ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 26 / 06 / 2023 Hora Inicio: 8:30 am Hora Finalización: 4:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6602-2023 Nombre Asociado: Fundación María Paz

Nombre Comedor Comunitario: 113948- CCCP 07 013 San Bernardino I

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

Nombre Responsable del Servicio: Diana Patricia Daza

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: Chales de Gualoa Dirección: KR 79 Bis A Sur 73A 07

Tel: N.A Cel.: 3145110237 Correo Electrónico: comedorsanbernardino1@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Participantes en Atención: 196

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 189 Total Histórico de Asistencia: 9270

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 [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. *Ofrece una (1) vez al mes la preparación* vegetariana aprobada.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Zanahoria	5,3	
	Tomate	12,2	13,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Tomate de árbol	14,5	15
	Leche	45,9	46
Postre	Pera	14,6	17,8

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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Imperio de los Cárnicos	01/09/22	30/06/2020	21/08/22	21/08/22	SLI 839
Carne			Imperio de los cárnicos	01/09/22	30/06/2020	21/08/22	21/08/22	SLI 839
Leche			Mauro	24/01/23		13/09/22		THU 385
Queso			Mauro	24/01/23		13/09/22		THU 385
Yogurt			Mauro	24/01/23		13/09/22		THU 385
Helado			Mauro	24/01/23		13/09/22		THU 385
Crema de leche			Mauro	24/01/23		13/09/22		THU 385
Huevos			Mauro	24/01/23		04/11/22		XXX 150
Atún			Mauro	24/01/23		04/11/22		XXX 150
Pulpas			De la Sabana	14/10/22		13/09/22		THU 385

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:** 06/05/2023 Participante) 26/04/2023 Persona).	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	Islena Gonzalez Hernandez	02/02/2023
2	Diana Catalina Jimenez.	08/11/2022
3	Isabel Mayaly Jimenez.	06/09/2022
4	Carolina Giraldo (Nutricionista)	31/01/2023
5	Diana Daza (Responsable)	09/09/2022
6	Alejandra Cardozo (Auxiliar)	18/04/2023
7		
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: 28/04/23 - 02/06/2023 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: 28/04/23 - 23/05/2023	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: 28/04/23 - 29/05/23 02/06/23 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Isleno Gonzalez Hernandez	26/04/23 - 10 y 20/06/23
2	Diana Catalina Jimenez	26/04/23 - 10 y 20/06/23
3	Isabel Magaly Jimenez.	26/04/23 - 10 y 20/06/23
4	Alejandra cardozo (Auxiliar).	26/04/23 - 10 y 20/06/23
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [ ] NC [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable con Requerimientos. **Porcentaje de Cumplimiento:** 87 % **Fecha:** Día: 05 Mes: 01 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZC 106464 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 09/06/2023 Empresa: Pumy control SAS 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 04 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** Pumy control SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 24 Mes 10 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [ ] 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 [ ]

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	20
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	200
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cuchuco de maiz	82,4	80,7
Cereal	Arroz con fideos.	89,2	90,1
Proteína	Carne de cerdo guisada.	81,4	71,8
Ensalada o Verdura	Zanahoria rallada, con tomate, perejil	4,8	4,7
Tubérculo o Plátano	Patacón de plátano maduro.	71,2	70,2
Bebida de Fruta	Sorbete tomate de arbol	2,9	4,8
Postre	Pera tajada.	\	\

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 17 Mes 01 Año 2023 Carolina Giraldo **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día \ Mes \ Año \ **Nutricionista :** Día 09 Mes 05 Año 2023	C [ ] NC [X] NA [ ]	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 07/06/2023	C [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 07 Mes 06 Año 2023 **Actividad IEC:** Escalera de Sabores y Colores **Actividad Física:** Actividad física. **Fecha Actividad:** 17/06/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: \ Fecha Reporte Cualitativo: \	C [ ] NC [ ] NA [X]

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. Socialización: 20/05/23	C [X] NC [ ] NA [ ] Enviado: 13/05/2023	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** Pago: 19/10/2022	C [X] NC [ ] NA [ ]
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. COMPROMISOS GENERALES

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

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	74	74	12:12
1:00 p. m.	181	185	1:42
2:00 p. m.	\	\	
3:00 p. m.	189	189	
3:30 p. m.	\	\	
Total	\	\	

