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: 19 | 03 | 2024 — Hora Inicio: 09:05 — Hora Finalización: 04:05

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6546 2023 — Nombre Asociado: Corporacion Sor Teresa de Calcuta

Nombre Comedor Comunitario: 113354 - CCCP 18-001 Resurreccion

Fecha Inicio Operación: 22/04/2023 — Fecha Final Operación: 30/04/2023

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Alberto Vargas

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Uribe — Barrio: Granja Santa Sofia — Dirección: Diagonal 32 sur 126-32

Tel: 6012394176 — Cel.: 3223769658 — Correo Electrónico: comedoresresurreccion@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Participantes en Atención: 239

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 240 — Total Asistencia del Día: 233 — Total Histórico de Asistencia: 67786

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 [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			
Proteína	Atún tomate cebolla, mayonesa	28,32	30,24
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mora	17.6	18.2
	Leche	55.3	56.85
Postre	Banano	18.22	19
	Melada	4.64	5

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

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

N°	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			POLLO MACS	10/11/2023	09/12/2022	04/09/2023	04/09/2023	ICN778
Carne			INVERSIONES	06/10/2023	15/08/2023	13/09/2023	13/09/2023	WFV324
Leche			VILLA ALBA	26/10/2023		13/09/2023		WHO764
Queso			VILLA ALBA	26/10/2023		13/09/2023		WHO764
Yogurt			VILLA ALBA	26/10/2023		13/09/2023		WHO764
Helado			COLOMBINA	29/03/2023		13/09/2023		WHO764
Crema de leche			VILLA ALBA	26/10/2023		13/09/2023		WHO764
Huevos			HERMANDAD FONZA	24/05/2023		06/09/2023		WPQ080
Atún			HERMANDAD FONZA	24/05/2023		06/09/2023		WPQ080
Pulpas			EDEN	29/03/2023		10/09/2023		FSQ516

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [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:** 28/01/2024	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	ROSALBA MOLAGON	05/01/2024
2	ROCIO VARGAS	05/01/2024
3	MARICELA RAMIREZ	20/12/2023
4	ELIANA MENDOZA	22/08/2023
5	VALERIA RODRIGUEZ - NUTRICIONISTA	17/04/2023
6	CARLOS VARGAS - RESPONSABLE	13/06/2023
7	TATIANA LOAIZA - AUXILIAR	18/08/2023
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: 24/04/2023	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: 22/02/2024 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	ROSALBA MEDINA	24/04/2023 - 22/02/2024
2	ROCIO VARGAS	24/04/2023 - 22/02/2024
3	MARICELA RAMIREZ	24/04/2023 - 22/02/2024
4	ELIANA MENDOZA	24/04/2023 - 22/02/2024
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 ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☐ NC ☒ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin 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 ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 90 % **Fecha:** Día: 16 Mes: 03 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZE 738717 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón 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 ☒ 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: 07/11/2023 Empresa: FUMINDUSTRIAL ABC 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 07 Mes 11 Año 2023 **Material:** PLASTICO **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** FUMINDUSTRIAL ABC **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 08 Mes 03 Año 2023	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	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

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

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 [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 [ ] 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 ☐ NA ☒

Grupo de Alimentos	Preparación del Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA		
Cereal	ARROZ BLANCO		
Proteína	ATUN CON TOMATE Y CEBOLLA		
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA		
Tubérculo o Plátano	PURE DE PAPA		
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA		
Postre	BANANO CON HELADO		

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 07 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 18 Mes 07 Año 2023 **Nutricionista :** Día 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:** 05/02/2024	C ☒ NC ☐ NA ☐ MASIVA 22/04/2024 9 BENEFICIARIOS

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:** 14/09/2023 **Fecha Socialización:** 29/09/2023	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:** ENVIO Y APROBACION Día 05 Mes 02 Año 2024 **Actividad IEC:** LONCHERAS SALUDABLES **Actividad Física:** ESTIRAMIENTOS **Fecha Actividad:** 22/02/2024	C [X] NC [ ] NA [ ] SI BENEFICIARIOS	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: 28/02/2024 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:** PAGO: 03/11/2022	C [ ] NC [X] 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 [ ]

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] NA [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [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 [ ]

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	65	70	NINGUNO.
1:00 p. m.	135	144	
2:00 p. m.	198	220	
3:00 p. m.			
3:30 p. m.	233	233	
Total	233	233	

