

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de 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: 14 / 12 / 2023		Hora Inicio: 09:30am	Hora Finalización: 02:30pm																																																							
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: 23/12/2023 Nombre Responsable del Servicio: Odilia Umaña																																																										
2. Ubicación Localidad: Ciudad Bolívar Barrio: Estancia Dirección: Kr. 75 K 620-42 Sur Tel: / Cel: 3166445267 Correo Electrónico: comedorhuertas@outlook.com																																																										
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Participantes en Atención: 300 Participantes Autorizados por Plan de Compras: 280 Total Asistencia del Día: 267 Total Histórico de Asistencia: 52377																																																										
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 ☐																																																					
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Sopa o cazuela</td> <td>Crema de leche</td> <td>1.9</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="border: none;">/</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="border: none;">/</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td colspan="3" style="border: none;">/</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Verdura o ensalada</td> <td>Aguacate</td> <td>20.5</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="border: none;">/</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td colspan="3" style="border: none;">/</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o plátano</td> <td colspan="3" style="border: none;">/</td> </tr> <tr> <td>Bebida de fruta</td> <td colspan="3" style="border: none;">/</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Mandarina</td> <td>21.2</td> <td>36.5</td> </tr> </tbody> </table> </div>								Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	Crema de leche	1.9	2	/			/			Cereal	/			Verdura o ensalada	Aguacate	20.5	21	/					Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	/			Tubérculo o plátano	/			Bebida de fruta	/			Postre	Mandarina	21.2	36.5
		Peso Neto																																																								
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																							
Sopa o cazuela	Crema de leche	1.9	2																																																							
	/																																																									
	/																																																									
Cereal	/																																																									
Verdura o ensalada	Aguacate	20.5	21																																																							
	/																																																									
		Peso Neto																																																								
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																							
Proteína	/																																																									
Tubérculo o plátano	/																																																									
Bebida de fruta	/																																																									
Postre	Mandarina	21.2	36.5																																																							

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023			FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 2 de 12																																																																																																				
Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos																																																																																																									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																																				
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☐ NC ☒ NA ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C ☐ NC ☒ NA ☐																																																																																																				
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	9	Implementa el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																				
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.				C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td></td> <td></td> <td>El Imperio</td> <td>06/09/23</td> <td>30/06/2020</td> <td>15/08/23</td> <td>15/08/23</td> <td>SL1839</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>El Imperio</td> <td>06/09/23</td> <td>30/06/2020</td> <td>15/08/23</td> <td>15/08/23</td> <td>SL1839</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>ηακro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>30/08/23</td> <td></td> <td>TTX505</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>ηακro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>30/08/23</td> <td></td> <td>TTX505</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>ηακro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>30/08/23</td> <td></td> <td>TTX505</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>ηακro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>30/08/23</td> <td></td> <td>TTX505</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>ηακro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>30/08/23</td> <td></td> <td>TTX505</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>ηακro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>05/10/23</td> <td></td> <td>JT2301</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>ηακro</td> <td>24/01/23</td> <td></td> <td>05/10/23</td> <td></td> <td>JT2301</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>Hortypulpas</td> <td>19/02/23</td> <td></td> <td>01/04/23</td> <td></td> <td>622809</td> </tr> </tbody> </table>							Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			El Imperio	06/09/23	30/06/2020	15/08/23	15/08/23	SL1839	Carne			El Imperio	06/09/23	30/06/2020	15/08/23	15/08/23	SL1839	Leche			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505	Queso			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505	Yogurt			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505	Helado			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505	Crema de leche			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505	Huevos			ηακro	24/01/23		05/10/23		JT2301	Atún			ηακro	24/01/23		05/10/23		JT2301	Pulpas			Hortypulpas	19/02/23		01/04/23		622809
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																	
Pollo			El Imperio	06/09/23	30/06/2020	15/08/23	15/08/23	SL1839																																																																																																	
Carne			El Imperio	06/09/23	30/06/2020	15/08/23	15/08/23	SL1839																																																																																																	
Leche			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505																																																																																																	
Queso			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505																																																																																																	
Yogurt			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505																																																																																																	
Helado			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505																																																																																																	
Crema de leche			ηακro	24/01/23		30/08/23		TTX505																																																																																																	
Huevos			ηακro	24/01/23		05/10/23		JT2301																																																																																																	
Atún			ηακro	24/01/23		05/10/23		JT2301																																																																																																	
Pulpas			Hortypulpas	19/02/23		01/04/23		622809																																																																																																	
Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos																																																																																																									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																																																																																																				
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C ☒ NC ☐ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																				
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																				

