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 PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	29	11	2023	Hora Inicio	9:30am	Hora Finalización	6:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6560-2023** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN LA COMETA**

Nombre Comedor Comunitario : **113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI**

Fecha Inicio Operación: **26/04/2023** Fecha Final Operación: **25/12/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **OSCAR ALIRIO BENAVIDES**

2. Ubicación

Localidad: **SUBA** Barrio: **COSTA RICA** Dirección: **CRA 95B No 130A-19**

Tel: **6019360869** Cel.: **3012426377** Correo Electrónico: comedorrinconrubi@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **298**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **288** Total Histórico de Asistencia: **NA**

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: 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	Ensalada lechuga manzana fresa (total)	30,12	30,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Fecula de maiz	3,8	3,8
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	PULPA DE MARACUYA	23	23
	LECHE ENTERA LÍQUIDA	71,58L	72
Postre	UVAS ISABELLA	17,08	17,3
	YOGURT ENTERO	5,95	6

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 [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	———	———	FRAVIPOLLO	3/10/2023	No presenta	6/04/2023	6/04/2023	GES 644
Carne	———	———	Comercializadora Nacional de cárnicos	18/07/2022	19/10/2021	7/02/2023	7/02/2023	KUS 187
Leche	AKROS	———	VILLA AURA	6 y 7 / 02/2023	———	13/09/2023	———	WHO 764
Queso	AKROS	———	VILLA AURA	6 y 7 / 02/2023	———	13/09/2023	———	WHO 764
Yogurt	AKROS	———	MAKRO	24/01/2023	———	4/11/2022	———	EXX 450
Helado	AKROS	———	MAKRO	24/01/2023	———	4/11/2022	———	EXX 450
Crema de leche	AKROS	———	MAKRO	24/01/2023	———	4/11/2022	———	EXX 450
Huevos	AKROS	———	MAKRO	24/01/2023	———	4/11/2022	———	EXX 450
Atún	AKROS	———	MAKRO	24/01/2023	———	4/11/2022	———	EXX 450
Pulpas	———	———	FULL FRUTAS	25/05/2023	———	9/12/2022	———	VEQ 886

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: 31/07/2023 Personal** - 5/07/2023 Participantes-05/10/2023 Personal - 24/10/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	OSCAR ALIRIO BENAVIDES (RESPONSABLE DE SERVICIO)	18/11/2023
2	LIZETH JOHANA DUITAMA (NUTRICIONISTA)	1/07/2023
3	CARLOS MARIO CARDENAS(AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	5/10/2022
4	LILIBETH ARDILA PINZON	18/11/2023
5	ESPERANZA AGUIRRE OBANDO	14/04/2023
6	ANA DEL CARMEN ASPRILLA	12/04/2023
7	OLGA LUCIA SIERRA CRUZ	13/04/2023
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: **03/05/2023-20/05/2023-17/06/2023-13/07/2023 - 14/08/2023 - 24/10/2023** 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: **03/05/2023**	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: **03/05/2023- 20/05/2023- 17/06/2023-13/07/2023 - 14/08/2023-30/09/2023- 24/10/2023-15/11/2023** Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [X] 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 [X] NA [ ] TEMA: BPM - Procesos en el servicio de alimentación, preparación servido y distribución

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**LILIBETH ARDILA PINZON**	**03/05/2023- 15/11/2023**
2	**ESPERANZA AGUIRRE OBANDO**	**03/05/2023- 15/11/2023**
3	**ANA DEL CARMEN ASPRILLA**	**03/05/2023- 15/11/2023**
4	**OLGA LUCIA SIERRA CRUZ**	**03/05/2023- 15/11/2023**
5	**CARLOS MARIO CARDENAS(AUXILIAR ADMINISTRATIVO)**	**03/05/2023- 15/11/2023**
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Categoría 5: Sanitario

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

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:__ 95,5 %** **Fecha: Día: 25 Mes: 07 Año: 2022 Nº Acta: ___ ASO2N112641** **Hospital/Subred: NORTE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón 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 [ ] NC [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **18/05/2023** Empresa: **GRUPO EMPRESARIAL CIMA** 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 18 Mes 05 Año 2023 Material: PLÁSTICO Nº Tanques: 1** **Capacidad Total: 1000 LT Empresa: GRUPO EMPRESARIAL CIMA** **Concepto Sanitario: FAVORABLE __Fecha Concepto: Día 11 Mes 10 Año 2022**	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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**	10
Recipiente hermético 1000 ml	**30**	10
Recipiente hermético 330 ml	**30**	10
Recipiente hermético 200 ml	**30**	10

