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: 24 | 08 | 2023 — Hora Inicio: 08:00 am — Hora Finalización: 4:16 pm

Capitulo A. INFORMACION UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6546-2023 Nombre Asociado: Corporación Sor Teresa de Calcuta.

Nombre Comedor Comunitario : 113354 - CCCP 18 001 Resurrección

Fecha Inicio Operación: 22/04/2023 Fecha Final Operación: 21/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: Carlos Vargas

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Uribe Barrio: Granja de Santa Sofía Dirección: Dg 32 c Sur 12g 32

Tel: 6012394176 Cel.: 3223769658 Correo Electrónico: comedorresurreccion1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 271

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 270 Total Asistencia del Día: 262 Total Histórico de Asistencia: 24922

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 ☐ NC ☒ NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. *Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.*	C ☒ NC ☐ NA ☐ Aplicado: 10/05/2023 Enviado: 22/05/2023

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Guascas	1,9	2,0
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	19,3	19,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Leche	62,5	63
	Guayaba	19,9	20
Postre	Mandarina	20	32,5

69 x 900 ml + 1 x 900 (Cuarentena).

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 [ ] NC [X] 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 [ ] 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			Distribu-MeMac 3	22/09/22	09/12/2020	05/09/22	05/09/22	LLN 778
Carne			Zipaquirá	28/10/22	09/12/2020	21/08/22	21/08/22	BIU 427
Leche			Aprole-cho	24/11/22		14/10/22		WZI 241
Queso			Aprole-cho	24/11/22		14/10/22		WZI 241
Yogurt			Aprole-cho	24/11/22		14/10/22		WZI 241
Helado			Colum-bina	29/03/23		14/10/22		WZI 241
Crema de leche			Mercado de junza	19/09/22		09/11/22		EXX 450
Huevos			Mercado-de junza	19/09/22		09/11/22		EXX 450
Atún			Mercado-de junza	19/09/22		09/11/22		EXX 450
Pulpas			El Eden	01/09/22		09/03/23		USU 809

SSG369
01/11/2022

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 [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [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:** 18/07/2023 Participantes y personal	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 Malagón	08/01/2023
2	Rocio Vargas Romero	05/01/2023
3	Marcela Ramirez	19/12/2023
4	Elvira Mendoza	22/08/2023
5	Valeria Rodriguez (Nutricionista).	17/04/2023
6	Carlos Vargas (Responsable)	01/11/2022
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: 15/07/2023 - 19/08/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas. Material de apoyo en magnetico.	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 [ ] * Preparación de alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Rozalba Malagón	24/04/23 - 19/08/23
2	Rocio Vargas Romero	24/04/23 - 19/08/23
3	Marcela Ramirez	24/04/23 - 19/08/23
4	Eliana Mendoza	24/04/23 - 19/08/23
5		
6		
7		
8		
9		

Categoria 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 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 90 % **Fecha:** Día: 16 Mes: 03 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZE 738717 **Hospital/Subred:** Centro Oriente.	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 [ ] NC [X] 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: 13/05/2023 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 15 Mes 05 Año 2023 **Material:** Plástico **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 [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [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 ☒ 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 ☐ NC ☒ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	86,3	74,4
Cereal	Arroz Blanco	89,3	83,1
Proteína	Pechuga marchada en salsa criolla	86,6	79,4
Ensalada o Verdura	Aguacate	\	\
Tubérculo o Plátano	En el ajiaco	\	\
Bebida de Fruta	Sorbete de guayaba	2,5	3,9
Postre	Mandonna	\	\

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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**: 27/07/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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:** 13/03/2023 **Fecha Socialización**: \	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 [ ]

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 14 Mes 06 Año 2023 **Actividad IEC:** Grupos y personas de alimentos **Actividad Física:** Pausas activas **Fecha Actividad:** 19/08/2023	C [X] NC [ ] NA [ ] Participantes 56	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: 30/07/2023 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 [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [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 m	117	132	1246
1:00 p. m.	\	\	
2:00 p. m.	218	225	2:30
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	262	262	
Total	\	\	

V.10. El responsable del servicio presenta otro concepto sanitario del vehículo de carne vigente placa SSC369 de 01/11/2022. Proveedor de pulpa "El Edén" cuenta con gestión ante la autoridad competente para renovar el concepto sanitario, con fecha del 05/07/2023, cita No. 35966.
V.51. Se realiza toma muestra el día 19/08/2023 a 11 participantes y una toma para participante nuevo el 19/08/2023.
V.56 Se verifican en próxima visita ingreso de información a) sistema SIRBE de la actividad de estilo de vida saludable realizada el 19/08/2023.
V.63 La variable 26 en plan de mejoramiento, continua en seguimiento.
V.53, 54: Socialización del estado nutricional por parte de la nutricionista local recibida el 13/03/2023, correspondiente al segundo semestre 2022, durante la vigencia del convenio anterior.
x El responsable del servicio hace presencia en el comedor a las 11:38 am, refiere que se encontraba en una cita médica.

Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El intercambio de aguacate no lo tenemos planificado, por eso no se solicito el intercambio con anticipacion.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que se realizan dos intercambios para el menú del día Aguacate Lorena por aguacate Hass y granadilla por mandarina, los cuales no fueron solicitados con mínimo 24 horas de anterioridad al inicio de la prestación del servicio, se realiza hoy en visita 24/08/23 a la 1:32 pm.	Próxima visita.
O	7	No se adquiere lácteos para mínimo dos (2) días de operación y verduras para mínimo un (1) de operación, dado que siendo las 10:25 am, ingresa aguacate y crema de leche para el suministro del día.	Próxima visita
O	28	Se evidencia en área de preparación de alimentos, en techo, rejilla de ventilación ubicada al frente de la campana extractora con acumulación de grasa.	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 dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	46	11/08/2023	24/08/2023- De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo etareo mayores de 14 años, menor 16, las personas servidas se ajustan al rango de tolerancia en peso	X		cerrado		

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	26	29/06/2023	24/08/2023- Se evidencia aún en cuarto donde se ubica equipos de frío con algunos baldosas fracturadas en el piso; en área de preparación de alimentos, aunque se realizó resane en dos sectores del techo, no se recubre con un material de fácil limpieza; cerca de la estufa, en muro lateral baldosa rota Variable continua en plan de mejoramiento		X	Abierto		
O	8	11/08/2023	24/08/2023- Se evidencia dos bolsas de carne de res para sopas, la cual no presenta rotulo del proveedor directo, que contenga información de trazabilidad, según resolución 811/2021.		X	Abierto		
O	13	11/08/2023	24/08/2023- Se evidencia alimentos no perecederos, adecuadamente almacenados en bodega.	X		Cerrado		
O	42	11/08/2023	24/08/2023- Aún se entrega almuerzos para consumo en casa, sin contar con autorización, el comedor remite información con soportes el día 17/08/2023, para 15 participantes, a la fecha de visita no se ha recibido respuesta.		X	Abierto		
O	15	11/08/2023	24/08/2023- Se evidencia formato de control de entradas y salidas, actualizado y acorde con las cantidades en existencia.	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
O	40	11/08/2023	24/08/2023- Se evidencia formato de verificación de básculas y gramera actualizado	X		Cerrado		
O	36	11/08/2023	24/08/2023- Se evidencia formato de control de los programas del plan de saneamiento actualizados	X		Cerrado		
O	49	11/08/2023	24/08/2023- Se garantiza temperatura de seguridad de la preparaciones menú 16.	X		Cerrado		
O	9	11/08/2023	24/08/2024 * 24/08/2023- No se implementa adecuadamente el proceso de recibo de alimentos. al no presentar conformidad en la oportunidad para el ingreso del aguacate y la crema de leche, ya s* así mismo, en servido y distribución, dado que se generó un tiempo de espera, marcando el servido a los 10:50 am.		X	Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Carlos Alberto Vargas Laiton	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.053.330.977	52 702 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Resp: Servicio	Apoyo a la 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:	Rafael Uribe Uribe	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113354 - CCCP 18 001 Resurrección		
DIRECCIÓN:	Dg 32 csur 129 32	**TELÉFONO:**	3223769658
OPERADOR	Corporación Sor Teresa de Calcuta.	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	24/08/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	30	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	59	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	176

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																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Pechuga de pollo mechada s criolla	Pechuga de pollo mechada salsa criolla	78g	PESO MUESTREADO	87	72	85	81	82	80	83	81	78	80	85	80	94								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	92	109	104	105	102	106	104	100	103	109	103	121									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									
5	13	Arroz Blanco	Arroz Blanco	121g	PESO MUESTREADO	113	118	115	111	122	110	123	120	117	119	114	132	116								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	97	95	92	101	91	102	99	97	98	94	109	96									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Tajado de aguacate.	Tajado de aguacate	78g	PESO MUESTREADO	72	74	70	68	76	76	81	75	70	69	75	74	74								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	95	90	87	97	97	104	96	90	88	96	95	95									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
5	13	En el ajiaco	En el ajiaco	\	PESO MUESTREADO																					\	\
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						
5	13	Ajiaco	Ajiaco	247g	PESO MUESTREADO	239	247	241	236	255	271	258	248	220	270	267	266	247								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	100	98	95	103	110	104	100	89	109	108	108	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
5	13	Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	330g	PESO MUESTREADO	322	325	320	332	327	326	321	331	314	330	328	323	330								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	98	97	101	99	99	97	100	95	100	99	98	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Granadi- lla	Modorno	80g	PESO MUESTREADO	88	80	85	88	82	80	80	88	86	88	87	80	90								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	100	106	110	103	100	100	110	108	110	109	100	112									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									

OBSERVACIONES: Menú 16 - Semana 3.

FIRMA PROFESIONAL :
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Vargas L.

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:	Rafael Uribe Uribe	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113354 - CCCP 18-001 Resurrección		
DIRECCIÓN:	Dg 32 C Sur 12g 32	**TELÉFONO:**	3223769658
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/08/2023	**OPERADOR:**	Corporación Sor Teresa de Calcuta.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de aguacate.	Tajada de aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
En el ajiaco	En el ajiaco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ajiaco	Ajiaco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Granadilla	Mandarina	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 16 - Semana 3. Se realizan dos intercambios, aprobados por la nutricionista local.

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Vargas L.

Re: Intercambios

Zurina Sofia Guette Charris <zguette@sdis.gov.co>
Jue 24/08/2023 13:45

Para:Comedor Resurreccion <comedorresurreccion1@outlook.com>

CC:Maria Mayerly Martin Rodriguez <MMartinR@sdis.gov.co>

Buenas tardes,

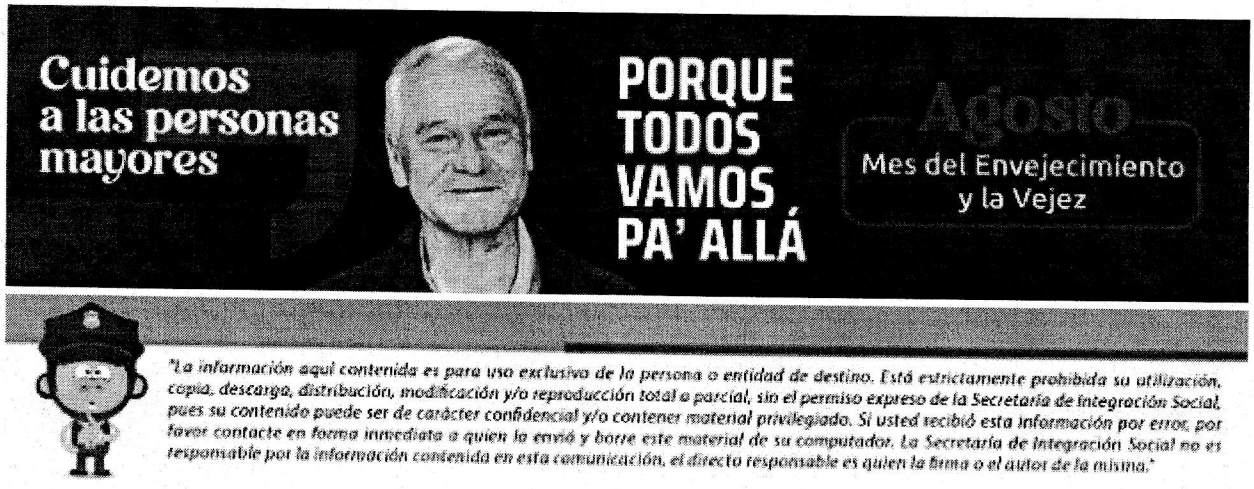
Me permito autorizar los dos intercambios, según lo justificado. Por favor para un próximo intercambio enviar los intercambios con anticipación.

Gracias

Atentamente
Zurina Guette Charris
Nutricionista Local RUU

De: Comedor Resurreccion <comedorresurreccion1@outlook.com>
Enviado: jueves, agosto 24, 2023 1:32 p.m.
Para: Zurina Sofia Guette Charris <zguette@sdis.gov.co>
Asunto: Intercambios

Buenas tardes adjunto formatos de intercambio para su aprobación.



"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de la Secretaría de Integración Social, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte en forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma."

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: RAFAEL URIBE URIBE
UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR LA RESURRECCIÓN
OPERADOR: CORPORACION SOR TERESA DE CALCUTA

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES
COORDINADOR O RESPONSABLE: CARLOS VARGAS

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
22/08/2023	16	Granadilla	mandarina	Maduración de materia prima	Carlos Vargas	18-008-2023		Zurina Sofia Guette Charris- Nutricionista local RUU
24/08/2023	16	Aguacate lorena	Aguacate hass	Retrasos en la entrega por parte del proveedor	Carlos Vargas	18-009-2023		Zurina Sofia Guette Charris- Nutricionista local RUU

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**	24	**MES**	08	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113354-CCCP 12-001 RESURRECCION

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6546-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











No de Variable: 26

Descripción: 24/08/2023- Se evidencia aún en cuarto donde se ubica equipos de frio, con algunas baldosas fracturadas en el piso; en área de preparación de alimentos, aunque se realizó resane en dos sectores del techo, no se recubre con un material de fácil limpieza; cerca de la estufa en muro lateral baldosa rota.

No de Variable: 8

Descripción: 24/08/2023- Se evidencia dos bolsas de carne de res para sopas, la cual no presenta rotulo del proveedor directo, que contenga información de trazabilidad, según resolución 5109/2005.

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**	24	**MES**	08	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113354-CCCP 12-001 RESURRECCION

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6546-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 9

Descripción: 24/08/2023- No se implementa adecuadamente el proceso de recibo de alimentos, al no presentar conformidad en la oportunidad para el ingreso del aguacate y la crema de leche, así mismo, en servido y distribución, dado que se genera un tiempo de espera, iniciando el servicio a las 10:50 am.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 16

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos
52.202371
Cédula de Ciudadanía