ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 16 | 01 | 2024 **Hora Inicio:** 08:40 **Hora Finalización:** 03:30

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6595-2023 Nombre Asociado: Asociación de Integración Comunitaria

Nombre Comedor Comunitario: 113929 CCCP 07-012 Nuevo Chile

Fecha Inicio Operación: 27-04-2023 Fecha Final Operación: 08-02-2024 Adición

Nombre Responsable del Servicio: Jarit Rivero

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: Nuevo Chile Dirección: Cll 56D Sur 72G-05

Tel: 3965110 Cel.: 3223332186 Correo Electrónico: comedornuevochile@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Participantes en Atención: 299

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 298 Total Histórico de Asistencia: 60.587

SECCIÓN 2. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☐ NC ☒ NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento (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	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Cadera R	0,85	0,85
	Cilantico	0,58	0,58
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	8,56	8,56
	Tomate	10,81	10,81
	Cebolla	8,10	8,10

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	margarin	0,35	0,35
	Perejil	0,17	0,17
Bebida de fruta			
Postre	Naranja	22,65	22,65

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

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

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehiculo	Autorización Sanitaria vehiculo	Placa
Pollo			Triunfo	28-08-23	30-06-20	07-10-23	07-10-23	SKM154
Carne			Triunfo	28-08-23	30-06-20	07-10-23	07-10-23	SKM154
Leche			Martiño	14-11-23		17-11-23		UYY799
Queso			Martiño	14-11-23		17-11-23		UYY799
Yogurt			Martiño	14-11-23		17-11-23		UYY799
Helado			Makro	24-01-23		17-11-23		UYY799
Crema de leche			Martiño	14-11-23		17-11-23		UYY799
Huevos			Makro	24-01-23		10-02-23		SQI590
Atún			Makro	24-01-23		10-02-23		SQI590
Pulpas			Dely Pulpas	30-08-23		06-07-23		MNZ677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 ☐ NC ☒ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐

CamScanner

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración*" y "*Control de temperatura de equipos de congelación*" Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos*", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☐ NC ☒ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoria 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: 24-11-2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Nelsy Ruiz	24-04-2023
2	Carmenza Acero	20-04-2023
3	Marcela Gomez	20-04-2023
4	Fanny González	20-04-2023
5	David Benitez (Auxiliar)	13-04-2023
6	Jarit Rivera (Responsable)	17-04-2023
7	Carolina Grivaldo (Nutricionista)	31-01-2023
8		
9		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento "*Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales*" con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 13-06-2023 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: 03-05-2023	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: 11-01-2024 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

CamScanner

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Nelsy Ruiz	10-05-2023 11-01-24
2	Carmenza Acero	10-05-23 | 11-01-24
3	Marcela Gómez	10-05-23 | 11-01-24
4	Fanny González	10-05-23 | 11-01-24
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☐ NC ☒ NA ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorab. con Requerimien **Porcentaje de Cumplimiento:** 83,5 % **Fecha: Día:** 11 **Mes:** 05 **Año:** 2023 **N° Acta:** ASO2C 111066 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

CamScanner

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 [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 13-05-2023 Empresa: Eficaz 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 05 Mes 09 Año 2023 Material: Plástico Nº Tanques: 1 Capacidad Total: 1000 L Empresa: Eficaz Fumigaciones Concepto Sanitario: Favorable Fecha Concepto: Día 10 Mes 03 Año 2023	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 [ ] 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, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] NA [ ]

CamScanner

N°	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	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
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

Categoria 7: Servido y Distribución de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. 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 [ ] NC [X] NA [ ]

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [ ] NC [X] NA [ ]

CamScanner

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	Cachuco de Trigo	83	67
Cereal	Arroz con Arveja	87	72
Proteína	Carne Res Asada	81	66
Ensalada o Verdura	Ens lechuga, Tomate, Cebolla	11,2	4,7
Tubérculo o Plátano	Puré de Papa + Perejil	79	66
Bebida de Fruta	Sorbete de Guanabana	13,7	5,1
Postre	Naranja.	NA	NA

Categoria 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 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 09 Mes 05 Año 2023	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 patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 10-10-2023 **Fecha Socialización:** 28-11-2023	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. 55 canalizaciones a Salud	C ☒ NC ☐ NA ☐

CamScanner

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 14 Mes 06 Año 2023 Actividad IEC: Lúdicos en Adelante Actividad Física: Activ. Físico Fecha Actividad: 04-01-2023	C ☐ NC ☒ NA ☐ 60 participant	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: N A .	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: Visita 04-01-23	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 ☐

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

CamScanner

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	30	112	RAD lento
1:00 p. m.	163	267	
2:00 p. m.	—	—	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	298	298	
Total	298	298	

Se realiza visita de seguimiento al Acta del día: 26-12-2023.
Variable 42: Realizan la entrega de 4 raciones para consumo en casa autorizados por referente local.

Variable 56 NA: Se encuentran dentro de Tiempo de ejecución.

Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Actividad EVS de Enero: Lácteos de Aquí en Adelante, Temo aprobado el 03-01-24.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realiza la aclaración que se envió cronograma de datos antropometricos el dia de hoy a las 12:02 con hora de aprovación 12:35pm-Para descierre a la variable 51. La supervisora no quiso revisarlo. La variable 7, se aclara que se recibió todo el perejil, hizo falta 150 g. se compran 500gr antes del inicio del servicio, se aclara a la supervisora que la relación de los faltantes es de hoy y mañana, por lo tanto la firma que esta completa no aplica. No se acepta la variable 9, dado que se abrieron las puertas a la 10:27, si los participantes llegan despues de la 10:30 no debe afectar la variable. No se acepta el requerimiento. debido a que el banano y platano debido a que estaban consistentes. Por eso se encontraban en refrigeración. Ademas de que no acepto los dos.

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que realizan intercambios en el menú 10, 16 y 20, los cuales no cuentan con código consecutivo de aprobación	Prox. Visita.
O	9	Se Evidencia que el servicio inicia retrasado a las: 10:43 aus.	Prox. Visita
O	11	Se evidencia banano y Plátano Hartón en sobremaduración; presenta corteza negra y daño físico	Prox. Visita
O	15	Se evidencia formato control de entradas y salidas con información no conforme con lo almacenado en despensa: Perejil y naranja	Prox. Visita
O	26	Se Evidencia desprendimiento de Pintura y medio cañón deteriorados en Area de Higienización	Prox. Visita
O	39	Se evidencia recipiente de almacenamiento de muestras de referencia roto, Además, Termómetro de Calor se Apaga.	Prox. Visita.
O	46	Se evidencia desviación en porción servida para los componentes: proteico, cereal, Tubérculo y ensalada por bromage realizado al Grupo de Edad de 6 a 8 Años	Prox. Visita
O	47	Se Evidencia consistencia dura muy líquida y sabor simple del Sorbete de Guanábana	Prox. Visita
O	48	Se Evidencia que no se mantiene a disposición las 3 especies durante el servicio	Prox. Visita
O	49	No se garantizan Temperaturas de seguridad para ensalada y Sorbete de Guanábana	Prox. Visita
O	55	Se Evidencia soporte de la Actividad de Estilos de vida Saludable del 04-01-2023 Tema Desarrollado: Plato Saludable - Tema a probado: Lacteos de aquí en Adelante	Prox. Visita.

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	7	10-10-23	Se continúa evidenciando faltante de Alimentos, no cuentan con 300 gr de Perejil para hoy y 1 Kg de Piña.		X	Abierto	—	
O	36	19-10-23	Se continúa evidenciando escoba sin identificar por Area, además utilizan jabón lavamanos con aroma y color y el jabón lavaloza contiene Aroma y no cuenta con Fecha de vencimiento		X	Abierto	X	
R	6	14-11-23	Se continúa evidenciando banano y plátano hallan almacenados en refrigeración en sobremaduración; corteza negra, daño físico y mecánico		X	Abierto	—	
O	51	14-11-23	Se continúa evidenciando que no cuentan con soportes de toma de medidas antropometricos ni han enviado cronograma a la Nutricionista		X	Abierto	X	
O	54	14-11-23	Se observan formatos de canalización a Salud con firma de los usuarios; no presentan mas soportes	X		Cerrado	—	
O	3	26-12-23	Se observa que se encuentra la totalidad de Ingredientes de la ensalada, el faltante de Perejil lo reponen.	X		Cerrado	—	
O	16	26-12-23	Se continúa evidenciando rótulo borroso de las muestras de referencia, Además, no le agregan Crema de leche a la Ensalada Hawaiana del menú 19		X	Abierto	—	
O	21	26-12-23	El soporte de la Estandarización de Utensilios de enero del 11-01-24 se realizó en horario de Servicio	X		Cerrado	—	
O	22	26-12-23	La capacitación en BPM de enero del 11-01-24 relaciona duración de 2 Horas sin embargo, se observa que formatos 299 Tienen Información de estandarización.		X	Abierto	—	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Bienestar e 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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	63	26-12-23	No de han Implementado acciones correctivas para subsanar la Totalidad de Planes de mejoramiento Abiertos		X	Abierto		

Quien Atiende la Visita

Sant Rivera Vargas
Nombres y Apellidos

Firma

1024589709
Cédula de Ciudadanía

Responsable del servicio
Cargo

Quien Realiza la Visita

Cecilia Pérez Solis
Nombres y Apellidos

Firma

23354782
Cédula de Ciudadanía

Apoyo de supervisor
Cargo

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

CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario.
UNIDAD OPERATIVA:	113929 CCCP 07-012 Nuevo Chile.		
DIRECCIÓN:	Cll 56D 72G-05	TELÉFONO:	3965110
OPERADOR	ASOINCO	FECHA: (dd/dm/aaaa)	16-01-2024.

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	1	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	6	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	22	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	46	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	225

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
3	3	Cuchuco de Trigo	Cuchuco de Trigo	180	PESO MUESTREADO	177	191	192																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	106	107																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Carne de Res Asada	Carne de Res Asada	38	PESO MUESTREADO	38	43	39																			1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	113	103																			
					CALIFICACION	3	1	3																			
3	3	Arroz con Arveja	Arroz con Arveja	80	PESO MUESTREADO	70	88	93																			1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	110	116																			
					CALIFICACION	1	3	1																			
3	3	Puré de papa + perejil	Puré de papa + perejil	39	PESO MUESTREADO	46	47	54																			1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	121	138																			
					CALIFICACION	1	1	1																			
3	3	Ens. lechuga Tomate Cebolla	Ens. lechuga Tomate Cebolla	45	PESO MUESTREADO	58	63	53																			1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	129	140	118																			
					CALIFICACION	1	1	1																			
3	3	Sobete Guanábana	Sobete Guanábana	240	PESO MUESTREADO	248	238	254																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	99	106																			
					CALIFICACION	3	3	3																			
3	3	Granadilla	Granadilla	50	PESO MUESTREADO	148	145	129																		3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100																			
					CALIFICACION	3	3	3																			

OBSERVACIONES: Semana 4 Menú 20 Con Un Intercambio.

FIRMA PROFESIONAL :
NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez Bolaños

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Jani Rivera Vargas

CamScanner

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:	Bosa	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario.
UNIDAD OPERATIVA:	113929 CCCP 07-012 Nuevo Chile		
DIRECCIÓN:	Cll 56D 72G-05	**TELÉFONO:**	3965110
FECHA (dd/mm/aaaa):	16-01-2024	**OPERADOR:**	Axopinco

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cuchuco de Trigo	Cuchuco de Trigo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Carne de Res Asada	Carne de Res Asada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Arveja	Arroz con Arveja	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Puré de papa + Perej	Puré de Papa + Perejil	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ens lechuga Tomate Cebolla	Ens lechuga Tomate Cebolla.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de Guanabana	Sorbete de Guanabana	1	6	6	5	5	5	1	Sorbete con consistencia Liquida - No conforme con Sorbete
		2	6	6	5	5	5		
		3	6	6	5	5	5		
Granadilla	Naranja.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Semana 4 Menú 20 con un Intercambio.

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Perez Salazar	NOMBRES Y APELLIDOS: Janit Rivera Vargas

CamScanner

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	16	MES	01	AÑO	2024

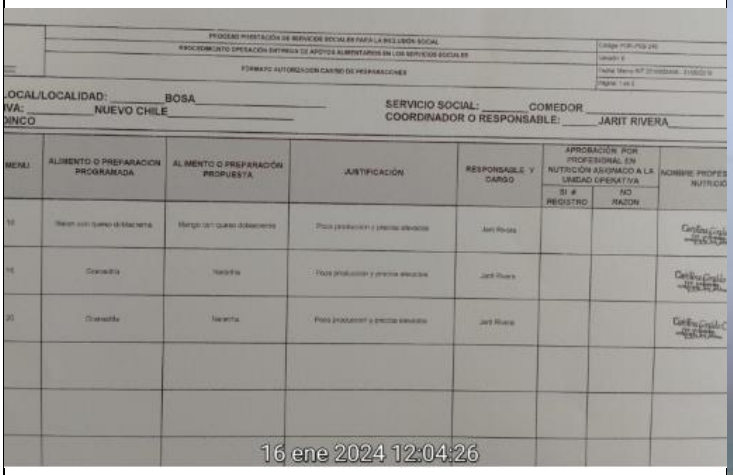
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6595-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