SE REALIZA TOMA DE PESO DE BANANO EN BRUTO EVITANDO SU CAIDA CON

AL INGRESO DE LA VISITA SE EVIDENCIO INICIO DE PROCESO DE ASISTENCIA Y ABERTURA DE OLLA 1 YA SE ENCONTRABA MEZCLADO TOMATE, CEBOLLA Y MAYONESA POR LO TANTO SE PESA LA MEZCLA CUANDO ES COMPLETADA Y HOMOGENIZADA

SE CALIFICA NO APLICA LA VARIABLE YA YA QUE NO ES POSIBLE VERIFICAR YA QUE EL ELEMENTO DE MEDICION TERMOMETRO NO FUNCIONA

SE SOLICITA ACTA Y DEJA COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se continuara con la gestion del concepto de Bomberos y el concepto Sanitario.

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	46	DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO	PROXIMA
		SE EVIDENCIA NO CONFORMIDAD EN TOLERANCIA DE	VISITA
		PESO SERVIDO DE MENU 2 SEMANA 1 EN COMPONEN-	
		TE ATUN CON TOMATE Y CEBOLLA Y BANANO CON	
		HELADO	
O	39	EL COMEDOR COMUNITARIO NO DISPONE DE TERMOMETROS	PROXIMA
		EN FUNCIONAMIENTO	VISITA
O	27	EL COMEDOR COMUNITARIO PRESENTA CONCEPTO	PROXIMA
		N° ACTA ASDZE738717 CON FECHA DE EMISION	VISITA
		SUPERIOR A UN AÑO DEL DIA 16/03/2023	

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	24	29/02/2024	19/03/2024: SE CONTINUA EVIDENCIANDO PUERTAS DE AREA DE PREPARACION Y AREA DE MANEJO DE QUIMICOS Y AREA ALMACENAMIENTO RESIDUOS CON PRESENCIA DE ÓXIDO		X	ABIERTO		
O	30	29/02/2024	19/03/2024: EL COMEDOR REALIZA MANTENIMIENTO DE LUMINARIA DE ZONA DE HIGIENIZACION	X		CERRADO		
O	58	17/01/2024	19/03/2024: EL COMEDOR COMUNITARIO CONTINUA CON CONCEPTO DE BOMBEROS SIN FINALIZACION, CUENTA CON GESTION DEL DIA 15/03/2024, PRESENTÓ SOPORTE DE PAGO DEL		X	ABIERTO		
O	63	17/01/2024	19/03/2024: EL COMEDOR COMUNITARIO NO HA PRESENTADO MEDIDAS CORRECTIVAS EFECTIVAS PARA DAR ALCANCE A LA(S) NO CONFORMIDADES		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

Quien Atiende la Visita

Carlos Alberto Vargas L.
Nombres y Apellidos

Firma

1053.330.972
Cédula de Ciudadanía

Responsable del Servicio
Cargo

Quien Realiza la Visita

MARTHA ISABEL ARDILA O
Nombres y Apellidos

Firma

24738206
Cédula de Ciudadanía

CONTRATISTA 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 FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113354 - CCCP 18-001 RESURRECCION		
DIRECCIÓN:	DIAGONAL 32 SUR 126-32	TELÉFONO:	6012394176
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/03/2024	OPERADOR:	CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
ATUN CON TOMATE Y CEBOLLA	ATUN CON TOMATE Y CEBOLLA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
PURE DE PAPA	PURE DE PAPA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
BANANO CON AGUA	BANANO CON AGUA	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL BADILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Carlos Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Vargas

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	ISABEL URIBE USAQUEN	SERVICIO SOCIAL:	COLEGIO RESIDENCIA	UNIDAD OPERATIVA:	113354 - CCCP - 18-001 RESTAURACION	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/03/2024

COBERTURA ATENDIDA HOY:	233	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113354	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARTHA ISABEL ARDILA O	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISION

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	DIMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	2

