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 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA: 1 de 12

Fecha de Visita: 09 | 05 | 2023 Hora Inicio: 07:30 am Hora Finalización: 04:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6603/2023 Nombre Asociado: Corporacion Suazaconformacion y Fortalecimiento de grupos sociales una propuesta alter-

Nombre Comedor Comunitario: 113859-CCCP 12-001 Puente Aranda.

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 Fecha Final Operación: 23/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: Diana Ahumada Palacio

2. Ubicación

Localidad: Puente Aranda Barrio: Puente Aranda Dirección: Kr 56 #15-34

Tel: 6019351543 Cel.: 3227681780 Correo Electrónico: Comedorpuenbarandaeoutlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 290

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 288 Total Histórico de Asistencia: 3689

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	—	—	—
	—	—	—
	—	—	—
	—	—	—
Cereal	Arroz	17	17
	—	—	—
Verdura o ensalada	Tomate	10.9	10.9
	—	—	—
	—	—	—

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina	Carne	27.9	27.9
	—	—	—
Tuberculo o plátano	papa	19.2	19.5
	—	—	—
Bebida de fruta	Leche	71.	71
	P. Guava	23	23
Postre	—	—	—
	—	—	—

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; adquiriendo 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	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			El Triunfo	11/04/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKM114
Carne			El Triunfo	11/04/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2002	SKM114
Leche			Villa Acra	12/07/2022		06/07/2022		TTX507
Queso			Nuevo	24/01/2023		13/09/2022		LKV365
Yogurt			Nuevo	24/01/2023		13/09/2022		LKV365
Helado			Nuevo	24/01/2023		13/09/2022		LKV365
Crema de leche			Nuevo	24/01/23		30/04/2022		NFQ140
Huevos			Nuevo	24/01/2023		30/04/2022		WFQ140
Mayonesa			Nuevo	24/01/2023		30/04/2022		WFQ140
Atún			Nuevo	24/01/2023		30/04/2022		WFQ140
Pulpas			Deli Pulpa	04/09/2022		06/07/2022		MMN2667

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 periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** —	C [ ] NC [ ] NA [X]

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	Sandra Milena Salazar	23/09/2022
2	Yudi Rojas	13/01/2023
3	Gladyz Villamil	05/09/2022
4	Yurani Zapata.	28/02/2023
5	Carlos Fernando Duque - Auxiliar	21/09/2022
6	Diana Ahumada - Responsable.	21/09/2022
7	Carmen Ahumada - Nutricionista	16/09/2022
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,analisis nutricionales, procedimiento *"Operación antrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: No se observa Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptacion 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 [ ] NC [X] NA [ ]	21	Realiza la estandarizacion 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 patron de cada grupo etario. Fecha: No se observa Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Sandra Milena Salas Cruz	27/04/2023
2	Yudy Rojas	27/04/2023
3	Gladys Villamil	27/04/2023
4	Yurani Zapata.	27/04/2023
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 [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que 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 [ ] NC [X] 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:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 99.5 % **Fecha: Día:** 12 **Mes:** 04 **Año:** 2022 **N° Acta:** AS02C088784 **Hospital/Subred:** Sur Occidente.	C [X] 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 [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 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 [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: 26/11/2022 Empresa: Control de Sanidad 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 26 Mes 11 Año 2022 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 Lt **Empresa:** Control de Sanidad **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 09 Mes 02 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en matenal 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

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 [ ] NC [X] 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 patron 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 cuchuco de trigo	81	72
Cereal	Arroz con arveja verde	73	70
Proteína	Carne de res asada	76	79
Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla.	2	3
Tubérculo o Plátano	Puré de papa con perejil.	72	73
Bebida de Fruta	Sorbete de guanabana.	3	21
Postre	Mango	NA	NA

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 ___ Mes ___ Año ___ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día ___ Mes ___ Año ___ **Nutricionista :** Día ___ Mes ___ Año ___	C [ ] NC [ ] NA [X]	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 [X]
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:** ___ **Fecha Socialización:** ___	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 __ Mes __ Año __ **Actividad IEC:** __ **Actividad Física:** __ **Fecha Actividad:** __	C ☐ NC ☐ NA ☒	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: __ Fecha Reporte Cualitativo: __	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: Presento soportes de solicitud	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☐ NC ☒ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El 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	22	22	Sin observaciones.
1:00 p. m.	62	62	
2:00 p. m.	67	67	
3:00 p. m.	82	82	
3:30 p. m.	55	55	
Total	288	288	

Ítem que no aplican para la presente visita: Ítem 4 NA: Se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento. Ítem 18 NA: Se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento. Ítem 54 NA: No se ha programado capacitación por parte de la Subdirección de nutrición. Ítem 50 NA: No se ha programado capacitación por parte de la entidad y la subdirección de nutrición Ítem 51 NA: Se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento. Ítem 53: Se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento. Ítem 55: Se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento. Ítem 56: Se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No hay comentarios para la visita

[illegible]
5530491 6/9

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	El proceso de descongelacion NO se realiza segun lo establecido en el anexo tecnico se evidencio carnes deres a temperatura ambiente.	proxima visita.
O	20	No se observa la capacitacion al personal manipulador en el manejo de minuta patron ciclo de menús, analisis nutricionales	Próxima visita
O	21	No se observa la capacitacion al personal manipulador en estandarizacion y manejo de utensilios	Próxima visita.
O	17	Se evidencio incumplimiento en las buenas, prachicas de manufactura en la clasificacion de los residuos organicos e inorganicos, debido a que se observaron ambos en el mismo recipiente	Próxima visita.
O	43	Durante la verificacion del menaje dispuesto para el servicio, se evidencio acumulacion de agua en los platos de sopa	próxima visita.

