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	26	9	2023	Hora Inicio	10:00AM	Hora Finalización	5:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6582-2023** Nombre Asociado: CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO

Nombre Comedor Comunitario : 113834-CC CP 02-001 LOURDES

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 Fecha Final Operación: 23/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ

2. Ubicación

Localidad: Chapinero Barrio: Chapinero Central Dirección: CARRERA 14 # 56-34 Local 2

Tel: No tiene Cel.: 3183822321 Correo Electrónico: comedorlourdes1@outloock.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 248

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 237 Total Histórico de Asistencia: 29676

Capitulo 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: x 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: X 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: X 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: X 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: X NC: NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Mandarina	25	32

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 [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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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	Carnes el Triunfo	28/08/2023	30/06/2020	3/10/2022	3/10/2022	SPU 108
Carne		28/08/2023	Carnes el Triunfo	28/08/2023	30/06/2020	3/10/2022	3/10/2022	SPU 108
Leche			Makro	29/12/2022	30/06/2020	18/11/2022		TLM 875
Queso			Makro	29/12/2022		18/11/2022		TLM 875
Yogurt			Makro	29/12/2022		18/11/2022		TLM 875
Helado			Makro	29/12/2022		24/09/2023		TLM 875
Crema de leche			Makro	29/12/2022		24/09/2023		SZO 976
Huevos			Makro	29/12/2022		24/09/2023		SZO 976
Atún			Makro	29/12/2022		24/09/2023		SZO 976
Pulpas			Cardenas Asociados	25/05/2023		2/12/2022		VEQ 886

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 [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 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 [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 [ ]

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 [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**:_06/05/2023 y 08/05/2023; 11/07/2023-16/09/2023 (participantes) y 19/09/2023 (personal)	C [ ] NC [X] 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	MARIA ALEJANDRA VARGAS	27/07/2023
2	CECILIA CRISTIANO DÍAZ	12/11/2022
3	LUIS MIGUEL SALINAS	2/05/2023
4	LUCELLY MORALES	14/07/2023
5	LEIDY PATRICIA TRIANA (Auxilar)	30/08/2023
6	LUIS ENRIQUE TRIANA LANDINEZ (Responsable)	28/07/2022
7	PAOLA ANDREA ALARCÓN (Nutricionista)	14/08/2023
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: ___27/04/2023-16/09/2023___ Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: ___26/04/2023-16/09/2023___	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: 27/04/2023- 20/06/2023- 07/06/2023, 08/07/2023-26/08/2023-16/09/2023 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 [ ] NC [X] NA [ ] Tema: Procesos en el servicio de alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA ALEJANDRA VARGAS	24/04/2023 -16/09/2023
2	CECILIA CRISTIANO DÍAZ	24/04/2023 -16/09/2023
3	JUAN ESTEBAN CANARIA	24/04/2023 -16/09/2023
4	LUCELY MORALES	16/09/2023-16/09/2023
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	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.	C [x] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que 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 REQUERIMIENTOS___ **Porcentaje de Cumplimiento:** __87__ % **Fecha:** Día: __16____ Mes: ___06___ Año: __2023__ **Nº Acta:** ____AS02N 141511_____ **Hospital/Subred:** _____SUBRED NORTE_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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 [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 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 [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 [ ] NC [X] 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 [ ]

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 __19___ Mes __04___ Año __2023_ **Material:** ____Plàstico_ **Nº Tanques:** ___1__ **Capacidad Total:** __1000L__ **Empresa:** _____FAS Fumigaciones_____ **Concepto Sanitario:** ____Favorable_____ **Fecha Concepto:** Día __16___ Mes _05_ Año _2022__	C [X] 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 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	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 [X] 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**	2
Recipiente hermético 1000 ml	**25**	5
Recipiente hermético 330 ml	**25**	2
Recipiente hermético 200 ml	**25**	1

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 [X] NC [ ] NA [ ] 4 autorizaciones enviadas por la SLIS	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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	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 [X] NC [ ] NA [ ]

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.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	87,3	75,3
Cereal	ARROZ CON ARVEJA	92,6	86,8
Proteína	CARNE ASADA	80,7	80,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE CEBOLLA Y PEREJIL	15,0	4,1
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	81,3	77,3
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANÁBANA	4,3	4,8
Postre	MANDARINA	-	-

