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

Fecha de Visita	25	7	2023	Hora Inicio	8:50am	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6587-2023** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE**

Nombre Comedor Comunitario : **113399- CCCP - 19-011 JUAN PABLO II**

Fecha Inicio Operación: **26/04/2023** Fecha Final Operación: **25/12/2023**

Nombre Responsable del Servicio: **ANGELA BORJA**

2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLIVAR** Barrio: **CAPRI** Dirección: **CALLE 68 SUR # 18M-06**

Tel: **7925261** Cel.: **3043479286** Correo Electrónico: comedor.juanpablo2@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **300**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **286** Total Histórico de Asistencia: **20805**

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "*Formato autorización cambio de preparaciones*". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C: ☐ NC: X NA: ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C: X NC: ☐ NA: ☐
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C: X 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: X NC: ☐ NA: ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C: X NC: ☐ NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Cereal	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Verdura o ensalada	pimenton	5,17	5,2
	Tomate	12,89	13,5
	cebolla cabezona	7,95	7,98

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Tubérculo o plátano	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	mora	21,7	22
	Leche	68,36	69
Postre	Pera	16,12	16,87
	helado	5,78	7,5

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	____	____	EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2023	6/10/2022	6/10/2022	SKM 154
Carne	____	____	INVERCAMEL	1/09/2022	15/08/2017	6/10/2022	6/10/2022	SKM 154
Leche	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/09/2022	____	JKU 385
Queso	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/09/2022	____	JKU 385
Yogurt	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/09/2022	____	JKU 385
Helado	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	13/09/2022	____	JKU 385
Crema de leche	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	4/11/2022	____	EXX 450
Huevos	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	4/11/2022	____	EXX 450
Atún	____	____	MAKRO	24/01/2023	____	4/11/2022	____	EXX 450
Pulpas	____	____	HORTI PULPAS	17/02/2023	____	1/04/2023	____	GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

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

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización**: **Personal y Participantes 13/07/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**OFELIA DORADO**	**3/08/2022**
2	**NASLI DEL CARMEN ALMENDRALES**	**21/01/2023**
3	**LEIDI TATIANA JAQUE**	**27/08/2022**
4	**MARIA CLARET RAMIREZ**	**21/01/2023**
5	**JUAN PABLO GONZALEZ (AUXILIAR)**	**18/08/2023**
6	**ANGELA RODRIGUEZ (NUTRICIONISTA)**	**19/01/2023**
7	**ANGELA BORJA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)**	**19/01/2023**
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: **29/04/2023** Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: **29/04/2023-**	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: **29/04/2023- 30/06/2023-06/07/2023** Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**OFELIA DORADO**	**29/04/2023- 15/07/2023**
2	**NASLI DEL CARMEN ALMENDRALES**	**29/04/2023- 15/07/2023**
3	**LEIDI TATIANA JAQUE**	**29/04/2023- 15/07/2023**
4	**MARIA CLARET RAMIREZ**	**29/04/2023- 15/07/2023**
5	_____	**29/04/2023- 15/07/2023**
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] 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: FAVORABLE CON REQUERIMIENTO Porcentaje de Cumplimiento: 83,5 %** **Fecha: Día: 27 Mes: 10 Año: 2022 Nº Acta: ASO2S054235** **Hospital/Subred: SUBRED SUR**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **22/10/2022** Empresa: **MULTISERVICIOS FENIX MY** Concepto Sanitario: **FAVORABLE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque: Día 22 Mes 04 Año 2023 Material: PVC Nº Tanques: 2** **Capacidad Total: 2000 LT Empresa: MULTISERVICIOS FENIX MY** **Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 29 Mes 09 Año 2022**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

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

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	35
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
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

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	**30**	30
Recipiente hermético 1000 ml	**30**	30
Recipiente hermético 330 ml	**30**	30
Recipiente hermético 200 ml	**30**	30

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	MONDONGO	74,5	73,9
Cereal	ARROZ BLANCO	67,6	80,3
Proteína	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	67,7	65,7
Ensalada o Verdura	ENSALADA PICO DE GALLO	0,8	2,6
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	65,3	65,1
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	3,4	4,2
Postre	PERA CON HELADO	-10,6	-8,5

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día **03** Mes **03** Año **2022** Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día **09** Mes **05** Año **2023** Nutricionista : Día **23** Mes **06** Año **2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: **07/06/2023**	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia: 11/05/2023 Fanny Cifuentes** **Fecha Socialización**: **27/05/2023 Alejandra Vargas**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 **15** Mes **06** Año **2023** **Actividad IEC**: Master chef del plato saludable **Actividad Física**: Tu priemra clase de yoga **Fecha Actividad: 06/07/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: **Registro SIRBE 06/07/2023, envió al nutricionista local 25/07/2023** Fecha Reporte Cualitativo: _____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	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: **Pago 13/10/2022**	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	92	117	Ninguna
1:00 p. m.	200	228	
2:00 p. m.	280	283	
3:00 p. m.	286	286	
3:30 p. m.	286	286	
Total	286	286	

Se realiza visita de supervisión al comedor Juan Pablo II seguimiento al acta de visita 04/07/2023.

Variable 57: Fue enviado el plan de emergencias al correo correspondiente de la SDIS con fecha 19/05/2023 y se envio completo el día 24/05/2023.

Se evidencio 1,60 kg de melón con daño mecanico y posible contaminacion biologica, al igual que 0,750 kg de pera por daño mecanico y sobremaduración, el asociado tomo accion correctiva inmediata y cambio los productos.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor Comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Es de aclarar en la variable 8, que la carne sobrevirgue se encuentra completa en su peso que era 29 kg, lo único es que sería distribuido de forma inadecuada, no coincidía el rótulo. Se realizó llamado de atención a nuestro proveedor.

Angela Borja Alonso
Responsable del Servicio

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	No se cuenta con autorización de la nutricionista local en intercambio de fruta, dado que se dio fruta (Pera) dos días seguidos lunes 24/07/2023- menú 13 y martes 25/07/2023- menú 14 y se tiene programado dar en el menú del miércoles 26/07/2023- menú 15, sin embargo en caso de realizar intercambio de fruta podrá repetirse máximo 1 vez la misma fruta en variedad diferente dentro de las minutas establecidas en la semana no permitido.	Próxima Visita
O	46	No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 14 semana 3 para grupo de edad 9 a 13 años en preparación tubérculo papa a la francesa, no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	Próxima Visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
O	8	22/06/2023	25/07/2023 Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, se encuentra en almacenamiento 0,9 kg de carne cadera para sopa, no cuenta con rotulo donde se identifique la fecha de vencimiento, lote, empacado, peso neto, y se encuentra paquetes de carne sobrebarriga con el peso diferente al declarado en el empaque, donde un paquete de carne sobrebarriga del proveedor Invercamel declara peso neto 5 kg y al verificarse solo se cuenta con 3,25 kg del producto, y otro paquete declara en el rotulo de 5 kg y al verificarse pesa 6,95 kg. Adicional se evidencia que la miga de la miga de pan de Pan El Country no es conforme con la normatividad de rotulado 5109/2005 ya que contiene información de lote y fecha de vencimiento del producto en etiqueta de fácil remoción.		X	Abierto	X	
O	41	22/06/2023	25/07/2023 Se evidencia que se cuenta con vasos completos de 330 ml para la totalidad de participantes.	X		Cerrado		
O	49	22/06/2023	25/07/2023 Se evidencia que se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones durante toda la jornada.	X		Cerrado		
O	9	4/07/2023	25/07/2023 Se evidencia que no se realizó el ajuste en el plan de compras en la fruta granadilla, acorde a los grupos etareos establecidos, se tiene establecido en plan de compras 37,2g de granadilla y para los grupos que cuenta el comedor se requieren 72,97 kg. No se realiza el diligenciamiento del formato de recepción de materias primas adecuadamente, dado que se encuentra registrado alimento sin haber llegado aún y el formato de verificación de vehículos transportadores presenta diligenciamiento adelantado con fechas 28 y 29 de julio de 2023.		X	Abierto		
O	11	4/07/2023	25/07/2023 Se evidencia que los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en adecuadas condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación.	X		Cerrado		
O	15	4/07/2023	25/07/2023 Se evidencia que se encuentra actualizado el diligenciamiento del “Formato de control de entrada y salida de alimentos, acordes a los alimentos.	X		Cerrado		
O	17	4/07/2023	25/07/2023 Se evidencia que 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.	X		Cerrado		
O	22	4/07/2023	25/07/2023 Se evidencia capacitación del plan del continuo y permanente con tema Almacenamiento de los alimentos, acorde al cronograma, realizado el día 15/07/2023, presenta firma en fisico de la nutricionista del asociado quien lo desarrollo.	X		Cerrado		
O	51	4/07/2023	25/07/2023 Se evidencia que el comedor presenta formato de toma de talla y peso realizada el día 24/06/2023 a 122 participantes del priemr semestre del 2023, sin emabrgo aún no se encuentra el registro de las tomas efectuadas, se ingresó solo el registro de 5 personas mayores y 2 niños de 1 a 10 años.		X	Abierto		
O	54	4/07/2023	25/07/2023 Se evidencia que se realiza orientación y abordaje a todos los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. Se realizó 30 canalizaciones a participantes 6 de bajo peso y 24 con obesidad, cuenta con la firma de la nutricionista y los participantes que lo recibió.	X		Cerrado		
O	55	4/07/2023	25/0/2023 Se evidencia que se solicito ajuste al nutricionista local del cronograma de estilos de vida saludable,el día 05/07/2023, se dio respuesta de aprobación por e nutricionista local el día 07/07/2023, se realizó las actividades de estilos de vida saludable del mes de julio acorde al cronograma en tema Master chef de l plato saludable.	X		Cerrado		

