

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Secretaría</small> 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 2023		FORMATO NO CONTROLADO																																																																		
				PAGINA	1 de 12																																																																	
Fecha de Visita		12	05	2023	Hora Inicio 08:15 Hora Finalización 5:10 p.m.																																																																	
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																						
1. Identificación																																																																						
N° Convenio/Vigencia:		6539-2023																																																																				
Nombre Asociado:		FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑOS																																																																				
Nombre Comedor Comunitario:		113460 - CCCP 03-004 PERSEVERANCIA																																																																				
Fecha Inicio Operación:		09/05/2023		Fecha Final Operación: 08/01/2024																																																																		
Nombre Responsable del Servicio:		KATHERINE AULLO																																																																				
2. Ubicación																																																																						
Localidad:		SANTA FE		Barrio: PERSEVERANCIA Dirección: CASIE 31 # 4-55																																																																		
Tel:		7539526		Cel.: 3224414702 Correo Electrónico: comedorperseverancia@outlook.es																																																																		
3. Cobertura																																																																						
Cobertura Diaria Contratada:		200		N° Participantes en Atención: 200																																																																		
Participantes Autorizados por Plan de Compras:		200		Total Asistencia del Día: 195 Total Histórico de Asistencia: 780																																																																		
Capítulo 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																																																													
		☒	☐	☐			☐	☐	☒																																																													
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																																																																	
					☒ ☐ ☐																																																																	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Sopa o cazuela</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ</td> <td>11.9</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Verdura o ensalada</td> <td>HUEVO</td> <td>396</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal	ARROZ	11.9	12	Verdura o ensalada	HUEVO	396	6				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Proteína</td> <td>CARNE CERDO</td> <td>19.88</td> <td>20.1</td> </tr> <tr> <td>PLATA</td> <td>2.64</td> <td>2.7</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o plátano</td> <td>PLATANO</td> <td>13.88</td> <td>13.9</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>FRESA</td> <td>15.94</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>LECHE</td> <td>49.76</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>PAVANO</td> <td>11.94</td> <td>11.96</td> </tr> <tr> <td>QUESO</td> <td>4</td> <td>4.1</td> </tr> </tbody> </table>				Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	CARNE CERDO	19.88	20.1	PLATA	2.64	2.7	Tubérculo o plátano	PLATANO	13.88	13.9	Bebida de fruta	FRESA	15.94	16	LECHE	49.76	50	Postre	PAVANO	11.94	11.96	QUESO	4	4.1
Peso Neto																																																																						
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Sopa o cazuela																																																																						
Cereal	ARROZ	11.9	12																																																																			
Verdura o ensalada	HUEVO	396	6																																																																			
Peso Neto																																																																						
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Proteína	CARNE CERDO	19.88	20.1																																																																			
	PLATA	2.64	2.7																																																																			
Tubérculo o plátano	PLATANO	13.88	13.9																																																																			
Bebida de fruta	FRESA	15.94	16																																																																			
	LECHE	49.76	50																																																																			
Postre	PAVANO	11.94	11.96																																																																			
	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 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; adquiriendo cármicos, 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐	7	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 cármicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	9	Implementa el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☐ NC ☒ 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, cármicos, 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 ☐																																																																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td></td> <td></td> <td>CARNES SUR</td> <td>24/08/2022</td> <td>08/08/2022</td> <td>29/08/2022</td> <td></td> <td>EJV427</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>CARNES SUR</td> <td>24/08/2022</td> <td>08/08/2022</td> <td>29/08/2022</td> <td></td> <td>EJV427</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>LA ESPERANZA</td> <td>16/06/2022</td> <td></td> <td>28/06/2022</td> <td></td> <td>WDR113</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>LA ESPERANZA</td> <td>16/06/2022</td> <td></td> <td>28/06/2022</td> <td></td> <td>WDR113</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>LA ESPERANZA</td> <td>16/06/2022</td> <td></td> <td>28/06/2022</td> <td></td> <td>WDR113</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>LA ESPERANZA</td> <td>16/06/2022</td> <td></td> <td>28/06/2022</td> <td></td> <td>WDR113</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>LA ESPERANZA</td> <td>16/06/2022</td> <td></td> <td>28/06/2022</td> <td></td> <td>WDR113</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>EL MONDO</td> <td>09/06/2022</td> <td></td> <td>07/07/2022</td> <td></td> <td>FSW052</td> </tr> <tr> <td>Mayonesa</td> <td></td> <td></td> <td>EL MONDO</td> <td>09/06/2022</td> <td></td> <td>07/07/2022</td> <td></td> <td>FSW052</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>EL MONDO</td> <td>09/06/2022</td> <td></td> <td>07/07/2022</td> <td></td> <td>FSW052</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>DE LAS PULPAS</td> <td>09/09/2022</td> <td></td> <td>06/07/2022</td> <td></td> <td>MH2677</td> </tr> </tbody> </table>						Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			CARNES SUR	24/08/2022	08/08/2022	29/08/2022		EJV427	Carne			CARNES SUR	24/08/2022	08/08/2022	29/08/2022		EJV427	Leche			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113	Queso			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113	Yogurt			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113	Helado			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113	Crema de leche			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113	Huevos			EL MONDO	09/06/2022		07/07/2022		FSW052	Mayonesa			EL MONDO	09/06/2022		07/07/2022		FSW052	Atún			EL MONDO	09/06/2022		07/07/2022		FSW052	Pulpas			DE LAS PULPAS	09/09/2022		06/07/2022		MH2677
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																									
Pollo			CARNES SUR	24/08/2022	08/08/2022	29/08/2022		EJV427																																																																																																									
Carne			CARNES SUR	24/08/2022	08/08/2022	29/08/2022		EJV427																																																																																																									
Leche			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113																																																																																																									
Queso			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113																																																																																																									
Yogurt			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113																																																																																																									
Helado			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113																																																																																																									
Crema de leche			LA ESPERANZA	16/06/2022		28/06/2022		WDR113																																																																																																									
Huevos			EL MONDO	09/06/2022		07/07/2022		FSW052																																																																																																									
Mayonesa			EL MONDO	09/06/2022		07/07/2022		FSW052																																																																																																									
Atún			EL MONDO	09/06/2022		07/07/2022		FSW052																																																																																																									
Pulpas			DE LAS PULPAS	09/09/2022		06/07/2022		MH2677																																																																																																									
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 ☐	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 ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																												
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																												

 ALCALDIA 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 2023		FORMATO NO CONTROLADO <hr/> PAGINA 3 de 12	
--	--	---	--	---	--

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☐ NC ☒ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
19	<p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 60%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 35%;">Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>ALEJANDRO ROA</td><td>25/04/2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>JENIFER ACEVEDO</td><td>02/09/2022</td></tr> <tr><td>3</td><td>NISI ESPINEI</td><td>19/04/2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>CARLOS JULIO RAMIREZ - AUXILIAR ADMINISTRATIVO</td><td>03/05/2023</td></tr> <tr><td>5</td><td>JESSICA KATHERINE AVILA - RESPONSABLE DEL SERVICIO</td><td>13/02/2023</td></tr> <tr><td>6</td><td>ANA CAROLINA RUBIO</td><td>23/12/2022</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>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	ALEJANDRO ROA	25/04/2023	2	JENIFER ACEVEDO	02/09/2022	3	NISI ESPINEI	19/04/2023	4	CARLOS JULIO RAMIREZ - AUXILIAR ADMINISTRATIVO	03/05/2023	5	JESSICA KATHERINE AVILA - RESPONSABLE DEL SERVICIO	13/02/2023	6	ANA CAROLINA RUBIO	23/12/2022	7			8			9			C ☒ NC ☐ NA ☐
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																														
1	ALEJANDRO ROA	25/04/2023																														
2	JENIFER ACEVEDO	02/09/2022																														
3	NISI ESPINEI	19/04/2023																														
4	CARLOS JULIO RAMIREZ - AUXILIAR ADMINISTRATIVO	03/05/2023																														
5	JESSICA KATHERINE AVILA - RESPONSABLE DEL SERVICIO	13/02/2023																														
6	ANA CAROLINA RUBIO	23/12/2022																														
7																																
8																																
9																																

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	<p>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.</p> <p>Fecha: _____</p> <p>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.</p> <p>Fecha: _____</p>	C ☐ NC ☐ NA ☒	21	<p>Realiza la estandarización de utensilios para el servicio 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.</p> <p>Fecha: _____</p> <p>Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.</p>	C ☐ NC ☐ NA ☒

