

 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	28	8	2023	Hora Inicio	8:35am	Hora Finalización	12:30 p. m.
-----------------	-----------	----------	-------------	-------------	---------------	-------------------	--------------------

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : 113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA

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

Nombre Responsable del Servicio: SANDRA MILENA MORENO

2. Ubicación

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

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 192

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

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "Formato autorización cambio de preparaciones". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C 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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C NC NA ☒ ☐ ☐

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	AVENA	4	4,8
	CARNE DE RES	—	—
	ZANAHORIA	—	—
	ARVEJA	—	—
Cereal	ARROZ	—	—
	—	—	—
Verdura o ensalada	PIÑA	3	3,2
	FRESA	5	5,2
	LECHUGA	5,94	6,2

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	PIERNA DE POLLO	—	—
	—	—	—
Tubérculo o plátano	PAPA	—	—
	—	—	—
Bebida de fruta	CURUBA	15,94	16
	LECHE	49,76	50
Postre	MELÓN	11,94	12
	LECHE CONDENSADA	1,5	1,6

 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 ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C ☒	NC ☐	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 ☐	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	<p>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.</p> <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>TORCOROMA</td> <td>13/12/2023</td> <td>14/09/2022</td> <td>13/09/2022</td> <td>13/09/2022</td> <td>BLI 025</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>CARNES DEL SUR</td> <td>24/08/2022</td> <td>8/08/2022</td> <td>29/08/2022</td> <td>29/08/2022</td> <td>BLV 427</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>AKROS</td> <td>_____</td> <td>MORTIÑO</td> <td>30/11/2022</td> <td>_____</td> <td>19/11/2022</td> <td>_____</td> <td>TSM 088</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>AKROS</td> <td>_____</td> <td>MORTIÑO</td> <td>30/11/2023</td> <td>_____</td> <td>19/11/2022</td> <td>_____</td> <td>TSM 088</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>AKROS</td> <td>_____</td> <td>MORTIÑO</td> <td>30/11/2023</td> <td>_____</td> <td>19/11/2022</td> <td>_____</td> <td>TSM 088</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>AKROS</td> <td>_____</td> <td>ALKOSTO</td> <td>5/09/2022</td> <td>_____</td> <td>19/11/2022</td> <td>_____</td> <td>TSM 088</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>AKROS</td> <td>_____</td> <td>ALKOSTO</td> <td>5/09/2022</td> <td>_____</td> <td>19/11/2022</td> <td>_____</td> <td>TSM 088</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>AKROS</td> <td>_____</td> <td>ALKOSTO</td> <td>5/09/2022</td> <td>_____</td> <td>24/09/2023</td> <td>_____</td> <td>SZO 976</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td>AKROS</td> <td>_____</td> <td>ALKOSTO</td> <td>5/09/2022</td> <td>_____</td> <td>24/09/2023</td> <td>_____</td> <td>SZO 976</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>DELY PULPAS</td> <td>4/09/2022</td> <td>_____</td> <td>6/07/2023</td> <td>_____</td> <td>MMZ 677</td> </tr> </tbody> </table>						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	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 ☐	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 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 ☐	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 ☐																																																																																																			

		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.	<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>NA ☐</div>	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																														
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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: 15/08/2023 personal - 14/08/2023 participantes	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																														
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"> <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	_____	_____	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	
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-	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	21	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. Fecha: 29/07/2023- 08/07/2023- 08/08/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																														

 <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		4 de 12	

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
22	<p>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.</p> <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>13/05/2023-05/08/2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>JENIFER ACEVEDO</td> <td>13/05/2023-05/08/2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>NISSI YADIRIS ESPINEL</td> <td>13/05/2023-05/08/2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>CARLOS JULIO RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)</td> <td>13/05/2023-05/08/2023</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	13/05/2023-05/08/2023	2	JENIFER ACEVEDO	13/05/2023-05/08/2023	3	NISSI YADIRIS ESPINEL	13/05/2023-05/08/2023	4	CARLOS JULIO RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	13/05/2023-05/08/2023	5	_____	_____	6	_____	_____	7	_____	_____	8	_____	_____	9	_____	_____	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Tema: Clasificación de alimentos</p>
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	ALEJANDRO ROA	13/05/2023-05/08/2023																													
	2	JENIFER ACEVEDO	13/05/2023-05/08/2023																													
	3	NISSI YADIRIS ESPINEL	13/05/2023-05/08/2023																													
	4	CARLOS JULIO RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	13/05/2023-05/08/2023																													
	5	_____	_____																													
	6	_____	_____																													
	7	_____	_____																													
	8	_____	_____																													
9	_____	_____																														

Categoría 5: Sanitario					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	<p>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</p> <p>Concepto: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS Porcentaje de Cumplimiento: __ 80 %</p> <p>Fecha: Día: 23 Mes: 06 Año: 2023 Nº Acta: __ ASO2E 744117</p> <p>Hospital/Subred: CENTRO ORIENTE</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

		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 ☐ SOCIALIZACIÓN 29/05/2023	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 01/06/2023 Empresa: GRUPO CIMA Concepto Sanitario: FAVORABLE	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento		
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. Fecha Lavado Tanque: Día 10 Mes 06 Año 2023 Material: Plástico 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>Postera</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				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				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																																																																
	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																																																																
	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>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>FORMATO NO CONTROLADO</p>	
		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>				<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</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 AVENA</td> <td>75</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ BLANCO</td> <td>90,2</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS</td> <td>73,3</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>ENSALADA HAWAIANA</td> <td>5,9</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PAPA COCIDA CON CÁSCARA</td> <td>66</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE CURUBA</td> <td>5,8</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>MELÓN CON LECHE CONDENSADA</td> <td>6</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>				Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	75	_____	Cereal	ARROZ BLANCO	90,2	_____	Proteína	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	73,3	_____	Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	5,9	_____	Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	66	_____	Bebida de Fruta	SORBETE DE CURUBA	5,8	_____	Postre	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	6	_____			
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																			
	Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	75	_____																																			
	Cereal	ARROZ BLANCO	90,2	_____																																			
	Proteína	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	73,3	_____																																			
	Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	5,9	_____																																			
	Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	66	_____																																			
	Bebida de Fruta	SORBETE DE CURUBA	5,8	_____																																			
Postre	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	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>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
52	<p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</p>
54	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.</p>				<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</p>

 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: Manejo de Consumo de Azúcares SALUDABLES (192 participantes) Actividad Física: zumba Fecha Actividad: 12/08/2023	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: _____ 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			
1:34 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

Se realiza visita de supervisión al comedor Perseverancia seguimiento al acta de visita 03/08/2023.

variables 56: No palcia se encuentra dentro de los tiempos de ejecución

Variables 47,51,59: No aplica: No se verificaron por la supervisión, se verificara en proxima visita.

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

No se verifica la asistencia del día, ni el historico de asitencia, dado que la spervisión culmina su visita a las 12:30 pm

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observación

Sandra Moreno



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	28/08/2023 Se evidencia soporte de asistencia a jornada de sensibilización en vigilancia nutricional de la nutricionista del asociado con fecha 22/08/2023.	X		Cerrado		
O	9	28/07/2023	28/08/2023: Se evidencia que el formato de verificación de transporte de alimentos se encuentra actualizado y en orden cronológico. Sin embargo, se sigue presentando inconsistencias en el diligenciamiento del formato de alimentos preparados, dado que se evidencian preparaciones de sopas con temperaturas de producto terminado de 100°C, no siendo temperaturas reales de verificación ya que estos alimentos no superan las temperaturas de 94°V máximo, adicional algunas preparaciones de ensaladas crudas presentan temperaturas de producto terminado en ambiente.		X	Abierto	X	
O	15	28/07/2023	28/08/2023 Se evidencia que el "Formato de control de entrada y salida de alimentos, no se encuentra acorde con existencias en alimentos como: leche formato registra 75 litros y en existencias hay 82 litros, queso en formato registra 4 kg y en existencias hay 5 kg, mandarina registra formato 16 kg y en existencias hay 18 kg, arveja registra en formato 17,8 kg y en existencias hay 5,90 kg.		X	Abierto	X	
O	17	28/07/2023	28/08/2023 SEI 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.	X		Cerrado		
O	53	28/07/2023	28/08/2023 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	28/08/2023 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		
O	7	3/08/2023	28/08/2023 Se evidencia que se cuenta con todos los alimentos para mínimo dos (2) días de operación.	X		Cerrado		
O	8	3/08/2023	28/08/2023 Se evidencia que lo productos del proveedor torcoroma cuenta con el peso neto del producto en su empaque, Sin embargo se evidencia que la carne de la sopa del proveedor de carnes del sur no cuenta con rotulo en su empaque individual, donde declare fecha de empaque, lote, fecha de vencimiento y peso neto por cada paquete, no da cumplimiento el rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007,		X	Abierto		
O	46	3/08/2023	28/08/2023 Se evidencia que se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 19 - semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años, ajustandose al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	60	3/08/2023	28/08/2023 No garantiza el cumplimiento de las medidas de seguridad, dado que no cuenta con tomacorrientes GFCI en área de preparación y almacenamiento. Se verificara en proxima visita		X	Abierto		
O	63	3/08/2023	28/08/2023 No se implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.		X	Abierto		

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:		SANTAFE			SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO				
UNIDAD OPERATIVA:		113460-CCCP 03-004 PERSEVERANCIA									
DIRECCIÓN:		CALLE 31 # 4-55			TELÉFONO:		7539526				
OPERADOR		FUNDACIÓN ALIMENTANDO SUEÑOS			FECHA: (dd/dm/aaaa)		28/08/2023				
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	

[illegible]

OBSERVACIONES: Semana 4 - Menù 19	
-----------------------------------	--

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS:

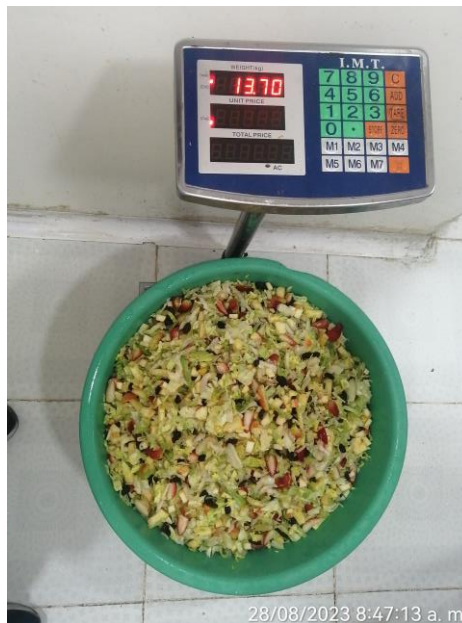
FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Milena Moreno Bercandes

	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	28	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>☐</div> </div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

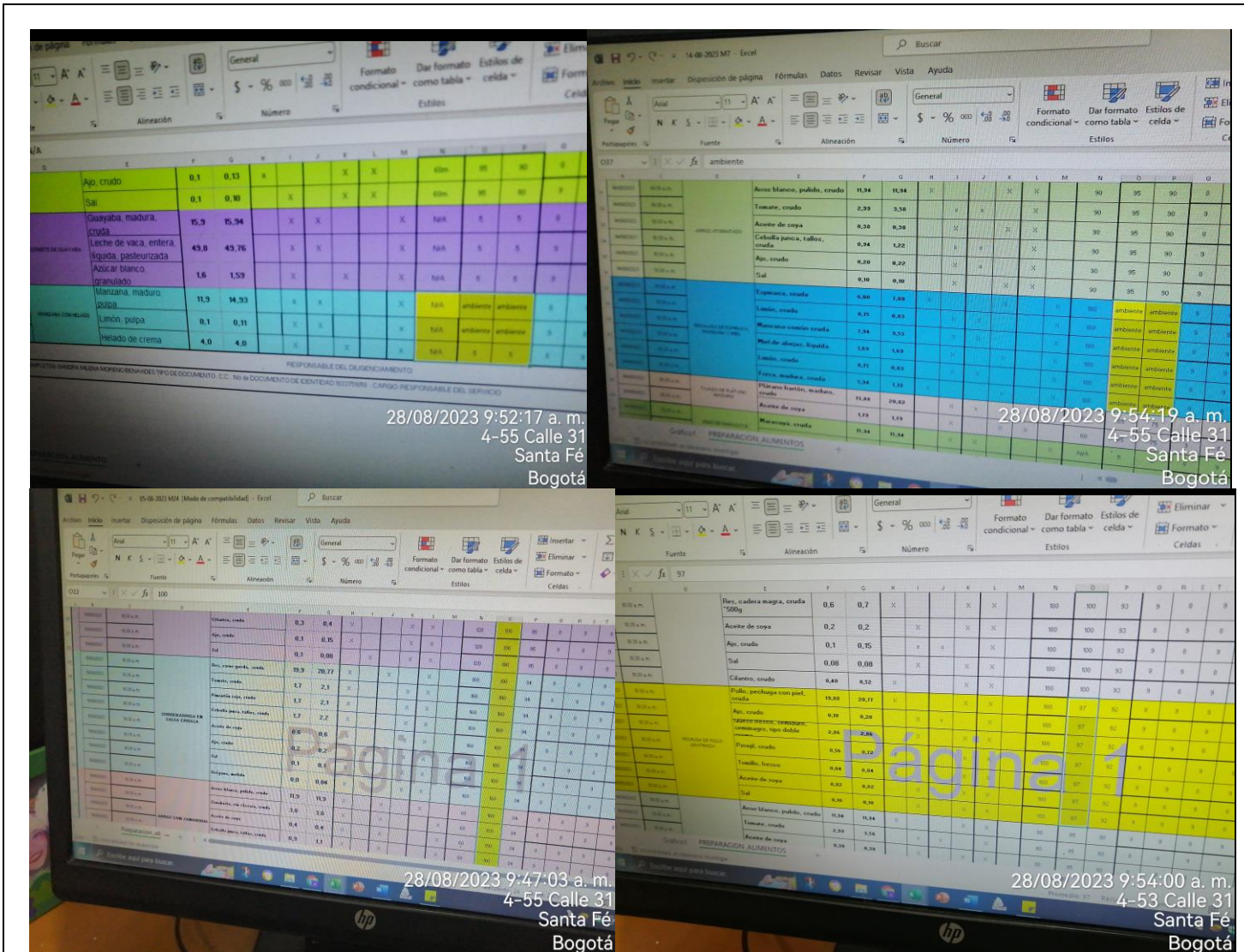


28/08/2023 8:47:13 a. m.

No de Variable:3

Descripción: Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico, dado que la ensalada ya preparada, no da cumplimiento el peso establecido para los grupos etareos ya que se pesó su total dando 13,70 kg y para los grupos etareos se debía preparar un total de 21,57 kg faltando 7,87 kg. la cual se completó una vez se informó que el peso no correspondía. Tampoco se realiza correctamente los procesos de desinfección de las bolsas de leche, dado que se adiciona el agua sin tomar el volumen, y no adiciona el desinfectante al cálculo sin la certeza de la cantidad de agua para el desinfectante, adicional no se lavan las bolsas posteriores a el proceso de desinfección.

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



No de Variable: 9

Descripción: 28/08/2023: Se evidencia que el formato de verificación de transporte de alimentos se encuentra actualizado y en orden cronológico. Sin embargo, se sigue presentando inconsistencias en el diligenciamiento del formato de alimentos preparados, dado que se evidencian preparaciones de sopas con temperaturas de producto terminado de 100°C, no siendo temperaturas reales de verificación ya que estos alimentos no superan las temperaturas de 94°V máximo, adicional algunas preparaciones de ensaladas crudas presentan temperaturas de producto terminado en ambiente.

	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: 8

Descripción: 28/08/2023 Se evidencia que lo productos del proveedor torcoroma cuenta con el peso neto del producto en su empaque , Sin embargo se evidencia que la carne de la sopa del proveedor de carnes del sur no cuenta con rotulo en su empaque individual, donde declare fecha de empaque, lote, fecha de vencimiento y peso neto por cada paquete, no da cumplimiento el rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007,

 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