

	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	27	02	2024	Hora Inicio	09:15 am	Hora Finalización	03:00 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación
 N° Convenio/Vigencia: 6584-2023 Nombre Asociado: Cooperación para el Desarrollo Social Sinapsis-Coisinapsis
 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 Umaña

2. Ubicación
 Localidad: Ciudad Bolívar Barrio: Estancia Dirección: Kr. 75 K 62D-42 Sur
 Tel: / Cel: 316 6445267 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: 274 Total Histórico de Asistencia: 68712

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 ☐
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	Tomate	25.7	26.3
	Oregano	0.1	0.1

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	70ra	21.2	22
	Leche	66	66
Postro	Papaya	15.7	17.7
	Yogurt	5.5	6

 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 (lomos 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 ☐																																																																																																		
	<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>30/06/20</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>30/06/20</td> <td>15/08/23</td> <td>15/08/23</td> <td>SL1839</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>MaKro</td> <td>15/11/23</td> <td></td> <td>30/08/23</td> <td></td> <td>TTX505</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>MaKro</td> <td>15/11/23</td> <td></td> <td>30/08/23</td> <td></td> <td>TTX505</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>MaKro</td> <td>15/11/23</td> <td></td> <td>30/08/23</td> <td></td> <td>TTX505</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>MaKro</td> <td>15/11/23</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>MaKro</td> <td>15/11/23</td> <td></td> <td>30/08/23</td> <td></td> <td>TTX505</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>MaKro</td> <td>15/11/23</td> <td></td> <td>05/10/23</td> <td></td> <td>JT2701</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>MaKro</td> <td>15/11/23</td> <td></td> <td>05/10/23</td> <td></td> <td>JT2701</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>Hortypulpas</td> <td>17/04/23</td> <td></td> <td>01/04/23</td> <td></td> <td>G22809</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	30/06/20	15/08/23	15/08/23	SL1839	Carne			El Imperio	06/09/23	30/06/20	15/08/23	15/08/23	SL1839	Leche			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505	Queso			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505	Yogurt			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505	Helado			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505	Crema de leche			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505	Huevos			MaKro	15/11/23		05/10/23		JT2701	Atún			MaKro	15/11/23		05/10/23		JT2701	Pulpas			Hortypulpas	17/04/23		01/04/23		G22809		
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	SL1839																																																																																														
Carne			El Imperio	06/09/23	30/06/20	15/08/23	15/08/23	SL1839																																																																																														
Leche			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505																																																																																														
Queso			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505																																																																																														
Yogurt			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505																																																																																														
Helado			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505																																																																																														
Crema de leche			MaKro	15/11/23		30/08/23		TTX505																																																																																														
Huevos			MaKro	15/11/23		05/10/23		JT2701																																																																																														
Atún			MaKro	15/11/23		05/10/23		JT2701																																																																																														
Pulpas			Hortypulpas	17/04/23		01/04/23		G22809																																																																																														
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 saturan evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	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 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>04/01/2024</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>Ingrid Martinez</td><td>09/06/2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>Luz Marina Narvaez</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>01/09/2023</td></tr> <tr><td>8</td><td>Nelcy Penvela (Reemplazo)</td><td>05/02/2024</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	Ingrid Martinez	09/06/2023	4	Luz Marina Narvaez	22/01/2024	5	Odilia Umaña (Responsable)	01/09/2023	6	Sandra Bernal (Nutricionista)	01/07/2023	7	Manuel Moreno (Auxiliar)	01/09/2023	8	Nelcy Penvela (Reemplazo)	05/02/2024	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	Ingrid Martinez	09/06/2023																																		
4	Luz Marina Narvaez	22/01/2024																																		
5	Odilia Umaña (Responsable)	01/09/2023																																		
6	Sandra Bernal (Nutricionista)	01/07/2023																																		
7	Manuel Moreno (Auxiliar)	01/09/2023																																		
8	Nelcy Penvela (Reemplazo)	05/02/2024																																		
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 - 03/02/2024</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>08/05/23 - 21/11/23 - 10/02/2024</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>03/02/2024</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																															

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 4 de 12
---	--	--

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Nº</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>1</td><td>Yolanda Diaz</td><td>08/05/23 - 03/02/24</td></tr> <tr><td>2</td><td>Zulay Martinez</td><td>08/05/23 - 03/02/24</td></tr> <tr><td>3</td><td>Ingrid Martinez</td><td>08/05/23 - 03/02/24</td></tr> <tr><td>4</td><td>Luz Mariana Narvaez</td><td>08/05/2023 - 17/10/2024</td></tr> <tr><td>5</td><td>Nelcy Peñuela</td><td>10/02/2024 - 03/02/24</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>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Yolanda Diaz	08/05/23 - 03/02/24	2	Zulay Martinez	08/05/23 - 03/02/24	3	Ingrid Martinez	08/05/23 - 03/02/24	4	Luz Mariana Narvaez	08/05/2023 - 17/10/2024	5	Nelcy Peñuela	10/02/2024 - 03/02/24	6			7			8			9			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	Yolanda Diaz	08/05/23 - 03/02/24																													
	2	Zulay Martinez	08/05/23 - 03/02/24																													
	3	Ingrid Martinez	08/05/23 - 03/02/24																													
	4	Luz Mariana Narvaez	08/05/2023 - 17/10/2024																													
	5	Nelcy Peñuela	10/02/2024 - 03/02/24																													
	6																															
	7																															
8																																
9																																

Categoría 5: Sanitario					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ 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 ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario Concepto: <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>SUY</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente, se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ 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>16/01/2024</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>16</u> Mes <u>01</u> Año <u>2024</u> Material: <u>PVC</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>500l</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
---	--	--

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																																																												
41	<p>Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes.</p> <p>**Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.</p> <table border="1" 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				C ☒ NC ☐ NA ☐
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					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	<p>Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.</p> <p>Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).</p>	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 ☐
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>	C ☒ NC ☐ NA ☐	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>	C ☒ NC ☐ NA ☐
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>	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	<p>Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.</p>	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 7 de 12																																	
Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																																	
49	<p>Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Sopa de arroz</td> <td>78.3</td> <td>73.7</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Espaguetis</td> <td>67.3</td> <td>83.2</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Albóndigas en salsa bolonesa</td> <td>72</td> <td>77.8</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Tomate en rodajas con orégano</td> <td>3.3</td> <td>2.9</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Papa sin cáscara dorada</td> <td>68.3</td> <td>63.3</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Sorbete de mora</td> <td>0.1</td> <td>5.9</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Papaya en cuadros con yogur</td> <td>0.2</td> <td>5.7</td> </tr> </tbody> </table>	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sopa de arroz	78.3	73.7	Cereal	Espaguetis	67.3	83.2	Proteína	Albóndigas en salsa bolonesa	72	77.8	Ensalada o Verdura	Tomate en rodajas con orégano	3.3	2.9	Tubérculo o Plátano	Papa sin cáscara dorada	68.3	63.3	Bebida de Fruta	Sorbete de mora	0.1	5.9	Postre	Papaya en cuadros con yogur	0.2	5.7	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																
Sopa o Cazuela	Sopa de arroz	78.3	73.7																																
Cereal	Espaguetis	67.3	83.2																																
Proteína	Albóndigas en salsa bolonesa	72	77.8																																
Ensalada o Verdura	Tomate en rodajas con orégano	3.3	2.9																																
Tubérculo o Plátano	Papa sin cáscara dorada	68.3	63.3																																
Bebida de Fruta	Sorbete de mora	0.1	5.9																																
Postre	Papaya en cuadros con yogur	0.2	5.7																																
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
50	<p>Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día <u>10</u> Mes <u>08</u> Año <u>2023</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u></p> <p>Nutricionista: Día <u>18</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	51	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años.</p> <p>*Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE.</p> <p>*Remite cronograma trimestral</p> <p>Fecha entrega cronograma <u>11/08/2023</u> <u>23/10/2024</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																														
52	<p>Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros, en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	53	<p>Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario.</p> <p>Fecha Asistencia: <u>30/10/2023</u></p> <p>Fecha Socialización: <u>10/11/2023</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																														
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																															
54	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.</p>			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>55 (evaluación) 10/11/2023</p>																															

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: <u>31/05/2023</u> Día <u>23</u> Mes <u>01</u> Año <u>2024</u> Actividad IEC: <u>Alimentación saludable en adulto mayor</u> Actividad Física: <u>Aeróbicos</u> Fecha Actividad: <u>03/02/2024</u> <u>82 asistentes</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>09/02/2024</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 otro índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

9 de 12

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.	274	274	
3:30 p. m.	/	/	
Total	274	274	

Asociado presenta aval para ajuste de plan de compras a 280 beneficia-
rios del 26/02/24 al 02/03/24 por \$115

Variable 1. Asociado presenta autorización de intercambio de preparaciones,
menú 10 del 04/02/24 granadilla por mandarina, menú 16 granadilla
por mandarina, menú 20 granadilla por mandarina, menú 3 uva con
yogurt por pera con yogurt. Menú 10 del 29/02/2024 granadilla por pera,
menú 12 mandarina por manzana 02/03/2024

Variable 10. Se cuenta con solicitud de visita de inspección y vigilancia ante
INVIMA del 31/01/2024 por parte de Hally y polpas.

