ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	23	10	2023	Hora Inicio	9:45am	Hora Finalización	4:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6544-2023** Nombre Asociado: FUNDACION MARIA PAZ

Nombre Comedor Comunitario : 113386-CCCP 11-002 SAN CARLOS DE TIBABUYES

Fecha Inicio Operación: 21/04/2023 Fecha Final Operación: 20/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: OLGA MILENA BARRIGA

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: SAN CARLOS TIBABUYES Dirección: CALLE 142 BIS A #140A-17

Tel: 6018053228 Cel.: 3016860190 Correo Electrónico: comedorsancarlosdetibabuyes@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 299

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 292 Total Histórico de Asistencia: 36911

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones"* . Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [ ] NC [X] 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 [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de Curuba	22,8	23
	Leche entera	71.3	71,5
Postre	Melón	16,96	17,4
	Leche condensada	2,2	2,5

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida	C: X / NC: / NA:	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C: X / 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: X / NC: / NA:	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C: / NC: X / 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: X / NC: / NA:

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Imperio de las carnes		Imperio de las carnes	6/09/2023	30/06/2020	15/08/2023	15/08/2023	SLI 839
Carne	Imperio de las carnes		Imperio de las carnes	6/09/2023	30/06/2020	15/08/2023	15/08/2023	SLI 839
Leche	Comercilizadora Galales		Alqueria	13/11/2022		19/11/2022		TSM 088
Queso	Comercilizadora Galales		Colfrance	14/10/2022		19/11/2022		TSM 088
Yogurt	Comercilizadora Galales		Colfrance	14/10/2022		19/11/2022		TSM 088
Helado	Comercilizadora Galales		Colombina	2/01/2023		19/11/2022		TSM 088
Crema de leche	Comercilizadora Galales		Makro	24/01/2023		10/02/2023		SQI590
Huevos	Comercilizadora Galales		Makro	24/01/2023		10/02/2023		SQI590
Mayonesa	Comercilizadora Galales		Makro	24/01/2023		10/02/2023		SQI590
Atún	Comercilizadora Galales		Makro	24/01/2023		10/02/2023		SQI590
Pulpas	Pulpas la sabana		Pulpas la sabana	14/11/2022		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: X / NC: / NA:	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C: / NC: X / NA:
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C: X / NC: / NA:	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C: X / NC: / NA:

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [ ] NC [X] 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:22/04/2023 (personal)- 20/05/2023 (Participantes)-19/07/2023-23/09/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Emilse Suarez	19/08/2023
2	Belinda Socha	9/05/2023
3	Flor Garzon	9/05/2023
4	Diana Paola Paternina	29/05/2023
5	Olga Barriga (Responsable)	8/08/2023
6	Fabian Vega(Auxiliar)	23/06/2023
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 19/05/2023-24/06/2023-18/07/2023 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: 22/04/2023-19/05/2023-21/06/2023-18/07/2023	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: 22/04/2023-24/06/2023-22/07/2023 25/08/2023-20/09/2023-21/10/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Emilse Suarez	**22/04/2023-07/10/2023**
2	Belinda Socha	**22/04/2023-07/10/2023**
3	Flor Garzon	**22/04/2023-07/10/2023**
4	Diana Paola Paternina	**21/06/2023-07/10/2023**
5	Fabian Vega(Auxiliar)	**23/08/2023-07/10/2023**
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [ ] NC [X] 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:** 97,0% **Fecha:** **Día:** 24 **Mes:** 11 **Año:** 2022 **Nº Acta:** AS02N129404 **Hospital/Subred:** 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 liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 23 Mes 5 Año 2023 **Material:** Plastico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Fumy Control SaS **Cocepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 24 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100 participantes	101
Cuchara postre	1 por cada participante	520
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	377
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 [X] NC [ ] NA [ ]	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	79,5	86
Cereal	ARROZ BLANCO	86,4	88
Proteína	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	67,4	75
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	11,3	3,9
Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	89,5	85
Bebida de Fruta	SORBETE DE CURUBA	4,9	3,2
Postre	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	3,2	3,5