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 12																															
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																														
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación" Diligencia diariamente el "Formato de control de entrada y salida de alimentos", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☒ NC ☐ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización <u>02/11/2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																														
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.				C ☒ NC ☐ NA ☐																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Yolanda Diaz</td><td>01/09/2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>Zulma Martinez</td><td>01/09/2023</td></tr> <tr><td>3</td><td>Ludrid Martinez</td><td>09/06/2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>Luz Maria Narvaez</td><td>12/01/2023</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>01/09/2023</td></tr> <tr><td>7</td><td>Manuel Moreno (Auxiliar)</td><td>07/09/2023</td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>				Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Yolanda Diaz	01/09/2023	2	Zulma Martinez	01/09/2023	3	Ludrid Martinez	09/06/2023	4	Luz Maria Narvaez	12/01/2023	5	Odilia Umaña (Responsable)	01/09/2023	6	Sandra Bernal (Nutricionista)	01/09/2023	7	Manuel Moreno (Auxiliar)	07/09/2023	8			9			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Yolanda Diaz	01/09/2023																																	
2	Zulma Martinez	01/09/2023																																	
3	Ludrid Martinez	09/06/2023																																	
4	Luz Maria Narvaez	12/01/2023																																	
5	Odilia Umaña (Responsable)	01/09/2023																																	
6	Sandra Bernal (Nutricionista)	01/09/2023																																	
7	Manuel Moreno (Auxiliar)	07/09/2023																																	
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: <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>08/05/2023-21/11/2023</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>09/11/2023</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO <hr/> 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 ☐																														
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 60%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 35%;">Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Yolanda Diaz</td> <td>08/05/2023 - 09/12/23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Edna Martinez</td> <td>08/05/2023 - 09/12/23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Lucrid Martinez</td> <td>08/05/2023 - 09/12/23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>W3 Mariua Narvaez</td> <td>08/05/2023 - 09/12/23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Yolanda Diaz	08/05/2023 - 09/12/23	2	Edna Martinez	08/05/2023 - 09/12/23	3	Lucrid Martinez	08/05/2023 - 09/12/23	4	W3 Mariua Narvaez	08/05/2023 - 09/12/23	5			6			7			8			9			
	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	Yolanda Diaz	08/05/2023 - 09/12/23																													
	2	Edna Martinez	08/05/2023 - 09/12/23																													
	3	Lucrid Martinez	08/05/2023 - 09/12/23																													
	4	W3 Mariua Narvaez	08/05/2023 - 09/12/23																													
	5																															
	6																															
	7																															
8																																
9																																
Categoría 5: Sanitario																																
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 ☐																														
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>AS025060566</u> Hospital/Subred: <u>SUR</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
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	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	☒ C ☐ NC ☐ NA	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación, esta 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>13/10/2023</u> Empresa: <u>Fumindustrial B.C</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA	
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>13</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u> Material: <u>PVC</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>10000</u> Empresa: <u>Fumindustrial 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			
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables, en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico	☒ C ☐ NC ☐ NA	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente, y se registra la información en el "Formato de verificación instrumentos de medición".	☒ C ☐ NC ☐ NA	

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 6 de 12
---	--	--

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> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Menaje en sitio</th> <th style="width: 20%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 20%;">Cantidad Evidenciada</th> <th style="width: 20%;">Menaje portable</th> <th style="width: 20%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 20%;">Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td>30</td> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postrera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Bandeja plástica	10 por cada 100	30	Recipiente hermético 500 ml	30	30	Cuchara postre	1 por cada participante	300	Recipiente hermético 1000 ml	30	30	Cuchara sopa	1 por cada participante	300	Recipiente hermético 330 ml	30	30	Cuchillo mesa	1 por cada participante	300	Recipiente hermético 200 ml	30	30	Tenedor mesa	1 por cada participante	300				Postrera	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				<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																																									
Bandeja plástica	10 por cada 100	30	Recipiente hermético 500 ml	30	30																																																									
Cuchara postre	1 por cada participante	300	Recipiente hermético 1000 ml	30	30																																																									
Cuchara sopa	1 por cada participante	300	Recipiente hermético 330 ml	30	30																																																									
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300	Recipiente hermético 200 ml	30	30																																																									
Tenedor mesa	1 por cada participante	300																																																												
Postrera	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																																																												
Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos																																																														
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																									
42	<p>Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.</p> <p>Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	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>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>																																																									
44	<p>Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados.</p> <p>Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	45	<p>Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>																																																									
46	<p>Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>																																																									
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																																												
48	<p>Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>																																																												

 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 7 de 12
---	--	--

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																																
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.																																	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Grupo de Alimentos</th> <th style="width: 35%;">Preparación del Día</th> <th style="width: 15%;">T1 °C</th> <th style="width: 15%;">T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Ajiaco</td> <td>78.9</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Arroz blanco</td> <td>85</td> <td>81</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Pechuga de pollo mechada en salsa criolla</td> <td>81.9</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Tajada de aguacate</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>en el ajiaco</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>sorbete de guayaba</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Mandarina</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table>	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Ajiaco	78.9	75	Cereal	Arroz blanco	85	81	Proteína	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	81.9	75	Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate	NA	NA	Tubérculo o Plátano	en el ajiaco	NA	NA	Bebida de Fruta	sorbete de guayaba	5	5	Postre	Mandarina	NA	NA	C ☐ NC ☒ NA ☐
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																														
	Sopa o Cazuela	Ajiaco	78.9	75																														
	Cereal	Arroz blanco	85	81																														
	Proteína	Pechuga de pollo mechada en salsa criolla	81.9	75																														
	Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate	NA	NA																														
	Tubérculo o Plátano	en el ajiaco	NA	NA																														
	Bebida de Fruta	sorbete de guayaba	5	5																														
Postre	Mandarina	NA	NA																															

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.	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
	Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día <u>10</u> Mes <u>08</u> Año <u>2023</u>			*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.	
	Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u> Nutricionista: Día <u>18</u> Mes <u>09</u> Año <u>2023</u>			*Remite cronograma trimestral. Fecha entrega cronograma: <u>11/08/2023</u>	
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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
				Fecha Asistencia: <u>30/10/2023</u> Fecha Socialización: <u>10/11/2023</u>	
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 ☒ NC ☐ NA ☐ 55 canalizaciones 10/11/2023			

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 8 de 12
---	--	--

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. Fecha Aprobación: Día <u>31</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u> Actividad IEC: <u>Diabetes</u> Actividad Física: <u>entrenamientos y estiramientos</u> Fecha Actividad: <u>09/12/2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo <u>09/12/2023</u> Fecha Reporte Cualitativo <u>/</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros				
--	--	--	--	--

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: <u>16/08/2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario, las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES				
--	--	--	--	--

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

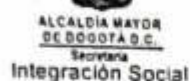
El número de participantes registrados en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	/	/	
1:00 p. m.	/	/	
2:00 p. m.	/	/	
3:00 p. m.	267	267	
3:30 p. m.	/	/	
Total	267	267	

Asociado cuenta con aval para ajuste a plan de compras a 280 participantes del 11 al 16/12/2023 por \$015.
Variable 1. Asociado cuenta con autorización de intercambios: Peri 16. Graudi-lla por mandarina, Peri 17. Uchuva por uva en ensalada silvestre.
Variable 51. Se evidencian participantes en atención aún sin registro de tallas de peso y talla en sistema go global, por lo que se requiere su registro antes de culminar el semestre.
Variable 63. No aplica: no se cuenta con planos de mejoramiento ni requerimientos para seguimiento.
Se socializa y se da copia del acta al asociado

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realiza la notificación vía telefónica al proveedor de lácteos y se solicita la reposición inmediata.
[Firma]
3310031



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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

11 de 12

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

[illegible]

 ALCALDIA 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 EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						Código: FOR-PSS-246 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 2	
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:		Ciudad Bolívar				SERVICIO SOCIAL:		comedor comunitario	
UNIDAD OPERATIVA:		113347 - CCCP 19-004 Huertos							
DIRECCIÓN:		Kr. 75K 620 - 42 Sur				TELÉFONO:		/	
FECHA (dd/mm/aaaa):		14/12/2023				OPERADOR:		Corporación Corsinapsis	
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
pechuga de pollo mechada con salsa criolla	pechuga de pollo mechada con salsa criolla	1	9	9	9	9	9	3	/
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ajiaco	Ajiaco	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
sorbetes de guayaba	sorbetes de guayaba	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
granadilla	Mandarina	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
		1							
		2							
		3							
OBSERVACIONES:									
FIRMA PROFESIONAL: <u>Adriana Rojo</u>						FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>[Firma]</u>			
NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Adriana Rojo</u>						NOMBRES Y APELLIDOS: <u>ODILIA UMANA</u>			



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252

Versión: 2

Fecha: Memo Int
12019028518
17/06/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolívar	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113347-CCCC 19-004 Huellas		
DIRECCIÓN:	Kr 75K 620-47 Sur	TELÉFONO:	/
OPERADOR	Corporación Corsinapsis	FECHA: (dd/mm/aaaa)	14/11/2023
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETAREO 2: DE 3 A 5 AÑOS
		0	GRUPO ETAREO 3: DE 6 A 8 AÑOS
		19	GRUPO ETAREO 4: DE 9 A 13 AÑOS
		65	GRUPO ETAREO 5: DE 14 A 18 AÑOS
			196

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	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
3	3	Pechuga de pollo machada con salsa criolla	Pechuga de pollo machada con salsa criolla	43 47	PESO MUESTREADO	45	44	43																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	102	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Arroz blanco	Arroz blanco	80 72-88	PESO MUESTREADO	77	78	80																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	97	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	52 47-57	PESO MUESTREADO	56	56	55																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	107	105																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Ajiaco	Ajiaco	180 162-199	PESO MUESTREADO	180	187	194																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	103	107																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Sofrito de guayaba	Sofrito de guayaba	240 215-266	PESO MUESTREADO	250	250	240																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	104	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Granadilla	Mandarina	50	PESO MUESTREADO	52	53	68																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						

OBSERVACIONES: Menú 16 Semana 3

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rizo
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rizo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [Firma]
NOMBRES Y APELLIDOS: Opura Uribe

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ SECRETARÍA DE 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	14	MES	12	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113347-CCCP 19-004 HUERTAS						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6584-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



<p>No de Variable: 6</p> <p>Descripción: Se evidencian 7.5 kilos de queso con presencia de esporas, producto requerido para el sábado 16/12/2023, asociado refiere solicitar reposición a proveedor.</p>
--

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3

MENÚ: 16



Apoyo a la supervision
Adriana María Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos
52.807.085
Cédula de Ciudadanía