

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023			FORMATO NO CONTROLADO	
				PAGINA	1 de 12

Fecha de Visita	24	10	2023	Hora Inicio	09:00	Hora Finalización	3:30
-----------------	----	----	------	-------------	-------	-------------------	------

1. Identificación
 N° Convenio/Vigencia: 6574-2023 Nombre Asociado: CORPORACION COMEDORES COMUNITARIOS EN RED- CORPOCOCRED
 Nombre Comedor Comunitario: 113557 - CCCP 05 - 005 VILLA ALEXANDIA
 Fecha Inicio Operación: 26/04/2023 Fecha Final Operación: 25/12/2023
 Nombre Responsable del Servicio: HECTOR HAILLEY GOMEZ

2. Ubicación
 Localidad: USME Barrio: AFONSO LOPEZ 1a REFORMA Dirección: CARRERA 6B ESTE 89-44 SUR
 Tel: NO TIENE Cel.: 3112108803 Correo Electrónico: comedorvillalexandria@outlook.com

3. Cobertura
 Cobertura Diaria Contratada: 350 N° Participantes en Atención: 350
 Participantes Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 344 Total Histórico de Asistencia: 50696

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐

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 ☐

Peso Neto			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	LECHUGA, TOMATE CERILLA	33.1	33.2

Peso Neto			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	FRESA	26.3	27
	LECHE	82.4	83
Postre	MANDARINA	26.4	26.8

 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 cármicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. 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 cármicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	9	Implementa el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																										
10	<p>Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cármicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td rowspan="10" style="text-align: center; vertical-align: middle;">/</td> <td></td> <td>EL 7210UNFO</td> <td>28/08/2023</td> <td>30/06/2020</td> <td>07/10/2023</td> <td>07/10/2023</td> <td>SKH154</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td>EL 7210UNFO</td> <td>28/08/2023</td> <td>30/06/2020</td> <td>07/10/2023</td> <td>07/10/2023</td> <td>SKH154</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td>MORTUJO</td> <td>29/30/11/2022</td> <td></td> <td>19/11/2022</td> <td></td> <td>TSK088</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td>MAKRU</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>19/11/2022</td> <td></td> <td>TSK088</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td>MAKRU</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>19/11/2022</td> <td></td> <td>TSK088</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td>MAKRU</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>19/11/2022</td> <td></td> <td>TSK088</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td>MAKRU</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>19/11/2022</td> <td></td> <td>TSK088</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td>MAKRU</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>04/11/2022</td> <td></td> <td>EXX450</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td>MAKRU</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>04/11/2022</td> <td></td> <td>EXX450</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td>MORTU PULPAS</td> <td>17/02/2023</td> <td></td> <td>01/04/2023</td> <td></td> <td>622 809</td> </tr> </tbody> </table>	Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo	/		EL 7210UNFO	28/08/2023	30/06/2020	07/10/2023	07/10/2023	SKH154	Carne		EL 7210UNFO	28/08/2023	30/06/2020	07/10/2023	07/10/2023	SKH154	Leche		MORTUJO	29/30/11/2022		19/11/2022		TSK088	Queso		MAKRU	24/01/2023		19/11/2022		TSK088	Yogurt		MAKRU	24/01/2023		19/11/2022		TSK088	Helado		MAKRU	24/01/2023		19/11/2022		TSK088	Crema de leche		MAKRU	24/01/2023		19/11/2022		TSK088	Huevos		MAKRU	24/01/2023		04/11/2022		EXX450	Atún		MAKRU	24/01/2023		04/11/2022		EXX450	Pulpas		MORTU PULPAS	17/02/2023		01/04/2023		622 809	C ☒ NC ☐ NA ☐
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																				
Pollo	/		EL 7210UNFO	28/08/2023	30/06/2020	07/10/2023	07/10/2023	SKH154																																																																																				
Carne			EL 7210UNFO	28/08/2023	30/06/2020	07/10/2023	07/10/2023	SKH154																																																																																				
Leche			MORTUJO	29/30/11/2022		19/11/2022		TSK088																																																																																				
Queso			MAKRU	24/01/2023		19/11/2022		TSK088																																																																																				
Yogurt			MAKRU	24/01/2023		19/11/2022		TSK088																																																																																				
Helado			MAKRU	24/01/2023		19/11/2022		TSK088																																																																																				
Crema de leche			MAKRU	24/01/2023		19/11/2022		TSK088																																																																																				
Huevos			MAKRU	24/01/2023		04/11/2022		EXX450																																																																																				
Atún			MAKRU	24/01/2023		04/11/2022		EXX450																																																																																				
Pulpas			MORTU PULPAS	17/02/2023		01/04/2023		622 809																																																																																				

