Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. 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: 19 | 02 | 2024 Hora Inicio: 7:30 am Hora Finalización: 3:30 pm

CAPÍTULO A: INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6544-2023 Nombre Asociado: Fundación María Paz

Nombre Comedor Comunitario: 113386 - CCCP - 11 - 002 San Carlos de Tibabuyes

Fecha Inicio Operación: 21/04/2023 Fecha Final Operación: 20/04/2024

Nombre Responsable del Servicio: Olga Milena Bonilla

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: San Carlos de Tibabuyes Dirección: Calle 142 Bis A 140A - 17

Tel: 6018053228 Cel.: 3016860190 Correo Electrónico: comedoressancarlosdetibabuyes@hotmail.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 298

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Dia: 293 Total Histórico de Asistencia: 72113

CAPÍTULO B: COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 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 dia 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 dia 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 ☐

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	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Conchitas	5,92	6
Cereal			
Verdura o ensalada	Mayonesa	1,66	2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Tomate de árbol	22,88	23
	Leche	71,32	71,5
Postre	Fresa	16,96	17
	Arema	2,21	2,5

Powered by CamScanner

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	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Imperio de Carnes	06/09/23	30/06/2020	15/08/23	15/08/23	SLI 839
Carne			Imperio de Carnes	06/09/23	30/06/2020	15/08/23	15/08/23	SLI 839
Leche			Alquería	13/07/23	—	04/10/23	—	JFC 358
Queso			Mokao	15/11/23	—	04/10/23	—	JFC 358
Yogurt			Mokao	15/11/23	—	04/10/23	—	JFC 358
Helado			Mokao	15/11/23	—	04/10/23	—	JFC 358
Crema de leche			Mokao	15/11/23	—	04/10/23	—	JFC 358
Huevos			Mokao	15/11/23	—	06/09/23	—	JFC 358
Atún			Mokao	15/11/23	—	06/09/23	—	JFC 358
Pulpas			Alquería	08/08/22	—	06/07/23	—	HHT 671

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 ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** 13/01/2024	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Emilse Suarez	19/08/2023
2	Belinda Socha.	09/05/2023
3	Flor Gaizdn.	09/05/2023
4	María Paula Gaizdn	28/11/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, analisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 01/12/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 01/12/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 17/02/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Emilce Suarez	22/04/23-06/01/24
2	Belinda Socha	22/04/23-06/01/24
3	Flor Gaizdn.	22/04/23-06/01/24
4	Maria Lucia Gaizdn	01/12/23-06/01/24
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [ ] NC [X] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 90,5 % **Fecha:** Día: 14 Mes: 11 Año: 2023 **Nº Acta:** ASO2N146511 **Hospital/Subred:** Norte	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

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 especifica 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 especifico 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 Guia de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaria 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: 23/05/2023 Empresa Fumy Control SAS. 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: Dia 18 Mes 11 Año 2023 Material: Plástico Nº Tanques: 2 Capacidad Total: 1000 H Empresa: Fumy Control SAS Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Dia 26 Mes 05 Año 2023	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 (caracteristicas 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 ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	101
Cuchara postre	1 por cada participante	520
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	372
Tenedor mesa	1 por cada participante	342
Postrera	1 por cada participante	394
Vaso jugo	1 por cada participante	307
Plato sopa	1 por cada participante	529
Plato seco	1 por cada participante	550

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	35
Recipiente hermético 1000 ml	30	35
Recipiente hermético 330 ml	30	35
Recipiente hermético 200 ml	30	35

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ 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 ☐
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 ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de conchitas	79,4	76,2
Cereal	Sobrebarriga Mechada	72,3	69,6
Proteina	Arroz con Cilantro	82,6	72,4
Ensalada o Verdura	Verduras Cocidas con Mayonesa fría	74,5	73,8
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Dorada.	70,1	72,0
Bebida de Fruta	Sabete de Tomate de Arbol.	5,2	4,3
Postre	Fresas con Crema	2,1	5,1

