Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 02 | 05 | 2023 — Hora Inicio: 07:15am — Hora Finalización: 03:20 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6595/2023 — Nombre Asociado: Asociación de integración Comunitaria ASOINCO

Nombre Comedor Comunitario: 113929-CCP 07-012 Nuevo Chile

Fecha Inicio Operación: 27/04/2023 — Fecha Final Operación: 26/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: Jarit Lizeth Rivera Vargas

2. Ubicación

Localidad: Bosa — Barrio: Nuevo Chile — Dirección: calle 56d # 72 g 05

Tel: 6013865110 — Cel: 3223332184 — Correo Electronico: comedornuevochile@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Participantes en Atención: 297

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Dia: 281 — Total Histórico de Asistencia: 1124

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menus de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C: X — NC: — — NA: —	2	Realiza proceso de descongelacion según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeracion 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: X — 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: — — NC: — — NA: X

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	Papa	8.1	8.1
	Zanahoria	13.2	13.2
	Arveja	11.2	11.2
	—	—	—
Cereal	Arroz	16	16
	—	—	—
Verdura o ensalada	Tomate	16.2	16.2
	Cebolla	8.6	8.6
	Pimenton	6.4	6.4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina	Pollupresa	38	38
	—	—	—
Tuberculo o plátano	Papa	23.6	23.6
	—	—	—
Bebida de fruta	T. Arbol	22	22
	Leche	71	71
Postre	Manzana	19.6	19.6
	Helado	5.9	6

Categoria 2: Compra y Recibo de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logistica requenda, adquiriendo cárnicos, abarrotes y tubérculos para minimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para minimo 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquiere atun (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 tecnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas tecnicas 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 Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo	Carnes el triunfo	10/08/2022	Carnes el triunfo	10/08/2022	30062020	06/10/2022	30062020	SKM104
Carne	Carnes el triunfo	10/08/2022	Carnes el triunfo	10/08/2022	30062020	06/10/2022	30062020	SKM104
Leche	Carne el triunfo	10/08/2022	La gran via	2308 2021	—	03/08/2022	—	TTX505
Queso	Carne el triunfo	10/08/2022	La Florida	2206 2022	—	03/08/2022	—	SPU108
Yogurt	Carne el triunfo	10/08/2022	El Morichito	2308 2021	—	03/08/2022	—	TTX505
Helado	Carne el triunfo	10/08/2022	Nutro	19/01/2022	—	03/09/2022	—	EXX450
Crema de leche	Carnes el triunfo	10/08/2022	El Morichito	2308 2021	—	03/08/2022	—	TTX505
Huevos	DYR	—	Nutro	19/01/2022	—	03/09/2022	—	EXX450
Mayonesa	DYR	—	Nutro	2308 2021	—	03/09/2022	—	EXX450
Atun	DYR	—	Nutro	19/01/2022	—	03/09/2022	—	EXX450
Pulpas	—	—	Del Pulpa	04/09/2022	—	06072022	—	TSS2 677

Categoria 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frio 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 rotulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, numero de lote (si aplica).	C [X] 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 [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 ☐ NC ☒ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo tecnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menus.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoria 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:** —	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 ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Nelse Ruiz Aguirre	24042023
2	Carmenza Acero Contreras	20042023
3	Diana Marcela Gomez	20042023
4	Fanny Yaneth Gonzalez Rocha.	20042023
5	Jani Lizeth Rivera Vargas	17042023
6	Cindy Redondo	29032023
7	Flor Nidia Diaz Oviedo	19042023
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: — Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos del aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: —	C ☐ 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: — Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Nelse Ruiz Aguirre	—
2	Carmenza Acero Contreras	—
3	Diana Marcela Gomez	—
4	Funny Yuneth González Rocha	—
5	Jarit Lizeth Rivera Vargas	—
6	—	—
7	—	—
8	—	—
9	—	—

Categoria 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 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 que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ 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:** — **Porcentaje de Cumplimiento:** — % **Fecha:** Dia: — Mes: — Año: — **Nº Acta:** — **Hospital/Subred:** —	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 ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [ ] NC [ ] NA [X]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 27/08/2022 Empresa: Eficacia Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 02 Mes 03 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 Lt **Empresa:** Eficacia Fumigaciones **Concepto Sanitario.** Favorable **Fecha Concepto:** Día 25 Mes 01 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 anstas 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 [X] 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, gramera y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	201
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	299
Postrera	1 por cada participante	216
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	4	4
Recipiente hermético 1000 ml	4	4
Recipiente hermético 330 ml	4	4
Recipiente hermético 200 ml	4	4