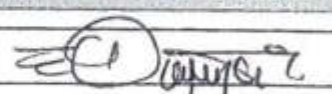
Variable 51. Sapaita toma de peso y talla de 85 beneficiarios en towna
del 03/02/2024 y 23 beneficiarios nuevos para un total de 108
datos

Variable 63. No aplica, no cuenta con planes de mejoramiento ni requerimientos
en seguimiento

Se socializa y se deja copia del acta al asociado

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios


33706321



FORMATO NO
CONTROLADO

10 de 12

[illegible]

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

[illegible]

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Odilia Umara Cãnon	Adriana M. Rozo A
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[Firma]	Adriana M. Rozo A
Firma	Firma
33700321	52807085
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Contratista - Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento es obligatoria.

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

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS						Código: FOR PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo (2023) 342-20/12/2023 Página: 1 de 1																			
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD		SERVICIO SOCIAL		UNIDAD OPERATIVA		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)																					
Ciudad Bolívar		Comedor Comunitario		113347-LCP 19-004		27/10/2024																					
COBERTURA ATENDIDA HOY		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR		ROL O CARGO SUBDIRECCIÓN TÉCNICA																						
274		113347	Adriana Ruzo		Contratista Apoyo a Supervisión																						
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR		NÚMERO DE MENÚ	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
9a13	5	Albondigas en salsa bolonesa	Albondigas en salsa bolonesa	68 75	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	61	73	75	75	68																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	107	110	110	100																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9a13	5	Espaguetis	Espaguetis	137 123-152	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	152	129	141	140	135																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	94	102	102	98																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a13	5	Torucho en rodajas con oregano	Torucho en rodajas con oregano	80 72-88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	83	82	87	84																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	77	103	102	108	105																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9a13	5	Papa sin dorada	Papa sin dorada	37 34-41	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	37	34	37	39	35																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	91	84	105	95																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
9a13	5	Sopa de arroz	Sopa de arroz	210 189-233	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	200	201	201	215	189																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	96	96	102	90																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a13	5	Susete de mora	Susete de mora	280 252-308	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	279	280	280	284	280																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	100	100	101	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a13	5	Payaya en rodajas con yogur	Payaya en rodajas con yogur	70 63-77	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	73	76	75	69																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118	104	108	107	98																	
					CALIFICACIÓN	1	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): Corina Uribe

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 33700321

CARGO: Resp. Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN

NOMBRE: Adriana Ruzo

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52807085

CARGO: Contratista - Apoyo a Supervisión

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Código: FOR-PSS-245 Versión: 1 Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1					
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD		Ciudad Bolívar		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD					
UNIDAD OPERATIVA		113347-CCCC 19-004 Huellas							
DIRECCIÓN		Kr. 75 K 620-42 Sur		TELÉFONO: /					
FECHA (dd/mm/aaaa)		27/02/2024		OPERADOR					
		Corsinapsis							
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albondigas en salsa bolonesa	Albondigas en salsa bolonesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espaguetis	Espaguetis	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Tortilla en rodajas con queso	Tortilla en rodajas con queso	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Papa sin cascara dorada	Papa sin cascara dorada	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de arroz	Sopa de arroz	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Sobete de uva	Sobete de uva	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Papaya en cubitos con yogurt	Papaya en cubitos con yogurt	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
OBSERVACIONES									
FIRMA PROFESIONAL		Adriana Ruzo		FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE		[Firma]			
NOMBRES Y APELLIDOS		Adriana Ruzo		NOMBRES Y APELLIDOS		DANIELA VILLAN			

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

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	02	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 ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 <p>27 feb 2024 9:52:25 a. m. Ciudad Bolívar Bogotá</p>	 <p>27 feb 2024 10:32:36 a. m. Ciudad Bolívar Bogotá</p>
No de Variable:26 Descripción: Se evidencian paredes en parte inferior de mesón central en área de procesos con desprendimiento de pintura, al igual que en columna al ingreso de esta área.	No de Variable: 39 Descripción: Se evidencia fuga en tuberías de desagüe de plateros y presencia de óxido en interior de refrigerador de área de proceso.

	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° 2

MENÚ: 8



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