ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 28 | 08 | 2023 Hora Inicio: 9:00 am Hora Finalización: 5:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6601-2023 Nombre Asociado: Asociación de apoyo comunitario al comedor juvenil del barrio villa suarta La Paz

Nombre Comedor Comunitario: 113329-CCCP 07-007 Parques de Bogotá

Fecha Inicio Operación: 22/04/2023 Fecha Final Operación: 21/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: Juliette Andrea Corrales

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: San Bernardino Dirección: KR90 79 33 Sur

Tel: 934 4434 Cel.: 3105647981 Correo Electrónico: coroedorparquesdebogota@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 399

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 400 Total Asistencia del Día: 393 Total Histórico de Asistencia: 39137

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 [X] 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 [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 [ ] Enviado: 26/05/2023 Aprobado: 20/06/2023

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			
	C. leche	Mezcla	Mezcla
Verdura o ensalada	Uvas pasas	33	33
	Manzana		
	Cebolla		
	Lechuga		
	Piña		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Curuba	30	30
	Leche	90,6	91
Postre	Melón	15,6	18,6
	Leche condensada	3,0	3,2

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 [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 [ ]

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			Carnes de Dios	16/02/23	29/01/22	04/08/23	04/08/23	TUN 542
Carne			Carnes de Dios	16/02/23	29/01/22	04/08/23	04/08/23	TUN 542
Leche			Montimo	30/11/22		02/12/22		WZH 822
Queso			Mauro	24/01/23		02/12/22		WZH 822
Yogurt			Montimo	30/11/22		02/12/22		WZH 822
Helado			Mauro	24/01/23		02/12/22		WZH 822
Crema de leche			Mauro	24/01/23		02/12/22		WZH 822
Huevos			Mauro	24/01/23		28/09/22		UPP 180
Atún			Mauro	24/01/23		28/09/22		UPP 180
Pulpas			Dell Pulpas	09/09/22		06/07/23		MMZ 677

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:** 22/07/2023 Participantes y Talento humano	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	Bertha Matilde Alape.	02/09/2022
2	Ueiny Tatiana Perea	01/12/2022
3	Magally Portela Parra.	29/08/2022
4	Miryam Soldano Pacheco	15/02/2023
5	Jenny Yalindy Bolivar	01/12/2022
6	Milena del Carmen Hernández	11/11/2022
7	Juliett Andrea Conde (Responsable)	01/09/2022
8	Yury catherine Triana (Auxiliar).	07/09/2022
9	Carolina Suarez (Nutricionista).	07/09/2022

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: 26/05/2023 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 ☐ NC ☒ NA ☐ *Persona manipuladora

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Bertha Matilde Alape.	22/04/23 - 26/08/23
2	Keiny Tatiana Pena	22/04/23 - 26/08/23
3	Magally Portela	22/04/23 - 26/08/23
4	Maryam Saldana Pacheco	22/04/23 - 26/08/23
5	Jenny Yolinda Bolivar	22/04/23 - 26/08/23
6	Milena del Carmen Hernández	22/04/23 - 26/08/23
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** \ **Porcentaje de Cumplimiento:** \ % **Fecha:** Día: \ 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 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 ☐ 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 [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 17/05/2023 Empresa: Ecointegral 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 16 Mes 05 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Ecointegral **Concepto Sanitario:** Favorable. **Fecha Concepto:** Día 26 Mes 01 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 [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	40
Cuchara postre	1 por cada participante	400
Cuchara sopa	1 por cada participante	400
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400
Tenedor mesa	1 por cada participante	400
Postrera	1 por cada participante	400
Vaso jugo	1 por cada participante	400
Plato sopa	1 por cada participante	400
Plato seco	1 por cada participante	400

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	40	40
Recipiente hermético 1000 ml	40	40
Recipiente hermético 330 ml	40	40
Recipiente hermético 200 ml	40	40