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C ☒ NC ☐ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ 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 ☐

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO																															
				PAGINA	3 de 12																														
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																														
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación" Diligencia diariamente el "Formato de control de entrada y salida de alimentos", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☒ NC ☐ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: <u>15/09/2023</u> PERSONAL	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
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>JEIMY VALENCHA</td> <td>05/09/2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>DAVID GONZALEZ</td> <td>05/10/2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>YISEI LINARES</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 HACO</td> <td>13/05/2023</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>HECTOR HARLEY GOMEZ - RESPONSABLE</td> <td>20/04/2023</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>NANCY FONSECA - AUXILIAR</td> <td>14/04/2023</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	JEIMY VALENCHA	05/09/2023	2	DAVID GONZALEZ	05/10/2023	3	YISEI LINARES	14/04/2023	4	YENNY ORTEGA	19/04/2023	5	SANDRA HACO	13/05/2023	6	HECTOR HARLEY GOMEZ - RESPONSABLE	20/04/2023	7	NANCY FONSECA - AUXILIAR	14/04/2023	8			9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	JEIMY VALENCHA	05/09/2023																																	
2	DAVID GONZALEZ	05/10/2023																																	
3	YISEI LINARES	14/04/2023																																	
4	YENNY ORTEGA	19/04/2023																																	
5	SANDRA HACO	13/05/2023																																	
6	HECTOR HARLEY GOMEZ - RESPONSABLE	20/04/2023																																	
7	NANCY FONSECA - AUXILIAR	14/04/2023																																	
8																																			
9																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" con sus documentos y formatos asociados. Fecha: <u>03/05/2023</u> Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: <u>04/05/2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el 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>15/09/2023</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

4 de 12

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
22	<p>Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>JENNY VALENZUELA</td> <td>03/05/2023 - 15/09/2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>DAVID GONZALEZ</td> <td>03/05/2023 - 15/09/2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>YISSE LINARES</td> <td>03/05/2023 - 15/09/2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>JENNY ORTIZ</td> <td>03/05/2023 - 15/09/2023</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>SANDRA MACA</td> <td>03/05/2023 - 15/09/2023</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	JENNY VALENZUELA	03/05/2023 - 15/09/2023	2	DAVID GONZALEZ	03/05/2023 - 15/09/2023	3	YISSE LINARES	03/05/2023 - 15/09/2023	4	JENNY ORTIZ	03/05/2023 - 15/09/2023	5	SANDRA MACA	03/05/2023 - 15/09/2023	6			7			8			9			<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	JENNY VALENZUELA	03/05/2023 - 15/09/2023																														
2	DAVID GONZALEZ	03/05/2023 - 15/09/2023																														
3	YISSE LINARES	03/05/2023 - 15/09/2023																														
4	JENNY ORTIZ	03/05/2023 - 15/09/2023																														
5	SANDRA MACA	03/05/2023 - 15/09/2023																														
6																																
7																																
8																																
9																																

Categoría 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C NC NA ☒ ☐ ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C NC NA ☒ ☐ ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anexo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C NC NA ☒ ☐ ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C NC NA ☐ ☒ ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	<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 CON REQUERIMIENTOS</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>83.5</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>06</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>A5025062639</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>SJA</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C NC NA ☒ ☐ ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C NC NA ☒ ☐ ☐

 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 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>PLASTICO</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000l</u> Empresa: <u>CEDICAR</u> Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>13</u> Mes <u>10</u> Año <u>2022</u>				C ☒ NC ☐ NA ☐	
Categoría 6: Manejo y Equipo						
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 ☐	



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

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> <th>Menaje portable</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td>43</td> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>35</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>350</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Bandeja plástica	10 por cada 100	43	Recipiente hermético 500 ml	35	35	Cuchara postre	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 1000 ml	35	35	Cuchara sopa	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 330 ml	35	35	Cuchillo mesa	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 200 ml	35	35	Tenedor mesa	1 por cada participante	350				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				<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																																									
Bandeja plástica	10 por cada 100	43	Recipiente hermético 500 ml	35	35																																																									
Cuchara postre	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 1000 ml	35	35																																																									
Cuchara sopa	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 330 ml	35	35																																																									
Cuchillo mesa	1 por cada participante	350	Recipiente hermético 200 ml	35	35																																																									
Tenedor mesa	1 por cada participante	350																																																												
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																																																												

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 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 postres.</p> <p>Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.</p>	<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>			

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Secretaría Integración Social</small>		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 7 de 12																															
N°	Variables			Nivel de Cumplimiento																															
49	<p>Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>SOPA DE CUCHUZO DE TRIGO</td> <td>68.9</td> <td>57.1</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON ARVEJA</td> <td>82.9</td> <td>79.3</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>CARNE DE RES ASADA</td> <td>77.8</td> <td>52.9</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA</td> <td>3</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PURE DE PAPA CON PEREJIL</td> <td>85.8</td> <td>83.6</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE FRESA</td> <td>4.3</td> <td>2.8</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>MANDARINA</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table>	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUZO DE TRIGO	68.9	57.1	Cereal	ARROZ CON ARVEJA	82.9	79.3	Proteína	CARNE DE RES ASADA	77.8	52.9	Ensalada o Verdura	LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	3	2	Tubérculo o Plátano	PURE DE PAPA CON PEREJIL	85.8	83.6	Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	4.3	2.8	Postre	MANDARINA	NA	NA	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUZO DE TRIGO	68.9	57.1																																
Cereal	ARROZ CON ARVEJA	82.9	79.3																																
Proteína	CARNE DE RES ASADA	77.8	52.9																																
Ensalada o Verdura	LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	3	2																																
Tubérculo o Plátano	PURE DE PAPA CON PEREJIL	85.8	83.6																																
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	4.3	2.8																																
Postre	MANDARINA	NA	NA																																
Categoría 3: Vigilancia Nutricional																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
50	<p>Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día <u>07</u> Mes <u>10</u> Año <u>2023</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u></p> <p>Nutricionista: Día <u>18</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	51	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años.</p> <p>*Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE.</p> <p>*Remite cronograma trimestral.</p> <p>Fecha entrega cronograma: <u>28/06/2023</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>15/09/2023</p>																														
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
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>	53	<p>Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario.</p> <p>Fecha Asistencia: _____</p> <p>Fecha Socialización: _____</p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>																														
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento																														
54	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.</p>				<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>																														



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 <u>15</u> Mes <u>06</u> Año <u>2023</u> <i>DAR ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN</i> Actividad IEC: <u>DEL ADULTO</u> Actividad Física: <u>EQUILIBRIO Y ESTIRAMIENTOS</u> Fecha Actividad: <u>24/10/2023</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: Fecha Reporte Cualitativo:	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: <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. 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 ☐

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 ☐



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

9 de 12

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	136	146	NINGUNO
1:00 p. m.	202	217	
2:00 p. m.	240	341	
3:00 p. m.	344	344	
3:30 p. m.	344	344	
Total	344	344	

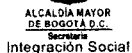
El COMEDOR REALIZA INTERCAMBIO DE DOS COMPONENTES

LA NUTRICIONISTA DEL ASOCIADO REALIZA TOMA DE
MEDIDAS ANTROPOMETRICAS

SE CUALIFICA NO APLICA LA VARIABLE SG SY YA QUE SE ENCUENTRA
EN TIEMPOS DE EJECUCION

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El acta de diagnostico nutricional aún no ha sido enviada
por parte de nutricionista local
JOSÉ GONZALEZ



FORMATO NO
CONTROLADO

10 de 12

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	El comedor comunitario realiza dos intercambios en el menú del día de hoy y no cuenta con soporte de autorización de nutricionista	Próxima visita
O	49	Se evidencia que el comedor comunitario no garantiza temperatura de alimentos dentro del rango de seguridad	Próxima visita
O	53	El comedor comunitario no presenta soporte de asistencia de jornada de presentación del estado nutricional	Próxima visita

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023

FORMATO NO CONTROLADO

PAGINA

11 de 12

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R		Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa			SI	NO		P	R
O	17	04/10/2023	24/10/2023	Se evidencia que el personal manipulador hace uso de delantal de tela durante la prestación del servicio	X		CERRADO		
O	46	04/10/2023	24/10/2023	De acuerdo con el plan de muestreo implementado se evidencia no conformidad en tolerancia de peso servido de menú 20 semana 4	X		ABIERTO		
P	27	16/06/2023	24/10/2023	El comedor comunitario revisa paredes en área de preparación, retira suciedad de mano de ventana, realiza mantenimiento de mesones, manipuladores usan dotación asignada ajusta clasificación de residuos sólidos, limpia paredes altas y limpia suciedad sin embargo busca baldosas con boquilla y solicita visita con radicado 78337.	X		CERRADO		
O	63	27/06/2023	24/10/2023	El comedor comunitario realiza acciones para subsanar observación de variable 27, sin embargo no realiza acciones para dar alcance a demás no conformidades	X		ABIERTO		
P	36	06/09/2023	24/10/2023	El comedor comunitario ajusta limpieza en mano y parte alta del área de proceso, usa paños de un solo uso y paños absorbente no poroso.	X		CERRADO		
O	26	29/09/2023	24/10/2023	Se continua evidenciando union piso pared con deterioro y desprendimiento de material en colina fría y baldosa deteriorada bajo lavado de área de preparación caliente, realiza ajuste en baldosa de pared, genera plan de mejoramiento	X		ABIERTO	X	



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

[illegible]

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p>HECTOR HENRI GONZALEZ RODRIGUEZ</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>ALBERTO GONZALEZ AL.</p> <p>Firma</p> <p>1.018.445.075</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>RESPONSABLE DEL SERVICIO</p> <p>Cargo</p>	<p>MARTHA ISABEL ARDISIO</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>MARTHA ISABEL ARDISIO</p> <p>Firma</p> <p>24738206</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>CANTRADISTO</p> <p>APOYO A SUPERVISION</p> <p>Cargo</p>

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

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL							Código: FOR-PSS-246	
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES							Versión: 0	
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS							Fecha: Memo INT 2019026408 - 31/05/2019	
							Página: 1 de 2		

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113557 - CCCP 05 - 005 Villa DIGNIDAD		
DIRECCIÓN:	CARRERA 6B ESTE 89 44 SUR	TELÉFONO:	311 2108803
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/10/2023	OPERADOR:	COORDINACION COMEDORES COMUNITARIOS EN RED

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	1	7	7	7	7	7	3	/
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE RES ASADA	CARNE RES ASADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ARVEJA	ARROZ CON ARVEJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA LECHUGA TOMATE CEBOLLA	ENSALADA LECHUGA TOMATE CEBOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PURE DE PAPA	PURE DE PAPA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE FIZESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
GRANADILLA	MANDARINOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:	
MENU 20 SEMANA 4	
FIRMA PROFESIONAL: 	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA LOBO ARDILA O	NOMBRES Y APELLIDOS: Hector Haniel Gomez Rodriguez

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2					
	SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: USME					SERVICIO SOCIAL: COMIDOR COMUNITARIO															
	UNIDAD OPERATIVA: 113557 - CCCP 05-005 Villa Siemania																				
	DIRECCIÓN: Carrera 6B este 89 44 sur					TELÉFONO: 3112108803															
OPERADOR: CORPORACION ECODEGRES COMUNITARIOS EN RED					FECHA: 24/10/2023																
COBERTURA ATENDIDA HOY:		GRUPO ETÁREO 1: DE 0 A 2 MESES		0		GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS		4		GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS		26		GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS		71		GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS		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	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO		
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE	
4	5	SOPA DE CUCHUCO DE TRILLO	SOPA DE CUCHUCO DE TRILLO	210	PESO MUESTREADO	198	192	194	191	190															3			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	91	92	91	94																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
4	5	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	55	PESO MUESTREADO	67	55	48	53	64															1			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	122	100	87	96	113																		
					CALIFICACION	1	3	1	1	1																		
4	5	ARROZ CON ARVEJA	ARROZ CON ARVEJA	101	PESO MUESTREADO	127	107	102	118	104															1			
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	126	106	101	117	103																		
					CALIFICACION	1	3	3	1	3																		
4	5	ENSALADA DE LECHUGA, ZONATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, ZONATE Y CEBOLLA	80	PESO MUESTREADO	65	93	78	64	82														1				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	81	116	98	80	103																		
					CALIFICACION	1	1	3	1	3																		
4	5	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA	48	PESO MUESTREADO	63	71	63	63	55														1				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	131	148	131	131	115																		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																		
4	5	SORBETE DE GUAYABANA	SORBETE DE FRESA	180	PESO MUESTREADO	256	279	276	274	271													3					
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	100	99	98	100																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
4	5	GELADINILLA	MONDOLINA	70	PESO MUESTREADO	77	77	77	77	77													3					
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	110	110	110	110																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		

OBSERVACIONES:
 MENU 20 SEMANA 4
 FIRMA PROFESIONAL: MARTHA ISABEL ARDILA Q
 NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q

FIRMA COORDINADORO RESPONSABLE: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ
 NOMBRES Y APELLIDOS: HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ

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

FECHA DE VISITA	DIA	24	MES	10	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

	
No de Variable: 26 Descripción: 24/10/2023: Se continúa evidenciando unión piso pared con deterioro y desprendimiento de material en cocina fría y baldosas deteriorada bajo lavado de área de preparación caliente, realiza ajuste de baldosa de pared	No de Variable: 39 Descripción: Se continúa evidenciando licuadora industrial marca JAVAJ que le faltan dos aspas de cuchillas

 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	24	MES	10	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						
						
No de Variable: 49 Descripción: Se evidencia que el comedor comunitario no garantiza temperatura de alimentos dentro del rango de seguridad						

	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° 3 MENÚ: 20



Apoyo a la supervision
Martha Isabel Ardila Quintero
Nombres y Apellidos
24.7438.206
Cédula de Ciudadanía