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. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día __-___ Mes __-__ Año ___-____ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día __09__ Mes __05__ Año __2023__ **Nutricionista :** Día __23__ Mes _06__ Año __2023__	C [ ] NC [X] 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**: ____03/06/2023-26/08/2023 _____	C [ ] NC [X] NA [ ] TOMA MASIVA A 244 Participantes Fechas de toma: 7,15 y 22/06/2023 Nuevos: 4 participantes 4 y 14/07/2023. 16/09/2023. Masiva 72 participantes Nuevos 2 participantes

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.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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.	C [X] NC [ ] NA [ ] 15 casos tratados el 22/06/2023

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 __16___ Mes __09___ Año __2023___ **Actividad IEC**:IMPORTANCIA EN LA REDUCCIÓN DE GRASAS TRANS Y SATURADAS **Actividad Física**:BAILE ZUMBA **Fecha Actividad:**__16/09/2023__	C [X] NC [ ] NA [ ] Asistencia de 51 participantes	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: ___21/09/2023___ Fecha Reporte Cualitativo: _____-_____	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] Enviado : 13/05/2023	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
12:30 m	131	134	Se evidencia coincidencia entre el registro en el sistema y las firmas de los participantes.
1:00 p. m.	161	176	
2:00 p. m.	208	219	
3:00 p. m.	237	237	
3:30 p. m.	-	-	
Total	237	237	

Se realiza visita al comedor comunitario Lourdes y seguimiento a los hallazgos delacta del 06/09/2023. Se suministra menú N° 20 semana N°4

Variable N°1. Se realiza intercambio de fruta del postre se realiza entrega de mandarina en lugar de granadilla para menú N° 20 para el día 26/09/2023.

Durante la verificación de la supervisión se evidencia faltante de 4.85Kg de ensalada de lechuga tomate cebolla y perejil para la jornada del día.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia que no se aplican todos los pasos de pre-alistamiento de alimentos no se realiza pesado de los insumos de acuerdo con lo establecido anexo técnico, se observa faltante de 4,85Kg de ensalada de lechuga, tomate y cebolla previo al servicio.	Préxima visita
O	18	Se evidencia que la socialización de lavado de manos para los participantes del 16/09/2023 no cuenta con listados de asistencia diligenciados	Préxima visita
O	22	Se evidencia que la capacitación de la inducción en servicios de alimentación realizada el 16/09/2023 a la manipuladora Lucelly Morales no cumple con la intensidad horaria establecida por el anexo técnico de 2 horas, registra 30 minutos.	Préxima visita
O	36	Se evidencia que no se igarantiza la limpieza y desinfección del material portable en el que se remiten los alimentos a los participantes de entrega del alimento en casa, debido a que no se cuenta con la cantidad suficiente para ser higienizados en el comedor, e intercambiados por los que entregan los participantes.	Préxima visita
O	41	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de los recipientes portables requeridos por el anexo técnico, se observa sólo 1 juego completo.	Préxima visita
O	51	Se evidencia que el registro de la toma de talla y peso realizada el 16/09/2023 no se realiza en el formato establecido del SIRBE, si no en uno de entrega del servicio, no cuenta con firma ni matricula de la nutricionista.	Préxima visita
O	46	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el gruo de edad de mayores de 14 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico para las preparaciones de carne de res asada y ensalada de lechuga, tomate, cebolla.	Préxima visita

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Luis Carlos Tapia L.	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	María Consuelo Duarte H
1073677907	Firma
Cédula de Ciudadanía	51977999
Responsable de Servicio	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Apoyo a Supervisión
	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	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-CC CP 02-001 LOURDES		
DIRECCIÓN:	CARRERA 14 # 56-34 Local 2	**TELÉFONO:**	3183822321
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/09/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO

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	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ CON ARVEJAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE GUANÁBANA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
GRANADILLA	GRANADILLA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: semana 4 menù 20

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H.	NOMBRES Y APELLIDOS:

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 I2019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CHAPINERO	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	**113834-CC CP 02-001 LOURDES**		
DIRECCIÓN:	**CARRERA 14 # 56-34 Local 2**	**TELÉFONO:**	**3183822321**
OPERADOR	**CORPORACION CONTRUYAMOS FUTURO**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**26/09/2023**

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 _>_A _14__ AÑOS**	248

						NUMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
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**	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	210	PESO MUESTREADO	220	227	216	210	218	195	226	214	224	214	238	199	219								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	108	103	100	104	93	108	102	107	102	113	95	104									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ARVEJAS	ARROZ CON ARVEJAS	121	PESO MUESTREADO	137	135	133	130	127	127	119	123	122	123	121	119	125								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	112	110	107	105	105	98	102	101	102	100	98	103									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	69	PESO MUESTREADO	78	72	71	71	84	69	81	80	67	75	59	67	65									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	104	103	103	122	100	117	116	97	109	86	97	94									
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	1	1	3	3	1	1	1									
MAORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	100	PESO MUESTREADO	116	90	84	100	122	107	130	113	109	107	97	98	118									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	90	84	100	122	107	130	113	109	107	97	98	118									
					CALIFICACION	1	3	1	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	67	PESO MUESTREADO	67	56	71	64	82	66	74	60	72	78	74	70	61								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	84	106	96	122	99	110	90	107	116	110	104	91									
					CALIFICACION	3	1	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE GUANÁBANA	330	PESO MUESTREADO	340	360	350	350	330	340	340	350	310	320	330	320	310								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	109	106	106	100	103	103	106	94	97	100	97	94									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAORES DE 14 AÑOS	13	GRANADILLA	GRANADILLA	80	PESO MUESTREADO	74	80	88	76	81	77	79	80	83	106	75	83	96								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	100	110	95	101	96	99	100	104	133	94	104	120									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1									

OBSERVACIONES: MENÚ 20 Semana: 4

FIRMA PROFESIONAL: Maria Consuelo Duarte H
NOMBRES Y APELLIDOS: Maria Consuelo Duarte H

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

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

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	09	AÑO	2023

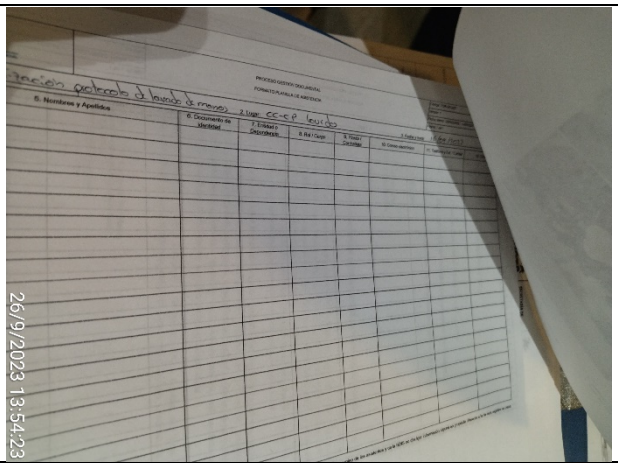
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113834-CC CP 02-001 LOURDES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6582-2023

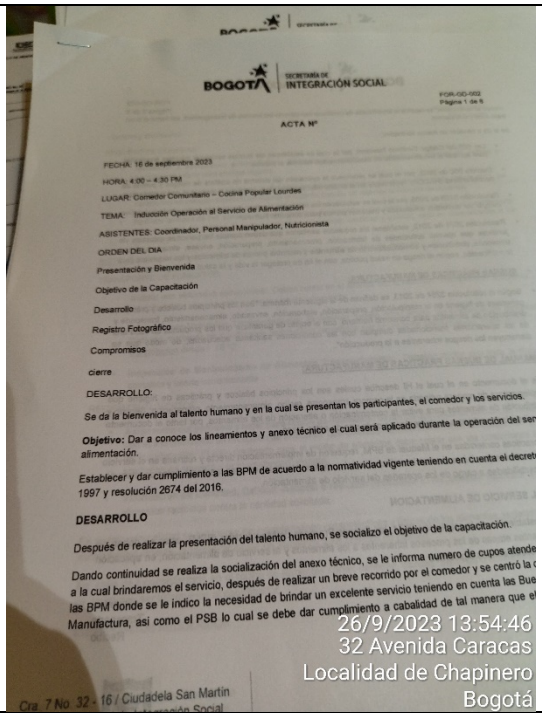
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☒ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 18

Descripción : Se evidencia que la socialización de lavado de manos para los participantes del 16/09/2023 no cuenta con listados de asistencia diligenciados.



BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA Nº

FECHA: 16 de septiembre 2023
HORA: 4:00 – 4:30 PM
LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular Lourdes
TEMA: Inducción Operación al Servicio de Alimentación
ASISTENTES: Coordinador, Personal Manipulador, Nutricionista
ORDEN DEL DIA
Presentación y Bienvenida
Objetivo de la Capacitación
Desarrollo
Registro Fotográfico
Compromisos
cierre

DESARROLLO:

Se da la bienvenida al talento humano y en la cual se presentan los participantes, el comedor y los servicios.

Objetivo: Dar a conoce los lineamientos y anexo técnico el cual será aplicado durante la operación del ser
alimentación.

Establecer y dar cumplimiento a las BPM de acuerdo a la normatividad vigente teniendo en cuenta el decreto
1997 y resolución 2674 del 2016.

DESARROLLO

Después de realizar la presentación del talento humano, se socializo el objetivo de la capacitación.

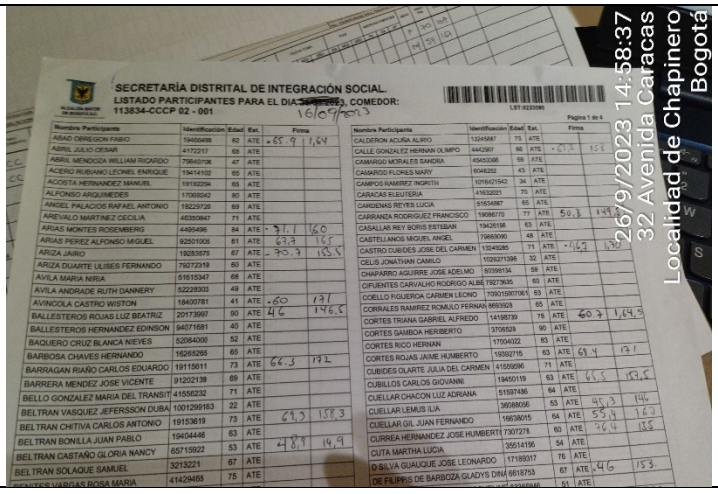
Dando continuidad se realiza la socialización del anexo técnico, se le informa numero de cupos atendi
a la cual brindaremos el servicio, después de realizar un breve recorrido por el comedor y se centró la
las BPM donde se le indico la necesidad de brindar un excelente servicio teniendo en cuenta las Bue
Manufactura, así como el PSB lo cual se debe dar cumplimiento a cabalidad de tal manera que el

26/9/2023 13:54:46
32 Avenida Caracas
Localidad de Chapinero
Bogotá

Cra. 7 No. 32 – 16 / Ciudadela San Martín

No de Variable: 22

Descripción: Se evidencia que la capacitación de la inducción en servicios de alimentación realizada el 16/09/2023 a la manipuladora Lucelly Morales no cumple con la intensidad horaria establecida por el anexo técnico de 2 horas, registra 30 minutos.



SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.
LISTADO PARTICIPANTES PARA EL DIA [redacted], COMEDOR:
113834-CCCP 02 - 001

16/09/2023

Nombre Participante	Identificación	Edad	Est.	Firma
ASAD OBREGON FABIO	19456498	62	ATE	65.9 1,64
ABRIL JULIO CESAR	4172217	65	ATE	
ABRIL MENDOZA WILLIAM RICARDO	79843798	47	ATE	
ACERO RUBIANO LEONEL ENRIQUE	19414102	65	ATE	
ACOSTA HERNANDEZ MANUEL	19192294	65	ATE	
ALFONSO ARGUMEDES	17093042	80	ATE	
ANGEL PALACIOS RAFAEL ANTONIO	19229729	69	ATE	
AREVALO MARTINEZ CECILIA	46320947	71	ATE	
ARIAS MONTES ROSEMBERG	4495496	84	ATE	57.1 160
ARIAS PEREZ ALFONSO MIGUEL	92501908	61	ATE	67.7 165
ARIZA JAIRO	19283579	67	ATE	70.7 155.5
ARIZA DUARTE ULISES FERNANDO	79272319	60	ATE	
AVILA MARIA NIRIA	51515347	68	ATE	
AVILA ANDRADE RUTH DANNERY	52228303	49	ATE	
AVINCOLA CASTRO WISTON	19400781	41	ATE	60 171
BALLESTEROS ROJAS LUZ BEATRIZ	20173997	90	ATE	46 146,5
BALLESTEROS HERNANDEZ EDINSON	94071681	40	ATE	
BAQUERO CRUZ BLANCA NIEVES	52084000	52	ATE	
BARBOSA CHAVES HERNANDO	16265265	65	ATE	
BARRAGAN RIAÑO CARLOS EDUARDO	19115811	73	ATE	66.3 172
BARRERA MENDEZ JOSE VICENTE	91202139	69	ATE	
BELLO GONZALEZ MARIA DEL TRANSIT	41556232	71	ATE	
BELTRAN VASQUEZ JEFERSSON DUBA	1001299163	22	ATE	
BELTRAN CHITIVA CARLOS ANTONIO	19153619	73	ATE	69,3 158,3
BELTRAN BONILLA JUAN PABLO	19404448	63	ATE	
BELTRAN CASTAÑO GLORIA NANCY	65715922	53	ATE	48,8 14,9
BELTRAN SOLAQUE SAMUEL	3213221	67	ATE	
[illegible] VARGAS ROSA MARIA	41429465	75	ATE	

Nombre Participante	Identificación	Edad	Est.	Firma
CALDERON ACUÑA ALIRO	13245587	75	ATE	
CALLE GONZALEZ HERNAN OLIMPO	4442567	66	ATE	67,1 153
CAMARGO MORALES SANDRA	45453388	59	ATE	
CAMARGO FLORES MARY	6548252	43	ATE	
CAMPOS RAMIREZ INGRITH	1018421542	34	ATE	
CARACAS ELEUTERIA	41653021	75	ATE	
CARDENAS REYES LUCIA	51534087	65	ATE	
CARRANZA RODRIGUEZ FRANCISCO	19088770	77	ATE	50,3 149
CASALLAS REY BORIS ESTEBAN	19426156	63	ATE	
CASTELLANOS MIGUEL ANGEL	79883090	48	ATE	
CASTRO CUBIDES JOSE DEL CARMEN	13245285	71	ATE	61,7 133
CELIS JONATHAN CAMILO	1026271394	32	ATE	
CHAPARRO AGUIRRE JOSE ADELMO	80398134	58	ATE	
CIFUENTES CARVAJALHO RODRIGO ALBE	79273635	60	ATE	
COELLO FIGUEROA CARMEN LEONO	1090159071961	63	ATE	
CORRALES RAMIREZ ROMULO FERNAN	6693923	65	ATE	
CORTES TRIANA GABRIEL ALFREDO	14198739	78	ATE	60,7 1,64,9
CORTES GAMBOA HERIBERTO	3708528	90	ATE	
CORTES RICO HERNAN	17004022	85	ATE	
CORTES ROJAS JAIME HUMBERTO	19392715	63	ATE	69,4 171
CUBIDES OLARTE JULIA DEL CARMEN	41555596	71	ATE	
CUBILLOS CARLOS GIOVANNI	19450119	63	ATE	61,5 153,5
CUELLAR CHACON LUZ ADRIANA	51597486	64	ATE	
CUELLAR LEMUS ILIA	39588056	53	ATE	45,3 146
CUELLAR GIL JUAN FERNANDO	19638015	64	ATE	59,4 162
CURREA HERNANDEZ JOSE HUMBERTO	7307278	60	ATE	76,4 135
CUTA MARTHA LUCIA	35514196	54	ATE	
D SILVA GUAUQUE JOSE LEONARDO	17195317	76	ATE	
DE FILIPPIS DE BARBOZA GLADYS DINA	6616753	67	ATE	46 153,
[illegible]	[illegible]	51	ATE	

26/9/2023 14:58:37
32 Avenida Caracas
Localidad de Chapinero
Bogotá

No de Variable: 51

Descripción: Se evidencia que el registro de la toma de talla y peso realizada el 16/09/2023 no se realiza en el formato establecido del SIRBE, si no en uno de entrega del servicio, no cuenta con firma ni matricula de la nutricionista.

Apoyo a la supervisión
MARIA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía