

 ALCALDIA MAYOR DE ESCUELAS 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: 06 09 2023		Hora Inicio: 10:00am Hora Finalización: 4:00pm																																	
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																				
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: 6574-2023 Nombre Asociado: corporación comedores comunitarios en red corporated. Nombre Comedor Comunitario: 113557-CCCP-05-005 Villa Alemana Fecha Inicio Operación: 26/04/2023 Fecha Final Operación: 25/12/2023 Nombre Responsable del Servicio: Hector Arley Gonzalez																																				
2. Ubicación Localidad: Usme Barrio: La Reforma Dirección: Cra 6B Est 89-44 Sur Tel: 3112108803 Correo Electrónico: comedavillaalemaniac@outlook.com																																				
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: 350 N° Participantes en Atención: 346 Participantes Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 345 Total Histórico de Asistencia: 36907																																				
Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																				
Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación																																				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	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). 3 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 ☐																																
N°	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 ☐																																		
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Sopa o cazuela</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Verdura o ensalada</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela							Cereal							Verdura o ensalada									
		Peso Neto																																		
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																	
Sopa o cazuela																																				
Cereal																																				
Verdura o ensalada																																				
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o plátano</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bebida de fruta</td> <td>Mateaya</td> <td>26,3</td> <td>27.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Leche</td> <td>82,8</td> <td>83.</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Cura</td> <td>19,5</td> <td>19,5.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Yogurt</td> <td>6,9</td> <td>7.</td> </tr> </tbody> </table>					Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano				Bebida de fruta	Mateaya	26,3	27.		Leche	82,8	83.	Postre	Cura	19,5	19,5.		Yogurt	6,9	7.
		Peso Neto																																		
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																	
Proteína																																				
Tubérculo o plátano																																				
Bebida de fruta	Mateaya	26,3	27.																																	
	Leche	82,8	83.																																	
Postre	Cura	19,5	19,5.																																	
	Yogurt	6,9	7.																																	

 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	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 (lomititos 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 ☐ NA																																																																																																			
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	☒ C ☐ NC ☐ 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																																																																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Variable</th> <th>Nivel de Cumplimiento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>10</td> <td> 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. </td> <td> ☒ C ☐ NC ☐ NA </td> </tr> </tbody> </table>					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 ☐ 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 ☐ NA																																																																																																						
<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></td> <td></td> <td>El Truquito</td> <td>25/8/23</td> <td>30/06/2020</td> <td>06/10/22</td> <td>06/10/22</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>El Truquito</td> <td>25/8/23</td> <td>30/06/2020</td> <td>06/10/22</td> <td>06/10/22</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>Molinos</td> <td>30/11/22</td> <td></td> <td>13/09/22</td> <td></td> <td>JKU 385</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>13/09/22</td> <td></td> <td>JKU 385</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>13/09/22</td> <td></td> <td>JKU 385</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>13/09/22</td> <td></td> <td>JKU 385</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>13/09/22</td> <td></td> <td>JKU 385</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>01/11/22</td> <td></td> <td>PXI 430</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>01/11/22</td> <td></td> <td>PXI 430</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>Flora Pulpas</td> <td>17/02/23</td> <td></td> <td>01/01/23</td> <td></td> <td>022 804</td> </tr> </tbody> </table>						Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			El Truquito	25/8/23	30/06/2020	06/10/22	06/10/22	SKM 154	Carne			El Truquito	25/8/23	30/06/2020	06/10/22	06/10/22	SKM 154	Leche			Molinos	30/11/22		13/09/22		JKU 385	Queso			Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385	Yogurt			Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385	Helado			Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385	Crema de leche			Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385	Huevos			Makro	24/01/23		01/11/22		PXI 430	Atún			Makro	24/01/23		01/11/22		PXI 430	Pulpas			Flora Pulpas	17/02/23		01/01/23		022 804
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																
Pollo			El Truquito	25/8/23	30/06/2020	06/10/22	06/10/22	SKM 154																																																																																																
Carne			El Truquito	25/8/23	30/06/2020	06/10/22	06/10/22	SKM 154																																																																																																
Leche			Molinos	30/11/22		13/09/22		JKU 385																																																																																																
Queso			Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385																																																																																																
Yogurt			Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385																																																																																																
Helado			Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385																																																																																																
Crema de leche			Makro	24/01/23		13/09/22		JKU 385																																																																																																
Huevos			Makro	24/01/23		01/11/22		PXI 430																																																																																																
Atún			Makro	24/01/23		01/11/22		PXI 430																																																																																																
Pulpas			Flora Pulpas	17/02/23		01/01/23		022 804																																																																																																
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																																																																																																			