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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] 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	Sopa de avena	75,6	71,2
Cereal	Arroz Blanco	83,8	70,1
Proteína	Pierna de pollo a los finos horneada (muslo).	89,5	69,0
Ensalada o Verdura	Hawaiana.	5,4	2,7
Tubérculo o Plátano	Papa cocida con cáscara	88,5	69,1
Bebida de Fruta	Sorbete de curuba	2,5	5,1
Postre	Melón picado con leche condensada.	\	\

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 07 Mes 10 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 18 Mes 07 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ] Carolina Suarez	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**: 26/05/2023 Proyectado hasta agosto/23.	C [X] 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 [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:** 24/05/2023 **Fecha Socialización:** 10/06/2023	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 [ ] NC [ ] NA [X]

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 23 Mes 06 Año 2023 **Actividad IEC:** Alimentación Saludable en la niñez **Actividad Física:** Socialización virtual de actividad física **Fecha Actividad:** 26/08/2023	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: 28/08/2023 cod 3049 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. Enviado: 09/06/2023 Socialización: 23/05/2023	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:** 15/05/2023 (concepto)	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 ☐

Capitulo 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 ☒	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en 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	136	141	12:37
1:00 p. m.	\	\	
2:00 p. m.	331	339	2:34
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	393	393	
Total	\	\	

V.51 Se realiza toma de peso y talla el 05/08/2023. a 120 participantes adultos, conforme a lo establecido en el cronograma, se verificará en próxima visita envío del segundo cronograma de talla y peso.
V.27. El comedor presenta gestión, para solicitar visita sanitaria del 09/11/2022, bajo radicado No. 54451, adicional, se realiza otra gestión a nombre del dueño de predio, mediante correo del 26/06/2023, radicado No. 67334 a nombre del señor Miguel Angel Zapata.
V.54 No aplica, dado que en la base del estado nutricional de los participantes, localidad de Bosa, periodo, segundo semestre 2022, no reporta información del comedor Parques de Bogotá
V.42. El comedor cuenta con autorización para entregar 18 almuerzos para consumo en casa.
V.1 Se realiza intercambio permitido y aprobado por la nutricionista del asociado para el menú 20 del 29/08/2023, granadilla por pera.
V.63. No aplica dado que el comedor no presenta planes de mejoramiento o requerimientos.

Se socializa acta de visita y se deja copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	22	Se evidencia que la capacitación continua realizada el 26/08/2023 sobre personal manipulador, no cuenta con pre y post test, como establece la resolución "S" 2674/2013.	Próxima visita.
O	23	Se evidencia en puerta de ingreso principal del comedor, espacio entre borde lateral de la puerta y marco, el cual colinda con el exterior, parte superior; lo que genera riesgo de ingreso de plagas	Próxima visita
O	29	Se evidencia llave del lavamanos de accionamiento no manual, en área de procesamiento de alimentos, esta suelta (No fija).	Próxima visita.
O	36	Se evidencia que se realiza proceso de desinfección para las latas de leche condensada, sin retirar la etiqueta; el formato seguimiento a soluciones desinfectantes, se encuentra mal diligenciado, dado que para el menú del día se utilizo 60 ml de desinfectante para fruta y verduras y el formato registra 20 ml, así mismo, en todos los menus del mes; postres sucros, durante el servicio del postre.	Próxima visita
O	42	Se evidencia durante el servicio de almuerzos para consumo en casa, que estos se sirven en los mismo recipientes que traen los participantes	Próxima visita
O	55	No se ejecuta el tema de actividad física planeado en el cronograma del plan de estilos de vida saludable para el mes de agosto/23, programado: Baile y "el" realizado: Socialización video de actividad física.	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 dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				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
Juliette Andrea Corrales P.	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52770245 bta	52 202 371
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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113329 - CCCP 07-007 Parques de Bogotá		
DIRECCIÓN:	22/04/2023	**TELÉFONO:**	21/12/2023
OPERADOR	Asociación de apoyo comunitario al comedor juvenil del barrio villa sharon Lo Paz	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	28/08/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	7	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	31	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	50	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	312

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																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	20	Pierna de pollo a las finas hierbas.	Pierna de pollo a las finas hierbas. (asado)	80-104 g	PESO MUESTREADO	98	94	93	87	84	85	81	85	79	82	85	79	81	80	81	90	83	83	91	89	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	80	100	100	100	100	100	100	99	100	100	99	100	100	100	100	100	100	100	100		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3		
5	20	Arroz Blanco	Arroz Blanco	121 g	PESO MUESTREADO	116	122	116	122	118	120	125	133	132	126	129	121	133	132	125	123	128	120	129	135	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	101	96	101	99	99	103	110	109	104	107	100	110	109	103	102	106	99	107	112		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1		
5	20	Ensalada Hawaiana	Ensalada Hawaiana	160 g	PESO MUESTREADO	102	110	105	106	106	104	99	121	107	98	109	95	114	98	101	113	100	99	101	94	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	110	105	106	106	104	99	121	107	99	109	95	114	98	101	113	100	99	101	94		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3		
5	20	Papa cocida con cáscara	Papa cocida con cáscara	67 g	PESO MUESTREADO	68	68	61	65	69	65	70	66	77	71	70	70	70	65	65	67	65	69	60	66	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	101	91	97	103	97	104	98	115	106	104	104	104	97	97	100	97	103	90	99		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
5	20	Sopa de arena	Sopa de avena	210 g	PESO MUESTREADO	232	225	255	249	235	229	231	228	216	206	231	225	231	212	236	233	223	226	196	226	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	107	121	104	112	109	110	109	103	98	110	107	110	101	112	110	106	108	93	108		
					CALIFICACION	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3		
5	20	Sorbete de curuba	Sorbete de curuba	330 g	PESO MUESTREADO	376	320	331	317	283	343	334	338	323	312	300	321	318	339	319	331	319	327*	330	269	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	97	100	96	86	104	101	102	98	95	91	97	96	103	97	100	97	99	100	81		
					CALIFICACION	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1		
5	20	Melón picado con leche condensada.	Melón picado con leche condensada.	675 g	PESO MUESTREADO	73	65	71	65	65	63	61	63	61	72	66	69	69	71	62	58	71	71	71	60	3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	96	105	96	96	93	93	93	90	107	98	102	102	105	92	86	105	105	105	89		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1		

OBSERVACIONES: Semana 4 - Menú 19. * Sorbete Curuba Muestra 15 - Peso Muestreado 327.

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Juliette Y. Corrales

NOMBRES Y APELLIDOS: Juliette Y. Corrales.

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:	113329 - CCCP 07 067 Parques de Bogotá		
DIRECCIÓN:	AK 90 79 33 SUR	**TELÉFONO:**	3105647981
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/08/2023	**OPERADOR:**	Asociación de apoyo comunitario al comedor juvenil del barrio Villa Suarta La Paz.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pierna de pollo a los finos hierbas	Pierna de pollo a los finos hierbas y mostaza	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa cocida con cascara	Papa cocida con cascara	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de avena	Sopa de avena	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de curuba	Sorbete de curuba	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Melón picado con leche condensada	Melón picado con leche condensada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Semana 4 - Menú 19.

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Juliette Andrea Corrales
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Juliette Andrea Corrales.

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**	28	**MES**	08	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113329-CCCP 07-007 PARQUES DE BOGOTA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6601-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 23

Descripción: Se evidencia en puerta de ingreso principal del comedor, espacio entre borde lateral de la puerta y marco, el cual colinda con el exterior, parte superior; lo que genera riesgo de ingreso de plagas.

No de Variable: 36

Descripción: Se evidencia que se realiza proceso de desinfección para las latas de leche condensada, sin retirar la etiqueta; el formato de seguimiento a soluciones desinfectantes, se encuentra mal diligenciado, dado que para e menú del día, se utilizó 60 ml de desinfectante para frutas y verduras, en el formato registra 20 ml, así mismo, en todos los menús del mes; postreras sucias, durante el servido del postre.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19



Apoyo a la supervision
Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos
52.202371
Cédula de Ciudadanía