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

Fecha de Visita 06 | 09 | 2023 **Hora Inicio** 08:00 **Hora Finalización** 03:50

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6582-2023 **Nombre Asociado:** Corporación Construyamos Futuro

Nombre Comedor Comunitario : 113834 CCCP 02-001 lourdes.

Fecha Inicio Operación: 24-04-2023 **Fecha Final Operación:** 23-12-2023

Nombre Responsable del Servicio: Luis Enrique Triana Ladines

2. Ubicación

Localidad: Chapinero **Barrio:** Chapinero Central **Dirección:** Cra 14 # 56-34 local 2.

Tel: NA **Cel.:** 3183822321 **Correo Electrónico:** comedorlourdes1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 **N° Participantes en Atención:** 246

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 250 **Total Asistencia del Dia:** 229 **Total Histórico de Asistencia:** 25.576

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 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 ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Cadera R	0,75	0,75
	Zanahoria	7,5	7,5
	Habichuela	7,5	7,5
Cereal			
Verdura o ensalada	Fresa	7,5	7,5
	Manzana	8,75	8,75
	lechuga	8,75	8,75

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pierna Pd	32,06	32,06
	Naranja	7,18	7,18
Tubérculo o plátano			
	Plátano H	17,50	17,50
Bebida de fruta	Maracuya	20,0	20,0
	Leche	62,5	63,0
Postre	Uvas	15,0	15,0
	yogurt	5,0	5,0

Categoria 2: Compra y Recibo de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo			Triunfo	28-08-23	30-06-20	03-10-22	03-10-22	SPV 108
Carne			Triunfo	28-08-23	30-06-20	03-10-22	03-10-22	SPV 108
Leche			Martino	19-12-22		18-11-22		TML 875
Queso			Martino	19-12-22		18-11-22		TML 875
Yogurt			Martino	19-12-22		18-11-22		TML 875
Helado			Makro	24-01-23		24-09-22		520976
Crema de leche			Makro	24-01-23		24-09-22		520976
Huevos			Makro	24-01-23		24-09-22		520976
Atún			Makro	24-01-23		24-09-22		520976
Pulpas			Cardenas	25-05-23		02-12-22		VEQ886

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos 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 [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración*" y "*Control de temperatura de equipos de congelación*" Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos*", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: 11-07-2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	María Alejandra Vargas	27-07-2023
2	Cecilia Cristiano Diaz	12-11-2022
3	Luis Miguel Salinas	02-05-2023
4	Juan Esteban Camargo	20-04-2023
5	Leidy Patricia Triana (Auxiliar)	30-08-2023
6	Luis Enrique Triana (Responsable)	28-07-2023
7	Claudia Yira Quiñones (Nutricionista)	21-12-2022
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento "*Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales*" con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 27-04-2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios minimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 26-04-2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 26-08-2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	María Alejandra Vargas	24-04-23 / 26-08-23
2	Cecilia Cristiano Diaz	24-04-23 / 26-08-23
3	Luis Miguel Salinas	24-04-23 / 26-08-23
4	Juan Esteban Canaria	24-04-23 / 26-08-23
5		
6		
7		
8		
9		

personal manipulador de Alimentos

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario Concepto: Favorable con Requerim Porcentaje de Cumplimiento: 87 % Fecha: Dia: 16 Mes: 06 Año: 2023 Nº Acta: ASOZN 141511 Hospital/Subred: Norte.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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 [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área especifica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 19-04-2023 Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] 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 19 Mes 04 Año 2023 Material: Plástico N° Tanques: 1 Capacidad Total: 1000L Empresa: FAS Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 16 Mes 05 Año 2022	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (caracteristicas del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	51
Cuchara postre	1 por cada participante	250
Cuchara sopa	1 por cada participante	250
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250
Tenedor mesa	1 por cada participante	250
Postrera	1 por cada participante	250
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	250

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	25	26
Recipiente hermético 1000 ml	25	26
Recipiente hermético 330 ml	25	26
Recipiente hermético 200 ml	25	26

Categoria 7: Servido y Distribución de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cuchuco de Cebada	86	79
Cereal	Arroz con Pimentón	90	66
Proteína	Pierna Pollo salsa Naranja	84	76
Ensalada o Verdura	Ens. lechuga, manzana, fresa	15,5	5,9
Tubérculo o Plátano	Plátano Cocido con Canela	87	72
Bebida de Fruta	Sorbete de maracuyá	5,1	4,7
Postre	Uvas con yogurt	4,9	5,3

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día ___ Mes ___ Año ___ Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día 09 Mes 05 Año 2023 Nutricionista : Día 22 Mes 08 Año 2023	C ☐ NC ☒ NA ☐
51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. Fecha entrega cronograma: 03-06-2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. Fecha Asistencia: 13-05-2023 Fecha Socialización: 07-06-2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	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. 15 Canalizaciones a Salud.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. Fecha Aprobación: Día 30 Mes 05 Año 2023 Actividad IEC: Reducción consumo sal Actividad Física: Yoga Fecha Actividad: 26-08-2023	C [X] 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: 30-08-2023 Fecha Reporte Cualitativo: NA	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS. Enviado: 13-05-23	C [X] 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: 02-05-2023	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ]
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	88	90	RAD Lento
1:00 p. m.	123	131	
2:00 p. m.	192	200	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	229	229	
Total	229	229	

Se realiza seguimiento a visita de supervisión del 17-08-23
Variable 1: Se Ejecuta menú 3 sin cambios
Variable 19: Asociado cuenta con nueva profesional en nutrición: Paola Andrea Alarcón: Certificado médico: 14-08-23
Variable 42: Se observa la entrega de 3 raciones para consumo en casa Autorizados por referente local
Se socializa acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Con respecto a la variable 38 la empresa de acueducto no informa los cortes programados con anticipación, puesto que el día 06 de septiembre enviaron comunicado de la suspensión por mantenimiento de redes y el corte se dio el día 08/septiembre generando agotamiento del agua de reserva para un día de operación

Capitulo E. GENERACION DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia inadecuado proceso de descongelación de la presa de pollo antes de someterla a cocción.	Prox. Visita
O	28	Se Evidencia piso sucio y con exceso de Humedad en área de cocina caliente al Inicio del servicio.	Prox. Visita
O	38	Se evidencia corte del servicio de Agua, responsable refiere que el Acueducto no informo sobre el corte, sin embargo, el tanque de reserva de agua x 1000 litros no contaba con la reserva para prestar el servicio	Prox. Visita
O	49	Se evidencia T1: 15,5°C de ensalada de lechuga manzana y fresa y crema de leche NO se encuentra dentro de rangos de seguridad	Prox. Visita
O	50	Nutricionista del operador no cuenta con proceso de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas.	Prox. Visita

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
R	26	04-05-23	06-09-2023 Se realizaron algunas adecuaciones de planta física en pared y media cañas; continúan baldosas rotas y algunas con fisuras.		x	Abierto		
O	36	04-07-23	06-09-2023 Se observa que continúa baño maría y horno pizzero en desuso en cocina, No presentan óxido.	x		Cerrado.		
O	63	04-07-23	06-09-2023 No se han realizado acciones correctivas para subsanar hallazgos dejados en visitas de supervisión		x	Abierto	X	
P	7	24-07-23	06-09-2023 Se observan alimentos completos para la ejecución del menú de hoy y de mañana (#4) y la cebolla sin tierra	x		Cerrado.		
P	39	24-07-23	06-09-2023 No se han colorado mallas filtro de 2 extractores; campana extractora presenta exceso de grasa; realizaron mantenimiento a licuadora; mesones y anaquel		x	Abierto.		
O	27	01-08-23	06-09-2023. Se observa que no se han realizado acciones correctivas para subsanar hallazgos dejados por secretaría de salud: Baldosas rotas y con fisuras y cambio de Antideslizantes.		x	Abierto	X	
O	8	17-08-23	06-09-2023: No se encuentra cebada perlada en despensa para verificar; se revisará en la próxima visita.		x	Abierto.		

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

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

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	chapinero	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113834 CCCP 02-001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Cra 14 # 56-34 local 2	TELÉFONO:	3183822321
OPERADOR	Corporación Construyamos Futuro	FECHA: (dd/dm/aaaa)	06-09-2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	246

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	cuchuco de cebada	cuchuco de cebada	210	PESO MUESTREADO	221	231	199	212	203	223	227	221	212	209	196	190	215								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	110	95	101	97	106	108	105	101	100	93	90	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Pierna Pollo salsa naranja	Pierna Pollo salsa naranja	80 - 104	PESO MUESTREADO	101	103	96	102	103	98	104	87	93	99	103	101	93								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Arroz con Pimentón	Arroz con Pimentón	121	PESO MUESTREADO	139	124	128	129	128	128	123	126	126	122	127	121	129								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	102	106	107	106	106	102	104	104	101	105	100	107									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	plátano cocido + canela	plátano cocido + canela	73	PESO MUESTREADO	71	65	70	82	74	76	71	75	72	78	72	69	70								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	89	96	112	101	104	97	103	99	107	99	95	96									
					CALIFICACION	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Ens. lechuga, manzana, fresa	Ens. lechuga, manzana, fresa	100	PESO MUESTREADO	110	115	97	100	100	109	101	95	93	101	99	98	96								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	115	97	100	100	109	101	95	93	101	99	98	96									
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	sorbete de maracuyá	sorbete de maracuyá	330	PESO MUESTREADO	284	325	314	305	294	315	292	317	320	310	335	314	302								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86	98	95	92	89	95	88	96	97	94	102	95	98									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3									
5	13	Uvas con yogurt	Uvas con yogurt	80	PESO MUESTREADO	90	83	99	82	81	76	75	76	84	84	77	86	83								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	104	124	103	101	95	94	95	105	105	96	108	104									
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Semana 1 menú 3.

FIRMA PROFESIONAL :
NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Pérez Soler

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Luis Enrique Jiménez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Chapinero	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113834 CCCP 02-001 Lourdes		
DIRECCIÓN:	Cra 14 # 56-34 local 2	**TELÉFONO:**	3183822321
FECHA (dd/mm/aaaa):	06-09-2023	**OPERADOR:**	Corporación Construyamos Futuro

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cuchuco de cebada	Cuchuco de cebada	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Pierna Pollo en salsa de Naranja	Pierna Pollo en salsa de Naranja	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con Pimentón	Arroz con Pimentón	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Platano cocido + canela	Platano cocido + canela	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ens. lechuga manzana, Fresa	Ens. lechuga manzana, Fresa	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Sorbete de, maracuyá	Sorbete de maracuyá	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Uvas con yogurt	Uvas con yogurt	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES: Semana 1 menú 3.

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Pérez S.	NOMBRES Y APELLIDOS: Luis Enrique Toma

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	06	**MES**	09	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113834-CCCP 02-001 LOURDES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6582-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 2

Descripción: Se evidencia inadecuado proceso de descongelación de la presa de pollo antes de someterla a cocción.

No de Variable: 49

Descripción: Se evidencia T1: 15.5°C de ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche, no se encuentra dentro de rangos de seguridad establecidos.

 	
No de Variable: 26 **Descripción:** Se realizaron algunas adecuaciones de planta física en pared y media cañas, sin embargo, continúan baldosas rotas y con fisuras en área de cocina caliente y faltan antideslizantes	**No de Variable: 39** **Descripción:** Se observa que no han colocado mallas filtro de dos extractores y la campana extractora presenta exceso de grasa.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 3**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
Cecilia Pérez Galvis
Nombres y Apellidos
23.351.482
Cédula de Ciudadanía