 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°	Variable	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>13/07/2023</u>	☒ 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>Jeremy Valencia</td> <td>05/09/2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>David González</td> <td>06/10/2022</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Yisel Jimenez</td> <td>14/04/2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Yenny Ortega</td> <td>19/04/2023</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Sandra Maca</td> <td>13/05/2023</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 Certificado Médico	1	Jeremy Valencia	05/09/2023	2	David González	06/10/2022	3	Yisel Jimenez	14/04/2023	4	Yenny Ortega	19/04/2023	5	Sandra Maca	13/05/2023	6			7			8			9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Jeremy Valencia	05/09/2023																																	
2	David González	06/10/2022																																	
3	Yisel Jimenez	14/04/2023																																	
4	Yenny Ortega	19/04/2023																																	
5	Sandra Maca	13/05/2023																																	
6																																			
7																																			
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 servicio 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>17/08/2023</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 de 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																															
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.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Teimmy Valencia</td> <td>03/05/23 - 17/08/23</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>David Gonzalez.</td> <td>03/05/23 - 17/08/23</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Yisel Jimenez</td> <td>03/05/23 - 17/08/23</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Yenny Ortega</td> <td>03/05/23 - 17/08/23</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Sandra Maca</td> <td>03/05/23 - 17/08/23</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>		Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Teimmy Valencia	03/05/23 - 17/08/23	2	David Gonzalez.	03/05/23 - 17/08/23	3	Yisel Jimenez	03/05/23 - 17/08/23	4	Yenny Ortega	03/05/23 - 17/08/23	5	Sandra Maca	03/05/23 - 17/08/23	6			7			8			9			C ☒ NC ☐ NA ☐	
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																																	
1	Teimmy Valencia	03/05/23 - 17/08/23																																	
2	David Gonzalez.	03/05/23 - 17/08/23																																	
3	Yisel Jimenez	03/05/23 - 17/08/23																																	
4	Yenny Ortega	03/05/23 - 17/08/23																																	
5	Sandra Maca	03/05/23 - 17/08/23																																	
6																																			
7																																			
8																																			
9																																			
Categoría 5: Sanitario																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																															
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario Concepto: <u>Favorable con Requerimientos</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>83.5</u> % Fecha: Día: <u>06</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2023</u> Nº Acta: <u>AS025 062639</u> Hospital/Subred: <u>Sur</u>			C ☐ NC ☒ NA ☐																															
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalado 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 ☐																														

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de 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 5 de 12	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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
N°	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>Plástico</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000</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: Menaje y Equipo					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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