V.1. Se realiza intercambios permitidos y aprobados por la nutricionista del asociado: Menú 10 del 22/06/2023, entregar mandarina, en lugar de granadilla.; menú 11 del 23/06/2023, entregar jugo de maracuyá, en lugar de jugo de feijoa.
V.6. Se realiza reposición de helado, que se encontraba en condiciones no conformes de calidad (Descongelado).
V.22. Se realizó 2 actividades de capacidad continua: 10/06/2023 - Plan de saneamiento; 20/06/2023 Clasificación de los alimentos y microorganismos.
V.51. Se realizan las siguientes tomas de talla y peso
- Entre el 20 de mayo al 3 de Junio/23 = 92 tomas; en mayo/23 9 tomas de participantes nuevos
- El 24/06/2023 - 24 tomas; hasta la fecha de visita 6 tomas a participantes nuevos. en junio/2023.

En visita se solicita autorización a la nutricionista local, para modificar la fecha de toma de talla y peso programada para el 16/06/2023, al 27/06/2023 y así terminar la toma nueva.
En próxima visita, se verificará ingreso de datos al SIRBE, dado que el comedor no cuenta con 'gla' clave, se encuentra en gestión.
V.53 Se realiza socialización del estado nutricional a todo la población, sin embargo, en la base, se reporta solo 4 participantes, dado que el comedor inició operación el 26/12/2022 y no contaba con más datos

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2.	Se evidencia que siendo las 8:50 am, se realiza prealistamiento de 5,649 de Pera (tajada), para el suministro del día, generando riesgo de que el alimento cambie sus características organolépticas, como en el color, por exposición al oxigeno	Próxima visita
O	23	Se evidencia que la grifería de paso de agua potable en los lavaplatos, en área de higienización, se encuentra en mal estado, dado que se presenta filtración de agua por la llave de paso y el tubo que va a la boquilla, no es funcional, puesto que la boquilla queda muy alta, lo que requiere que instalen una toalla para contener el flujo de agua.	Próxima visita.

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			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.			
3:00 p. m.			
3:30 p. m.			
Total			

V.54. no aplica, dado que en la base, suministrada por la nutricionista local, no se presentan casos de malnutrición, específicamente de desnutrición y obesidad.
V.58. Se solicita realizar gestión ante la unidad administrativa especial - UAE, para solicitar visita, teniendo en cuenta que el pago se realizó el 19/10/2022, se verificará en próxima visita.
V.63, Se cierra planes de mejoramiento generados en visita del 07/06/2023, variables 8 y 49, se observa que se están implementando acciones para subsanar la variable 46, sin embargo queda en seguimiento; se cierra requerimiento variable 37.
V.56, no aplica, dado que se encuentra dentro de los tiempos.
Se socializa acto de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Capitulo 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 SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	8	09/05/2023	26/06/2023 - Se evidencia que todos los alimentos almacenados en bodega, preservan conformidad con rotulado, según resolución 5109/2005.	X		cerrado		
P	46	09/05/2023	26/06/2023 - De acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo etareo de 9 a 13 años, los porciones servidos no se ajustan al rango de tolerancia en peso, para el arroz con frijoles y patacon de plátano maduro. La variable continua en seguimiento.		X	abierto		
P	49	09/05/2023	26/06/2023 - Se garantiza durante el servido temperatura de seguridad de las preparaciones menú 13.	X		cerrado		
O	3	07/06/2023	26/06/2023 - Se evidencia, durante el servido del postre " Pera tajada" no se realiza proceso de desinfección		X	abierto		
O	4	07/06/2023	26/06/2023 - Se evidencia que se aplica la encuesta de opinión a 119 participantes mayores de 18 años los días 4, 5, 6, 10, 16 y 18 de mayo/23, los cuales refieren no aceptar que se sumistre un menú vegetariano; se remite correo a la nutricionista local con los resultados el 15/06/2023.	X		cerrado		
O	7	07/06/2023	26/06/2023 - Se evidencia que se adquieren abarotes tubérculos, frutas, verduras y lácteos, para el suministro del día siguiente, menú 14 del 27/06/2023.	X		cerrado		

