

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

Fecha de Visita	3	8	2023	Hora Inicio	8:30am	Hora Finalización	3:35 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: 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 N° Participantes en Atención: 195
 Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 190 Total Histórico de Asistencia: 13532

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 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 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 ☒ ☐ ☐	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 NC NA ☒ ☐ ☐ 1/06/2023

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 ☒ ☐ ☐

Peso Neto			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	CONCHITAS	4	4
	CARNE DE RES	_____	_____
	ZANAHORIA	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
Cereal	ARROZ	11,94	12
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	AGUACATE	11,94	16,05
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

Peso Neto			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	PECHUGA DE POLLO	19,88	20
	QUESO	2,86	2,93
Tubérculo o plátano	PAPA	13,88	14,15
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	GUAYABA	15,94	16
	AZÚCAR	1,5	1,5
Postre	MANZANA	13,88	16,3
	QUESO	4	4,1

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023				FORMATO NO CONTROLADO			
		PAGINA		2 de 12					
Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☒	NC ☐	NA ☐	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 ☒	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 ☐	NC ☒	NA ☐	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 ☒	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 ☐
	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	13/09/2022	13/09/2022	BLI 025
	Carne	_____	_____	CARNES DEL SUR	24/08/2022	8/08/2022	29/08/2022	29/08/2022	BLV 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	_____	ALKOSTO	5/09/2022	_____	19/11/2022	_____	TSM 088
	Crema de leche	AKROS	_____	ALKOSTO	5/09/2022	_____	19/11/2022	_____	TSM 088
	Huevos	AKROS	_____	ALKOSTO	5/09/2022	_____	24/09/2023	_____	SZO 976
	Atún	AKROS	_____	ALKOSTO	5/09/2022	_____	24/09/2023	_____	SZO 976
	Pulpas	_____	_____	DELY PULPAS	4/09/2022	_____	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 ☒	NC ☐	NA ☐	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 ☒	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 ☒	NC ☐	NA ☐	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 saturan evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒	NC ☐	NA ☐	

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023			FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 12																														
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: 28/07/2023 personal - 28/07/2023 participantes	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. <table border="1" data-bbox="181 1045 1269 1455"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>SANDRA MILENA MORENO (RESPONSABLE DE SERVICIO)</td> <td>26/05/2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>ANA CAROLINA RUBIO (NUTRICIONISTA)</td> <td>25/05/2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>CARLOS JULIO RAMIREZ (Responsable del servicio encargado)</td> <td>30/05/2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>ALEJANDRO ROA</td> <td>25/04/2023</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>JENIFER ACEVEDO</td> <td>2/09/2022</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>NISSI YADIRIS ESPINEL</td> <td>19/04/2023</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>SAMUEL MOSQUERA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)</td> <td>22/09/2022</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>				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 (Responsable del servicio encargado)	30/05/2023	4	ALEJANDRO ROA	25/04/2023	5	JENIFER ACEVEDO	2/09/2022	6	NISSI YADIRIS ESPINEL	19/04/2023	7	SAMUEL MOSQUERA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	22/09/2022	8	_____	_____	9	_____	_____	C ☒ 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 (Responsable del servicio encargado)	30/05/2023																																	
4	ALEJANDRO ROA	25/04/2023																																	
5	JENIFER ACEVEDO	2/09/2022																																	
6	NISSI YADIRIS ESPINEL	19/04/2023																																	
7	SAMUEL MOSQUERA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	22/09/2022																																	
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 N° 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: 29/07/2023- 08/07/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO	
		PAGINA		4 de 12	

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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div> <div> Tema: generalidades del servicio de alimentos y criterios de aceptación y rechazo. </div>																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>ALEJANDRO ROA</td> <td>13/05/2023-10/07/2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>JENIFER ACEVEDO</td> <td>13/05/2023-10/07/2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>NISSI YADIRIS ESPINEL</td> <td>13/05/2023-10/07/2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>CARLOS JULIO RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)</td> <td>13/05/2023-10/07/2023</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	ALEJANDRO ROA	13/05/2023-10/07/2023	2	JENIFER ACEVEDO	13/05/2023-10/07/2023	3	NISSI YADIRIS ESPINEL	13/05/2023-10/07/2023	4	CARLOS JULIO RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	13/05/2023-10/07/2023	5			6			7			8			9			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	ALEJANDRO ROA	13/05/2023-10/07/2023																													
	2	JENIFER ACEVEDO	13/05/2023-10/07/2023																													
	3	NISSI YADIRIS ESPINEL	13/05/2023-10/07/2023																													
	4	CARLOS JULIO RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	13/05/2023-10/07/2023																													
	5																															
	6																															
	7																															
8																																
9																																
Categoría 5: Sanitario																																
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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																														
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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																														
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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																														
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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																														
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	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																														
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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																														
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 señalado 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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																														