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Dia 17 Mes 01 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Dia 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Dia 09 Mes 05 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** 23/11/2023 01/02/2024.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Toma T y P. 09/02/2024. 138 personas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallimetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milimetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 30/10/2023 **Fecha Socialización:** 18/11/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la linea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

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: Envio 30/01/24. Dia 31 Mes 01 Año 2024 Actividad IEC: Desnutrición Actividad Física: Ejercicio Articular Fecha Actividad: 09/02/2024.	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: 15/02/2024 Fecha Reporte Cualitativo:	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: 31/10/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C: COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [ ] NA [X]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al numero de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	—	—	
1:00 p. m.	204	198	
2:00 p. m.	293	293	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	—	—	
Total	293	293	

La Nutricionista del Asociado envía Cronograma de talle y resp para el 1er Semestre 2024. el 30/01/2024. a Nutricionista local quien pide ajustes, los cuales son realizados y enviados nuevamente el 07/02/2024. De acuerdo al documento se realizara siguiente toma el 05/03/2024 para cumplir con el 50% de la población. V. 63 H.A. En el comedor no se presentan en el momento planes de mejora ni requerimientos

Comentarios por parte de quien atiende la visita

la Fresa se recibe el día Sabado en condiciones optimas de calidad se realiza su recepción y debido almacenamiento; sin embargo se visualiza una pequeña parte no apta pero no es toda.

Olga Liliana Barriga Hernandez
CC 53090.165

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	6.	Se evidencia fresa en deficientes condiciones de calidad, se encuentra sobremadura, algunas con partes negras y reblandecidas, se observan signos de deterioro, la cual es entregada a los beneficiarios en el postre "fresas con crema"	Inmediata
O	9.	Se evidencia que preparación "Verduras cocidas con mayonesa fría" es entregada caliente, adicionalmente. Se observa en almacenamiento Dulce Sabor a leche Condensada no siendo conforme con el Análisis Nutricional donde se especifica "leche Condensada"	Próxima Visita.
O	21.	Se evidencia estandarización de utensilios con fecha 17/02/2024. Se presenta soporte fotográfico donde se observa a manipuladora pesando banano con leche condensada el cual no corresponde al postre del menú del día "fresas con licuado", adicionalmente se evidencia que acta presentada ha sido la misma durante todo el convenio sin relacionar como mínimo el menú estandarizado en la actualidad.	Próxima Visita.
O	24	Se evidencia película de Seguridad deteriorada en ventana ubicada detrás de las estufas	Próxima Visita
O	26	Se evidencia desprendimiento de pintura y material en pared área de equipos de frío y en área de preparación al lado de estufa.	Próxima Visita.
O	47.	Se evidencia, que las características organolépticas de las fresas del postre no presentaron conformidad con la calidad esperada. para presentar altos signos de deterioro.	Próxima Visita

Powered by CamScanner

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	39	03/01/2024	En visita de Seguimiento se evidencia que la campana extractora funciona correctamente, se realiza mantenimiento a empaque de congelador almacenamiento de pulpas, sin embargo manija de congelador de Carnes se encuentra suelta y refrigerador presenta desprendimiento de pintura en el fondo.		X	Abierto		
O	32	03/01/2024	En visita de Seguimiento se evidencia que el inodoro del personal del comedor continúa sin funcionar adecuadamente agua al interior, baja con dificultad		X	Abierto	X	
O	18	17/01/2024	En visita de Seguimiento se evidencia que no se realiza nuevamente la socialización del protocolo de lavado de manos de acuerdo con el documento PSS 009, solamente se cambia el acta.		X	Abierto		

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

Capítulo G: FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Olga Milena Barragán Hernández	Luna Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	Luna S Ricaurte Vila
Firma	Firma
53090165	52 101 444.
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista. Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