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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	79,1	70,1
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	85,6	92,4
Proteína	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	84,6	78,3
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE MANZANA, FRESA, LECHUGA Y CREMA DE LECHE	2,3	3,8
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO COCIDO CON CANELA	73,9	83,4
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	6,1	4,7
Postre	UVAS CON YOGURT	Yogurt 6,3	1,5

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día **_21__** Mes **_11__** Año **_2022** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **09** Mes **05** Año **2023** Nutricionista : Día _18__ Mes **_07_** Año _2023_	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: **16/05/2023 - 8/08/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ] Toma de talla y peso participantes el 07/07/2023 a 4 participantes Tomas masiva 26 Agosto a 147 participantes Toma del 23 de septiembre no se realizó Masiva 26/09/2023 a 63 participantes Nuevos 21/09/2023 a 7 participantes Bloqueados 2 participantes en el RAD Masiva: 68 participantes el 14/11/2023 Nuevos: 8 los días 03 y 27/11/2023

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 [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. Fecha Asistencia: ____27/11/2023____ 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 [ ] NC [ ] NA [X]

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 **07** Mes **06** Año **2023** **Actividad IEC**: Endulzate saludablemente-disminución de consumo de bebidas aucaradas **Actividad Física**:Coordinación **Fecha Actividad: 11/11/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ] Asisten 60 participantes (de acuerdo al listado)	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: __ 18/11/2023 __Notificado a local 21/11/2022 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 [ ] Envío 16/06/2023	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: **26/12/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [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 [ ]

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
12:00 m.	21	84	Se evidencia que se colocan en el listado los domicilios previo a su entrega.
1:00 p. m.	136	243	
2:00 p. m.	231	289	
2:30 p. m.	288	289	
3:25 p. m.	-	-	
Total	288	288	

Se realiza visita de seguimiento al acta del 1/11/2023 y los hallazgos observados. Se realiza entrega del menú N°3 semana 1.

Variable 1: Se realiza intercambios autorizados para el menú 20 de granadilla se entrega durazno el 16/11/2023, para el menú 18 de plátano se entrega papa pastusa el 17/11/2023

Variable 4: El comedor realizó la encuesta de aceptación del menú vegetariano a 164 participantes el día 26/05/2023 de los cuales el 118 (72%) refieren no aprobarlo; se envio informe a la nutricionista local el resultado de la respuesta el día 27/05/2023 para conocimiento.

Variables N°10- Se evidencia solicitud del Concepto higiénico sanitario del proveedor COMERCIALIZADORA NACIONAL DE CÁRNICOS SAS bajo radicado N°69412.

Variables N°27- Se evidencia solicitud del Concepto higienico sanitario del Comedor radicado N°70238 del 10 de agosto del 2023

Se evidencia que durante la entrega se realiza preparación adicional de pollo para cubrir la entrega sobre

No fue posible obtener el dato del histórico por falla del RAD.

Variables N°54. NA dentro de plazo

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	15	Se evidencia que no hay coincidencia entre lo registrado en el formato de entradas y salidas y la existencia real: se registra 0 Kg de crema de leche y se evidencian 2,7Kg, se registra existencia de 25,3Kg de manzana de agua y se cuenta con 0Kg, se registra carne magra 32Kg y se cuenta con 0Kg, al igual que la pajarilla se registra 0Kg y se cuenta con 19Kg, leche entera se registra 72 bolsas de litro y se cuenta con 78L.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que el listado de asistencia de la capacitación de Estandarización de utensilios del 15/11/2023, no cuenta con la firma original de la nutricionista del asociado.	Próxima visita
O	38	Se evidencia que último certiicado de lavado de tanque del 18/05/2023.	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
R	9	3/06/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo. Se evidencia que no hay coincidencia entre lo registrado en el formato de entradas y salidas y la existencia real: se registra 0 Kg de crema de leche y se evidencian 2,7Kg, se registra existencia de 25,3Kg de manzana de agua y se cuenta con 0Kg, se registra carne magra 32Kg y se cuenta con 0Kg, al igual que la pajarilla se registra 0Kg y se cuenta con 19Kg. Registro de recepción presenta fecha de 25/10/2023, se evidencia producto recibido fuera de su vida útil.		X	Abierto		
O	63	29/07/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que no implementa las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión , dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento , en los términos establecidos en los mismos.		X	Abierto		
P	36	16/08/2023	29/11/2023.En visita de seguimiento se evidencia que se realiza de forma adecuada la rotación del menaje portable para alimentos en casa de acuerdo a lo establecido en el amexo técnico, sin embargo se evidencia que no se implementa el Programa de Agua potable, se cuenta con certificado de lavado de tanque superior a 6 meses, del 18/05/2023.		X	Abierto		
P	52	29/08/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con 3 pesas: patrón 2 discos de 2Kg y 1 disco de 1Kg, caja de pesas (1Kg en total) que permite verificación de la báscula de personas.	X		Cerrado		
P	7	25/09/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que no se cuenta con las materias primas para 2 días de operación conforme lo establece el anexo técnico, se observa que no se cuenta con manzana de postre para el menú N° 4 de la semana 1 a suministrar el 30/11/2023.		X	Abierto		
P	17	25/09/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se cuenta con dotación en buenas condiciones.	X		Cerrado		
P	39	25/09/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se se realiza mantenimiento de pintura de la base del lavaplatos. No observan recipientes plásticos de conservación de preparaciones rotos. Se evidencia equipo de frio mixto óptimas condiciones de funcionamiento.	X		Cerrado		
P	41	25/09/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor cuenta con la totalidad del menaje portable para entrega de alimentos en casa, se evidencian los 30 juegos completos requeridos.	X		Cerrado		
P	42	25/09/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor realiza la rotación de los recipientes portables conforme lo indica el anexo técnico.	X		Cerrado		
P	49	25/09/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia se garantizan las temperaturas de seguridad de todas las preparaciones de la jornada.	X		Cerrado		
R	51	25/09/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor aún cuenta con formato de toma de talla y peso de los participantes nuevos de septiembre que no cuenta con firma original de la nutricionista del asociado. Se realizó toma de talla y peso el 14/11/2023. No se ha realizado envío de cronograma trimestral al referente local, el último relacionaba medidas hasta el mes de octubre y a la fecha no se han concluido las mediciones. Toma de medidas de participantes nuevos en formato no controlado, con tachón no validado.		X	Abierto		
P	2	3/10/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia adecuado procedimiento de descongelación de las carnes para preparación de los alimentos	X		Cerrado		
P	8	3/10/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia empaque de piernas de pollo y pechuga de pollo del nuevo proveedor Fabripollo, con doble bolsa para proteger rótulo.	X		Cerrado		
P	43	3/10/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento servido de aderezo del postre (yogurt) servido dentro de la temperatura de seguridad	X		Cerrado		
P	46	3/10/2023	29/11/2023. Se evidencia que se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad de mayores de 14 años ajustándose al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para las preparaciones de la jornada	X		Cerrado		
O	19	21/10/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se cuenta con los certificados de aptitud actualizados del responsable del servicio Sr. Oscar Benavides y de personal manipulador Lilibeth Ardila, sin embargo no se cuenta con el del Sr. Carlos Mario Cárdenas, que presenta del 30/08/2022.		X	Abierto	X	

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	29	21/10/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el lavamanos de pedal se encuentra funcionando de forma adecuada,	X		Cerrado		
O	10	1/11/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor no cuenta con soporte de la Autorización sanitaria del proveedor FAVRIPOLLO, de igual forma concepto sanitario de vehículo de abarrotes superior a un año 04/11/2022.		X	Abierto		
O	11	1/11/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia buen funcionamiento del equipo refrigerador, y buenas condiones de almacenamiento de alimentos fríos.	X		Cerrado		
O	22	1/11/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene el acta de capacitación de BPM del mes de octubre- 24/10/2023 Tema : Almacenamiento requisitos generales- que no cuenta con la firma original de la nutricionista en el documento físico, la misma situación presenta el listado de firmas de la capacitación del mes de noviembre. Sólo cuenta con sello.		X	Abierto		
R	53	1/11/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que la nutricionista del asociado Lizeth Duitama recibe la socialización del estado nutricional dictada por los referentes locales en nutrición Adriana Venegas/Gilberto Tique de la localidad de Suba	X		Cerrado		
O	60	1/11/2023	29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia recarga de los extintores del mes de noviembre 2023	X		Cerrado		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Benavides B	Maria Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	Maria Consuelo Duarte H
Firma	Firma
79233479	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del 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 20190285 17/06/2019 Página: 1 de 2

	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI		
DIRECCIÓN:	CRA 95B No 130A-19	TELÉFONO:	6019360869
OPERADOR	CORPORACIÓN LA COMETA	FECHA: (dd/dm/aaaa)	29/11/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	66	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	223

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
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	210	PESO MUESTREADO	232	222	216	215	216	232	217	246	232	232	244	252	232								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	106	103	102	103	110	103	117	110	110	116	120	110									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO MUESTREADO	105	122	115	134	127	114	131	133	121	121	125	111	125								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	101	95	111	105	94	108	110	100	100	103	92	103									
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	80-104	PESO MUESTREADO	110	92	111	92	90	90	104	85	102	82	85	99	86								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	100	0	100	100	100	100	100	0	100	100	100	100									
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA MANZANA FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA MANZANA FRESA Y CREMA DE LECHE	100	PESO MUESTREADO	108	101	107	99	99	120	97	97	116	99	99	114	92								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	101	107	99	99	120	97	97	116	99	99	114	92									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO COCIDO CON CANELA	73	PESO MUESTREADO	66	66	74	77	61	69	61	61	69	67	66	76	66								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	90	101	105	84	95	84	84	95	92	90	104	90									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	330	PESO MUESTREADO	305	300	300	330	300	280	300	300	340	310	340	300	300								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	91	91	100	91	85	91	91	103	94	103	91	91									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	80	PESO MUESTREADO	91	78	80	74	77	87	72	88	78	93	83	92	72								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	98	100	93	96	109	90	110	98	116	104	115	90									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	2	3	3	1	3	1	3									

OBSERVACIONES: Semana 1 - Menú 3

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

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Olga L. Bonilla

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:	**113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI**		
DIRECCIÓN:	**CRA 95B No 130A-19**	**TELÉFONO:**	**6019360869**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**29/11/2023**	**OPERADOR:**	**CORPORACIÓN LA COMETA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	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		
PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA MANZANA FRESA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA MANZANA FRESA Y CREMA DE LECHE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLÁTANO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO COCIDO CON CANELA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Menú 3 semana 1

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Alirio Bernal

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

FECHA DE VISITA	DIA	29	MES	11	AÑO	2023

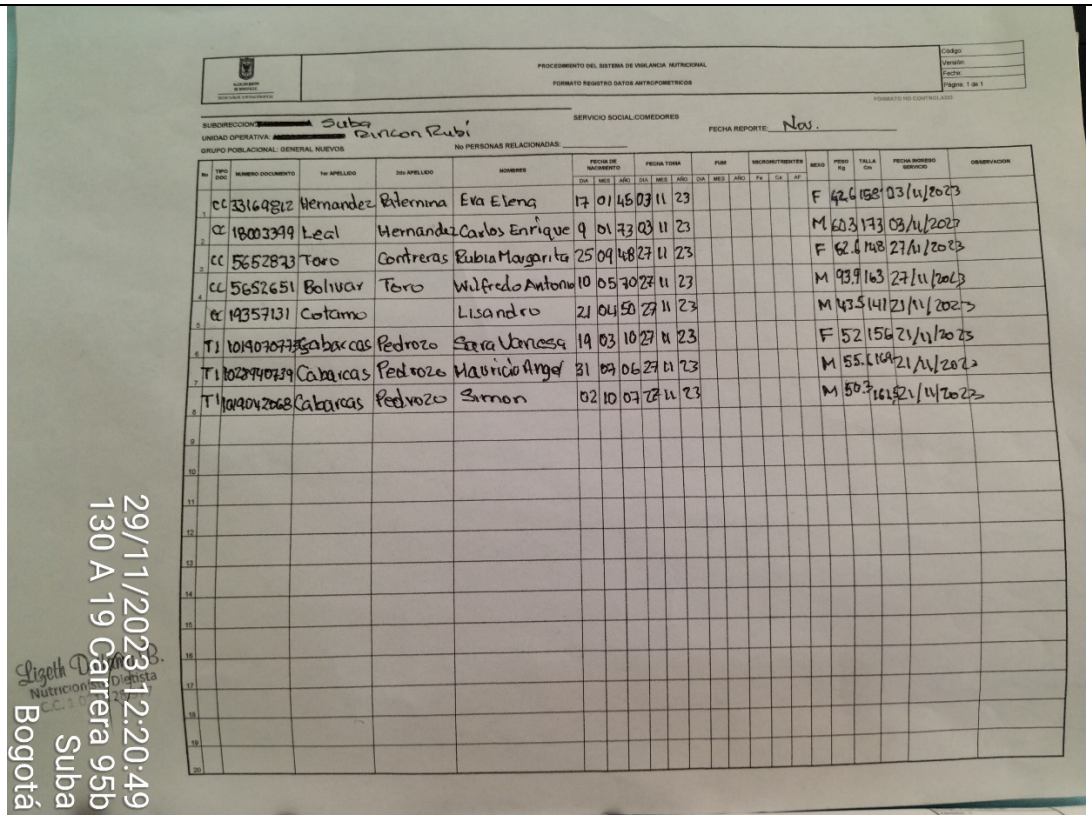
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113810-CCCP 11-004 RINCON RUBI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6560-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 51

