ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	12	5	2023	Hora Inicio	8:45am	Hora Finalización	5:00pm

Capitulo 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: 20/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: Olga Milena Barriga

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: San Carlos de Tibabuyes Dirección: Calle142 Bis A # 140 A -17

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 294 Total Histórico de Asistencia: 5258

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 [X] 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 [X] 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 [X]

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	Carne de sopa	0,88	0,88
Cereal			
Verdura o ensalada	Huevos	5,37	6,45
	Margarina	1,16	1,16

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne de cerdo	29,5	29,8
	Piña	3,72	4
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de maracuyá	23	23,7
	Leche líquida entera	72L	72,6L
Postre	Banano	16,96	17,1
	Queso doble	5,92	6,2

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida; adquiriendo 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [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 [ ] NC [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Imperio de las carnes	1/09/2022	Imperio de las carnes	1/09/2022	30/06/2020	21/08/2022	21/08/2022	SLI839
Carne	Imperio de las carnes	1/09/2022	Imperio de las carnes	1/09/2022	30/06/2020	21/08/2022	21/08/2022	SLI839
Leche	Comercializadora Galales SAS		Alquería	No presenta		13/09/2022		JKU385
Queso	Comercializadora Galales SAS		Juanos	No presenta		13/09/2022		JKU385
Yogurt	Comercializadora Galales SAS		Colfrance	No presenta		13/09/2022		JKU385
Helado	Comercializadora Galales SAS		Colombina	No presenta		13/09/2022		JKU385
Crema de leche	Comercializadora Galales SAS		MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		JKU385
Huevos	Comercializadora Galales SAS		MAKRO	24/01/2023		3/06/2022		UJW313
Mayonesa	Comercializadora Galales SAS		MAKRO	24/01/2023		3/06/2022		UJW313
Atún	Comercializadora Galales SAS		MAKRO	24/01/2023		3/06/2022		UJW313
Pulpas	Pulpas en la sabana SAS	10-14/11/2022	Pulpas en la sabana SAS	10-14/11/2022		13/09/2022		JKU385

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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [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**:_22/04/2023 a Manipuladoras_	C [ ] NC [ ] NA [X]

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	Olga Barriga (Responsable)	11/08/2022
2	Andrés Pineda V (Auxiliar Administrativo)	18/04/2023
3	Carolina Giraldo (Microbiología)	31/01/2023
4	Emilse Suarez	19/08/2022
5	Belinda Socha	9/05/2023
6	Flor Garzón	9/05/2023
7	Mireya Bohorquez	27/09/2022
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: _____24/04/2023_____ 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_____	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: _____24/04/2023_____ Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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: Plan de saneamiento

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Emilse Suarez	22/04/2023-10/05/2023
2	Belinda Socha	22/04/2023-10/05/2023
3	Flor Garzón	22/04/2023-10/05/2023
4	Mireya Bohorquez	22/04/2023-10/05/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Categoria 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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___ % **Fecha:** Día: ___24___ Mes: __11____ Año: ___2022_____ **N° Acta:** _____AS02N 129404_____ **Hospital/Subred:** _____Sub red de integrada de servicios de salud Norte_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: _____20/02/2023_____ Empresa:_____Fumycontrol 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 __20__ Mes __02__ Año ___2023____ **Material:** ___PVC-Plástico__ **Nº Tanques:** __1___ **Capacidad Total:** _1000L___ **Empresa:** _____Fumycontrol SAS_____ **Concepto Sanitario:** _____ Favorable_____SQ07C 003366_____ **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 [ ]

N°	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	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] 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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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 [ ]

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
49	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico.	C ☐ NC ☐ NA ☒		Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente	C ☐ NC ☐ NA ☒

Proteína	CARNE DE CERDO ASADA EN SALSA DE PIÑA	72,6	71,5
Ensalada o Verdura	TORTILLA DE ACELGA	70,9	76,4
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO DE MADURO COCIDO CON CANELA	86,0	67,4
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	4,9	10
Postre	BANANO CON QUSO DOBLE CREMA	2,9	7,0

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 __-___ Mes __-___ Año ___-____ **Nutricionista :** Día __-___ Mes ___-__ Año ___-____	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**: _____-_____	C ☐ NC ☐ NA ☒ Se toman talla y peso de 13 participantes el 6 y 9/05/2023

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 ☒ 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:** _____-_____ **Fecha Socialización**: _____-_____	C ☐ 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 ☐ NC ☐ NA ☒

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 __-___ Mes __-___ Año ___-____ **Actividad IEC:**_____-_____ **Actividad Física:**_____-_____ **Fecha Actividad:**_____-_____	C [ ] NC [ ] NA [X]	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 [X]

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 [X]	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:** _____Con solicitud y pago_____	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	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 [ ]	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capitulo 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 m	96	134	Se evidencia coincidencia entre el RAD y el registro de participantes.
1:00 p. m.	149	221	
2:00 p. m.	218	284	
3:00 p. m.	292	294	
3:30 p. m.	294	294	
Total	**292**	**294**	

Se realiza seguimiento comedor comunitario San Carlos de Tibauyes al acta de visita 26/04/2023.