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Angela Borja Alonso.	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	[firma]
Firma	Firma
40.186.633 Vlcio.	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**CIUDAD BOLIVAR**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113399- CCCP - 19-011 JUAN PABLO II**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 68 SUR # 18M-06**	**TELÉFONO:**	**7925261**
OPERADOR	**FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**25/07/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A __5__ AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8__ AÑOS	30	GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A 13__ AÑOS	76	GRUPO ETÁREO 5: DE > A _14__ AÑOS	179

						NUMERO DE MUESTRAS																RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 años	5	MONDONGO	MONDONGO	210	PESO MUESTREADO	210	208	225	211	209																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	99	107	100	99,5																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	80-104	PESO MUESTREADO	84	89	86	90	87																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	101	PESO MUESTREADO	82	93	94	94	100																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	81,2	92,1	93,1	93,1	99																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	80	PESO MUESTREADO	77	79	77	71	71																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96,3	98,8	96,3	88,8	88,8																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	1																	
9 a 13 años	5	PAPA ALA FRANCESA	PAPA ALA FRANCESA	21	PESO MUESTREADO	33	23	34	26	16																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	157	110	162	124	76,2																	
					CALIFICACION	1	3	1	1	1																	
9 a 13 años	5	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	280	PESO MUESTREADO	280	290	290	280	290																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104	104	100	104																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	MANZANA CON HELADO	PERA CON HELADO	70	PESO MUESTREADO	70	72	75	71	77																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	103	107	101	110																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	

Observaciones: Semana 3 Menú 14: Se evidencia que se realiza intercambio de fruta del postre, se da pera a cambio de manzana presentan aval de la nutricionista del asociado, sin embargo esta no es validada porque la fruta intercambiada fue la misma del menú 13(de ayer (pera), debio tener aval de nutricionista local.