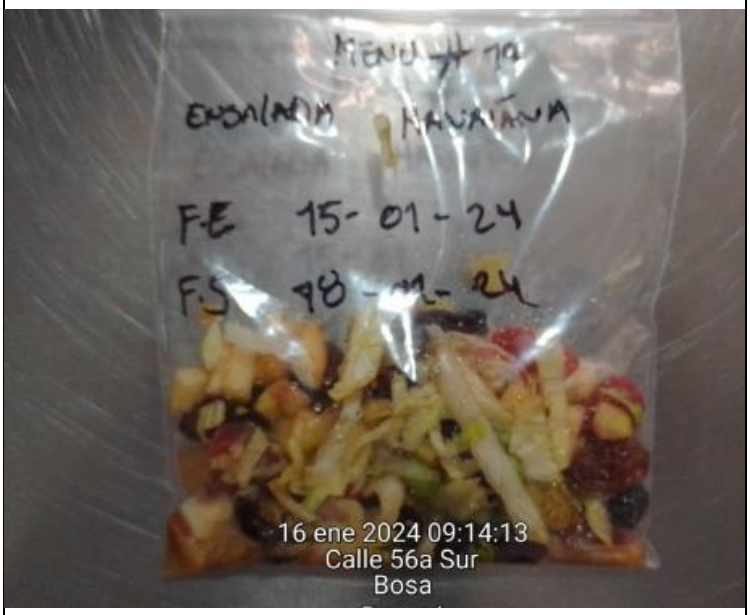
No de Variable: 1

Descripción: Se evidencia que realizan intercambios en los menús 10, 16, 20 los cuales no cuentan con código consecutivo de aprobación

No de Variable: 6

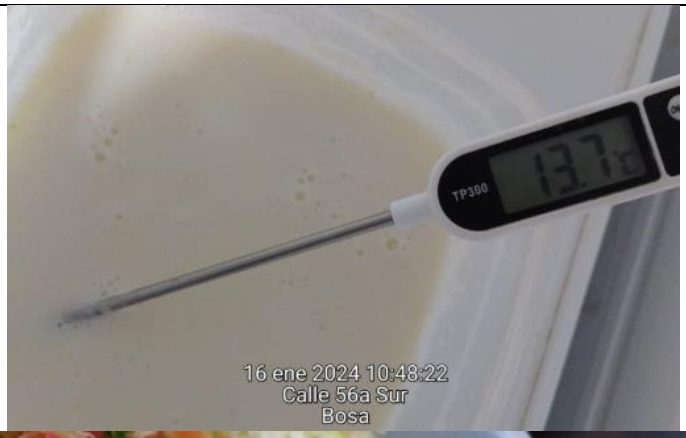
Descripción: Se continúa evidenciando banano y plátano hartón almacenados en refrigeración en sobremaduración, corteza negra, presentan daño físico y mecánico.

	
No de Variable: 9 **Descripción:** Se evidencia que el servicio inicia retrasado, a las 10:43 am	**No de Variable: 39** **Descripción:** Se evidencia recipiente de almacenamiento de muestras de referencia roto, además, termómetro de calor se apaga

	
No de Variable: 7 **Descripción:** Se continúa evidenciando faltante de alimentos, no cuentan con 300 gramos de perejil para hoy y 1 Kg de piña.	**No de Variable: 16** **Descripción:** Se continúa evidenciando rótulo borroso de las muestras de referencia además, no le agregan crema de leche a la ensalada hawaiana del menú 19.

	
No de Variable: 26 **Descripción:** Se evidencia desprendimiento de pintura y media cañas deterioradas en área de higienización	**No de Variable: 47** **Descripción:** Se evidencia consistencia clara, muy líquida y sabor simple del sorbete de guanábana

<table>
<tr>
<td>


</td>
<td>


</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 36

Descripción: Se continúa evidenciando escoba sin identificar por área, además utilizan jabón lavamanos con aroma y color y el jabón lavaloza contiene aroma y no cuenta con fecha de vencimiento.</td>
<td>No de Variable: 49

Descripción: No se garantizan temperaturas de seguridad para la ensalada y el sorbete de guanábana</td>
</tr>
</table>

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 20**

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

Apoyo a la supervision
Cecilia Pérez Galvis
Nombres y Apellidos
23.351.482
Cédula de Ciudadanía