	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:	Suba	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113386 - CCCP - 11 - 002 San Carlos de Tibabuyes		
DIRECCIÓN:	Calle 142 Bis A 140A-17	**TELÉFONO:**	6018053228
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/02/2024	**OPERADOR:**	Fundación Mana Paz.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Conchitas	Sopa de Conchitas	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sobrebarriga Mechada	Sobrebarriga Mechada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Pimentón	Arroz con Pimentón	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Verduras cocidas con Mayonesa Fría	Verduras cocidas con Mayonesa Fría.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Papa Criolla Dorada	Papa Criolla Dorada.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sobbete de Tomate de Arbol	Sobbete de Tomate de Arbol.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Fresas con crema	Fresas con crema	1	5	5	5	5	5	1	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Luna Ricaurte Ulc	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Luna Ricaurte Ulc	NOMBRES Y APELLIDOS: Olga Nora Barriga Hernandez

Powered by CamScanner

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 20190285 18 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113386 CCCP-11-002 San Carlos de Tibabuyes		
DIRECCIÓN:	Calle 142 Bis A 140A-17	TELÉFONO:	601 8053228
OPERADOR	Fundación Maria Paz.	FECHA: (dd/dm/aaaa)	19/02/2024.

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 6 A 11 MESES	✓	GRUPO ETÁREO 2: DE 1 A 5 AÑOS	✓	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	16	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	64	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 AÑOS	220

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Sopa de conchitas	Sopa de Conchitas	210	PESO MUESTREADO	221	196	207	220	216	213	220	211	217	199	216	221	223	207								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	93	98	104	102	101	114	100	103	94	102	100	106	98							3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3								
5	13	Sobre-barriga Mechada	Sobre-barriga Mechada	55	PESO MUESTREADO	57	65	52	67	56	55	56	57	55	56	57	59	60	56								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	118	94	121	101	100	101	103	100	101	103	107	109	101							3	
					CALIFICACION	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
5	13	Verduras cocidas con Mayonesa	Verduras cocidas con mayonesa	85	PESO MUESTREADO	95	80	89	87	94	86	92	96	93	95	94	97	86	83								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	94	104	102	110	101	96	112	109	112	98	102	101	97							3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3								
5	13	Papa Criolla Dorada	Papa Criolla Dorada	57	PESO MUESTREADO	59	61	60	58	59	63	56	59	56	59	63	56	61	58								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	107	105	101	103	110	98	94	98	103	110	98	107	101							3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
5	13	Sabbetide Tomate de Arbol	Sabbetide Tomate de Arbol	330	PESO MUESTREADO	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100							3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
5	13	Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	121	PESO MUESTREADO	120	116	117	130	121	125	117	123	120	123	122	118	117	121								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	124	96	107	100	103	97	102	99	102	100	97	96	100							3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
5	13	Fresas con crema	Fresas con Crema	67,5	PESO MUESTREADO	67	66	72	75	67	72	75	62	83	69	64	64	72	65								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	98	107	111	100	107	111	92	123	102	100	95	107	97							3	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3								

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:
NOMBRES Y APELLIDOS: Laura Ricaurte Ch.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Olga Milena Barriga Ramirez

Powered by CamScanner

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**	19	**MES**	02	**AÑO**	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113386 – CCCP 11 002 - SAN CARLOS DE TIBABUYES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6544-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable: 39
Descripción: 19/02/2024: En visita de seguimiento se evidencia que la campana extractora funciona correctamente, se realiza mantenimiento a empaque de congelador almacenamiento de pulpas, sin embargo, manija de congelador de carnes se encuentra suelta y refrigerador presenta desprendimiento de pintura en el fondo.





Variable: 39
Descripción: Se evidencia fresa en deficientes condiciones de calidad, se encuentra sobremadura, algunas con partes negras y reblandecidas, se observan signos de deterioro; la cual es entregada a los beneficiarios en el postre "fresas con crema"



Variable: 9
Descripción: Se evidencia que preparación "verduras cocidas con mayonesa fría" es entregada caliente, adicionalmente se observa en almacenamiento dulce sabor a leche condesada, no siendo conforme con el Análisis Nutricional donde se especifica "Leche condensada".



Variable: 24
Descripción: Se evidencia película de seguridad deteriorada en ventana ubicada detrás de las estufas**.**







Variable: 26
Descripción: Se evidencia desprendimiento de pintura y material en pared área de equipos de frío y en área de preparación al lado de estufa

Apoyo a la supervision
Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía