

	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	21	2	2024	Hora Inicio	10:00 a. m.	Hora Finalización	5:00pm																																																																															
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																																						
1. Identificación																																																																																						
Nº Convenio/Vigencia: <u>6574-2023</u> Nombre Asociado: <u>CORPORACIÓN COMEDORES COMUNITARIOS EN RED CORPOCCORED</u>																																																																																						
Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : <u>113557-CCCP 05-005 VILLA ALEMANIA</u>																																																																																						
Fecha Inicio Operación: <u>26/04/2023</u> Fecha Final Operación: <u>30/04/2024</u>																																																																																						
Nombre Responsable del Servicio: <u>MIGUEL ANGEL HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ</u>																																																																																						
2. Ubicación																																																																																						
Localidad: <u>USME</u> Barrio: <u>ALFONSO LOPEZ LA REFORMA</u> Dirección: <u>KR 6B ESTE 89 44 SUR</u>																																																																																						
Tel: <u>NO TIENE</u> Cel.: <u>3028332970</u> Correo Electrónico: <u>comedorvillaalemania@outlook.com</u>																																																																																						
3. Cobertura																																																																																						
Cobertura Diaria Contratada: <u>350</u> Nº Participantes en Atención: <u>350</u>																																																																																						
Participantes Autorizados por Plan de Compras: <u>350</u> Total Asistencia del Día: <u>349</u> Total Histórico de Asistencia: <u>84153</u>																																																																																						
Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																																																																						
Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación																																																																																						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "Formato autorización cambio de preparaciones". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☒	NC ☐	NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☐	NC ☒	NA ☐																																																																													
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☐	NC ☒	NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒	NC ☐	NA ☐																																																																													
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 ☐																																																																												
		<table><thead><tr><th colspan="4">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="4">Sopa o cazuela</td><td>CARNE DE SOPA</td><td>1</td><td>1</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><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="4">Verdura o ensalada</td><td>CREMA DE LECHE</td><td>2,4</td><td>2,4</td></tr><tr><td>ENSALADA LECHUGA</td><td>32</td><td>32</td></tr><tr><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	CARNE DE SOPA	1	1	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Cereal	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Verdura o ensalada	CREMA DE LECHE	2,4	2,4	ENSALADA LECHUGA	32	32	_____	_____	_____	_____	_____	_____	<table><thead><tr><th colspan="4">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">Proteína</td><td>FECULA DE MAÍZ</td><td>0,4</td><td>0,4</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>PULPA DE MARACUYA</td><td>26,7</td><td>27</td></tr><tr><td>LECHE ENTERO</td><td>83,4</td><td>84</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>UVAS</td><td>19,9</td><td>20</td></tr><tr><td>YOGURT</td><td>6,9</td><td>7</td></tr></tbody></table>				Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	FECULA DE MAÍZ	0,4	0,4	_____	_____	_____	Tubérculo o plátano	_____	_____	_____	_____	_____	_____	Bebida de fruta	PULPA DE MARACUYA	26,7	27	LECHE ENTERO	83,4	84	Postre	UVAS	19,9	20	YOGURT	6,9	7
Peso Neto																																																																																						
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																																			
Sopa o cazuela	CARNE DE SOPA	1	1																																																																																			
	_____	_____	_____																																																																																			
	_____	_____	_____																																																																																			
	_____	_____	_____																																																																																			
Cereal	_____	_____	_____																																																																																			
	_____	_____	_____																																																																																			
Verdura o ensalada	CREMA DE LECHE	2,4	2,4																																																																																			
	ENSALADA LECHUGA	32	32																																																																																			
	_____	_____	_____																																																																																			
	_____	_____	_____																																																																																			
Peso Neto																																																																																						
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																																			
Proteína	FECULA DE MAÍZ	0,4	0,4																																																																																			
	_____	_____	_____																																																																																			
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____																																																																																			
	_____	_____	_____																																																																																			
Bebida de fruta	PULPA DE MARACUYA	26,7	27																																																																																			
	LECHE ENTERO	83,4	84																																																																																			
Postre	UVAS	19,9	20																																																																																			
	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	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C ☐ NC ☒ 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 ☐																																																																																																	
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>CARNES EL TRIUNFO</td> <td>28/08/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>CARNES EL TRIUNFO</td> <td>28/08/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td>_____</td> <td>17/11/2023</td> <td>_____</td> <td>UYU 799</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td>_____</td> <td>17/11/2023</td> <td>_____</td> <td>UYU 799</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td>_____</td> <td>17/11/2023</td> <td>_____</td> <td>UYU 799</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td>_____</td> <td>17/11/2023</td> <td>_____</td> <td>UYU 799</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td>_____</td> <td>17/11/2023</td> <td>_____</td> <td>UYU 799</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td>_____</td> <td>6/09/2023</td> <td>_____</td> <td>WPQ 088</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>MAKRO</td> <td>15/11/2023</td> <td>_____</td> <td>6/09/2023</td> <td>_____</td> <td>WPQ 088</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>_____</td> <td>_____</td> <td>HORTIPULPAS</td> <td>17/02/2023</td> <td>_____</td> <td>01/004/2023</td> <td>_____</td> <td>GZZ 890</td> </tr> </tbody> </table>	Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo	_____	_____	CARNES EL TRIUNFO	28/08/2023	7/10/2023	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154	Carne	_____	_____	CARNES EL TRIUNFO	28/08/2023	7/10/2023	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154	Leche	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799	Queso	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799	Yogurt	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799	Helado	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799	Crema de leche	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799	Huevos	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	6/09/2023	_____	WPQ 088	Atún	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	6/09/2023	_____	WPQ 088	Pulpas	_____	_____	HORTIPULPAS	17/02/2023	_____	01/004/2023	_____	GZZ 890		
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																														
Pollo	_____	_____	CARNES EL TRIUNFO	28/08/2023	7/10/2023	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154																																																																																														
Carne	_____	_____	CARNES EL TRIUNFO	28/08/2023	7/10/2023	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154																																																																																														
Leche	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799																																																																																														
Queso	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799																																																																																														
Yogurt	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799																																																																																														
Helado	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799																																																																																														
Crema de leche	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	17/11/2023	_____	UYU 799																																																																																														
Huevos	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	6/09/2023	_____	WPQ 088																																																																																														
Atún	_____	_____	MAKRO	15/11/2023	_____	6/09/2023	_____	WPQ 088																																																																																														
Pulpas	_____	_____	HORTIPULPAS	17/02/2023	_____	01/004/2023	_____	GZZ 890																																																																																														
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 saturen 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																																		
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																																	
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación" Diligencia diariamente el "Formato de control de entrada y salida de alimentos", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☐ 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																																							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☐ 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: 13/01/2024 Participantes y personal	C ☒ NC ☐ NA ☐																																	
Nº	Variable					Nivel de Cumplimiento																																	
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional. <table border="1" data-bbox="207 1064 1236 1478"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>JEIMY VALENCIA</td><td>5/09/2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>DAVID GONZÁLEZ</td><td>04/10/2023</td></tr> <tr><td>3</td><td>NORMA SUAREZ</td><td>6/12/2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>MARIA FERNANDA MARTÍNEZ</td><td>31/01/2023</td></tr> <tr><td>5</td><td>CATHERINE YURANI ROJAS</td><td>25/01/2024</td></tr> <tr><td>6</td><td>MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ</td><td>8/11/2023</td></tr> <tr><td>7</td><td>MARLI 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> <tr><td>10</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>					Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	JEIMY VALENCIA	5/09/2023	2	DAVID GONZÁLEZ	04/10/2023	3	NORMA SUAREZ	6/12/2023	4	MARIA FERNANDA MARTÍNEZ	31/01/2023	5	CATHERINE YURANI ROJAS	25/01/2024	6	MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ	8/11/2023	7	MARLI FONSECA (Auxiliar)	14/04/2023	8			9			10			C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																					
1	JEIMY VALENCIA	5/09/2023																																					
2	DAVID GONZÁLEZ	04/10/2023																																					
3	NORMA SUAREZ	6/12/2023																																					
4	MARIA FERNANDA MARTÍNEZ	31/01/2023																																					
5	CATHERINE YURANI ROJAS	25/01/2024																																					
6	MIGUEL ANGEL HERNANDEZ RODRIGUEZ	8/11/2023																																					
7	MARLI FONSECA (Auxiliar)	14/04/2023																																					
8																																							
9																																							
10																																							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 3/05/2023 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: 04/05/2023	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: 19/01/2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	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 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.	<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>NA ☐</div>																														
	<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>JEIMY VALENCIA</td> <td>03/05/2013-19/01/2024</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>DAVID GONZÁLEZ</td> <td>03/05/2013-19/01/2024</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>NORMA SUAREZ</td> <td>19/12/2013-19/01/2024</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>MARIA FERNANDA MARTÍNEZ</td> <td>NO PRESENTA</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>CATHERINE YURANI ROJAS</td> <td>NO PRESENTA</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	JEIMY VALENCIA	03/05/2013-19/01/2024	2	DAVID GONZÁLEZ	03/05/2013-19/01/2024	3	NORMA SUAREZ	19/12/2013-19/01/2024	4	MARIA FERNANDA MARTÍNEZ	NO PRESENTA	5	CATHERINE YURANI ROJAS	NO PRESENTA	6	_____	_____	7	_____	_____	8	_____	_____	9	_____	_____	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	JEIMY VALENCIA	03/05/2013-19/01/2024																													
	2	DAVID GONZÁLEZ	03/05/2013-19/01/2024																													
	3	NORMA SUAREZ	19/12/2013-19/01/2024																													
	4	MARIA FERNANDA MARTÍNEZ	NO PRESENTA																													
	5	CATHERINE YURANI ROJAS	NO PRESENTA																													
	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	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.	<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>NA ☐</div>

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	<p>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</p> <p>Concepto: <u>FAVORABLE</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>94,5</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>15</u> Mes: <u>12</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>AS02S 064609</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>SUB RED SUR</u></p>	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>

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

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: 04/12/2023 Empresa: FENIX MY Concepto Sanitario: FAVORABLE	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 _04_ Mes _12_ Año _2023_ Material: _PVC_ Nº Tanques: _1_ Capacidad Total: _1000L_ Empresa: _____ FENIX MY _____ Concepto Sanitario: _____ FAVORABLE _____ Fecha Concepto: Día _02_ Mes _02_ Año _2023_				C ☒ NC ☐ NA ☐
Categoría 6: Menaje y Equipo					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material despreciable 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

Nº	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>Postera</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	Postera	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																																													
Postera	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																																															
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 servicio 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>																																										
Nº	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>																																													

 <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		7 de 12																																			
Nº	Variables					Nivel de Cumplimiento																																	
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.					<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>NA ☐</div>																																	
	<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</td> <td>62,3</td> <td>69,8</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON PIMENTÓN</td> <td>45</td> <td>66,2</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA</td> <td>84,8</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, MANZANA Y CREMA DE LECHE</td> <td>9,4</td> <td>3,2</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PLÁTANO MADURO CON CANELA</td> <td>80,5</td> <td>67,2</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE MARACUYÁ</td> <td>10</td> <td>5,8</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>UVAS CON YOGURT</td> <td>7,5</td> <td>4,2</td> </tr> </tbody> </table>					Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO	62,3	69,8	Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	45	66,2	Proteína	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	84,8	70	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, MANZANA Y CREMA DE LECHE	9,4	3,2	Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO CON CANELA	80,5	67,2	Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYÁ	10	5,8	Postre	UVAS CON YOGURT	7,5	4,2		
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																			
	Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO	62,3	69,8																																			
	Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	45	66,2																																			
	Proteína	PIERNA DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	84,8	70																																			
	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, MANZANA Y CREMA DE LECHE	9,4	3,2																																			
	Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO CON CANELA	80,5	67,2																																			
	Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYÁ	10	5,8																																			
Postre	UVAS CON YOGURT	7,5	4,2																																				
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																		
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años.	<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>NA ☐</div>	24 Febrero, 06 Mar, 27 Abril Se refiere se tomó talla y peso a 9 participantes nuevos en febrero																																	
	Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):	Próxima: 24/02/2024		*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.																																			
	Día 07 Mes 10 Año 2023			*Remite cronograma trimestral.																																			
	Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:			Fecha entrega cronograma: 28/06/2023 13/02/2024																																			
	Día 08 Mes 02 Año 2024																																						
	Nutricionista :																																						
	Día 18 Mes 07 Año 2023																																						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																		
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																																		
				Fecha Asistencia: 05/10/2023 Fecha Socialización: 24/10/2023																																			
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																																		
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.				<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																																		

 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	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						
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 17 Mes 08 Año 2024 17/01/2024 y 13/02/2023 Actividad IEC: Macro y micro nutrientes Actividad Física: Importancia de la actividad física para disminuir el estrés Fecha Actividad: 19/01/2024	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 : 19/01/2024 Fecha Reporte Cualitativo: No aplica para el periodo	C NC NA ☒ ☐ ☐
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C 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: 23/05/2023	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						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C NC 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 ☒ ☐

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
12:00:00 m.	119	140	Se evidencia coincidencia entre el registro en RAD y los listados de firmas.
1:00 p.m.	208	294	
2:00 p. m.	316	349	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	-	-	
Total	349	349	

Se realiza visita de supervisión, seguimiento a visita del día 23/01/2024. Se realiza entrega de menú N°3 semana N°1

Variable 1: Se entrega cuenta con intercambio aprobado de los menús N°10 y 16 para los días 1/02/2024 y 8/02/2024, se entrega de mandarina en lugar de granadilla, y el menú N°20 se entrega de naranja en lugar de granadilla el 13/02/2024, y el menú N° 3 del 21/02/2024 se entrega mango por fresa de la ensalada.