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Secretaría</small> 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 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.			C ☐ NC ☒ NA ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Inducción / Fecha Capacitación	
	1	ALEXANDRO ROA		NO PRESENTA	
	2	JENIFER AIEVEDO		NO PRESENTA	
	3	NISI ESPINEL		NO PRESENTA	
	4	CARLOS JUAN RAMIREZ		NO PRESENTA	
	5				
	6				
	7				
	8				
Categoría 5: Sanitario					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin 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 ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario Concepto: <u>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>87</u> % Fecha: Día: <u>07</u> Mes: <u>03</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>ASOZE 731649</u> Hospital/Subred: <u>CENTRO ORIENTE</u>			C ☒ NC ☐ NA ☐	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☐ NC ☒ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐

		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 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, señalado, 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: <u>10/12/2022</u> Empresa: <u>CIMA GRUPO EMPRESARIAL</u> Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. Fecha Lavado Tanque: Día <u>10</u> Mes <u>12</u> Año <u>2022</u> Material: <u>POLETILENO</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000l</u> Empresa: <u>GRUPO CIMA</u> Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>11</u> Mes <u>10</u> Año <u>2022</u>	☒ 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

 ALCALDIA 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 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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Postera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Menaje portable</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>			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	Postera	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	10	10	Recipiente hermético 1000 ml	10	10	Recipiente hermético 330 ml	10	10	Recipiente hermético 200 ml	10	10	C ☒ 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																																																
Postera	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	10	10																																																
Recipiente hermético 1000 ml	10	10																																																
Recipiente hermético 330 ml	10	10																																																
Recipiente hermético 200 ml	10	10																																																
Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos																																																		
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																													
42	<p>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.</p> <p>Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servicio de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	<p>En el servicio 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.</p> <p>El queso y los postres se sirven en postres.</p> <p>Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servicio y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																													
44	<p>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.</p> <p>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 servicio.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	<p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																													
46	<p>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.</p>	C ☐ NC ☒ NA ☐	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																													
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento																																														
48	<p>Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servicio, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.</p>			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 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 7 de 12																																	
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento																																	
49	<p>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.</p> <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 ARRACHA</td> <td>83</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON PIMENTON</td> <td>91</td> <td>87</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA</td> <td>72</td> <td>65</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>TORTILLAS DE AVELGA</td> <td>80</td> <td>74</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PLATANO MADURO CON CANELA</td> <td>69</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE FREJIDA</td> <td>4</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>BANANO CON QUESO DOBIELINA</td> <td>1</td> <td>5.2</td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACHA	83	85	Cereal	ARROZ CON PIMENTON	91	87	Proteína	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	72	65	Ensalada o Verdura	TORTILLAS DE AVELGA	80	74	Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO CON CANELA	69	82	Bebida de Fruta	SORBETE DE FREJIDA	4	45	Postre	BANANO CON QUESO DOBIELINA	1	5.2	C ☒ NC ☐ NA ☐	
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																	
	Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACHA	83	85																																	
	Cereal	ARROZ CON PIMENTON	91	87																																	
	Proteína	CARNE DE CERDO SALSA DE PIÑA	72	65																																	
	Ensalada o Verdura	TORTILLAS DE AVELGA	80	74																																	
	Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO CON CANELA	69	82																																	
	Bebida de Fruta	SORBETE DE FREJIDA	4	45																																	
	Postre	BANANO CON QUESO DOBIELINA	1	5.2																																	
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años.	C ☐ NC ☐ NA ☒																																
	Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día 21 Mes 11 Año 2022			*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: _____																																	
52	Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día ____ Mes ____ Año ____ Nutricionista : Día ____ Mes ____ Año ____		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.	C ☐ NC ☐ NA ☒																																
				Fecha Asistencia: _____ Fecha Socialización: _____																																	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
54	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐		Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒																																

 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 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
	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.	C ☐ NC ☐ NA ☒		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.	C ☐ NC ☐ NA ☒
55	Fecha Aprobación: Día ____ Mes ____ Año ____ Actividad IEC: _____ Actividad Física: _____ Fecha Actividad: _____		56	Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos.	C ☐ NC ☐ NA ☒
				Fecha: _____	
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	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 ☐	64	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 m	78	98	
1:00 p. m.	120	140	
2:00 p. m.	160	170	
3:00 p. m.	195	195	
3:30 p. m.	195	195	
Total	195	195	

VS: EL COMEDOR COMUNITARIO DISPONE DE MATERIAS PRIMAS -
ALIMENTOS PARA LA PREPARACIÓN DEL DIA Y COMPLETO
CANTIDADES NETAS DE PLATANO, PIÑA, LIMON Y BANANO
PARA EL MENU 23

VARIABLE 4, 18, 20, 21, 50, 51, 53, 54, 55, 56, 57 SE CALIFICA NO APLICA
YA QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS
POR ANEXO

US8. EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA RECIBO DE PAGO
ANTE UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE CUERPO DE BOMBEROS
DEL DIA 06/12/2022 POR LO QUE SE CALIFICA COMO NO APLICA

SE SOLICITA ACTA Y SE DEJA COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En el RAD y las lista no van a coincidir porque el RAD es
muy lento ya que si vamos a inscribir uno no sale el
dato por que ya la planilla ya han firmado varias
personas y por eso no coinciden.

[Firma]

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	17	SE EVIDENCIA A PERSONAL MANIPULADOR CON UNIFORME COLORES GRIS NO CONFORME CON NORMATIVA SANITARIA VIGENTE	PROXIMA VISITA
O	10	EL COMEDOR COMUNITARIO NO DISPONE DE REGISTROS SANITARIOS DE ALIMENTOS LACTEOS	PROXIMA VISITA
O	22	NO PRESENTAN SOPORTE DE INDUCCIÓN DEL PERSONAL NO CONFORME CON LINEAMIENTO DE ANEXO TECNICO	PROXIMA VISITA
O	39	SE EVIDENCIA TABLAS DE PICADO DESGASTADAS	PROXIMA VISITA
O	36	SE EVIDENCIA USO DE TOSIAS DE ALGODON Y USO DE LABORA EN CREMA, ADemás EL COMEDOR NO HA ACTUALIZADO EL CAMBIO DE PRINCIPIO ACTIVO DE DESINFECTANTE	PROXIMA VISITA
O	28	SE EVIDENCIA DESORDEN EN AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS	PROXIMA VISITA
O	46	DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO SE EVIDENCIA NO CONFORMIDAD EN TOLERANCIA EN PESO SERVIDO SEGUN ANEXO TECNICO DE MENU 23	PROXIMA VISITA
O	40	NO PRESENTA PLAN DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS NI HOJA DE VIDA DE EQUIPOS	PROXIMA VISITA
O	9	SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO INICIA SERVICIO A LAS 11:40am NO CONFORME CON HORARIO DE SERVICIO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TECNICO	PROXIMA VISITA
O	60	NO PRESENTAN SOPORTES DE CAPACITACION EN TEORIA DEL FUEGO, MANEJO DE EXTINTORES Y SEGURIDAD HUMANA	PROXIMA VISITA



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
12019028518
17/06/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:		SANTA FE		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO	
UNIDAD OPERATIVA:		113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA					
DIRECCIÓN:		CALLE 31 # 4-55		TELÉFONO:		7539526	
OPERADOR:		FUNDACIÓN AUMENTANDO SUEÑOS		FECHA:		12/05/2023	
COBERTURA ATENDIDA HOY:		GRUPO ETÁREO 1: DE _A_ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _A_ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	2
						GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	12
						GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	186

						NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO			
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACION 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 CUMPL		
5	13	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	210	PESO MUESTREADO	216	201	232	187	230	240	203	196	200	208	210	202	213									3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	96	110	89	110	114	97	93	95	99	100	96	101											
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3											
5	13	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	121	PESO MUESTREADO	132	137	128	123	120	98	137	122	120	114	128	127	128									3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	113	106	103	99	81	113	101	99	94	106	105	106											
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3											
5	13	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	69	PESO MUESTREADO	80	72	70	76	71	72	75	73	73	73	66	74	88									3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	104	101	110	103	104	109	106	106	106	96	107	128											
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1											
5	13	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	73	PESO MUESTREADO	64	72	72	58	60	60	58	73	90	88	77	69	80									1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	99	99	79	82	82	79	100	123	121	105	95	110											
					CALIFICACION	1	3	3	1	1	1	1	3	1	1	3	3	3											
5	13	TORTITAS DE ALEGRÍA	TORTITAS DE ALEGRÍA	85	PESO MUESTREADO	88	80	82	83	77	84	90	70	86	97	88	100	91									3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	94	96	98	91	99	106	82	101	114	104	118	107											
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	1	3											
5	13	SORBETE DE FRENOA	SORBETE DE FRENOA	330	PESO MUESTREADO	198	310	281	301	320	271	306	282	290	302	296	300	300									1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	94	85	91	97	82	93	85	88	92	90	91	91											
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3											
5	13	BANANO PICADO CON QUESO	BANANO PICADO CON QUESO	80	PESO MUESTREADO	67	72	69	73	62	76	73	73	73	72	76	77	71									1		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84	90	86	91	78	95	86	86	86	85	89	91	84											
					CALIFICACION	1	3	1	3	1	3	1	1	1	1	1	3	1											

OBSERVACIONES: EL MENU FUE ELABORADO DEJANDO LA CARNE COMO ASADA Y SE LE AGRREGÓ LA SALSA

MENU 23

FIRMA PROFESIONAL:

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q

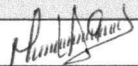
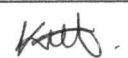
NOMBRES Y APELLIDOS: KATHERINE AVALA

 <p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	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:	SANTA FE	SERVICIO SOCIAL:	CONEDON COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113460 - CCCP 03-004 PERSEVERANCIAS		
DIRECCIÓN:	CALLE 31 # 4-55	TELÉFONO:	7539526
FECHA (dd/mm/aaaa):	12/05/2023	OPERADOR:	FUNDACION ALIMENTANDO SUEÑO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestranº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE CERDO EN SUSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO SUSA DE PIÑA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TORTILLA DE ABEIGA	TORTILLA DE ABEIGA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FREJOL	SORBETE DE FREJOL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO PICADO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO PICADO 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: MARTHA ISABEL ARDILES O	NOMBRES Y APELLIDOS: Katherine A.

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

FECHA DE VISITA	DIA	12	MES	05	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 17 Descripción: Se evidencia a personal manipulador con uniforme color gris no conforme con normativa sanitaria vigente.	No de Variable: 39 Descripción: Se evidencia tablas de picado deterioradas.

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

FECHA DE VISITA	DIA	12	MES	05	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 <p>12 may 2023 9:25:21 a. m. 4-53 Calle 31 Santa Fe Bogotá Número de índice: 1522</p> <p>12 may 2023 9:25:30 a. m. 4-53 Calle 31 Santa Fe Bogotá Número de índice: 1523</p> <p>12 may 2023 1:29:37 p. m. 4-55 Calle 31 Santa Fe Bogotá Número de índice: 1620</p> <p>12 may 2023 11:16:44 a. m. 4-53 Calle 31 Santa Fe Bogotá Número de índice: 1559</p>	 <p>12 may 2023 1:26:05 p.m. 4-53 Calle 31 Santa Fe Bogotá Número de índice: 1613</p> <p>12 may 2023 1:28:36 p. m. 4-55 Calle 31 Santa Fe Bogotá Número de índice: 1619</p>
<p>No de Variable: 36</p> <p>Descripción: Se evidencia uso de toallas de algodón y uso de jabón en crema, además el comedor no ha actualizado el cambio de principio activo de desinfectante.</p>	<p>No de Variable: 28</p> <p>Descripción: Se evidencia desorden en area de preparación de alimentos.</p>

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

FECHA DE VISITA	DIA	12	MES	05	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6539-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 9

Descripción: Se evidencia el comedor comunitario inicia servicio a las 11:40 a.m no conforme con horario de servicio establecido en el anexo técnico.

No de Variable: 9

Descripción: Se evidencia el comedor comunitario inicia servicio a las 11:40 a.m no conforme con horario de servicio establecido en el anexo técnico.

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4

MENÚ: 23

GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
Martha Isabel Ardila
Nombres y Apellidos
24.738.206
Cédula de Ciudadanía