

 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	01	11	2023	Hora Inicio	08:40	Hora Finalización	03:40
-----------------	----	----	------	-------------	-------	-------------------	-------

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6574-2023 Nombre Asociado: CORPORACION COMEDORES COMUNITARIOS EN RED - CORPOCORED

Nombre Comedor Comunitario: 113557 - CCCP 05-005 ULLA ALEMANIA

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

Nombre Responsable del Servicio: HECTOR HARLEY GOMEZ

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: ALFONSO LOPEZ LA REFORMA Dirección: CARRERA 68 ESTE 89-44 SUR

Tel: NO TIENE Cel.: 3112108803 Correo Electrónico: comedorvillalemania@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Participantes en Atención: 344

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 340 Total Histórico de Asistencia: 53106

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 ☐

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
		☒	☐	☐

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	lechuga, papaya no. filetes	34.3	35

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	POLO	32.2	37.9
Tubérculo o plátano	PLATANO	22.2	23
Bebida de fruta	MARACUYA	26.4	26.55
	LECHE	82.6	83
Postre	UVA	19.6	19.6
	YOGURT	6.9	7



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

2 de 12

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 ☐ NC ☐ NA	7	<p>Se adquieren cármicos, 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.</p> <p>Se adquiere atún (lornitos 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.</p>	☒ C ☐ 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 cármicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	☒ C ☐ 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 ☐ NA																																																																														
10	<p>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, cármicos, 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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td rowspan="10" style="text-align: center; vertical-align: middle;">/</td> <td></td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>28/08/2023</td> <td>30/06/2020</td> <td>07/10/2023</td> <td>07/10/2023</td> <td>SKH154</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>28/08/2023</td> <td>30/06/2020</td> <td>07/10/2023</td> <td>07/10/2023</td> <td>SKH154</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTINO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>19/11/2023</td> <td></td> <td>TSH088</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MORTINO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>19/11/2023</td> <td></td> <td>TSH088</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MORTINO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>19/11/2023</td> <td></td> <td>TSH088</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MORTINO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>19/11/2023</td> <td></td> <td>TSH088</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MORTINO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>19/11/2023</td> <td></td> <td>TSH088</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MORTINO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>04/11/2022</td> <td></td> <td>EXX450</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td>MORTINO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>04/11/2022</td> <td></td> <td>EXX450</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>MORTINO</td> <td>17/02/2023</td> <td></td> <td>01/04/2023</td> <td></td> <td>627 809</td> </tr> </tbody> </table>	Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo	/		EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	07/10/2023	07/10/2023	SKH154	Carne	EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	07/10/2023	07/10/2023	SKH154	Leche	MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088	Queso	MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088	Yogurt	MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088	Helado	MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088	Crema de leche	MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088	Huevos	MORTINO	24/01/2023		04/11/2022		EXX450	Atún	MORTINO	24/01/2023		04/11/2022		EXX450	Pulpas	MORTINO	17/02/2023		01/04/2023		627 809	☒ C ☐ NC ☐ NA
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																											
Pollo	/		EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	07/10/2023	07/10/2023	SKH154																																																																											
Carne		EL TRIUNFO	28/08/2023	30/06/2020	07/10/2023	07/10/2023	SKH154																																																																												
Leche		MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088																																																																												
Queso		MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088																																																																												
Yogurt		MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088																																																																												
Helado		MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088																																																																												
Crema de leche		MORTINO	24/01/2023		19/11/2023		TSH088																																																																												
Huevos		MORTINO	24/01/2023		04/11/2022		EXX450																																																																												
Atún		MORTINO	24/01/2023		04/11/2022		EXX450																																																																												
Pulpas		MORTINO	17/02/2023		01/04/2023		627 809																																																																												

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	☒ C ☐ NC ☐ NA	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	☒ C ☐ NC ☐ 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 ☐ 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 saturan evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	☒ C ☐ NC ☐ NA