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 21 Mes 11 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 9 Mes 5 Año 2023 **Nutricionista** Día 9 Mes 6 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 3/06/2023	C [ ] NC [X] NA [ ] Toma 17/06/2023 nuevos 6 y masiva 65 19/08/2023 a 113 Septiembre: masiva 88 y nuevos 3 Octubre: 17/10/2023 masiva 28 Nuevos 6,7.17,20,21/10/2023 a 13 participantes

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 19/05/2023 **Fecha Socialización:** 16/06/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 01/07/2023; 48 sobrepeso, 6 bajo peso

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 de Aprobación:** Día 8 Mes 6 Año 2023 **Actividad IEC:** Reducción del consumo de grasas trans y saturadas **Actividad Física:** Rutina actividad física **Fecha Actividad:** 17/10/2023	C [X] NC [ ] NA [ ] Asistencia de 60 participantes	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: 19/10/2023 Fecha Reporte Cualitativo: NA	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: -	C [X] NC [ ] NA [ ] Nueva gestión no se ha generado recibo
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 [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 [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12:45 p. m.	105	119	Se evidencia coincidencia entre el RAD y el listado de firmas.
1:00 p. m.	226	257	
2:00 p. m.	273	276	
3:15 p. m.	292	292	
3:30 p. m.	-	-	
Total	292	292	

Se realiza seguimiento al acta de visita del 28/09/2023. Se realiza entrega de menú N°19 semana 4

Variable N°1. Se evidencia soporte de autorización de intercambios menú N°24 del 30/09/2023, se suministra manzana en lugar fresa del postre 11-017; se entregará mandarina en lugar de granadilla para en menú N°20 del 24/10/2023, ya autorizado.

Al realizar verificación por parte de la supervisión se evidencia faltante de 10Kg del total de la preparación de ensalada hawaiana para lo cual el comedor adiciona lechuga, manzana y 1Lb de crema de leche.

Variable N°27. El comedor cuenta con gestión de solicitud de visita del 21/10/2023 bajo radicado N° 78149.

Variable N°51 y 55. Se evidencia correo de autorización del por parte de la nutricionista local de cambio de fecha de toma masiva del mes de octubre, del 13 de octubre al 17/10/2023. Así mismo la actividad de Estilos de vida saludable programada para el 14 de octubre se realizó también el 17/10/2023, bajo la misma autorización.

Variable N°53. Se refiere que el comedor recibe la base el 12/10/2023, se encuentra pendiente la socialización del estado nutricional.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Olga Lilia Barroga Hernandez
C.C. 53.090.165

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia bloque de hielo en la caneca de sorbete de curuba, para el servido a los participantes	Próxima visita
O	3	Se evidencia que no se realiza debidamente los pasos de prealistamiento de los alimentos posterior a la selección, pelado, picado, no se realiza pesado para garantizar peso neto, se observa al realizar la primera verificación de supervisión faltante de 10Kg de ensalada (total) que son adicionados por el comedor previo al servicio.	Próxima visita
O	9	Se evidencia que en el formato de recepción de alimentos, no se registran fechas de vencimiento de 2 bloques de queso uno de los cuales tiene vida útil del 25/10/2023, fecha en la cual se realiza la entrega. Adicionalmente en la remisión figura que se entrega 22,5Kg pero la existencia es de 20Kg, el faltante no se registra en ningún documento ni formato. En revisión de formatos se observa presentaciones de los alimentos que no corresponde con las cantidades en existencia.	Próxima visita
O	12	Se evidencia Almacenamiento de preparación de ensalada hawaiana para la jornada, en nevera de carnes, con productos cárnicos crudos y vegetales.	Próxima visita
O	16	Se evidencia que el comedor no cuenta con la de ensalada silvestre correspondiente al menú N°17, se encuentra la bolsa vacia.	Próxima visita
O	17	Se evidencia que no se garantiza la inocuidad de los alimentos preparados, debido a que se almacenan preparaciones listas para la distribución en el servicio con carne cruda y vegetales, en la misma nevera.Se observa bloque de hielo en la preparación de sorbete de curuba de la jornada.	Próxima visita
O	46	Se evidencia no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo etareo de 9 a 13 años por no se ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para las preparaciones de sopa de avena, arroz blanco, ensalada hawaiana y papa cocida con cáscara.	Próxima visita
O	49	Se evidencia el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de la ensalada hawaiana T°1: 11.3°C	Próxima visita
O	51	Se evidencia no se encuentran firmados todos los listados de la toma de talla y peso tanto de masiva (Adultos), como de participantes nuevos.	Próxima visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
P	26	20/06/2023	23/10/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene la condición de la media caña union pared-pared del área de cocina, desprendimiento de esquineros, baldosas rotas, emboquillado del piso en algunos sectores deteriorados.		X	Abierto		
O	63	5/07/2023	23/10/2023. En visita de seguimiento se evidencia que no se implementan las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisióna.dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados.		X	Abierto		
O	58	9/09/2023	23/10/2023. En visita de seguimiento el comedor presenta soportes mágnéticos de la nueva solicitud a bomberos, se encuentra pendiente de la generación del recibo	X		Cerrado		
O	39	28/09/2023	23/10/2023. En visita de seguimiento se evidencia que continua la condición de base de mesón (pata) de prealistamiento de frios que se encuentra rota.		X	Abierto		
O	25	28/09/2023	23/10/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene la condición del angeo de la cocina con presencia de grasa.		X	Abierto		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Olga Milena Barriga Hernandez	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte H
	Firma
53090165	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicios	Apoyo a supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113386-CCCP 11-002 - SAN CARLOS DE TIBABUYES		
DIRECCIÓN:	Calle142 Bis A # 140 A -17	**TELÉFONO:**	3016860190
OPERADOR	FUNDACIÓN MARÍA PAZ	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	23/10/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE _6__A _8__ AÑOS	16	GRUPO ETÁREO 4: DE _ 9__A _13_ AÑOS	64	GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14_ AÑOS	220

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	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
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	210	PESO MUESTREADO	256	242	244	226	259																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	122	115	116	108	123																	1
					CALIFICACION	1	1	1	3	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	101	PESO MUESTREADO	85	103	96	95	77																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84	102	95	94	76																	1
					CALIFICACION	1	3	3	3	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	80-104	PESO MUESTREADO	105	103	95	93	94																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	100	100	100	100																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	80	PESO MUESTREADO	98	79	85	86	93																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	99	106	108	116																	1
					CALIFICACION	1	3	3	3	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	48	PESO MUESTREADO	56	55	53	60	48																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	117	115	110	125	100																	1
					CALIFICACION	1	1	3	1	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE CURUBA	280	PESO MUESTREADO	240	300	300	300	300																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	107	107	107	107																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	57,5	PESO MUESTREADO	71	63	53	63	54																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	110	92	110	94																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES: Semana 4 menú N°19.

FIRMA PROFESIONAL : María Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Olga Lilia Barriga Hernandez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	**113386-CCCP 11-002 - SAN CARLOS DE TIBABUYES**		
DIRECCIÓN:	Calle142 Bis A # 140 A -17	**TELÉFONO:**	3016860190
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/10/2023	**OPERADOR:**	FUNDACIÓN MARÍA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	6	8	3	
		2	8	8	8	6	8		
		3	8	8	8	6	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE CURUBA	1	7	6	7	6	7	3	Se evidencia jugo aguado, poca intensidad de sabor a fruta
		2	7	6	7	6	7		
		3	7	6	7	6	7		
MELÓN CON LECHE CONDENSADA	MELÓN CON LECHE CONDENSADA	1	8	8	6	8	8	3	
		2	8	8	6	8	8		
		3	8	8	6	8	8		

OBSERVACIONES: Semana 4 menú 19

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Olga Milena Barriga H