 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 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"> <thead> <tr> <th>Menaje en sitio</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad Evidenciada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Postrera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Menaje portable</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> </tbody> </table>		Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Bandeja plástica	10 por cada 100	43	Cuchara postre	1 por cada participante	350	Cuchara sopa	1 por cada participante	350	Cuchillo mesa	1 por cada participante	350	Tenedor mesa	1 por cada participante	350	Postrera	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	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Recipiente hermético 500 ml	35	35	Recipiente hermético 1000 ml	35	35	Recipiente hermético 330 ml	35	35	Recipiente hermético 200 ml	35	35	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada																																														
Bandeja plástica	10 por cada 100	43																																														
Cuchara postre	1 por cada participante	350																																														
Cuchara sopa	1 por cada participante	350																																														
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350																																														
Tenedor mesa	1 por cada participante	350																																														
Postrera	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																																														
Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																														
Recipiente hermético 500 ml	35	35																																														
Recipiente hermético 1000 ml	35	35																																														
Recipiente hermético 330 ml	35	35																																														
Recipiente hermético 200 ml	35	35																																														
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>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	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 postreras.</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>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																											
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>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	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>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																											
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>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																											
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>		<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</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 7 de 12																																	
Nº	Variables		Nivel de Cumplimiento																																
49	<p>Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C $\pm$ 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 Cebada</td> <td>82,6</td> <td>79,3</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Aroz con Pimentón</td> <td>74,3</td> <td>71,8</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Pierna de Pollo en salsa de naranja</td> <td>69,2</td> <td>73,1</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Lechuga, manzana, fresa y crema</td> <td>38</td> <td>4,1</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Plátano cocido con canela</td> <td>74,1</td> <td>71,7</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Sabete de Maracuyá</td> <td>45</td> <td>3,8</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Uvas con Yogurt</td> <td>4,1</td> <td>3,5</td> </tr> </tbody> </table>		Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sopa de Cuchuco de Cebada	82,6	79,3	Cereal	Aroz con Pimentón	74,3	71,8	Proteína	Pierna de Pollo en salsa de naranja	69,2	73,1	Ensalada o Verdura	Lechuga, manzana, fresa y crema	38	4,1	Tubérculo o Plátano	Plátano cocido con canela	74,1	71,7	Bebida de Fruta	Sabete de Maracuyá	45	3,8	Postre	Uvas con Yogurt	4,1	3,5	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																
Sopa o Cazuela	Sopa de Cuchuco de Cebada	82,6	79,3																																
Cereal	Aroz con Pimentón	74,3	71,8																																
Proteína	Pierna de Pollo en salsa de naranja	69,2	73,1																																
Ensalada o Verdura	Lechuga, manzana, fresa y crema	38	4,1																																
Tubérculo o Plátano	Plátano cocido con canela	74,1	71,7																																
Bebida de Fruta	Sabete de Maracuyá	45	3,8																																
Postre	Uvas con Yogurt	4,1	3,5																																
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº																																
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>2022</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>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	<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>																																
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>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	<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>25/05/2023</u></p> <p>Fecha Socialización: <u>22/06/2023</u> Acta Inicial <u>17/08/2023</u> Acta de Asistencia</p>																																
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>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>																																	

 ALCALDIA MUNICIPAL EL PROGRESO 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 8 de 12	
Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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> Actividad IEC: <u>Incentivar la adecuada conservación y Selección de alimentos</u> Actividad Física: <u>Actividad física.</u> Fecha Actividad: <u>14/08/2023</u>	C ☐ NC ☒ NA ☐	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>24/08/2023</u> Fecha Reporte Cualitativo: <u>/</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia - FEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: <u>23/05/2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐



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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

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	178	178	
1:00 p. m.	270	295	
2:00 p. m.	315	344	
3:00 p. m.	345	345	
3:30 p. m.	—	—	
Total	345	345	

Según Cronograma trimestral de taller y peso, la siguiente actividad se realizará 15/09/2023. Próxima actividad de EVS 15/09/2023 Tema: Reducción en el consumo de sal. El día de hoy al Comedor recibe visita de inspección y control por parte de la Secretaría de Salud, obteniendo un cumplimiento del 83,5%. En próxima visita de seguimiento se verificará si los hallazgos fueron subsanados.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

LOS DOCUMENTOS REQUERIDOS DE LA NUTRICIONISTA SI TIENEN FIRMA PERO DIGITAL. SE NOS SOLICITA FIRMA ENTISICO

ARLEY GOMEZ R

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

[illegible]