Descripción: 29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el comedor aún cuenta con formato de toma de talla y peso de los participantes nuevos de septiembre que no cuenta con firma original de la nutricionista del asociado. Se realizó toma de talla y peso el 14/11/2023. No se ha realizado envío de cronograma trimestral al referente local, el último relacionaba medidas hasta el mes de octubre y a la fecha no se han concluido las mediciones. Toma de medidas de participantes nuevos en formato no controlado, con tachón no validado.



Corporación Investigativa del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 – 8

CERTIFICA

Que al establecimiento "**COMEDOR RINCÓN RUBI**", ubicado en la Carrera 95B # 130A - 19; se le realizó limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua potable, el día 18 de mayo de 2023, para esta labor se empleó el siguiente producto:

FICHA TÉCNICA

NOMBRE COMERCIAL	HIPOCLORITO DE SODIO AL 5.5%
CLASE	DESINFECTANTE
NOMBRE COMÚN	HIPOCLORITO
MÉTODO EMPLEADO	ASPERSIÓN
CONCENTRACIÓN	4 ml POR UN LITRO DE AGUA

Se expide la presente a los 18 días del mes de Mayo de 2023.
Vigencia: 6 MESES

Este certificado cuenta con un **Código QR** para permitir la validación de autenticidad

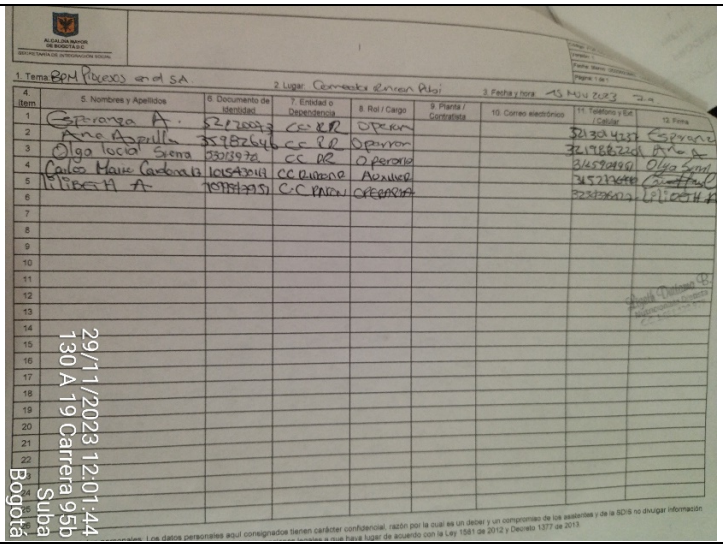
Cordialmente.

ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
Representante Legal CIMA

Carrera 26 B N 42-37 sur Teléfono 7581644 – 3108777689, 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

No de Variable: 38

Descripción: Se evidencia que último certificado de lavado de tanque del 18/05/2023.



No de Variable: 22

Descripción: 29/11/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se mantiene el acta de capacitación de BPM del mes de octubre- 24/10/2023 Tema : Almacenamiento requisitos generales- que no cuenta con la firma original de la nutricionista en el documento físico, la misma situación presenta el listado de firmas de la capacitación del mes de noviembre. Sólo cuenta con sello.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 3**

GRUPO: 3 a 5 años

GRUPO: 6 a 8 años

GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión
MARIA CONSUELO DUARTE
Nombres y Apellidos
51.977.999
Cédula de Ciudadanía