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTO (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	39	28/04/2023	El comedor comunitario no cuenta con la totalidad de utensilios minimos establecidos en el anexo tecnico, no se evidencia la tina de 50 Litros.		X	Abierto		
O	36	28/04/2023	Durante la visita de seguimiento, se observa que el comedor utiliza el jabón establecido en el plan de saneamiento	X		Cerrado		
O	40	28/04/2023	El comedor comunitario NO contempla la capacidad de los equipos en las Fichas tecnicas de acuerdo con el anexo técnico		X	Abierto		
O	46	28/04/2023	Durante el plan de muestreo realizado, el asociado cumplió con el rango de gramajes establecidos en el numero 20 (menú)	X		Cerrado		
O	49	28/04/2023	El comedor cumplió con los rangos de temperatura establecidos en el anexo tecnico fueron conformes.	X		Cerrado		
O	60	28/04/2023	El comedor comunitario no presenta soporte de capacitacion en teoria del Fuego, manejo de extintores y seguridad humana.		X	Abierto.		
O	26	28/04/2023	Se evidencio piso deteriorado en el área de preparacion y medias cañas en área de lavado		X	Abierto.		

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
Diana Ahumada Palacio	Nelson Niño Tirona.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ahumada	Nelson Niño Tirona.
Firma	Firma
55304091	1.010.166.434 de Bogotá
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
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:	Puente Aranda	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	1138J9 - CCCP 12-001 Puente Aranda		
DIRECCIÓN:	Kr 56 # 15-34	TELÉFONO:	3227681780
OPERADOR	Corporacion SUAZA Conformacion y Fortalecimiento de grupos Sociales	FECHA: (dd/dm/aaaa)	04/05/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 0 A 2 MESES AÑOS	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	15	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 AÑOS Y MAYORES	222

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
mayores de 14	13	Carne de res asada	Carne de res asada	69	PESO MUESTREADO	68	70	71	69	71	70	72	69	72	73	71	72	73								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	101	103	99	103	101	104	100	104	105	103	104	105									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
mayores de 14	13	Arroz con arveja verde	Arroz con arveja verde	121	PESO MUESTREADO	117	122	116	115	122	110	112	114	117	122	125	115	116								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	100	96	95	100	90	92	94	96	100	103	95	95									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
mayores de 14	13	Ensalada de lechuga tomate y C	Ensalada de lechuga tomate y C	100	PESO MUESTREADO	88	91	105	107	95	97	103	106	90	90	89	100	99								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88	91	105	107	95	97	103	106	90	90	89	100	99									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
mayores de 14	13	Puredepapa con perejil	Puredepapa con perejil	67	PESO MUESTREADO	63	65	69	65	65	66	70	70	70	67	61	62	63								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	97	102	97	97	98	104	104	104	100	91	92	94									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
mayores de 14	13	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	210	PESO MUESTREADO	210	215	224	216	222	188	210	221	206	210	220	221	217								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	102	106	102	105	90	100	105	98	100	104	105	102									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
mayores de 14	13	Sorbete de guanabana	Sorbete de guanabana	330	PESO MUESTREADO	330	330	330	310	320	330	330	330	330	330	320	310	330								3	—
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	97	93	97	100	100	100	100	100	97	93	100									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Sin observaciones

FIRMA PROFESIONAL: Nelson Niño Mora

NOMBRES Y APELLIDOS: Nelson Niño Mora

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Alhumada Palacio

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:	Puente Aranda	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113859 - CCCP 12-001 Puente Aranda.		
DIRECCIÓN:	Kr 56 # 15-34	TELÉFONO:	3227680780
FECHA (dd/mm/aaaa):	09/05/2023	OPERADOR:	Corporacion SVAZA, conformacion y fortalecimiento de grupos Sociales

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res asada	Carne de res asada	1	10	10	10	10	10	3	—
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Arroz con arveja verde.	Arroz con arveja verde	1	10	10	10	10	10	3	—
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate y c.	1	10	10	10	10	10	3	—
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Pure de papa con perejil	Pure de papa con perejil	1	10	10	10	10	10	3	—
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de cuchuco de trigo	1	10	10	10	10	10	3	—
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Sorbete de guanabana	Sorbete de guanabana	1	10	10	10	10	10	3	—
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Granadilla	Mango	1	10	10	10	10	10	3	—
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		

OBSERVACIONES: Sin observaciones //

FIRMA PROFESIONAL: Nelson Nic Triana	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Nelson Nic Triana	NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Ahumada Palacio

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**	09	**MES**	05	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113859-CCCP 12-001 PUENTE ARANDA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6603-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 2

Descripción: El proceso de descongelación no se realiza según lo establecido en el anexo técnico, se evidencio carne de res a temperatura ambiente.

No de Variable: 17

Descripción: Se evidenció incumplimiento en las buenas prácticas de manufactura en clasificación de los residuos orgánicos e inorgánicos, debido a que se observan ambos en el miso recipiente.



No de Variable: 21

Descripción: Durante la verificación del menaje dispuesto para el servicio, se evidenció acumulación de agua en los platos de sopa.

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
Nelson Niño Triana
Nombres y Apellidos
1.010.166.434
Cédula de Ciudadanía