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ Secretaría de 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 11 de 12			
Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)								
Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O, P, R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
O	3	18/08/23	El pre alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos establecidos en el anexo técnico	X		Cumplido		
O	7	18/08/23	Se adquieren los alimentos de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		Cumplido		
O	9	18/08/23	En el comedor se implementa el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los Servicios Sociales de la SDIS"	X		Cumplido.		
O	10	18/08/23	Se evidencia Concepto Sanitario favorable del proveedor de Carnes El Trunfo con fecha 28/08/2023	X		Cumplido.		
O	16	18/08/23	Se toma y se mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		Cumplido		
O	22	18/08/23	Se evidencia pre test y pos test diligenciado por el personal manipulador.	X		Cumplido.		
O	42	18/08/23	Se evidencia que son retirados del comedor 10 almuerzos, de acuerdo a las autorizaciones con que cuenta el comedor.	X		Cumplido.		
O	49	18/08/23	Se garantizan las temperaturas de Seguridad para todas las preparaciones del día de hoy.	X		Cumplido.		
O	55	18/08/23	El acto de la actividad de EVS no hace referencia a la retroalimentación realizada a los participantes, falta indicar en el tema la actividad física.	X		Abierto.		
O	25	18/08/23	El asociado instala ventilador con el fin de mitigar el calor del área de preparación.	X		Cumplido		
R	26	02/05/23	El asociado realiza mantenimiento en muros, cuñas, bodega, techos y paredes de bodega y salón Comedor.	X		Cumplido		
R	39	02/05/23	El asociado instala ventilador en área de proceso con el fin de mitigar el calor.	X		Cumplido.		
R	23	25/05/23	El asociado quita techo falso en área de preparación	X		Cumplido		

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ Secretaría de 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 12 de 12				
Tipo O.P.R	Variable	Fecha Generación O.P.R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
P	27	16/06/23	El comedor recibe visita de Secretaría de Salud hoy 06/09/2023, obteniendo concepto favorable con recomendaciones. Sin embargo no se cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Se hará seguimiento próxima visita.	X		Abierto		
P	51	16/06/23	Los separates en físico de registro de toma de datos antropométricos de una masiva realizada el 15/06/2023 aún no cuentan con la firma y matriculada de la Nutricionista del asociado.	X		Abierto		
P	54	19/07/23	Se realiza la entrega de las referencias a los participantes, sin embargo no cuentan con la firma de la Nutricionista del asociado.	X		Abierto		
O	46	19/07/23	Se cumple con los pesos seriales establecidos en la minuta para el grupo 9 a 13 años.	X		Cerrado		
O	17	31/07/23	Manipuladores cuentan con foto de Cauce en buen estado. Sin embargo se evidencia falta de protección fetal del cabello del personal manipulador.	X		Abierto		
O	63	17/06/23	El asociado aún no implementa las acciones correctivas necesarias para subsanar los planes de mejora de las variables 27, 51, 54.	X		Abierto		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<u>Inira Picante Chile</u> Nombres y Apellidos <u>Inira Picante Chile</u> Firma <u>52 101 444</u> Cédula de Ciudadanía <u>Combataste Apoyo a la Seguridad</u> Cargo	<u>Hector Harley Gomez Rodriguez</u> Nombres y Apellidos <u>ARSEN GOMEZ R.</u> Firma <u>1.018.445.075</u> Cédula de Ciudadanía <u>RESPONSABLE DEL SERVICIO</u> Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.



ALCALDIA MUNICIPIO
DE BOYACÁ
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 0

Fecha: Mayo INT 2019025406 - 31/05/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme.	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113557-CCCP-05-005 Villa Alemana.		
DIRECCIÓN:	Cva GB Este 87 445v	TELÉFONO:	—
FECHA (dd/mm/aaaa):	06/09/2023	OPERADOR:	Capacitación Comedores Comunitarios en Red Capored.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Cuchuco de Cebada	Sopa de Cuchuco de Cebada	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		
Pirina de pollo en salsa de Nariño.	Pirina de pollo en salsa de Nariño.	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 miel.	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y miel.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Platano cocido con canela	Platano cocido con canela	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbetes de Maracuya	Sorbetes de Maracuya.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ovas con yogurt.	Ovas con yogurt	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: <u>Laura Ricaurte Chela</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>ARCELY GOMEZ R.</u>
NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Laura Ricaurte Chela</u>	NOMBRES Y APELLIDOS: <u>HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ</u>