 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 3 de 12																															
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ NC ☐ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ 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: <u>15/09/2023</u> PERSONAL PARTICIPANTES	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
N°	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 ☐ NA ☐																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>JENNIFER VALENZUELA</td><td>03/09/2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>DAVID GONZALEZ</td><td>05/10/2023</td></tr> <tr><td>3</td><td>YISEL LINARIS</td><td>14/04/2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>JENNIFER ORTEGA</td><td>19/04/2023</td></tr> <tr><td>5</td><td>SANDRA MACO</td><td>13/05/2023</td></tr> <tr><td>6</td><td>HECTOR HARTLEY GOMEZ - RESPONSABLE</td><td>20/04/2023</td></tr> <tr><td>7</td><td>NATALY FONSECA - AUXILIAR</td><td>14/04/2023</td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	JENNIFER VALENZUELA	03/09/2023	2	DAVID GONZALEZ	05/10/2023	3	YISEL LINARIS	14/04/2023	4	JENNIFER ORTEGA	19/04/2023	5	SANDRA MACO	13/05/2023	6	HECTOR HARTLEY GOMEZ - RESPONSABLE	20/04/2023	7	NATALY FONSECA - AUXILIAR	14/04/2023	8			9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	JENNIFER VALENZUELA	03/09/2023																																	
2	DAVID GONZALEZ	05/10/2023																																	
3	YISEL LINARIS	14/04/2023																																	
4	JENNIFER ORTEGA	19/04/2023																																	
5	SANDRA MACO	13/05/2023																																	
6	HECTOR HARTLEY GOMEZ - RESPONSABLE	20/04/2023																																	
7	NATALY FONSECA - AUXILIAR	14/04/2023																																	
8																																			
9																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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: <u>03/05/2023</u> Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: <u>04/05/2023</u>	C ☒ 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: <u>28/10/2023</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														



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

4 de 12

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>TEMA: ETAS</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>JELLY VALENCIA</td> <td>03/05/2023 - 30/10/2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>DAVID GONZALEZ</td> <td>03/05/2023 - 30/10/2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>YDEL LINARES</td> <td>03/05/2023 - 30/10/2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>YENNY ORTIZ</td> <td>03/05/2023 - 30/10/2023</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>SANDRA MORA</td> <td>03/05/2023 - 30/10/2023</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	JELLY VALENCIA	03/05/2023 - 30/10/2023	2	DAVID GONZALEZ	03/05/2023 - 30/10/2023	3	YDEL LINARES	03/05/2023 - 30/10/2023	4	YENNY ORTIZ	03/05/2023 - 30/10/2023	5	SANDRA MORA	03/05/2023 - 30/10/2023	6			7			8			9		
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	JELLY VALENCIA	03/05/2023 - 30/10/2023																														
2	DAVID GONZALEZ	03/05/2023 - 30/10/2023																														
3	YDEL LINARES	03/05/2023 - 30/10/2023																														
4	YENNY ORTIZ	03/05/2023 - 30/10/2023																														
5	SANDRA MORA	03/05/2023 - 30/10/2023																														
6																																
7																																
8																																
9																																

Categoría 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ 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 ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario	C ☒ NC ☐ NA ☐
<p>Concepto: <u>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>83.5</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>06</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>AS025062639</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>SUL</u></p>		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ 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 líquido 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 ☐

 <p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</p>	<p>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</p>	<p>FORMATO NO CONTROLADO</p>	
		PAGINA	8 de 12

Categoría 8: 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 <u>15</u> Mes <u>06</u> Año <u>2023</u> <u>ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN</u> Actividad IEC: <u>DEL ADULTO MAYOR</u> Actividad Física: <u>EQUILIBRIO Y ESTABILIDAD</u> Fecha Actividad: <u>24/10/2023</u>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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: <u>31/10/2023</u> Fecha Reporte Cualitativo: _____	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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: <u>23/05/2023</u>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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.	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

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.	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</p>	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.	<p>C NC</p> <p>☒ ☐</p>
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.	<p>C NC</p> <p>☒ ☐</p>	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.	<p>C NC</p> <p>☒ ☐</p>

		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 5 de 12	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☒ NC ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: <u>02/06/2023</u> Empresa: <u>CEDICAR</u> Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u>	C ☒ 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 <u>02</u> Mes <u>06</u> Año <u>2023</u> Material: <u>PLASTICO</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000L</u> Empresa: <u>CEDICAR</u> Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>13</u> Mes <u>10</u> Año <u>2022</u>				C ☒ NC ☐ NA ☐
Categoría 6: Manejo 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

 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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">PAGINA</td> <td style="width: 50%;">6 de 12</td> </tr> </table>	PAGINA	6 de 12
PAGINA	6 de 12			

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																																															
41	<p>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.</p> <p>**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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Menaje en sitio</th> <th style="width: 15%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 15%;">Cantidad Evidenciada</th> <th style="width: 20%;">Menaje portable</th> <th style="width: 15%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 15%;">Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td style="text-align: center;">43</td> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td style="text-align: center;">35</td> <td style="text-align: center;">35</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">350</td> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td style="text-align: center;">35</td> <td style="text-align: center;">35</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">350</td> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td style="text-align: center;">35</td> <td style="text-align: center;">35</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">350</td> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td style="text-align: center;">35</td> <td style="text-align: center;">35</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Bandeja plástica	10 por cada 100	43	Recipiente hermético 500 ml	35	35	Cuchara postre	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 1000 ml	35	35	Cuchara sopa	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 330 ml	35	35	Cuchillo mesa	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 200 ml	35	35	Tenedor mesa	1 por cada participante	350				Postre	1 por cada participante	350				Vaso jugo	1 por cada participante	350				Plato sopa	1 por cada participante	350				Plato seco	1 por cada participante	350				<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">C ☒</td> <td style="width: 33%;">NC ☐</td> <td style="width: 33%;">NA ☐</td> </tr> </table>	C ☒	NC ☐	NA ☐
	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																																											
	Bandeja plástica	10 por cada 100	43	Recipiente hermético 500 ml	35	35																																																											
	Cuchara postre	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 1000 ml	35	35																																																											
	Cuchara sopa	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 330 ml	35	35																																																											
	Cuchillo mesa	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 200 ml	35	35																																																											
	Tenedor mesa	1 por cada participante	350																																																														
	Postre	1 por cada participante	350																																																														
	Vaso jugo	1 por cada participante	350																																																														
	Plato sopa	1 por cada participante	350																																																														
Plato seco	1 por cada participante	350																																																															
C ☒	NC ☐	NA ☐																																																															

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento						
42	<p>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.</p> <p>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).</p>	<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">C ☒</td> <td style="width: 33%;">NC ☐</td> <td style="width: 33%;">NA ☐</td> </tr> </table>	C ☒	NC ☐	NA ☐	43	<p>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.</p> <p>El queso y los postres se sirven en postres.</p> <p>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.</p>	<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">C ☒</td> <td style="width: 33%;">NC ☐</td> <td style="width: 33%;">NA ☐</td> </tr> </table>	C ☒	NC ☐	NA ☐
C ☒	NC ☐	NA ☐									
C ☒	NC ☐	NA ☐									
44	<p>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.</p> <p>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.</p>	<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">C ☒</td> <td style="width: 33%;">NC ☐</td> <td style="width: 33%;">NA ☐</td> </tr> </table>	C ☒	NC ☐	NA ☐	45	<p>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.</p>	<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">C ☒</td> <td style="width: 33%;">NC ☐</td> <td style="width: 33%;">NA ☐</td> </tr> </table>	C ☒	NC ☐	NA ☐
C ☒	NC ☐	NA ☐									
C ☒	NC ☐	NA ☐									
46	<p>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.</p>	<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">C ☒</td> <td style="width: 33%;">NC ☐</td> <td style="width: 33%;">NA ☐</td> </tr> </table>	C ☒	NC ☐	NA ☐	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">C ☒</td> <td style="width: 33%;">NC ☐</td> <td style="width: 33%;">NA ☐</td> </tr> </table>	C ☒	NC ☐	NA ☐
C ☒	NC ☐	NA ☐									
C ☒	NC ☐	NA ☐									

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento			
48	<p>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.</p>	<table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">C ☒</td> <td style="width: 33%;">NC ☐</td> <td style="width: 33%;">NA ☐</td> </tr> </table>	C ☒	NC ☐	NA ☐
C ☒	NC ☐	NA ☐			

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Secretaría Integración Social</small>		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 <hr/> PAGINA 7 de 12																																	
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento																																	
49	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>SOPA DE CUCHUCO DE CERADA</td> <td>80.8</td> <td>77.1</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON PINEJON</td> <td>63.2</td> <td>66.2</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>PIERNA DE POLLO EN SALSA NARANJA</td> <td>78.9</td> <td>74.1</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MONTANA</td> <td>1.8</td> <td>3.2</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PLATANOS MADUROS</td> <td>72.2</td> <td>74.3</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE MARACUYA</td> <td>30</td> <td>3.2</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>UJOS CON YOGURT</td> <td>0.6</td> <td>4.6</td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE CERADA	80.8	77.1	Cereal	ARROZ CON PINEJON	63.2	66.2	Proteína	PIERNA DE POLLO EN SALSA NARANJA	78.9	74.1	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MONTANA	1.8	3.2	Tubérculo o Plátano	PLATANOS MADUROS	72.2	74.3	Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	30	3.2	Postre	UJOS CON YOGURT	0.6	4.6	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE CERADA	80.8	77.1																																		
Cereal	ARROZ CON PINEJON	63.2	66.2																																		
Proteína	PIERNA DE POLLO EN SALSA NARANJA	78.9	74.1																																		
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MONTANA	1.8	3.2																																		
Tubérculo o Plátano	PLATANOS MADUROS	72.2	74.3																																		
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYA	30	3.2																																		
Postre	UJOS CON YOGURT	0.6	4.6																																		
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
50	<p>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.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día <u>07</u> Mes <u>10</u> Año <u>2023</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u></p> <p>Nutricionista: Día <u>18</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u></p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	<p>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.</p> <p>*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.</p> <p>*Remite cronograma trimestral.</p> <p>Fecha entrega cronograma: <u>28/06/2023</u></p>	C ☒ NC ☐ NA ☐ <u>15/09/2023</u> <u>14/07/2023</u> <u>17/08/2023</u> <u>24/10/2023</u> MASIAS																																
52	<p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	<p>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.</p> <p>Fecha Asistencia: <u>05/10/2023</u></p> <p>Fecha Socialización: <u>NO APLICABLE</u></p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																	
54	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.</p>			C ☐ NC ☐ NA ☒																																	



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

9 de 12

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados 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	100	122	NINGUNO
1:00 p. m.	250	280	
2:00 p. m.	339	339	
3:00 p. m.	340	340	
3:30 p. m.	340	340	
Total	340	340	

EL COMEDOR DISPONE DEL REEMPLAZO EL DIA DE HOY POR
LA MANIPULADORA SANDRA LORENA VALENIA CON AVIS DEL DIA 29/08/2023

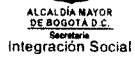
SE DISPONIA DE 13.05 kg DE PLATANO CON MANCHAS COFE Y TEJIDO DIBODONOSA
BLANCO PARASITARIO DE HOMO Y EL RESPONSABLE REDUZA REPOSICION
DEL ALIMENTO

EL COMEDOR DISPONE INICIALMENTE DE 11.35 kg DE UJA
Y EL RESPONSABLE COMPLETA LOS 19.6 kg DE UJA

SE CALIFICA NO APLICA LA VARIABLE S4 Y LA FECHA DE SOCIALIZACION
DE LA CLASIFICACION NUTRICIONAL YA QUE SE ENCUENTRA EN TIEMPO DE REPARACION.
SE SOCIALIZA ACTA Y DEJA COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN COMENTARIOS
ARCELO GOMEZ R.



FORMATO NO
CONTROLADO

10 de 12

[illegible]

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

11 de 12

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O, P, R		Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa			SI	NO		P	R
O	46	04/10	2023	01/11/2023: De acuerdo con el Plan de Muestreo Implementado se evidenció conformidad en tolerancia de peso servido de menús semana ,	x		CERRADO		
P	26	29/09/2023	01/11/2023	Se continua evidenciando union piso-pared con deterioro y desprendimiento de material en coliva fría y baidosa deteriorada bajo lavado de arena de preparación caliente continua en plan de hidramiento		x	ABIERTO		
P	39	29/09/2023	01/11/2023	El comedor refiere que la licuadora marca Jouai que le faltan dos aspas de cuchillos esta en mantenimiento		x	ABIERTO		
O	63	27/06/2023	01/11/2023	El comedor comunitario no ha realizado acciones correctivas a las no conformidades		x	ABIERTO		
O	1	24/10/2023	01/11/2023	El comedor comunitario no realiza intercambios en la ejecución del ciclo de menús		x	CERRADO		
O	49	24/10/2023	01/11/2023	El comedor comunitario garantiza temperatura de alimentos dentro del rango de seguridad desde el inicio hasta el final del servicio		x	CERRADO		
O	53	24/10/2023	01/11/2023	El responsable del servicio presenta soporte de asistencia o jornada de presentación del estado nutricional del comedor el día 03/10/2023		x	CERRADO		

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 12019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2										
	SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: <u>Usme</u>					SERVICIO SOCIAL: <u>COMEDOR COMUNITARIO</u>															
	UNIDAD OPERATIVA: <u>113557 -CCCC 05 -005 Villa Alemania</u>																				
	DIRECCIÓN: <u>CARRERA 6BESTE 89-44506</u>					TELÉFONO: <u>311 210 8803</u>															
OPERADOR: <u>COOPERATIVA REUNIDOS COMUNITARIOS EN RED - COOPROCOMUNED</u>					FECHA: <u>01/11/2023</u>																
COBERTURA ATENDIDA HOY:		GRUPO ETÁREO 1: DE <u> </u> A <u> </u> MESES		<u>0</u>		GRUPO ETÁREO 2: DE <u>3</u> A <u>5</u> AÑOS		<u>5</u>		GRUPO ETÁREO 3: DE <u>6</u> A <u>8</u> AÑOS		<u>23</u>		GRUPO ETÁREO 4: DE <u>9</u> A <u>13</u> AÑOS		<u>71</u>		GRUPO ETÁREOS: DE <u>2</u> A <u>14</u> AÑOS		<u>251</u>	

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN EL PLAN DE MUESTREO	NÚMERO 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	SOPA DE CUCURUTO DE CEBADA	SOPA DE CUCURUTO DE CEBADA	210	PESO MUESTREADO	230	221	230	237	221	213	244	215	206	240	246	242	222									3			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	107	110	115	105	104	102	98	114	117	101	106													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	1	3	3												
5	13	PIERNAS POLLO SALSAS NARANJA	PIERNAS POLLO SALSAS NARANJA	80-104	PESO MUESTREADO	110	94	110	126	92	107	124	112	94	92	89	94	94									3			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	100	106	121	100	103	114	108	100	100	100	90	90												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3												
5	13	DROZ CON PIMENTON	DROZ CON PIMENTON	121	PESO MUESTREADO	113	121	118	118	118	116	110	125	125	114	123	125	126									3			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	100	98	98	98	96	91	102	103	98	102	103	104												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
5	13	ENSALADA LECHUGA, FREJA MODERNA	ENSALADA LECHUGA FREJA MODERNA	100	PESO MUESTREADO	109	96	93	100	81	105	110	93	102	110	96	96	111									3			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	96	93	100	87	105	110	93	102	110	96	96	111												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1												
5	13	PIRANU MADURO COSCO CANELA	PIRANU MADURO COSCO CANELA	73	PESO MUESTREADO	80	69	69	91	72	72	77	86	90	80	78	78	74									3			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	95	95	84	94	94	105	118	123	110	107	107	107												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3												
5	13	SORBETE DE MARAÑA	SORBETE DE MARAÑA	330	PESO MUESTREADO	341	334	328	335	351	326	334	321	324	330	336	325	321									3			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	101	94	102	100	94	100	97	100	100	102	98	100												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
5	13	UJAS CON YOGURT	UJAS CON YOGURT	80	PESO MUESTREADO	75	81	78	76	70	78	80	76	83	79	63	64	72									3			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	101	98	95	88	98	100	95	104	99	79	86	90												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	1	3												

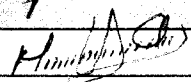
OBSERVACIONES:
 MENU 3 SEMANA 7

FIRMA PROFESIONAL: <u>[Firma]</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>MARTIN</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>[Firma]</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>HECTOR ARCELO GOMEZ</u>
---	--

 ALCALDIA 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:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113557 - CCCP 05-003 UNIA DIEMONDIA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 6B ESTE 89-44304	TELÉFONO:	3112108803
FECHA (dd/mm/aaaa):	01/11/2023	OPERADOR:	CORPORACION COMEDORES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestranº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHARO DE CEBADA	SOPA DE CUCHARO DE CEBADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PIERNA POLLO SAISO NARANJA	PIERNA POLLO SAISO NARANJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ COL PIMENTON	ARROZ COL PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA LECHUGA, FRESA, MANZANA	ENSALADA LECHUGA, FRESA, MANZANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADURO COLIDO COL CANELA	PLATANO MADURO COLIDO COL CANELA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MANDARINA	SORBETE DE MANDARINA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:	
MENU 3 SEMANA 7	
FIRMA PROFESIONAL: 	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDISA	NOMBRES Y APELLIDOS: HECTOR HARLEY GOMEZ