Durante la verificación de la supervisión se evidencia que se cuenta con 18,7Kg se completa durante el servicio con 5Kg de mango y 8Kg de manzana, se completa uvas con 2,2Kg faltantes. Adicionalmente se evidencia licuado del sorbete con agua total de 67,5Kg de la preparación, pero se adicionan los 84L de leche posteriormente.

Se refiere que no se ha realizado toma de muestras microbiológicas del mes de febrero.

Se evidencia registros ajustados a la nueva versión

Extintores con vigencia hasta el mes de febrero.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN COMENTARIOS - MIGUEL ÁNGEL HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ

[illegible]

[illegible]



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Código: FOR-PSS-246
			Versión: 1
			Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113557-CCCP 05-005 VILLA ALEMANIA		
DIRECCIÓN:	KR 6B ESTE 89 44 SUR	TELÉFONO:	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/02/2024	OPERADOR:	CORPORACIÓN COMEDORES COMUNITARIOS EN RED CORPOCCORED

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	1	7	7	7	7	7	3	<div></div>
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PIERNAS DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNAS DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	1	4	6	2	2	4	3	
		2	4	6	2	2	4		
		3	4	6	2	2	4		
ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, MANZANA Y CREMA DE LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	1	7	7	6	6	6	1	El sorbete se evidencia aguado por la adición evidenciada
		2	7	7	6	6	6		
		3	7	7	6	6	6		
UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	<div></div>
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

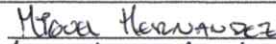
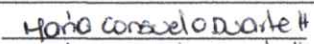
OBSERVACIONES:: SEMANA 1 MENU 3:

FIRMA PROFESIONAL : <u>María Conxelo Duarte</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>María H.</u>
NOMBRES Y APELLIDOS: _____	NOMBRES Y APELLIDOS: <u>María Angélica Hernández Rodríguez</u>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INFORMACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FOR-PSS-282 Versión: 3 Fecha: Memo 02030942 - 2013/2023 Página: 1 de 1								
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	113557-CCCP 05-005 VILLA ALEMANIA										FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		21/02/2024										
COBERTURA ATENDIDA HOY:		349		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113557		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		MARÍA CONSUELO DUARTE H										ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A SUPERVISIÓN							
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		10:30 M A 3:30 PM		NÚMERO DE MENÚ:	3		NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE	
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	278	243	236	236	234	255	225	231	249	251	229	238	236										1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	132	116	112	112	111	121	107	110	119	120	109	113	112										
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	1	3	3	3	3	1	1	1										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	124	146	129	135	136	125	117	112	124	123	124	131										1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	51	102	121	107	112	112	103	97	93	102	102	102	108										
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PIERNAS DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	PIERNAS DE POLLO EN SALSA DE NARANJA	80-104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	104	84	95	104	75	95	84	84	121	65	97	90										1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100	0	100	100	100	0	0	100	100										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	1	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, MANZANA Y CREMA DE LECHE	100	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	114	84	51	75	80	91	88	82	135	108	118	81										1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	114	84	51	75	80	91	88	82	135	108	118	81										
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	3	1	1										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	31	62	64	55	58	61	51	67	53	62	60	69	62										1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	42	85	88	75	79	84	70	92	73	85	82	95	85										
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	3	1										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	330	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	295	308	284	309	313	324	294	305	309	305	297	304	310									3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	93	86	94	95	98	89	92	94	92	90	92	94										
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	78	84	88	104	74	88	84	86	91	86	79	89									3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	98	105	110	130	93	110	105	108	114	108	99	111										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	1	1										

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

OBSERVACIONES: Menú 3 semana 1 : Se realiza intercambio de componente en la ensalada se cambia la fruta fresa por mango, presenta aval de la nutricionista del asociado.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 <u>María Consuelo Duarte H</u> <u>20254219</u> RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 <u>María Consuelo Duarte H</u> <u>51977999</u> Apoyo a Supervisión
--	--	--	---