Categoria 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 ☒ NC ☐ NA ☐

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Mondongo	80	82
Cereal	Arroz Blanco	79	81
Proteína	Pierna de pollo a la Finw	81	74
Ensalada o Verdura	Ensalada de pico de gallo	14,3	5.7
Tubérculo o Plátano	papa a la Francesa	76	79
Bebida de Fruta	Sorbete de Tomate de árbol	4.2	3.9
Postre	Manzana tajada con helado	-12	-12

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 21 Mes 11 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día — Mes — Año — **Nutricionista :** Día — Mes — Año —	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma:** —	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patron de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** — **Fecha Socialización:** —	C ☐ 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 ☐ 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 ___ Mes ___ Año ___ **Actividad IEC** _____ **Actividad Física** _____ **Fecha Actividad:** _____	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: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	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:** 04/01/2023	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	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Numero Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	48	48	Ninguna.
1:00 p. m.	36	36	
2:00 p. m.	112	112	
3:00 p. m	75	75	
1:30 p. m.	10	10	
Total	281	281	

Item que no aplican para la presente visita: Item 18 Se encuentra en los tiempos para ejecución, Item 20: Se encuentra en los tiempos para ejecución, 21. Se enviventra en tiempos para ejecución, 22 Se encuentra en tiempos para ejecución. Item 27, el comedor nocuenta con concepto sanitario, Sinembargo el Abogado presenta la gestion realizada, la inscripcion y solicitud para la visita de la Secretaria Distrital de Salud INSCRIPCION: ASOOS1558 y solicitud: 60064, Item 51, Se encuentra dentro de los tiempos de ejecución, Item 53: Se encuentra dentro de los tiempos de ejecución, Item 54: Se encuentra dentro de los tiempos de ejecución. Item 55 Se encuentra dentro de los tiempos de ejecución. Item 56: Se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.
Con relacion a los Fechas de sensibilización y vigilancia nutricional no se ha realizado convocatoria por parte de la entidad. El Item 41NA Se encuentra en tiempos de ejecución. El Item 38NA: Plan de Saneamiento se encuentra en ajustes de acuerdo a la guia de la SDIS.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Capitulo E. GENERACION DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	2	Durante la visita de seguimiento se evidenció que el proceso de descongelacion no se realizo acorde al anexo técnico. Se evidenció el pollo ubicado en temperatura ambiente	proxima visita
O	15	Durante la verificación de los formatos de temperatura, se evidenció que los registros del día 2 de mayo, no se habia realizado el de las 7 am.	próxima visita.
R	16	Durante la verificación de las muestras de referencia del dia 29/04/2023, se observó que la muestra de la ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona no se tomo, Se encontro la bolsa sola	proxima visita.
O	17	Se observó personal manipulador procesando alimentos con joyas.	Proxima visita.
R	23	Durante la verificación de las instalaciones, se observó cucaracha en el área de almacenamiento de materias primas.	proxima visita.
O	49	El primer registro de temperatura de la ensalada de pico de pollo fue 14.3°C.	Proxima visita.
O	41	Elementos faltantes: Balanza para pesadas, cantidad requerida 1, evidenciada 0. Pasteras solo se observaron 216 unidades, cuchara sopa solo se observaron 201 unidades, tenedor de mesa 299 Caldero hondo, solo se observó 1, cantidad requerida 2, Recipiente 110-114, cantidad requerida 2. observada 1. Recipiente 50 litros, cantidad requerida 2. evidenciada 1, tasa medidora, cantidad requerida 3, observada 0, vaso medidor, cantidad requerida 1, evidenciada 0. Jarra plastica, cantidad requerida 3, observada 1. Pinza para alimentos cantidad requirida 2, observada 1. Cuchara para Servir pastas cantidad requerida 2,	Proxima visita

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 2023	FORMATO NO CONTROLADO	
		PAGINA	10 de 12

Capitulo E. GENERACION DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
		Observada 1.	

Capitulo 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

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jarit Lizeth Rivera Vargas	Nelson Niño Triana.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	Nelson Niño Triana.
Firma	Firma
1.024.589.101	1.010.166.434
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 DISTRITAL 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:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	Comedor Comunitario Nuevo Chile		
DIRECCIÓN:	Calle 56 d # 72 g - 05	TELÉFONO:	6013865110
FECHA (dd/mm/aaaa):	02/05/2023	OPERADOR:	Asociación de integración comunitaria ASOINCO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pierna de pollo a las finas hierbas	Pierna de pollo a las finas hierbas	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Ensalada pico de gallo	Ensalada pico de gallo	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
papas a la francesa	papas a la francesa	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
mondongo	mondongo	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Sorbete de mora	Sorbete de tomate de árbol	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
manzana tajada con helado	manzana tajada con helado	1	10	10	10	10	10	3	
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		

OBSERVACIONES: Sin observaciones

FIRMA PROFESIONAL : Nelson Niño Triana	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Nelson Niño Triana	NOMBRES Y APELLIDOS: Jarit Rivera Vargas

	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:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	Comedor Comunitario Nuevo Chile		
DIRECCIÓN:	Calle 56 d # 72 g 07	TELÉFONO:	6013865110
OPERADOR	02/05/2023	FECHA: (dd/dm/aaaa)	Asociación de integración comunitaria ASOINCO

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	1	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	11	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	20	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	51	GRUPO ETÁREO 5: DE A AÑOS Mayores de 14	217

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	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14	13	pierna de pollo al horno Finas hierbas	pierna de pollo al horno Finas hierbas	80	PESO MUESTREADO	80	82	81	83	90	85	81	74	86	74	82	81	82								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	102	101	103	110	106	101	92	107	92	102	101	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3									
Mayores de 14	13	Arroz blanco	Arroz blanco	121	PESO MUESTREADO	118	116	116	122	116	121	116	121	116	124	114	127	116								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	95	96	100	95	100	96	100	95	102	98	104	95									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14	13	Ensalada de pico de pollo	Ensalada de pico de pollo	100	PESO MUESTREADO	101	92	92	98	101	92	93	91	80	91	72	95	84								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	92	92	98	101	92	93	91	80	91	72	95	84									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	1									
Mayores de 14	13	papa a la Francesa	papa a la Francesa	29	PESO MUESTREADO	29	29	32	31	29	28	28	31	30	36	31	30	29								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	110	106	100	96	96	106	103	124	106	103	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14	13	Mondongo	Mondongo	210	PESO MUESTREADO	220	215	219	218	217	225	226	180	213	214	178	219	220								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	102	104	103	103	107	107	85	101	101	85	104	104									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3									
Mayores de 14	13	manzana tajadas con helado	manzana tajadas con helado	80	PESO MUESTREADO	80	80	76	82	81	79	71	80	81	82	79	81	82								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	95	102	101	98	98	100	101	102	98	101	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Sin observaciones

FIRMA PROFESIONAL : Nelson Niño Triana

NOMBRES Y APELLIDOS: Nelson Niño Triana.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jarit Rivera Vargas.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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**	02	**MES**	05	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113929-CCP-07-012 NUEVO CHILE

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6595-2023

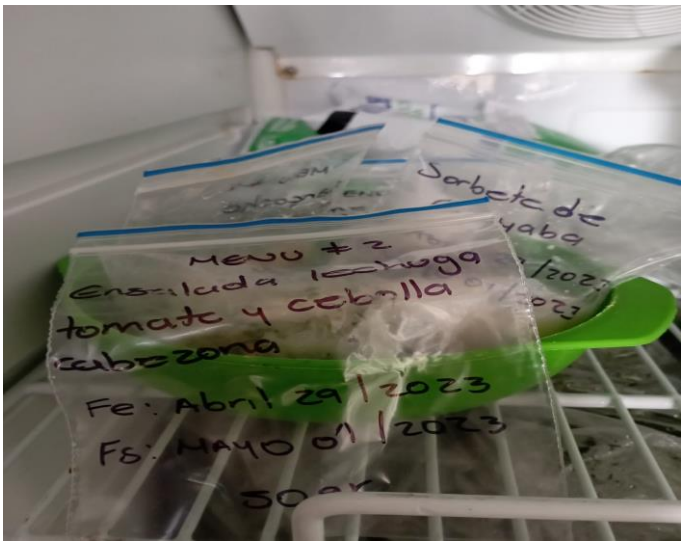
TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 2

Descripción: Durante la visita de seguimiento se evidenció que el proceso de descongelamiento no se realizó acorde al anexo técnico. Se evidenció el pollo ubicado en temperatura ambiente.



No de Variable: 16

Descripción: Durante la verificación de las muestras de referencia del día 29/04/2023, se observó que las muestras de referencia de la ensalada lechuga, tomate y cebolla cabezona nos e tomó, se encontró la bolsa sola.

	
No de Variable: 23 **Descripción:** Durante la verificación de las instalaciones, se observó cucaracha en el área de almacenamiento de materias primas.	**No de Variable: 49** **Descripción:** El primer registro de temperatura de la ensalada de pico de gallo fue de 14.3°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ:** 14

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
NELSON NIÑO TRIANA
Nombres y Apellidos
1.010.166.434
Cédula de Ciudadanía