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	26	07/06/2023	26/06/2023 - Se realiza cambio de baldosas en marco de manipostería en área de servido.	X		cerrado		
R	37	07/06/2023	26/06/2023 - Durante la visita no se evidencia presencia de mosquito en área donde se almacena frutas, se realiza fumigación el 09/06/2023	X		cerrado		
O	39	07/06/2023	26/06/2023 - Se evidencia que se adquiere una licuadora industrial de 8 litros, la cual no se ajusta a los requerimientos mínimos exigidos en el anexo técnico que refiere 10 litros, adicional se encuentra en malas condiciones, dado que el sistema eléctrico esta suelto y al realizar el proceso de licuado pasa corriente al manipulador. Se adquieren 2 termometros nuevos, uno para calientes y el otro para frios y 2 vasos medidores.		X	Abierto		
O	42	07/06/2023	26/06/2023 - Se realiza para 2 almuerzos a domicilio en recipientes herméticos del comedor, según lineamiento	X		cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Diana Patricia Daza	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
41 936.374 Bmm	52 707 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la supervisión - Contratista
Cargo	Cargo

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

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 SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	50	07/06/2023	26/06/2023- La responsable del servicio no cuenta con asistencia a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional, para este convenio, la responsable refiere que asistio a la jornada del 23/06/2023, se verificará en proxima visita de monitoreo.		X	Abierto		
O	41	07/06/2023	26/06/2023- Se adquieren la totalidad de vasos para fuego 200 unidades, los cuales cumplen con la capacidad mínima requerida 330 ml.	X		Cerrado		
O	17	20/05/2023	26/06/2023- Se evidencia durante la visita que se aplican buenas prácticas de manufactura.	X		Cerrado		
O	43	20/05/2023	26/06/2023- Durante el servicio se observa una adecuada presentación de los alimentos, suministrando menaje completo.	X		Cerrado		
O	9	20/05/2023	26/06/2023 - No se implementa adecuadamente el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios", dado que se recibe 3,8 kg de helado adicional, el cual no esta proyectado, para el suministro semana 3 del 26 de junio al 1 de julio/23 por otro lado, no se aplica buenas practicas en el almacenamiento, al encontrar 3,8 kg de helado descongelado, el cual se realiza reposición durante la visita.		X	Abierto		X

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	15	07/06/2023	26/06/2023- Se evidencia que el formato en magnéticos de entradas y salidas coincide con las existencias en bodega.	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Diana Patricia Daza	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
41936.374 Bta	52 767 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervisión - Contratista.
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113948 CCCP 07 013 San Bernardino I		
DIRECCIÓN:	KR 79 BIS A SUR 73D 07	**TELÉFONO:**	3145110257
OPERADOR	Fundación Nutrir Paz	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	26/06/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES AÑOS	2	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	20	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	47	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	126

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
4	5	Carne de cerdo, guisada (sin fracturar)	Carne de cerdo guisada con sin fracturar	46g	PESO MUESTREADO	50	48	50	53	50																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	104	109	115	109																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
4	5	Arroz con frideos.	Arroz con frideos	101g	PESO MUESTREADO	121	81	94	98	88																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	120	83	93	97	87																	
					CALIFICACION	1	1	3	3	1																	
4	5	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	Zanahoria rallada con tomate picado y perejil	80g	PESO MUESTREADO	77	79	76	82	85																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	99	95	103	106																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Patacón de plátano maduro	Patacón de plátano maduro	35g	PESO MUESTREADO	33	31	41	37	33																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	86	117	106	100																	
					CALIFICACION	3	1	1	3	3																	
4	5	Sopa de cuchuco de maiz.	Sopa de cuchuco de maiz	215g	PESO MUESTREADO	232	252	230	230	208																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	120	110	110	99																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
4	5	Sorbete de fornato de árbol	Sorbete de fornato de árbol	280g	PESO MUESTREADO	313	268	271	299	272																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	99	97	107	97																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
4	5	Pera tajada.	Pera tajada.	70g	PESO MUESTREADO	73	70	84	77	65																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	120	110	94																	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	

OBSERVACIONES: Menú 13- Semana 3

FIRMA PROFESIONAL :
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Patricia Daza

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:	113948 CCC 07 013 San Bernardino I		
DIRECCIÓN:	KR 79 BIS A SUR 73D 07	**TELÉFONO:**	3145110257
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/06/2023	**OPERADOR:**	Fundación Mona Paz.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de cerdo guisada (sin fraccionar).	Carne de cerdo guisada sin fraccionar	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con frijoles	Arroz con frijoles	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Zanahoria rallada, con tomate picado y perejil.	Zanahoria rallada, con tomate, picado y Perejil.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Patacon de plátano maduro.	Patacon de plátano maduro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de cuchuco de maíz	Sopa de cuchuco de maíz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de tomate de árbol	Sorbete de tomate de árbol.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pera Tajada	Pera tajada.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 18 - Semana 3

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano	NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Patricia Diaz

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**	26	**MES**	06	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113948-CCCP 07-013 SAN BERNARDINO I

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6602-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 3

Descripción: 26/06/2023- Se evidencia durante el servido del postre “Pera tajada”, no se realiza proceso de desinfección.