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Ros

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angela Borja

NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Borja Alonso

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**CIUDAD BOLIVAR**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113399- CCCP - 19-011 JUAN PABLO II**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 68 SUR # 18M-06**	**TELÉFONO:**	**7925261**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**25/07/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL ORIENTE**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
MONDONGO	MONDONGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PIERNA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA ALA FRANCESA	PAPA ALA FRANCESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA CON HELADO	PERA CON HELADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Diana Milena Monroy Roa	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Angela Borja Alonso
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa	NOMBRES Y APELLIDOS: Angela Borja Alonso

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

FECHA DE VISITA	DIA	25	MES	07	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113399- CCCP - 19-011 JUAN PABLO II

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6587-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE






MUNDIAL
3.25
PESO
PRECIO UNITARIO
PRECIO TOTAL
150KG*50G
25/07/2023 9:24:06 a. m.
67c Sur-10 Carrera 18m
Ciudad Bolívar
Bogotá


SCAMEL SAS
ES SOBREBARIGA
S. Kg
Mantenerse Congelado (A -18 °C)
Descongelar previa al consumo
25/07/2023 9:24:12 a. m.
67c Sur-10 Carrera 18m
Ciudad Bolívar
Bogotá

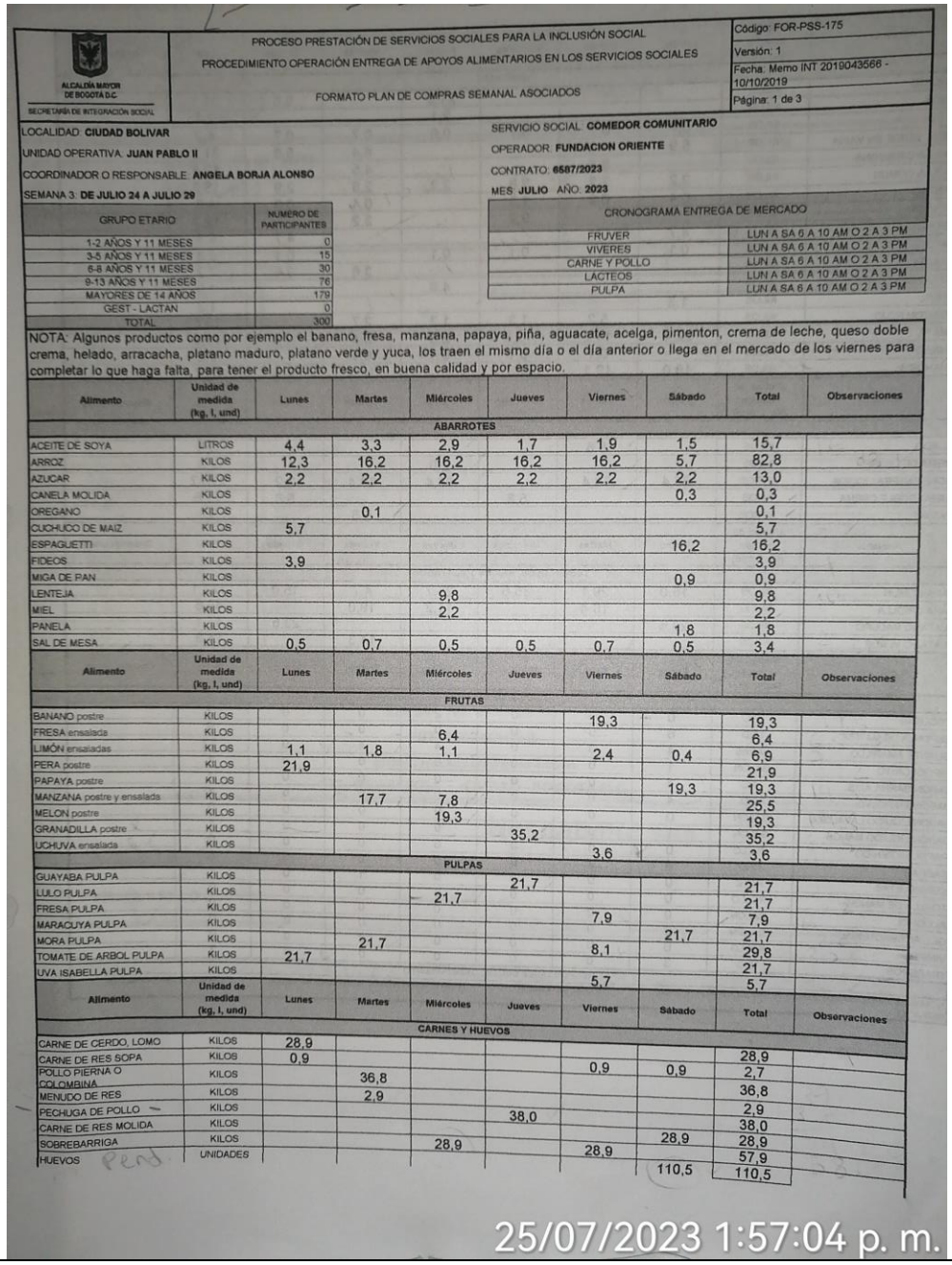

MUNDIAL
6.95
PESO
PRECIO UNITARIO
PRECIO TOTAL
150KG*50G
25/07/2023 9:22:37 a. m.
67c Sur-10 Carrera 18m
Ciudad Bolívar
Bogotá


5. Kg
Mantenerse Congelado (A -18 °C)
Descongelar previa al consumo
25/07/2023 9:22:53 a. m.
68 Carrera 18m
Ciudad Bolívar
Bogotá



No de Variable:8

Descripción: 25/07/2023 Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, se encuentra en almacenamiento 0,9 kg de carne cadera para sopa, no cuenta con rotulo donde se identifique la fecha de vencimiento, lote, empacado, peso neto, y se encuentra paquetes de carne sobrebarriga con el peso diferente al declarado en el empaque, donde un paquete de carne sobrebarriga del proveedor Invercamel declara peso neto 5 kg y al verificarse solo se cuenta con 3,25 kg del producto, y otro paquete declara en el rotulo de 5 kg y al verificarse pesa 6,95 kg. Adicional se evidencia que la miga de la miga de pan de Pan El Country no es conforme con la normatividad de rotulado 5109/2005 ya que contiene información de lote y fecha de vencimiento del producto en etiqueta de fácil remoción.



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO PLAN DE COMPRAS SEMANAL ASOCIADOS

Código: FOR-PSS-175
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
Página: 1 de 3

LOCALIDAD: **CIUDAD BOLIVAR**
UNIDAD OPERATIVA: **JUAN PABLO II**
COORDINADOR O RESPONSABLE: **ANGELA BORJA ALONSO**
SEMANA 3: **DE JULIO 24 A JULIO 29**

SERVICIO SOCIAL: **COMEDOR COMUNITARIO**
OPERADOR: **FUNDACION ORIENTE**
CONTRATO: **6587/2023**
MES: **JULIO** AÑO: **2023**

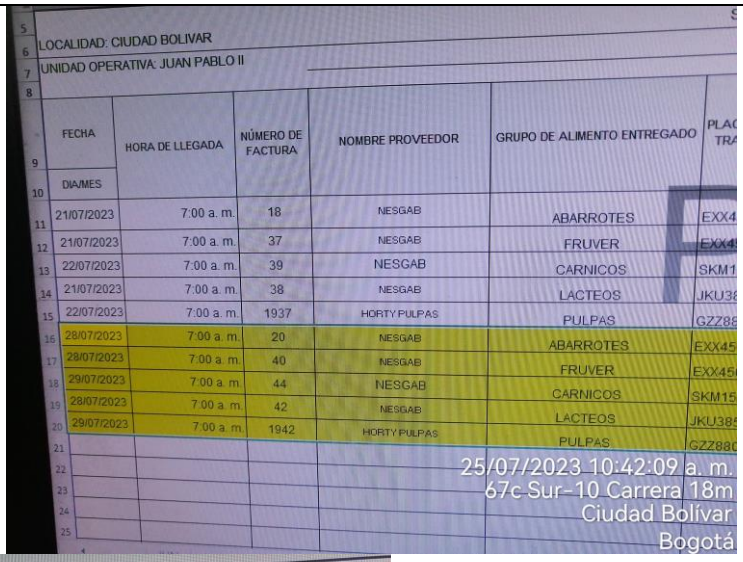
GRUPO ETARIO	NUMERO DE PARTICIPANTES
1-2 AÑOS Y 11 MESES	0
3-5 AÑOS Y 11 MESES	15
6-8 AÑOS Y 11 MESES	30
9-13 AÑOS Y 11 MESES	76
MAYORES DE 14 AÑOS	179
GEST - LACTAN	0
TOTAL	300

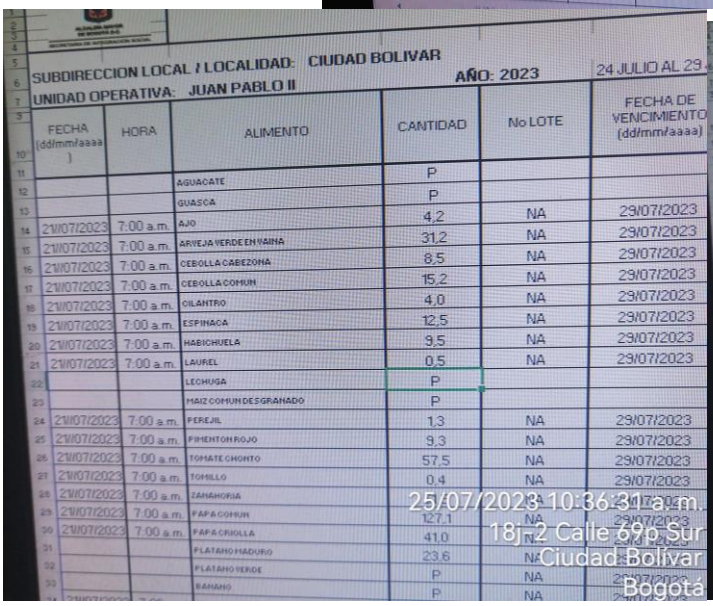
CRONOGRAMA ENTREGA DE MERCADO	
FRUVER	LUN A SA 6 A 10 AM O 2 A 3 PM
VIVERES	LUN A SA 6 A 10 AM O 2 A 3 PM
CARNE Y POLLO	LUN A SA 6 A 10 AM O 2 A 3 PM
LACTEOS	LUN A SA 6 A 10 AM O 2 A 3 PM
PULPA	LUN A SA 6 A 10 AM O 2 A 3 PM

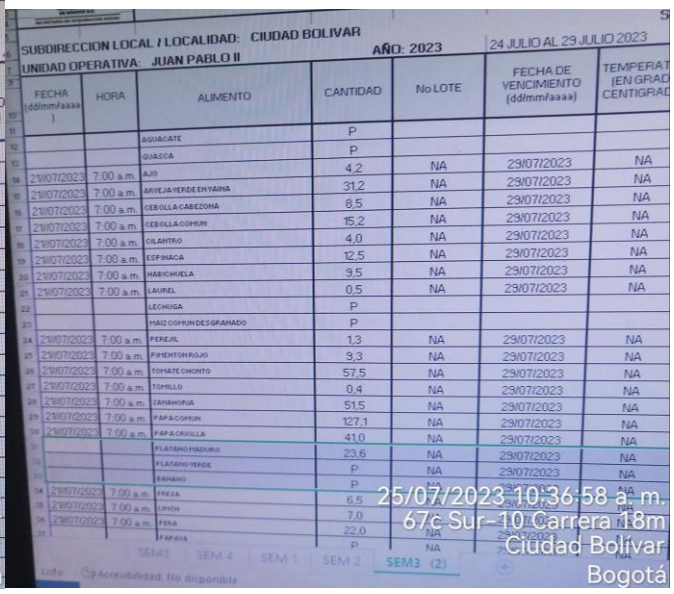
NOTA: Algunos productos como por ejemplo el banano, fresa, manzana, papaya, piña, aguacate, acelga, pimenton, crema de leche, queso doble crema, helado, arracacha, platano maduro, platano verde y yuca, los traen el mismo día o el día anterior o llega en el mercado de los viernes para completar lo que haga falta, para tener el producto fresco, en buena calidad y por espacio.

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Total	Observaciones
ABARROTES									
ACEITE DE SOYA	LITROS	4,4	3,3	2,9	1,7	1,9	1,5	15,7	
ARROZ	KILOS	12,3	16,2	16,2	16,2	16,2	5,7	82,8	
AZUCAR	KILOS	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	2,2	13,0	
CANELA MOLIDA	KILOS						0,3	0,3	
OREGANO	KILOS		0,1					0,1	
CUCHUCO DE MAIZ	KILOS	5,7						5,7	
ESPAGUETTI	KILOS						16,2	16,2	
FIDEOS	KILOS	3,9						3,9	
MIGA DE PAN	KILOS						0,9	0,9	
LENTEJA	KILOS			9,8				9,8	
MIEL	KILOS			2,2				2,2	
PANELA	KILOS						1,8	1,8	
SAL DE MESA	KILOS	0,5	0,7	0,5	0,5	0,7	0,5	3,4	
Alimento	**Unidad de medida (kg, l, und)**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	**Sábado**	**Total**	**Observaciones**
FRUTAS									
BANANO postre	KILOS					19,3		19,3	
FRESA ensalada	KILOS			6,4				6,4	
LIMÓN ensaladas	KILOS	1,1	1,8	1,1		2,4	0,4	6,9	
PERA postre	KILOS	21,9						21,9	
PAPAYA postre	KILOS						19,3	19,3	
MANZANA postre y ensalada	KILOS		17,7	7,8				25,5	
MELON postre	KILOS			19,3				19,3	
GRANADILLA postre	KILOS				35,2			35,2	
UCHUVA ensalada	KILOS					3,6		3,6	
PULPAS									
GUAYABA PULPA	KILOS				21,7			21,7	
LULO PULPA	KILOS			21,7				21,7	
FRESA PULPA	KILOS					7,9		7,9	
MARACUYA PULPA	KILOS						21,7	21,7	
MORA PULPA	KILOS		21,7			8,1		29,8	
TOMATE DE ARBOL PULPA	KILOS	21,7						21,7	
UVA ISABELLA PULPA	KILOS					5,7		5,7	
Alimento	**Unidad de medida (kg, l, und)**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**	**Sábado**	**Total**	**Observaciones**
CARNES Y HUEVOS									
CARNE DE CERDO, LOMO	KILOS	28,9						28,9	
CARNE DE RES SOPA	KILOS	0,9				0,9	0,9	2,7	
POLLO PIERNA O COLOMBINA	KILOS		36,8					36,8	
MENUDO DE RES	KILOS		2,9					2,9	
PECHUGA DE POLLO	KILOS				38,0			38,0	
CARNE DE RES MOLIDA	KILOS						28,9	28,9	
SOBREBARRIGA	KILOS			28,9		28,9		57,9	
HUEVOS	UNIDADES						110,5	110,5	

25/07/2023 1:57:04 p. m.







No de Variable: 9

Descripción: 25/07/2023 Se evidencia que no se realizó el ajuste en el plan de compras en la fruta granadilla, acorde a los grupos etareos establecidos, se tiene establecido en plan de compras 37,2g de granadilla y para los grupos que cuenta el comedor se requieren 72,97 kg.
No se realiza el diligenciamiento del formato de recepción de materias primas adecuadamente, dado que se encuentra registrado alimento sin haber llegado aún y el formato de verificación de vehículos transportadores presenta diligenciamiento adelantado con fechas 28 y 29 de julio de 2023.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __3___ MENÚ: _____14_____

GRUPO: 3 a 5 años



GRUPO: 6 a 8 años



GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión
DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía