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	22	9	2023	Hora Inicio	8:30am	Hora Finalización	3:45 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6539-2023** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN ALIMENTANDO SUEÑOS**

Nombre Comedor Comunitario : **113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA**

Fecha Inicio Operación: **9/05/2023** Fecha Final Operación: **8/01/2024**

Nombre Responsable del Servicio: **SANDRA MILENA MORENO**

2. Ubicación

Localidad: **SANTAFE** Barrio: **PERSEVERANCIA** Dirección: **CALLE 31 # 4-55**

Tel: **7539526** Cel.: **3203296926** Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.es

3. Cobertura

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

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **200** Total Asistencia del Día: **198** Total Histórico de Asistencia: **21439**

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 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: 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: 1/06/2023

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	PLATANO HARTON VERDE		
	CARNE DE RES	———	———
	PAPA	———	———
	ZANAHORIA	———	———
Cereal	ARROZ	11,94	12
	PIMENTON	2,99	3
Verdura o ensalada	ESPINACA	3,97	3,985
	LECHUGA	3,97	4,01
	UCHUVA	3,97	4,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	SOBREBARRIGA	———	———
	———	———	———
Tubérculo o plátano	PAPA CRIOLLA	———	———
	———	———	———
Bebida de fruta	MORA FRESA UVA	5,97 5,97 4,0	6 6 4
	LECHE	49,76	50
Postre	BANANO	11,94	11,96
	YOGURT	4	4

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 [ ] 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 [ ]

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 [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	———	———	TORCOROMA	13/12/2023	14/09/2022	3/09/2023		BLI 025
Carne	———	———	CARNES DEL SUR	6/09/2023	8/08/2022	15/08/2023	15/08/2023	BIV 427
Leche	AKROS	———	MORTIÑO	30/11/2022	———	19/11/2022	———	TSM 088
Queso	AKROS	———	MORTIÑO	30/11/2023	———	19/11/2022	———	TSM 088
Yogurt	AKROS	———	MORTIÑO	30/11/2023	———	19/11/2022	———	TSM 088
Helado	AKROS	———	MAKRO	24/01/2023	———	19/11/2022	———	TSM 088
Crema de leche	AKROS	———	MAKRO	24/01/2023	———	19/11/2022	———	TSM 088
Huevos	AKROS	———	MAKRO	24/01/2023	———	6/02/2023	———	KUL 998
Atún	AKROS	———	MAKRO	24/01/2023	———	6/02/2023	———	KUL 998
Pulpas	———	———	DELI PULPAS	30/08/2023	———	6/07/2023	———	MMZ 677

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**: **15/08/2023 personal - 14/08/2023 participantes**	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	**SANDRA MILENA MORENO (RESPONSABLE DE SERVICIO)**	**26/05/2023**
2	**ANA CAROLINA RUBIO (NUTRICIONISTA)**	**25/05/2023**
3	**CARLOS JULIO RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)**	**30/05/2023**
4	**ALEJANDRO ROA**	**25/04/2023**
5	**JENIFER ACEVEDO**	**2/09/2023**
6	**NISSI YADIRIS ESPINEL**	**19/04/2023**
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: **29/07/2023- 08/07/2023- 08/08/2023** 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 Enfermedades y ETAS

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**ALEJANDRO ROA**	**13/05/2023-16/09/2023**
2	**JENIFER ACEVEDO**	**13/05/2023-16/09/2023**
3	**NISSI YADIRIS ESPINEL**	**13/05/2023-16/09/2023**
4	**CARLOS JULIO RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)**	**13/05/2023-16/09/2023**
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 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:__ 80 %** **Fecha: Día: 23 Mes: 06 Año: 2023 Nº Acta: ___ ASO2E 744117** **Hospital/Subred: CENTRO ORIENTE**	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 [ ] **SOCIALIZACIÓN 29/05/2023**	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **01/06/2023** Empresa: **GRUPO CIMA** 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 06 Año 2023 Material: Plástico Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: GRUPO CIMA** **Concepto Sanitario: FAVORABLE __Fecha Concepto: Día 11 Mes 10 Año 2022**	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 [77] 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 [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACÓN	76,6	65,1
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	86,9	75,5
Proteína	SOBREBARRIGA MECHADA	76,9	66,2
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	14,5	5,6
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	77,6	65,3
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	2	4,9
Postre	BANANO CON YOGURT	1	5,8

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 **22** Mes **08** 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**: **02/06/2023**	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:** **Fecha Socialización**: _____	C [ ] NC [X] 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 [X] 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 **04** Mes **07** Año **2023** **Actividad IEC**:Promoción del Consumo de Frutas y Verduras **(193 participantes)** **Actividad Física: aerobica parael adulto mayor** **Fecha Actividad: 09/09/2023**	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 [ ] **ENVIADO 09/06/2023**	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: **Pagado 06/12/2022**	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 [ ] NC [X] 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 [ ] 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
12:00 m	62	72	Se evidencia que en verificación de sueprvisión a la 1 y 2 pm se encontro diferencias del registro de participantes superior en el Rad con el registro en planilla.
1:00 p. m.	122	119	
2:00 p. m.	176	174	
3:00 p. m.	198	198	
3:30 p. m.	198	198	
Total	198	198	

Se realiza visita de supervisión al comedor Perseverancia seguimiento al acta de visita 04/09/2023.

Variables 51: No se ha realizado la toma de datos antropométricos del segundo semestre del 2023, dado que se tiene en cronograma para el día 09/09/2023.

varaibles 56: Se realizó la actividad de EVS el día 09/09/2023 con 193 participantes asistentes, sin embargo aún no se ha ingresado al sistema SIRBE, la responsable refiere que presenta fallas en el sistema SIRBE y se solicito a la SDIS el día 21/09/2023 para solucionar dicha falla y poder subir la actividad.

Variable 57: fue enviado el plan de emergencias al correo correspondiente de la SDIS con fecha 09/06/2023.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Sandra Moreno

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	46	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 17 semana 3 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones sopa de patacón, sobrebarriga mechada y papa criolla dorada, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	Próxima Visita
O	51	Se evidencia que se realizó 75 toma de datos antropométricos a participantes, sin embargo, no se encuentra el registro en el formato correspondiente, se encuentra en listado de asistencia del día 04/09/2023, fecha en la cual la supervisión realizó visita y no se efectúo este día, y el cronograma establece que la fecha de toma es el 09/09/2023, no se encuentra debidamente relacionada, adicional no se gestionó con anterioridad de la toma de datos los listados a la persona encargada de la SDIS (Javier Vargas), dado que la persona responsable manifiesta que tiene problemas con el sistema SIRBE para generar los listados correspondientes, sin embargo hasta el día 21/09/2023 se gestionó, posterior a realizarse la toma.	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	9	28/07/2023	22/09/2023: Se evidencia que se encuentra formatos actualizados de alimentos preparados, el foramto de recepción de materias primas se encuentra acorde y con la información relacionada en remisiónes y existecias de los alimentos en almacenamiento.	X		Cerrado		
P	15	28/07/2023	22/09/2023 Se evidencia que el “Formato de control de entrada y salida de alimentos, se encuentra acorde con existencias en alimentos almacenadas en el comedor.	X		Cerrado		
P	53	28/07/2023	22/09/2023 La Profesional de Nutrición y Dietética del asociado, aún no cuenta con asistencia a la jornada de presentación del estado nutricional , solicito el día 15/09/2023 y el día 20/09/2023 a la nutricionista local via correo, la socialización de la clasificación nutricional, se obtuvo respuesta hasta el día de hoy 22/09/2023,remitiendo en correo capacitación virtual el día lunes 25/09/2023, se encuentra en espera que se realice y disponer de soporte de asistencia. Se mantiene en plan de mejora, Se verificara en próxima visita.		X	Abierto		
P	54	28/07/2023	22/09/2023 La Profesional de Nutrición y Dietética del asociado, no cuenta con la asistencia a la jornada de presentación del estado nutricional. La nutricionista local envio link para la jornada de clasificación nutricional para el día 25/09/20223 se encuentra en espera que se realice y se de las respectivas indicaciones por la nutricionista se mantiene en plan de mejora,se verificara en próxima visita.		X	Abierto		
P	8	3/08/2023	22/09/2023 Se evidencia que se da cumplimiento para productos cárnicos el rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, en los alimentos verificados en almacenamiento	X		Cerrado		
O	60	3/08/2023	22/09/2023 Se evidencia que se garantiza el cumplimiento de las medidas de seguridad, dado que se cambió las tomacorrientes por GFCI en área de preparación y almacenamiento.	X		Cerrado		
O	63	3/08/2023	22/09/2023 No se 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.		X	Abierto		
O	10	28/08/2023	22/09/2023 Se evidencia que se dispone de nuevo concepto sanitario del proveedor de carnes del sur con fecha 06/09/2023. El concepto del vehículo de transporte de pollo placa BLI 025 se encuentra superior a un año con fecha 13/09/2022, se presentan otro concepto de la misma placa con fecha 03/09/2023 pero esté en su inspección refiere para derivados cárnicos, derivados lácteos y no cuenta con la autorización, no siendo avalado para el transporte de pollo.		X	Abierto	X	
O	7	4/09/2023	22/09/2023 Se evidencia que no se adquiere los alimentos completos para el menú 18 semana 3 del día 23/09/2023, falta 3,27 kg de aguacate, 8,36 kg de lechuga, 20,8 kg de plátano hartón maduro, 14,93 kg de papaya		X	Abierto		
O	16	4/09/2023	22/09/2023 Se evidencia que se toma las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	23	4/09/2023	22/09/2023 Se evidencia que se realizó mantenimeinto al grifo de área de higienización de menaje y grifo de área de higienización de ollas.	X		Cerrado		
O	39	4/09/2023	22/09/2023 Se evidencia mesón del área de higienización de menaje se encuentra roto, al igual que en área de higienización de ollas.		X	Abierto		
O	43	4/09/2023	22/09/2023 Se evidencia que el aderezo yogurt para el postre a base de frutas se adicionan en el momento del servido a temperatura seguras 4,9°C, siendo acorde a lo descrito en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	49	4/09/2023	22/09/2023 No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones ensalada silvestre T1= 14,5°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
Sandra Milena Moreno Bermudes	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Sandra Moreno	
Firma	Firma
1.033.751.058	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SANTAFE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 31 # 4-55**	**TELÉFONO:**	**7539526**
OPERADOR	**FUNDACIÓN ALIMENTANDO SUEÑOS**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**22/09/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	6	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	194

						NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	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	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	210	PESO MUESTREADO	247	216	235	231	220	238	244	247	218	238	248	220	248									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	103	112	110	105	113	116	118	104	113	118	105	118									
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	1	1	1	3	1	1	3	1									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO MUESTREADO	123	119	131	144	114	119	130	109	120	117	125	122	114								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	98,3	108	119	94,2	98,3	107	90,1	99,2	96,7	103	101	94,2									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA MECHADA	55	PESO MUESTREADO	50	60	63	66	60	56	63	59	60	62	60	53	57									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90,9	109	115	120	109	102	115	107	109	113	109	96,4	104									
					CALIFICACION	3	3	1	1	3	3	1	3	3	1	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	100	PESO MUESTREADO	73	100	103	94	97	90	83	94	91	108	85	102	99								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	73	100	103	94	97	90	83	94	91	108	85	102	99									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO MUESTREADO	57	65	58	60	54	64	58	60	50	51	62	56	48									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	114	102	105	94,7	112	102	105	87,7	89,5	109	98,2	84,2									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	3	3	1	1	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	330	PESO MUESTREADO	330	330	290	300	320	290	320	330	320	290	300	300	330								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	87,9	90,9	97	87,9	97	100	97	87,9	90,9	90,9	100									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	80	PESO MUESTREADO	80	81	80	79	84	79	75	78	80	83	81	80	83								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	101	100	98,8	105	98,8	93,8	97,5	100	104	101	100	104									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Semana 3 - Menù 17

FIRMA PROFESIONAL: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Rey

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Moreno Benavides

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:	**SANTAFE**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 31 # 4-55**	**TELÉFONO:**	**7539526**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**22/09/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN ALIMENTANDO SUEÑOS**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
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		
SOBREBARRIGA MECHADA	SOBREBARRIGA MECHADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
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		
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa	NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Moreno Benavides

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	22	MES	09	AÑO	2023

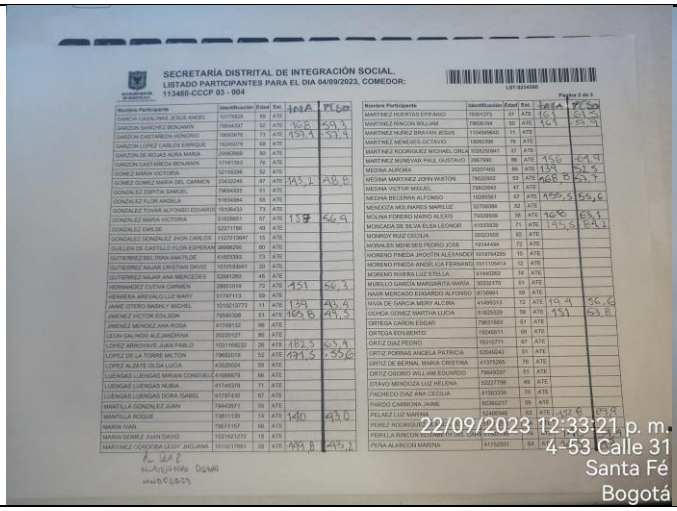
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

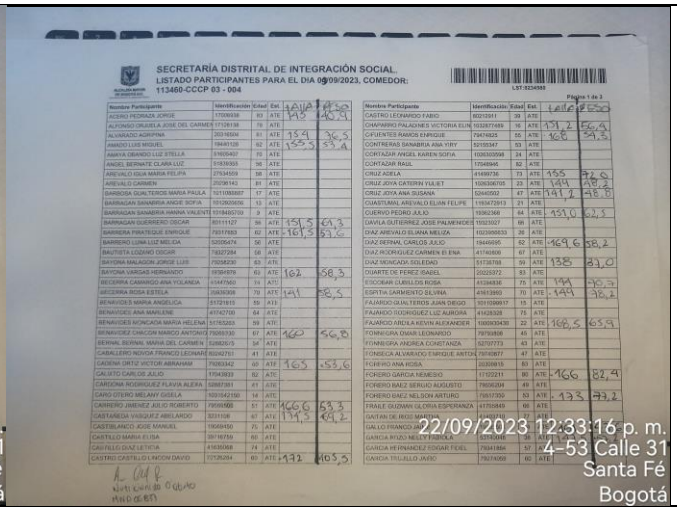
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

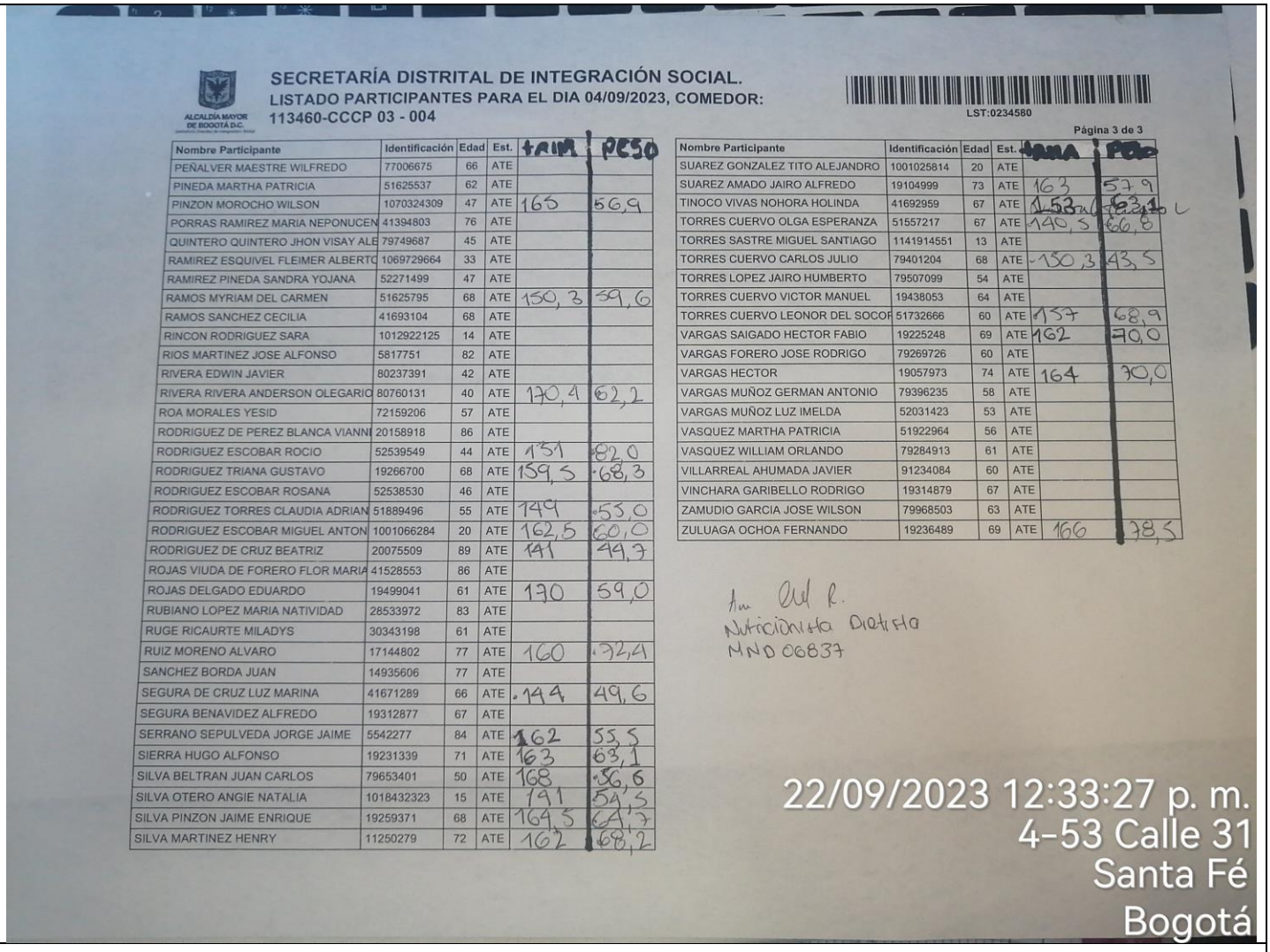
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.
LISTADO PARTICIPANTES PARA EL DIA 04/09/2023, COMEDOR:
113460-CCCP 03 - 004

LST:0234580

Página 3 de 3

Nombre Participante	Identificación	Edad	Est.	TRIM	PESO
PEÑALVER MAESTRE WILFREDO	77006675	66	ATE		
PINEDA MARTHA PATRICIA	51625537	62	ATE		
PINZON MOROCHO WILSON	1070324309	47	ATE	165	56,9
PORRAS RAMIREZ MARIA NEPONUCEN	41394803	76	ATE		
QUINTERO QUINTERO JHON VISAY ALE	79749687	45	ATE		
RAMIREZ ESQUIVEL FLEIMER ALBERTO	1069729664	33	ATE		
RAMIREZ PINEDA SANDRA YOJANA	52271499	47	ATE		
RAMOS MYRIAM DEL CARMEN	51625795	68	ATE	150,3	59,6
RAMOS SANCHEZ CECILIA	41693104	68	ATE		
RINCON RODRIGUEZ SARA	1012922125	14	ATE		
RIOS MARTINEZ JOSE ALFONSO	5817751	82	ATE		
RIVERA EDWIN JAVIER	80237391	42	ATE		
RIVERA RIVERA ANDERSON OLEGARIO	80760131	40	ATE	170,4	62,2
ROA MORALES YESID	72159206	57	ATE		
RODRIGUEZ DE PEREZ BLANCA VIANNI	20158918	86	ATE		
RODRIGUEZ ESCOBAR ROCIO	52539549	44	ATE	151	82,0
RODRIGUEZ TRIANA GUSTAVO	19266700	68	ATE	159,5	68,3
RODRIGUEZ ESCOBAR ROSANA	52538530	46	ATE		
RODRIGUEZ TORRES CLAUDIA ADRIAN	51889496	55	ATE	149	53,0
RODRIGUEZ ESCOBAR MIGUEL ANTON	1001066284	20	ATE	162,5	60,0
RODRIGUEZ DE CRUZ BEATRIZ	20075509	89	ATE	141	49,7
ROJAS VIUDA DE FORERO FLOR MARIA	41528553	86	ATE		
ROJAS DELGADO EDUARDO	19499041	61	ATE	170	59,0
RUBIANO LOPEZ MARIA NATIVIDAD	28533972	83	ATE		
RUGE RICAURTE MILADYS	30343198	61	ATE		
RUIZ MORENO ALVARO	17144802	77	ATE	160	72,4
SANCHEZ BORDA JUAN	14935606	77	ATE		
SEGURA DE CRUZ LUZ MARINA	41671289	66	ATE	144	49,6
SEGURA BENAVIDEZ ALFREDO	19312877	67	ATE		
SERRANO SEPULVEDA JORGE JAIME	5542277	84	ATE	162	55,5
SIERRA HUGO ALFONSO	19231339	71	ATE	163	63,1
SILVA BELTRAN JUAN CARLOS	79653401	50	ATE	168	56,6
SILVA OTERO ANGIE NATALIA	1018432323	15	ATE	141	54,5
SILVA PINZON JAIME ENRIQUE	19259371	68	ATE	164,5	64,7
SILVA MARTINEZ HENRY	11250279	72	ATE	162	68,2

Nombre Participante	Identificación	Edad	Est.	TRIM	PESO
SUAREZ GONZALEZ TITO ALEJANDRO	1001025814	20	ATE		
SUAREZ AMADO JAIRO ALFREDO	19104999	73	ATE	163	57,9
TINOCO VIVAS NOHORA HOLINDA	41692959	67	ATE	153	63,1
TORRES CUERVO OLGA ESPERANZA	51557217	67	ATE	140,5	66,8
TORRES SASTRE MIGUEL SANTIAGO	1141914551	13	ATE		
TORRES CUERVO CARLOS JULIO	79401204	68	ATE	150,3	43,5
TORRES LOPEZ JAIRO HUMBERTO	79507099	54	ATE		
TORRES CUERVO VICTOR MANUEL	19438053	64	ATE		
TORRES CUERVO LEONOR DEL SOCOR	51732666	60	ATE	157	68,9
VARGAS SAIGADO HECTOR FABIO	19225248	69	ATE	162	70,0
VARGAS FORERO JOSE RODRIGO	79269726	60	ATE		
VARGAS HECTOR	19057973	74	ATE	164	70,0
VARGAS MUÑOZ GERMAN ANTONIO	79396235	58	ATE		
VARGAS MUÑOZ LUZ IMELDA	52031423	53	ATE		
VASQUEZ MARTHA PATRICIA	51922964	56	ATE		
VASQUEZ WILLIAM ORLANDO	79284913	61	ATE		
VILLARREAL AHUMADA JAVIER	91234084	60	ATE		
VINCHARA GARIBELLO RODRIGO	19314879	67	ATE		
ZAMUDIO GARCIA JOSE WILSON	79968503	63	ATE		
ZULUAGA OCHOA FERNANDO	19236489	69	ATE	166	78,5

Nutricionista Dietista
MND 06837

22/09/2023 12:33:27 p. m.
4-53 Calle 31
Santa Fé
Bogotá

No de Variable 51

Descripción: Se evidencia que se realizó 75 toma de datos antropométricos a participantes, sin embargo, no se encuentra el registro en el formato correspondiente, se encuentra en listado de asistencia del día 04/09/2023, fecha en la cual la supervisión realizó visita y no se efectúo este día, y el cronograma establece que la fecha de toma es el 09/09/2023, no se encuentra debidamente relacionada, adicional no se gestionó con anterioridad de la toma de datos los listados a la persona encargada de la SDIS (Javier Vargas), dado que la persona responsable manifiesta que tiene problemas con el sistema SIRBE para generar los listados correspondientes, sin embargo hasta el día 21/09/2023 se gestionó, posterior a realizarse la toma.



No de Variable 49

Descripción: 22/09/2023 No se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones ensalada silvestre T1= 14,5°C-

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __3___ MENÚ: 17

GRUPO: Mayores 14 años



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