No de Variable: 39

Descripción: 26/06/2023- Se evidencia que se adquiere una licuadora industrial de 8 litros, la cual no se ajusta a los requerimientos mínimos, exigidos en el anexo técnico, que refiere 10 litros, adicional, se encuentra en malas condiciones, dado que el sistema eléctrico está suelto y al realizar el proceso de licuado pasa corriente al manipulador. Se adquiere 2 termómetros nuevos, uno para calientes y el otro para fríos y 2 vasos medidores

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	26	MES	06	AÑO	2023

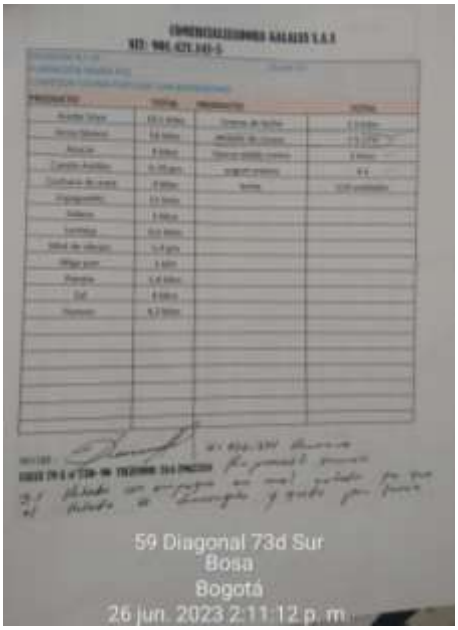
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

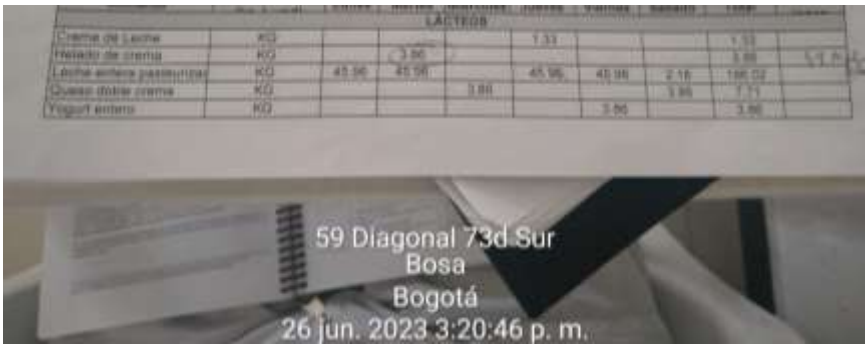
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113948-CCCP 07-013 SAN BERNARDINO I

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6602-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 9

Descripción: 26/06/2023- No implementa adecuadamente el procedimiento “operación entrega de apoyos alimentario”, dado que se recibe 3.8 kg de helado adicional, el cual no está proyectado, para el suministro semana 3, del 26 de junio al 1 de julio/23, por otro lado, no se aplica buenas prácticas de almacenamiento, al encontrar 3.8 kg de helado descongelado, el cual se realiza reposición durante la visita.

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	06	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113948-CCCP 07-013 SAN BERNARDINO I

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6602-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 2

Descripción: Se evidencia que siendo las 8:50 am, se realiza pre alistamiento de 5.6 kg de Pera (tajada), para el suministro del día, generando riesgo de que el alimento cambie sus características organolépticas, como en el color, por exposición al oxígeno.</td>
<td>No de Variable: 23

Descripción: Se evidencia que la grifería de paso de agua potable en los lavaplatos, en área de higienización, se encuentra en mal estado, dado que se presenta filtración de agua por la llave de paso y el tubo que va a la boquilla, no es funcional, puesto que la boquilla queda muy alta, lo que requiere que instalen una toalla para contener el flujo de agua.</td>
</tr>
</table>

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 13

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

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