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:	USme	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113557-CCCP-05-005 Villa Alemana		
DIRECCIÓN:	Cta 6B Este 89-44 SW	TELÉFONO:	
OPERADOR	Corporación Comedores Comunitarios en red Corporad.	FECHA: (dd/mm/aaaa)	06/09/2023
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 3 A MESES	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS
	4	26	71
			249

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM 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
4	5	Sopa de Cuchuco de Cebada	Sopa de Cuchuco de Cebada	210	PESO MUESTREADO	250	222	198	199	200																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	19	105	99	99	95																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	Arroz con Pimiento	Arroz con Pimiento	101	PESO MUESTREADO	101	109	98	99	101																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	107	97	98	105																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Pollo en salsa de Nariño	Pollo en salsa de Nariño	80	PESO MUESTREADO	91	75	51	97	70																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	93	100	100	100																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
4	5	Ensalada de lechuga manzana Naranja y crema	Ensalada de lechuga manzana Naranja y crema	80	PESO MUESTREADO	81	80	81	88	79																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	100	101	110	98																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Platano Cocido con Canela	Platano Cocido con Canela	52	PESO MUESTREADO	53	39	57	57	47																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	75	109	109	90																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
4	5	Sabote de Nariño	Sabote de Nariño	280	PESO MUESTREADO	210	250	280	280	280																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Uvas con Yogurt	Uvas con Yogurt	70	PESO MUESTREADO	68	75	71	77	68																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	107	101	110	97																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Laura Riquelme Chela
NOMBRES Y APELLIDOS: Laura Riquelme Chela

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Hector Halcay Gomez Rodriguez
NOMBRES Y APELLIDOS: Hector Halcay Gomez Rodriguez

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

FECHA DE VISITA		DIA	06	MES	09	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO							
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113557-CCCP 05-005- VILLA ALEMANIA							
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6574-2023							
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐							

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 <p>6/09/2023, 3:35:46 p.m. Carrera 6C Este 89-57 110531 Bogotá Colombia</p>	 <p>6/09/2023, 3:35:55 p.m. Carrera 6C Este 89-57 110531 Bogotá Colombia</p>	 <p>6/09/2023, 3:35:39 p.m. Carrera 6C Este 89-57 110531 Bogotá Colombia</p>
<p>Variable: 36 Descripción: Se evidencia suciedad en pared parte alta del área de proceso, suciedad en malla de ventana de la misma área; se evidencia que no se está dando una buena clasificación a los residuos orgánicos de los inorganicos en área de proceso.</p>		

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

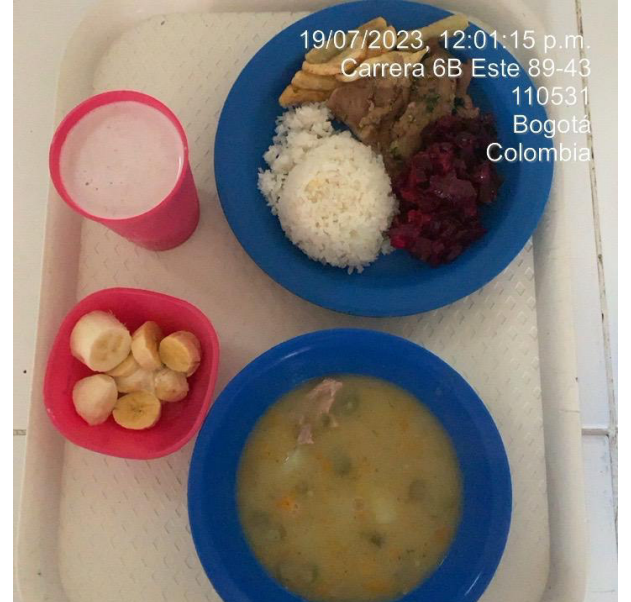
MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 3

GRUPO 3: de 6 a 8 años

GRUPO 4: de 9 a 13 años

GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía