

 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	02 / 04 / 2024	Hora Inicio	9:00 am	Hora Finalización	3:30 pm
-----------------	----------------	-------------	---------	-------------------	---------

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6584-2023 Nombre Asociado: Corporación para el Desarrollo Social Sinapsis - Corsinapsis

Nombre Comedor Comunitario: 113347 - CCCP 19-004 Huertas

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 Fecha Final Operación: 30/04/2024

Nombre Responsable del Servicio: Odilia Umaza

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolívar Barrio: Estancia Dirección: Cir 75K # 620-42 Sur

Tel: / Cel.: 3166445262 Correo Electrónico: comedorhuertas6outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 280 Total Asistencia del Día: 279 Total Histórico de Asistencia: 75906

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

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 ☐

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Cebolla	7,8	8,0
	Tomate	12,8	13,0
	Pimientos	5,1	5,5

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa	17,7	18
Bebida de fruta	Naranja	21,2	22
	Leche	66,1	67
Postre	Morosa	15,7	16
	Helado	5,6	6,0

 ALCABIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO	
			PAGINA	2 de 12

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☒ NC ☐ NA ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarros y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	9	Implementa el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			El Imperio	06/09/23	30/06/20	15/08/23	15/08/23	5LFB39
Carne			El Imperio	06/09/23	30/06/20	15/08/23	15/08/23	5LFB39
Leche			Harko	15/11/23		30/08/23		TTX-505
Queso			Harko	15/11/23		30/08/23		TTX-505
Yogurt			Harko	15/11/23		30/08/23		TTX-505
Helado			Harko	15/11/23		30/08/23		TTX-505
Crema de leche			Harko	15/11/23		30/08/23		TTX-505
Huevos			Harko	15/11/23		05/10/23		STZ-701
Atún			Harko	15/11/23		05/10/23		STZ-701
Pulpas			Harko	17/02/23		20/03/24		622804

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 saturan evitando daño mecánico. Separados de abarros 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>06-03-2024</u> <u>Participantes - personal manipulador</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento																														
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.				C ☒ NC ☐ NA ☐																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Yolanda Díaz</td><td>01-09-2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>Zulma Martínez</td><td>01-09-2023</td></tr> <tr><td>3</td><td>Ingrid Martínez</td><td>04-06-2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>Luz Marina Norvaz</td><td>22-01-2024</td></tr> <tr><td>5</td><td>Odilia Umaña (Responsable)</td><td>01-09-2023</td></tr> <tr><td>6</td><td>Sandra Bernal (Nutricionista)</td><td>01-07-2023</td></tr> <tr><td>7</td><td>Manuel Moreno (Auxiliar)</td><td>07-04-2023</td></tr> <tr><td>8</td><td>Nelcy Peñuela (Reemplazo)</td><td>05-02-2024</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	Yolanda Díaz	01-09-2023	2	Zulma Martínez	01-09-2023	3	Ingrid Martínez	04-06-2023	4	Luz Marina Norvaz	22-01-2024	5	Odilia Umaña (Responsable)	01-09-2023	6	Sandra Bernal (Nutricionista)	01-07-2023	7	Manuel Moreno (Auxiliar)	07-04-2023	8	Nelcy Peñuela (Reemplazo)	05-02-2024	9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Yolanda Díaz	01-09-2023																																	
2	Zulma Martínez	01-09-2023																																	
3	Ingrid Martínez	04-06-2023																																	
4	Luz Marina Norvaz	22-01-2024																																	
5	Odilia Umaña (Responsable)	01-09-2023																																	
6	Sandra Bernal (Nutricionista)	01-07-2023																																	
7	Manuel Moreno (Auxiliar)	07-04-2023																																	
8	Nelcy Peñuela (Reemplazo)	05-02-2024																																	
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>03-02-2024</u> <u>20-05-2023</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>10-02-2024</u> <u>21-11-2023; 08-05-2023</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>02-03-2024</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 4 de 12

N°	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 ☐ NA ☐ Tema: Microorganismos y contaminación de alimentos																														
	<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>Yolanda Díaz</td><td>08-05-23 / 02-03-24</td></tr> <tr><td>2</td><td>Zulma Martínez</td><td>08-05-23 / 02-03-24</td></tr> <tr><td>3</td><td>Ingrid Martínez</td><td>08-05-23 / 02-03-24</td></tr> <tr><td>4</td><td>Luz Marina Narvaez</td><td>08-05-23 / 02-03-24</td></tr> <tr><td>5</td><td>Nelely Peñuela</td><td>10-02-24 / 02-03-24</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	Yolanda Díaz	08-05-23 / 02-03-24	2	Zulma Martínez	08-05-23 / 02-03-24	3	Ingrid Martínez	08-05-23 / 02-03-24	4	Luz Marina Narvaez	08-05-23 / 02-03-24	5	Nelely Peñuela	10-02-24 / 02-03-24	6			7			8			9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	Yolanda Díaz	08-05-23 / 02-03-24																														
2	Zulma Martínez	08-05-23 / 02-03-24																														
3	Ingrid Martínez	08-05-23 / 02-03-24																														
4	Luz Marina Narvaez	08-05-23 / 02-03-24																														
5	Nelely Peñuela	10-02-24 / 02-03-24																														
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 (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario Concepto: <u>Favorable</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>96,5</u> % Fecha: Día: <u>14</u> Mes: <u>06</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>45025060566</u> Hospital/Subred: <u>Sur</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐

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>16/01/2024</u> Empresa: <u>Fomindustria B.C</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>16</u> Mes <u>01</u> Año <u>2024</u> Material: <u>PVC</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>500L</u> Empresa: <u>Fomindustria B.C</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>08</u> Mes <u>03</u> Año <u>2023</u>			C ☒ NC ☐ NA ☐	
Categoría 6: Menaje y Equipo					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el "Formato de verificación instrumentos de medición".	C ☒ NC ☐ NA ☐

 ALCALDIA 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 <hr/> PAGINA 6 de 12
---	--	--

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																													
41	<p>Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes.</p> <p>**Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																													
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Menaje en sitio</th> <th style="width: 30%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 30%;">Cantidad Evidenciada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Postera</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> </tbody> </table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Bandeja plástica	10 por cada 100	30	Cuchara postre	1 por cada participante	300	Cuchara sopa	1 por cada participante	300	Cuchillo mesa	1 por cada participante	300	Tenedor mesa	1 por cada participante	300	Postera	1 por cada participante	300	Vaso jugo	1 por cada participante	300	Plato sopa	1 por cada participante	300	Plato seco	1 por cada participante	300	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Menaje portable</th> <th style="width: 30%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 30%;">Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> </tbody> </table>	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Recipiente hermético 500 ml	30	30	Recipiente hermético 1000 ml	30	30	Recipiente hermético 330 ml	30	30	Recipiente hermético 200 ml	30	30
	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada																																												
	Bandeja plástica	10 por cada 100	30																																												
	Cuchara postre	1 por cada participante	300																																												
	Cuchara sopa	1 por cada participante	300																																												
	Cuchillo mesa	1 por cada participante	300																																												
	Tenedor mesa	1 por cada participante	300																																												
	Postera	1 por cada participante	300																																												
	Vaso jugo	1 por cada participante	300																																												
	Plato sopa	1 por cada participante	300																																												
	Plato seco	1 por cada participante	300																																												
	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																												
	Recipiente hermético 500 ml	30	30																																												
	Recipiente hermético 1000 ml	30	30																																												
Recipiente hermético 330 ml	30	30																																													
Recipiente hermético 200 ml	30	30																																													

Categoría 7: Servicio 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	<p>En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús.</p> <p>El queso y los postres se sirven en postreras.</p> <p>Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐
	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).			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.	
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.	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 ☐
	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.				
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 ☐			

 ALCALDIA 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	7 de 12

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																
	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 ☐																																
49	<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>Mondongo</td> <td>91</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Avena Blanco</td> <td>84</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Pierna de pollo a finos trozos</td> <td>88</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Ensalada tipo de galleta</td> <td>3,6</td> <td>2,9</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Papa a la francesa</td> <td>80</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Sorbete de mora</td> <td>3,5</td> <td>2,3</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Mozzarella tojocler-Helado</td> <td>2,0</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table>	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Mondongo	91	82	Cereal	Avena Blanco	84	80	Proteína	Pierna de pollo a finos trozos	88	82	Ensalada o Verdura	Ensalada tipo de galleta	3,6	2,9	Tubérculo o Plátano	Papa a la francesa	80	78	Bebida de Fruta	Sorbete de mora	3,5	2,3	Postre	Mozzarella tojocler-Helado	2,0	1,5	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																															
Sopa o Cazuela	Mondongo	91	82																															
Cereal	Avena Blanco	84	80																															
Proteína	Pierna de pollo a finos trozos	88	82																															
Ensalada o Verdura	Ensalada tipo de galleta	3,6	2,9																															
Tubérculo o Plátano	Papa a la francesa	80	78																															
Bebida de Fruta	Sorbete de mora	3,5	2,3																															
Postre	Mozzarella tojocler-Helado	2,0	1,5																															

Categoría 8: Vigilancia Nutricional					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	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 <u>10</u> Mes <u>08</u> Año <u>2023</u> Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día <u>04</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u> Nutricionista: Día <u>10</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u>	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: <u>11-08-2023</u> <u>23-01-2024</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐ Pero y talla Participantes 91 el 02/03/24 Participantes 83 el 03/04/2024 En marzo 2 participantes nuevos.

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	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: <u>30/10/2023</u> Fecha Socialización: <u>10/11/2023</u>	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Comunicaciones 55 realizado el 10/11/2023

 ALCALDIA 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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. Fecha Aprobación: Día <u>23</u> Mes <u>01</u> Año <u>2024</u> Actividad IEC: <u>Transformación de la conducta alimentaria a través de la cocina</u> Actividad Física: <u>Actividad física</u> Fecha Actividad: <u>02-03-2024</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐ <u>31-05-2023</u> <u>21-12-2023</u>	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: <u>06-03-2024</u> Fecha Reporte Cualitativo: <u>/</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – 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>16/09/2023</u> <u>concepto</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

CAPÍTULO D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	81	87	
1:00 p. m.	162	165	
2:00 p. m.	256	258	
3:00 p. m.	279	279	
3:30 p. m.			
Total			

Se presenta aval para ajustar el plan de compras en 280 beneficiarios del 01/04/2024 hasta el 06/04/2024 por la SATS.

Variable 1 se presenta autorización de intercambio menú 15 del 03/04/2024 en adelante de espárragos, moricones, frijol y miel en su lugar espárragos, peras, fresa y miel.

Variable G3: No aplica el censo no presenta planes de mejoramiento ni requerimientos.

Se suscribe x x dgo apdo del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN COMENTARIOS

Orlun Uman

33700361.

Resp. Servicios.

[Firma]

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

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código: FOR-PS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Ciudad Bolívar		SERVICIO SOCIAL:		Comedor		UNIDAD OPERATIVA:		Huertas		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		02-04-24													
COBERTURA ATENDIDA HOY:				CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113347 CCCP 14-004		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Patricia Lozano		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Apoyo Operativo													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		14		NÚMERO DE MUESTRAS												RESULTADO							
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 años	5	Pierna Pollo Fines Hierbas	Pierna Pollo Fines Hierbas	90 a 104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	91	92	91	90															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Arroz Blanco	Arroz Blanco	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	104	97	107	105	102															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	96	106	104	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Ensalada Pico Gallo	Ensalada Pico Gallo	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	92	79	79	81															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	102	99	99	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Papa a la francesa	Papa a la francesa	21	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	23	20	19	22	20															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	95	90	105	95																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Huevos	Huevos	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	211	210	205	206	211															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	98	98	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Salchicha de mora	Salchicha de mora	200	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	292	284	245	285	278															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	101	105	102	99																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Merluza Helado	Merluza Helado	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	71	64	70	73															3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	101	93	100	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Patricia Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 33700321

CARGO: Resp. Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:

NOMBRE: Patricia Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51968768

CARGO: Apoyo Supervisión



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 1

Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolívar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113347 CUCP 14-004 Huertos		
DIRECCIÓN:	Cra 75 K # 620-42x	TELÉFONO:	/
FECHA (dd/mm/aaaa):	02-04-2024	OPERADOR:	superación para el desarrollo social Sinapsis - Comensal

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pierna Pollo Fines Hielos	Pierna Pollo Fines Hielos	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Ensalada Pico Gallo	Ensalada Pico Gallo	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Papa a la Francesa	Papa a la Francesa	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Molongo	Molongo	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Sobete de mar	Sobete de mar	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Manzana Helado	Manzana Helado	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Patricia Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Patricia Lozano

	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	02	MES	04	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR: 113347 CCCP 19-004 HUERTAS						
Nº CONVENIO/VIGENCIA:6584-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA Nº 3	MENÚ:14	
GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u>	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u>	GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>
 <p>2/04/2024 13:19:51 Diagonal 62d Bis Sur Ciudad Bolívar Bogotá</p>	 <p>2/04/2024 13:17:44 Diagonal 62d Bis Sur Ciudad Bolívar Bogotá</p>	 <p>2/04/2024 13:18:31 Diagonal 62d Bis Sur Ciudad Bolívar Bogotá</p>

Apoyo a la supervisión
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51.968.968
Cédula de Ciudadanía