sorbete	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	20/02/2024: Se evidencia realizado mantenimiento de pintura a mesón de cocina, sin embargo se continua evidenciando material no sanitario (aglomerado) en parte interna de mesa de trabajo; se evidencia empaque de equipo de refrigeración en mal estado (roto).		X	Abierto		
R	26	27/12/2023	20/02/2024: Se evidencia realizado mantenimiento a paredes y medios caños del área de cocina, mantenimiento a paredes del baño de participantes y a bordes de poseta de lo mismo área, igualmente se evidencia mantenimiento a unión entre pared y lavamanos; sin embargo se evidencia pared del área de bodega de abarrotes realizado resane a paredes y se encuentra pendiente la pintura.		X	Abierto		
R	49	27/12/2023	20/02/2024: No se garantiza temperatura de seguridad en la primera toma del tuberculo fue de 42,5°C y en la segunda toma del jugo fue de 8,1°C.		X	Abierto		
P	54	27/12/2023	20/02/2024: Se evidencia canalizaciones a los participantes según lo establecido en el anexo técnico	X		cerrado		
P	58	27/12/2023	20/02/2024: Se evidencia concepto tecnico de bomberos con fecha de visito del 26/01/2024	X		cerrado		
O	12	16/01/2024	20/02/2024: Se evidencia alimentos almacenados dentro de los equipos correspondientes, según su naturaleza	X		cerrado		
O	17	16/01/2024	20/02/2024: Se evidencia cambio de botas al personal manipulador	X		cerrado		
O	36	27/12/2023	20/02/2024: se evidencia formato de limpieza y desinfección correctamente diligenciado.	X		cerrado		
O	63	16/01/2024	20/02/2024: No se implementa las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas que generaron plan de mejoramiento a las variables 26, 39 y 49 y Requerimientos tambien		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

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:	Santafe	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	Perseverancia	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	20/02/2024
COBERTURA ATENDIDA HOY:	193	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113460-CCCP03-004	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Nery Fuentes	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo Supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	2

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
>14 años	13	Atún con tomate, cebollo	Atún con tomate y cebolla	100	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	95	85	88	90	68	69	73	79	77	77	77	72									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	95	85	88	90	68	69	73	79	77	77	77	72									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									1
>14 años	13	Arroz Blanco	Arroz Blanco	121	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	134	103	114	118	113	120	120	116	110	128	125	116	120									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	85	94	97	93	99	99	95	90	105	103	95	99								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>14 años	13	caloboza guisada con arveja	Caloboza guisada con Arveja	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	77	83	82	99	99	98	67	84	94	90	105	80									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	121	90	97	96	116	116	115	78	98	110	105	123	80									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3	1	1									1
>14 años	13	Pure papa con perejil	Pure papa con perejil	67	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	64	66	69	79	74	77	64	76	76	101	77	65									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	126	95	98	102	117	110	114	95	113	113	150	114	97									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	1	3	1	1	1	1	3									1
>14 años	13	Sopa Avena	Sopa Avena	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	221	211	221	227	235	206	233	218	209	214	204	227	210									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	100	105	108	111	98	110	103	99	101	97	108	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
>14 años	13	Sorbete Mora	Sorbete Mora	330	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	291	309	305	319	345	334	332	320	336	316	277	320	307									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	93	92	96	104	101	100	96	101	95	83	96	93								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
>14 años	13	Banano picado con helado	Banano con Helado	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	88	98	97	94	92	101	91	97	79	86	82	90									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120	110	122	121	117	115	126	113	121	98	107	102	112									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	1	1	1	1	3	3	3	1									1

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:	Carlos Jose Lemus M.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Nery Y. Fuentes M.
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Carlos Jose Lemus M.	NOMBRE:	Nery Fuentes M.
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1070 532 109	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52156470
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	contratista - 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 fe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113460 - CCCP03 - 004 - Perseverancia		
DIRECCIÓN:	Cl 31 4 55	TELÉFONO:	3505832867
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/02/2024	OPERADOR:	Fundación Alimentando Sueños.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Atún con tomate, cebolla	Atún con tomate cebolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Calabazo Guisada con Arvejo	Calabazo Guisado con Arvejo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pure papa con Perejil	Pure papa con Perejil	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa Avena	Sopa Avena	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete Mora	Sorbete Mora	1	7	7	4	3	5	1	(J) Se observo sorbete con consistencia aguado no acorde con el sabor.
		2	7	7	4	3	5		
		3	7	7	4	3	5		
Banano Picado con helado	Banano Picado con helado.	1	7	7	7	7	7	3.	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes

NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes M.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Carlos Mauricio Mantilla

NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Mauricio Mantilla

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**	20	**MES**	02	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023

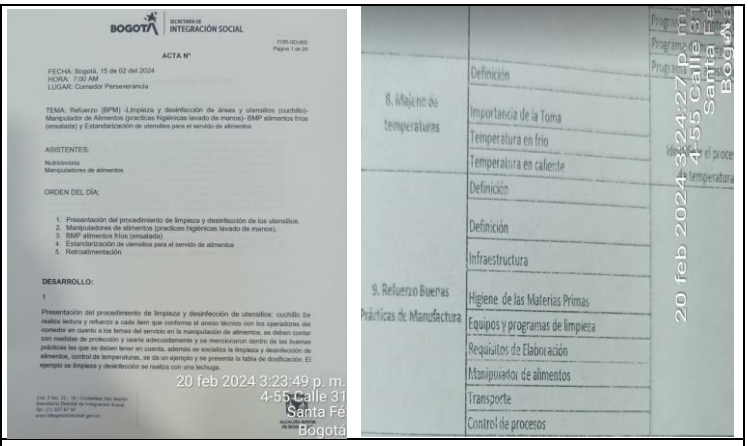
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 27

Descripción: Se evidencia acta de visita para concepto higiénico sanitario de la subred Centro Oriente donde se genera los siguientes hallazgos: piso con suciedad y polvo debajo de nevera (subsanado); se evidencia área de proceso unión redondeada entre techo y pared suelta (subsanado); área de almacenamiento unión redondeada entre piso y pared con desprendimiento de pintura (subsanado), pared con desprendimiento de pintura (se encuentra en proceso de resane queda pendiente pintar); se evidencia área de proceso ventana con manchas de grasa (no subsanado), luminaria desajustada en techo (subsanado); empaque de refrigerador roto (no subsanado), mesa de trabajo parte baja con desprendimiento de



No de Variable: 22

Descripción: Se evidencia capacitación realizada el 15/02/2024 al personal la cual según acta no es acorde con los temas establecidos con el cronograma de capacitación en el cual se incluye estandarización de utensilios

pintura (subsanado); presenta incompleto protocolo de medidas preventivas y correctivas en salud (subsanado); no se implementa con apropiación programa de capacitación continuo y permanente (se encuentra en proceso para refuerzo de capacitación); área de almacenamiento piso con suciedad y telarañas (subsanado); presenta plan de saneamiento no se está implementando en su totalidad (subsanado)	
	
No de Variable: 45 **Descripción:** No se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú, dado que la supervisión llega al comedor a las 11:37 a.m. en donde se evidencia que no se encuentran entregando banano con helado a los beneficiarios sino solo se entrega banano, se realiza conteo de firmas en listado y 55 beneficiarios habían firmado; el helado con banano se empieza a entregar después de que llega la supervisión	**No de Variable: 18** **Descripción:** Se evidencia socialización del protocolo de lavado de manos del 10/10/2023, el cual se debe realizar de manera bimensual

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 2 –** Registro fotográfico después de las 11:40 a.m.

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Nery Yolanda Fuentes M.
Nombres y Apellidos
52.156.420
Cédula de Ciudadanía