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023			FORMATO NO CONTROLADO				
				PAGINA	5 de 12				
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☒	NC ☐	NA ☐	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C ☒	NC ☐	NA ☐
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C ☒	NC ☐	NA ☐	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C ☒	NC ☐	NA ☐
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C ☒	NC ☐	NA ☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒	NC ☐	NA ☐
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C ☒	NC ☐	NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 01/06/2023 Empresa: GRUPO CIMA Concepto Sanitario: FAVORABLE	C ☒	NC ☐	NA ☐
		SOCIALIZACIÓN 29/05/2023							
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 N° Tanques: 1 Capacidad Total: 1000 LT Empresa: GRUPO CIMA Concepto Sanitario: FAVORABLE _ Fecha Concepto: Día 11 Mes 10 Año 2022				C ☒ NC ☐ NA ☐				
Categoría 6: Menaje y Equipo									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☒	NC ☐	NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el "Formato de verificación instrumentos de medición".	C ☒	NC ☐	NA ☐

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023			FORMATO NO CONTROLADO																																																														
		PAGINA		6 de 12																																																															
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento																																																														
41	<p>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.</p> <p>**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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Menaje en sitio</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad Evidenciada</th> <th>Menaje portable</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td>20</td> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>20</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postrera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Bandeja plástica	10 por cada 100	20	Recipiente hermético 500 ml	20	20	Cuchara postre	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 1000 ml	20	20	Cuchara sopa	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 330 ml	20	20	Cuchillo mesa	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 200 ml	20	20	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				C NC NA ☒ ☐ ☐		
	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																																													
	Bandeja plástica	10 por cada 100	20	Recipiente hermético 500 ml	20	20																																																													
	Cuchara postre	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 1000 ml	20	20																																																													
	Cuchara sopa	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 330 ml	20	20																																																													
	Cuchillo mesa	1 por cada participante	200	Recipiente hermético 200 ml	20	20																																																													
	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																																																																
	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.	C NC NA ☒ ☐ ☐		43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús.	C NC NA ☒ ☐ ☐																																																													
	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).				El queso y los postres se sirven en postreras.																																																														
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.	C NC NA ☒ ☐ ☐		45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C NC NA ☒ ☐ ☐																																																													
	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.																																																																		
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C NC NA ☐ ☒ ☐		47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C NC NA ☒ ☐ ☐																																																													
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento																																																														
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.				C NC NA ☒ ☐ ☐																																																														

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</p>		<p align="center">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</p>				<p align="center">FORMATO NO CONTROLADO</p>	
		PAGINA		7 de 12			

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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>SOPA DE AVENSOPA DE CONCHITAS</td> <td>74,8</td> <td>71,3</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ BLANCO</td> <td>88,9</td> <td>75,4</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>PECHUGA DE POLLO GRATINADA</td> <td>76,1</td> <td>75,6</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>TAJADA DE AGUACATE</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PAPAS A LA FRANCESA</td> <td>65,2</td> <td>72,4</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>JUGO DE GUAYABA</td> <td>2,9</td> <td>5,4</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA</td> <td>2,3</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENSOPA DE CONCHITAS	74,8	71,3	Cereal	ARROZ BLANCO	88,9	75,4	Proteína	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	76,1	75,6	Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	NA	NA	Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	65,2	72,4	Bebida de Fruta	JUGO DE GUAYABA	2,9	5,4	Postre	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	2,3	6	
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																														
	Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENSOPA DE CONCHITAS	74,8	71,3																														
	Cereal	ARROZ BLANCO	88,9	75,4																														
	Proteína	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	76,1	75,6																														
	Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	NA	NA																														
	Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	65,2	72,4																														
	Bebida de Fruta	JUGO DE GUAYABA	2,9	5,4																														
Postre	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	2,3	6																															

Categoría 8: Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	<p>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.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):</p> <p>Día <u>21</u> Mes <u>11</u> Año <u>2022</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:</p> <p>Día <u>18</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u></p> <p>Nutricionista :</p> <p>Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p>	<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>NA ☐</div>	51	<p>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.</p> <p>*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.</p> <p>*Remite cronograma trimestral.</p> <p>Fecha entrega cronograma: 02/06/2023</p>	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>
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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	53	<p>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.</p> <p>Fecha Asistencia:</p> <p>Fecha Socialización: _____</p>	<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>NA ☐</div>
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.				<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>NA ☐</div>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 8 de 12	
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: CONSUMO DE GRASAS SALUDABLES (192 participantes) Actividad Física: ESTIRAMIENTOS Fecha Actividad: 10/07/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 28/07/2023 Fecha Reporte Cualitativo: 	C ☒ NC ☐ NA ☐
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☐ NC ☒ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en 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
12:20 m	65	76	NINGUNA
1:34 p. m.	133	142	
2:00 p. m.	169	171	
3:00 p. m.	186	186	
3:30 p. m.	190	190	
Total	190	190	

Se realiza visita de supervisión al comedor Perseverancia seguimiento al acta de visita 28/07/2023.

En visita de supervisión del componente nutrición, se evidencia que la responsable del servicio Sandra Milena Moreno, no se encuentra en el comedor, pero el señor Carlos Julio Ramírez actual auxiliar administrativo se encuentra como responsable encargado del comedor cuenta con aval con fecha 25/07/2023 por 3 días (01,02,03 de agosto), como auxiliar administrativo encargado se encuentra el señor Samuel Mosquera Mosquera cc 1002026649, se envió solicitud de aval el día 01/08/2023 por los días 3 y 4 de agosto, aún no cuenta con aval de la SDIS.

Variable 56: se evidencia pantallazo de registro de información resultante de los procesos con fecha 28/07/2023 con 185 participantes, sin embargo, de acuerdo a los listados de asistencia aparecen 192 participantes, no se registraron 7 participantes, manifiesta el responsable encargado que debido a un problema en el sistema no se dejaron cargar, y que enviara correo al nutricionista local reportando la novedad. Se verificará en próxima visita dicha acción.

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 observaciones
Carlos Ramirez



FORMATO NO
CONTROLADO

10 de 12

[illegible]



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

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

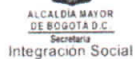
FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

11 de 12

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	50	23/06/2023	03/08/2023 Se evidencia que nutricionista del asociado, aún no cuenta con soportes de asistencia a jornada de sensibilización en vigilancia nutricional.		X	Abierto		
P	32	23/06/2023	03/08/2023 Se evidencia que se realizó mantenimiento a pared de baño de participantes.	X		Cerrado		
O	2	28/07/2023	03/08/2023 Se evidencia que se realizó pre alistamiento de los alimentos para la preparación el mismo día de la preparación.	X		Cerrado		
O	9	28/07/2023	03/08/2023 Se evidencia que los alimentos son preparados el mismo día. Sin embargo, se evidencia que el formato de verificación de transporte de alimentos no se encuentra actualizado y no se encuentra en orden cronológico, dado que solo tiene fecha de 29/07/2023 y posterior se anexa fecha 03/07/2023, adicional no se verificó los transportes de los proveedores que entregaron el día 28/07/2023. Adicional se evidencia que los formatos de alimentos preparados, no se encuentran bien diligenciados, dado que algunas preparaciones como arroz presenta temperatura de cocción 60° y temperatura de producto terminado de inicial 3,2 final 4,1 °C, algunos alimentos como queso del postre no presentan verificación de temperatura. Jugo de mango presenta temperatura de producto terminado 82 y 76°C no siendo coherente con la preparación.		X	Abierto		
O	15	28/07/2023	03/08/2023 Se evidencia que se encuentran formatos de registro de temperaturas de congelación y refrigeración actualizados, sin embargo, el "Formato de control de entrada y salida de alimentos, no se encuentra acorde con existencias en alimentos como: plátano hartón maduro en formato registra 20,8 kg y en existencias hay 24,95 kg, leche entera registra 99,5 y en existencias hay 70 litros, queso registra 4 kg y en existencias hay 0,60 kg, helado registra 4 kg y en existencias hay 4,9 kg, papa criolla registra 7,2 kg y en existencias hay 7,65 kg.		X	Abierto		
O	17	28/07/2023	03/08/2023 Se evidencia que se pre alistaron y prepararon los alimentos del mismo día. Sin embargo, se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, dado que se mantiene queso doble crema fuera de refrigerador para la preparación de la pechuga de pollo gratinada durante toda la jornada encontrándose a la 1:06 pm a 18,8°C. Se evidencia personal manipulador con dotación peto de caucho roto		X	Abierto		
O	22	28/07/2023	03/08/2023 Se evidencia soporte de capacitación permanente al personal manipulador, tema programado: principios básicos de BPM con fecha 10/06/2023 y para el mes de julio tema generalidades del servicio de alimentos y criterios de aceptación y rechazo con fecha 10/07/0223	X		Cerrado		
O	40	28/07/2023	03/08/2023 Se evidencia que se corrigió y se está diligenciando adecuadamente el formato de verificación de termómetros.	X		Cerrado		
O	53	28/07/2023	03/08/2023 Se evidencia que la nutricionista del asociado, aún no cuenta la asistencia a la jornada de presentación del estado nutricional de participantes del comedor comunitario. El comedor presenta solicitud ante la nutricionista local con fecha 31/07/2023 y a su vez se dio respuesta el día 31/07/2023 refiriendo capacitación virtual con fecha 03/08/2023 de 4 a 5 pm. se verificará en próxima visita		X	Abierto		
O	54	28/07/2023	03/08/2023 El comedor presenta solicitud ante la nutricionista local para con fecha 31/07/2023 y a su vez se dio respuesta el día 31/07/2023 refiriendo capacitación virtual con fecha 03/08/2023 de 4 a 5 pm. se verificará en próxima visita para dar inicio a las actividades.		X	Abierto		



FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA	12 de 12
--------	----------

[illegible]

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Julio LAMARCA GARCIA	Milena Monroy Pora
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Carlos LAMARCA	Diana Milena Monroy Pora
Firma	Firma
1030532109	52 696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO - ENCARGADO	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

SUBDIRECCIÓN 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/mm/aaaa)		3/08/2023			
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	

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	210	PESO MUESTREADO	184	217	215	192	205	205	207	195	212	208	202	208	200								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87,6	103	102	91,4	97,6	97,6	98,6	92,9	101	99	96,2	99	95,2									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	121	PESO MUESTREADO	117	133	115	113	120	117	123	120	105	135	120	121	117								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,7	110	95	93,4	99,2	96,7	102	99,2	86,8	112	99,2	100	96,7									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	80	PESO MUESTREADO	86	81	60	76	78	68	90	74	88	82	85	71	86								1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	101	75	95	97,5	85	113	92,5	110	103	106	88,8	108									
					CALIFICACION	3	3	1	1	1	1	1	1	3	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	78	PESO MUESTREADO	76	72	76	67	90	69	83	83	73	72	75	72	82								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97,4	92,3	97,4	85,9	115	88,5	106	106	93,6	92,3	96,2	92,3	105									
					CALIFICACION	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	29	PESO MUESTREADO	58	43	35	39	43	33	31	20	26	34	28	25	18								1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	200	148	121	134	148	114	107	69	89,7	117	96,6	86,2	62,1									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	3	1	3	1	3	1	1									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	330	PESO MUESTREADO	340	330	330	340	330	350	340	330	330	340	330	350	340								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	100	100	103	100	106	103	100	100	103	100	106	103									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	80	PESO MUESTREADO	54	59	63	51	55	107	110	89	81	79	80	94	87								1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	67,5	73,8	78,8	63,8	68,8	134	138	111	101	98,8	100	118	109									
					CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	1	3									

OBSERVACIONES: Semana 4 - Menú 22

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Daymar Montoya P
Daymar Montoya P

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

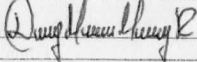
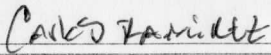
NOMBRES Y APELLIDOS:

Carlos Jairo Camacho
Carlos Jairo Camacho

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):	3/08/2023	OPERADOR:	FUNDACIÓN ALIMENTANDO SUEÑOS

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO GRATINADA	PECHUGA DE POLLO GRATINADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: 	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Homay Ros	NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Julio Martínez Baileo

 ALCALDIA 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	03	MES	08	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023						
TIPO DE VISITA: <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div>Apertura ☐</div> <div>Seguimiento ☒</div> <div>Cierre ☐</div> </div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable:8