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO 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
MAYOR A 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	194	193	232	210	202	215	214	234	212	227	209	226	218									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	92	110	100	96	102	104	111	101	108	100	108	104								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
MAYOR A 14 AÑOS	13	ATUN CON TOMATE Y CEBOLLA	ATUN CON TOMATE Y CEBOLLA	100	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	97	104	107	93	90	101	93	99	107	114	106	114	106									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	104	103	93	90	101	93	99	107	114	106	114	106									1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	1	1	3	1	3	1	3									
MAYOR A 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	121	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	104	118	116	115	115	113	113	120	114	118	122	124	113									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	80	98	96	95	95	93	93	99	94	98	101	102	93								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR A 14 AÑOS	13	GARBANZO GUISADO CON ARVEJAS	GARBANZO GUISADO CON ARVEJA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	85	84	76	88	84	89	82	81	80	94	84	82									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	100	99	89	104	99	105	96	95	94	111	99	96								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYOR A 14 AÑOS	13	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA	67	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	64	66	67	66	67	65	70	65	63	67	67	66									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	103	99	100	99	100	97	104	97	94	100	100	99								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR A 14 AÑOS	13	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	330	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	326	312	317	318	323	321	324	324	324	328	313	324	324									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	95	96	96	98	97	98	98	98	99	98	98	98								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR A 14 AÑOS	13	BANANO PICADO CON HELADO	BANANO PICADO CON HELADO	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	89	83	99	79	78	73	76	90	69	68	82	80									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	111	104	124	99	98	91	95	113	86	85	103	100									1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	3	3	3	1	1	1	3	3									

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Carlos Vargas L.	NOMBRE:	MARTHA ISABEL ARDILA O
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1053.330.977	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	24738206
CARGO:	Responsable Servicio	CARGO:	APOYO A SUPERVISION - CONTRATISTA

BOGOTÁ

REPORTE REGISTRO DE PETICIÓN

Canal de recepción: PRESENCIAL

INFORMACIÓN DEL USUARIO
Nombre y apellidos: CARLOS CAMACHO
Documento de Identificación: 830059357
Dirección de notificación: CL 39 NO 19 - 39
Teléfono Fijo:
Teléfono Móvil:
Correo electrónico:
Dirección lugar de los hechos: CL 20 68A 06
Ubicación Aproximada:

INFORMACIÓN DE LA PETICIÓN
No. de Petición: 1701572024
Asunto: Constancia registro petición

SE ACERCA EL SEÑOR CARLOS ALBERTO VARGAS LAITON CON CEDULA 1053330972 SOLICITANDO LA AUTOREVISION DE LA EMPRESA CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA CON NUMERO DE NIT 830059357 YA QUE TIENE 3 SOLICITUDES LA SOLICITUD 9JHYGG8PLQ13590 LA SOLICITUD ESTA APROBADA PERO AL REALIZALA AUTOREVISION LA DEJA RESPONDER PERO EN EL MOMEMTO QUE SE DA ACEPTAR SE QUEDA EL RELOJ Y APARACE UNA VIÑETA EN ROJO ADJUNTO PANTALLAZO DEL PORTAL DE SERVICIOS EN EL MOMENTO DE REALIZAR LA AUTOREVISION

CONTACTO:
Identificación:
Nombres: CARLOS CAMACHO
Departamento: BOGOTA
Ciudad: BOGOTA, D.C.
Dirección de Correspondencia: CL 39 NO 19 - 39
Teléfono:
Celular: 3013368419
Correo Electrónico:
¿Es el representante legal?: No

INFORMACIÓN DE REGISTRO:
Fecha de registro: 2024-03-15
Nombre del servidor: SC UAECOB COMANDO

Adicionalmente, lo invitamos actualizar periódicamente su información. Con este registro podrá recibir información directa en su correo electrónico y enterarse de la gestión de su petición.

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL CUERPO OFICIAL BOMBEROS BOGOTÁ
Sistema de Gestión de Peticiones Ciudadanas – Bogotá te escucha - https://bogota.gov.co/sdqs/
REGISTRO DIGITAL: BOGOTÁ TE ESCUCHA

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	03	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113354 CCCP 18- 001 RESURRECCIÓN

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6546-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 24

Descripción: 19/03/2024: Se continúa evidenciando puertas de área de preparación y área de manejo de químicos y área almacenamiento residuos con presencia de oxido.

No de Variable: 39

Descripción: El comedor comunitario no dispone de termómetros en funcionamiento.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 2**









Apoyo a la supervision
Martha Isabel Ardila Quintero
Nombres y Apellidos
24.7438.206
Cédula de Ciudadanía