Variable N°1. Se evidencia intercambio para menú N° 12 del 29/04/2023 para entrega de pera en lugar de mandarina; menú N°20 del 9/05/2023 para entrega de mango en lugar de granadilla y del 12/05/2023 para entrega de maracuya en lugar de feijoa del sorbete.

Variable N°4. NA. Dentro de tiempo establecido en el anexo

Variable N°18. NA. El comedor realiza y soporta socialización de lavado de manos del 22/04/2023, sin embargo se encuentra en tiempo para la socialización a los participantes, se refiere estar programado en el mes de mayo en varias sesiones.

Variables N°51,53,54,55,56. NA. Se encuentran dentro de tiempos establecidos por el anexo

Variables N°57. NA. Se encuentran dentro de tiempos establecidos por el anexo para Plan de Emergencias

Variables N°58.A la espera de visita ya realizada solicitud y con pago, remitirá nueva solicitud

Variable N°50. NA. La responsable del servicio y la nutricionista del asociado, refieren haber realizado la capacitación de sensibilización el 9/05/2023, pero están a la espera del soporte de asistencia.

Variable N°42. Se envió solicitud de autorización para entrega en casa al nivel local para 9 participantes, a la espera de respuesta.

Variable N°22. La capacitación del plan continuado del mes de mayo no cuenta con la firma original de la profesional nutricionista del asociado, quien la dictó de forma presencial.

Se evidencia entrega de peto plástico a personal manipulador.

Se cuenta con alimentos completos para 2 días de acuerdo al anexo técnico.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Olga Milena Barriga Hernandez
CC 53.090.165 Btá

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	Se evidencia que los productos cuchuco de cebada marca los Héroes, no cuentan con la condición de uso de acuerdo a la resolución 5109.	Próxima visita
O	10	Se evidencia que el comedor no cuenta con los conceptos higienico sanitarios de los proveedores directos de leche, queso, yogurt y helado.	Próxima visita
O	11	Se evidencia almacenamiento de la fresa en canastillas abiertas sin separación y protección del producto en el refrigerador.	Próxima visita
O	36	Se evidencia que el plan de saneamiento no incluye aún el desinfectante de alternancia	Próxima visita
O	60	Se evidencia que el comedor no cuenta con los extintores debidamente señalizados en las áreas del comedor.	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
O	30	26/04/2023	12/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor aún no cuenta con protección en las instalaciones eléctricas (tomacorriente) en cocina y en despensa tipo GFCI		X	Abierto		
O	39	26/04/2023	12/05/2023. Se evidencia que se mantiene la condición del empaque de puerta de Congelador inferior izquierda de equipo mixto que no garantiza hermeticidad. Las puertas de los dos congeladores del mismo equipo, no ajustan debidamente. No se cuenta aún con las 3 pailas de capacidad de 23,5L, extractor de aire.		X	Abierto		
O	41	26/04/2023	12/05/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con 307 vasos con capacidad de 330mL	X		Cerrado		
O	46	26/04/2023	12/05/2023. Se evidencia que el comedor cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de 9 a 13 años, debido a que se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico. Menú N°23.	X		Cerrado		
O	49	26/04/2023	12/05/2023. Se evidencia que no se garantiza la temperatura de seguridad de las preparaciones de sorbete de maracuyá T°2 10°C y queso del postre T°2: 7°C.		X	Abierto		
O	56	26/04/2023	12/05/2023. Se evidencia que el comedor cuenta con botiquín debidamente dotado y con registro de inspección y suministro de botiquines actualizado.	X		Cerrado		

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

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Olga Ylona Barraga Hernandez	Maria Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Maria Consuelo Duarte H
53.090.165	Firma
Cédula de Ciudadanía	51977999
Responsable del Servicio	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Apoyo a Supervision.
	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	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):	12/05/2023	**OPERADOR:**	FUNDACIÓN MARÍA PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO COCIDO CON CANELA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE MARACUYA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Semana 4 menú 23

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

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)**	12/05/2023

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

						NUMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
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**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
9 a 13 años	5	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	210	PESO MUESTREADO	244	205	222	201	224																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	98	106	96	107																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	101	PESO MUESTREADO	102	102	99	93	112																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	101	98,02	92	110,9																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	1																	
9 a 13 años	5	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	46	PESO MUESTREADO	44	50	47	47	49																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	108,7	102	102	107																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	70	PESO MUESTREADO	73	73	75	71	74																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	104	107	101	106																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	PLATANO COCIDO CON CANELA	PLATANO COCIDO CON CANELA	52	PESO MUESTREADO	52	56	56	52	47																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	107,7	107,7	100	90																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE MARACUYA	280	PESO MUESTREADO	280	280	290	280	280																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	103,6	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	70	PESO MUESTREADO	71	74	71	68	71																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	106	101	97	101																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES: Semana 4 menú N°23.

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

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

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	12	**MES**	05	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 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

	
No de Variable: 8 **Descripción:** Se evidencia que los productos cuchuco de cebada marca los Héroes, no cuentan con la condición de uso de acuerdo a la resolución 5109.	**No de Variable: 11** **Descripción:** Se evidencia almacenamiento de la fresa en canastillas abiertas sin separación y protección del producto en el refrigerador.

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51.977.999
Cédula de Ciudadanía