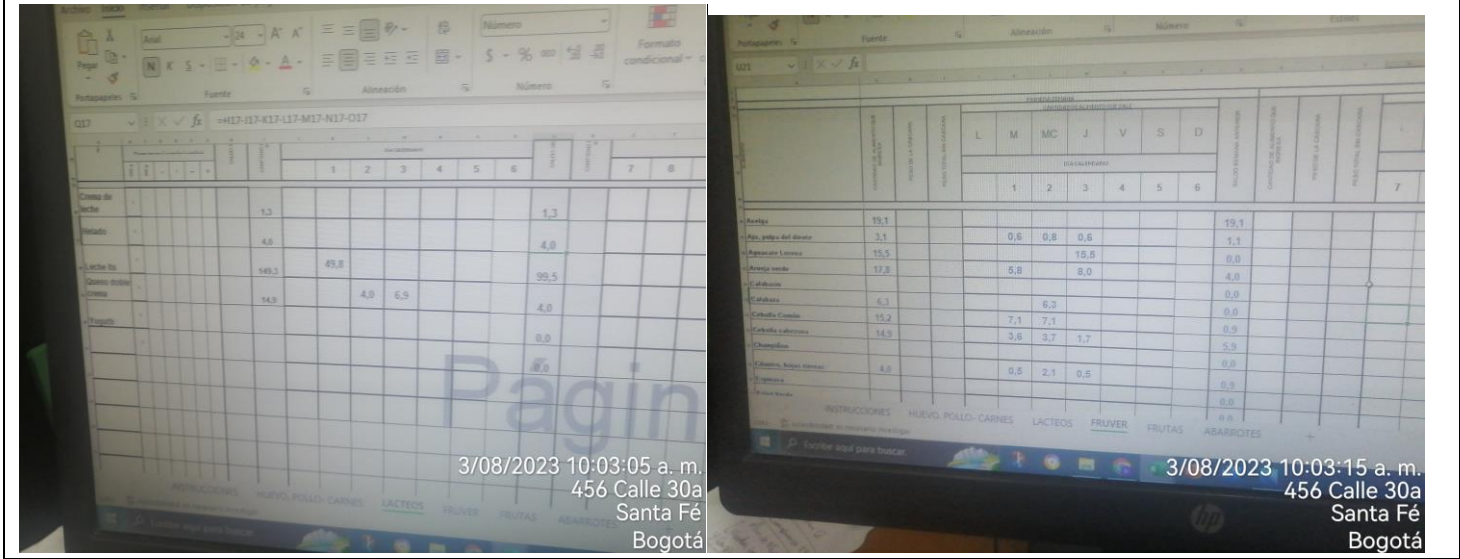
Descripción: No se da cumplimiento para productos cárnicos el rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, dado que no se encuentra declarado en el empaque de carnes proveedor torcoroma el peso neto del producto.

	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	



No de Variable: 60

Descripción: No garantiza el cumplimiento de las medidas de seguridad, dado que no cuenta con tomacorrientes GFCI en área de preparación y almacenamiento.



	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	



No de Variable: 15

Descripción: 03/08/2023 Se evidencia que se encuentran formatos de registro de temperaturas de congelación y refrigeración actualizados, sin embargo, el “Formato de control de entrada y salida de alimentos, no se encuentra acorde con existencias en alimentos como: plátano hartón maduro en formato registra 20,8 kg y en existencias hay 24,95 kg, leche entera registra 99,5 y en existencias hay 70 litros, queso registra 4 kg y en existencias hay 0,60 kg , helado registra 4 kg y en existencias hay 4,9 kg, papa criolla registra 7,2 kg y en existencias hay 7,65 kg.

 ALCALDIA 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	



No de Variable: 17

Descripción: 03/08/2023 Se evidencia que se pre alistaron y prepararon los alimentos del mismo día. Sin embargo, se evidencia que el personal manipulador de alimentos, no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, dado que se mantiene queso doble crema fuera de refrigerador para la preparación de la pechuga de pollo gratinada durante toda la jornada encontrándose a la 1:06 pm a 18,8°C. Se evidencia personal manipulador con dotación peto de caucho roto.

 ALCALDIA 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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 22

GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión

DARY MILENA MONROY ROA

Nombres y Apellidos

52696524

Cédula de Ciudadanía