ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	28	04	2023	Hora Inicio	08:20	Hora Finalización	6:00

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6603-2023 Nombre Asociado: CORPORACION SUMA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOLIDARIOS

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

2. Ubicación

Localidad: PUENTE ARANDA Barrio: PUENTE ARANDA Dirección: KR 56 15 34

Tel: 6019351543 Cel.: 3227681780 Correo Electrónico: comedorpuentearanda@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 294

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 249 Total Histórico de Asistencia: —

Capítulo 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 [ ] 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			
Verdura o ensalada	AGUACATE	13.8	13.9

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE	27.9	28.5
	HUEVO	5.6	5.6
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	FRESA	22.8	23
Postre	MANZANA	16.9	16.9
	HELADO	5.9	7

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
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 (C / NC / NA)
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	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKH154
Carne			EL TRIUNFO	11/08/2022	30/06/2022	06/10/2022	06/10/2022	SKH154
Leche			UNA AURA	12/09/2022		04/07/2022		TTX505
Queso			MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		LKU 385
Yogurt			MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		LKU 385
Helado			MAKRO	24/01/2023		13/09/2022		LKU 385
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023		30/04/2022		WFQ140
Huevos			MAKRO	24/01/2023		30/04/2022		WFQ140
Mayonesa			MAKRO	24/01/2023		30/04/2022		WFQ140
Atún			MAKRO	24/01/2023		30/04/2022		WFQ140
Pulpas			DELI PULPAS	09/09/2022		06/07/2022		HMZ687

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
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:** —	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 SOLAZAR	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,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: — Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: —	C [ ] NC [ ] NA [X]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: — Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	SANDRA MILENA SOLAS CRUZ	27/04/2023
2	YUDI ROJAS	27/04/2023
3	GLADYS VILLAMIL	27/04/2023
4	YURANI ZAPATA	27/04/2023
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 ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 95.5 % **Fecha:** Día: 27 Mes: 01 Año: 2022 **Nº Acta:** ASOC088784 **Hospital/Subred:** SUROCCIDENTE	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: 26/11/2022 Empresa: CONTROL DE SANIDAD - SERVICIOS INTEGRADOS 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:** PLASTICO **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 **Empresa:** CONTROL DE SANIDAD - SERVICIOS INTEGRADOS **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 08 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 material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	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

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 ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CEBADA	76.1	60.9
Cereal	ARROZ BLANCO	85	77.1
Proteína	HAMBURGUESA DE CARNE	82.4	81.5
Ensalada o Verdura	GUACAMOLE	2.1	4
Tubérculo o Plátano	YUCA DORADA	70	43.6
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	3.4	3.5
Postre	MANZANA CON HELADO	-4	-3.5

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 05 Mes 05 Año 2021 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día — Mes — Año — **Nutricionista :** Día — Mes — Año —	C ☐ NC ☐ NA ☒	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: —	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** — **Fecha Socialización**:	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día ___ Mes ___ Año ___ **Actividad IEC:**___ **Actividad Física:**___ **Fecha Actividad:**___	C ☐ NC ☐ NA ☒	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: ___ Fecha Reporte Cualitativo: ___	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** ___	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	21	60	RESPONSABLE DEL SERVICIO REPORTA FALLA DEL RAD A LAS 2:10 p.m.
1:00 p. m.	62	118	
2:00 p. m.	75	180	
3:00 p. m.	119	249	
3:30 p. m.	154	249	
Total	154	249	

V27 : EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA SOLICITUD DE VISITA A SECRETARIA DE SALUD CON RADICADO 5621D

V58 - EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZA SOLICITUD A UAECOB Y PRESENTA CONSULTA EL DIA DE HOY POR LO CUAL SE CALIFICA COMO NO APLICA

VARIABLES 4, 18, 21, 50, 51, 53, 54, 55, 56, 57, 58 SE CALIFICA NO APLICA YA QUE SE ENCUENTRA DENTRO DE LOS TIEMPOS DE EJECUCION DEL ANEXO TECNICO

EL COMEDOR COMUNITARIO MANIFIESTA QUE NO LE ES POSIBLE SACAR DATO DE RAD Y HACE LA SOLICITUD VIA TELEFONICA A MESA DE SERVICIO PUES NO PUDO REGISTRAR LA TOTALIDAD DE ASISTENTES

SE SOCIALIZA ACTA Y SE DEJA COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No hay comentarios para la visita

Firmado P.:
Responsable del Servicio
55304091 B/q

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	39	EL COMEDOR COMUNITARIO NO CUENTA CON LA TOTALIDAD DE UTENSILIOS MINIMO ESTABLECIDOS EN EL ANEXO TENICO NO CUENTA CON LA SEGUNDA PLANCHA PARA ASAR, FALTA 1 TAZA MEDIDORA Y NO DISPONE DE TINA DE 50 LITROS MINIMO, NO CUENTA CON COLADOR METALICO	PROXIMA VISITA
O	36	SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNITARIO HACE USO DE JABON LAVALOZA EN CREMA NO CONFORME CON SU PLAN DE SANEAMIENTO	PROXIMA VISITA
O	40	EL COMEDOR COMUNITARIO NO CONTEMPLA LA CAPACIDAD DE LOS EQUIPOS EN LAS FICHAS TECNICAS DE ACUERDO CON EL ANEXO TECNICO	PROXIMA VISITA
O	26	SE EVIDENCIA PISO DETERIORADO EN AREA DE PREPARACION Y MEDIAS CAÑAS EN AREA DE LAVADO	PROXIMA VISITA
O	46	SE EVIDENCIA QUE DEACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO NO ES CONFORME EL PESO SERVIDO SEGUN EL RANGO DE TOLERANCIA DE MENU 11	PROXIMA VISITA
O	49	EL COMEDOR COMUNITARIO NO GARANTIZA LA TEMPERATURA DE ALIMENTOS DENTRO DEL RANGO DE SEGURIDAD DE LA YUCA DORADA	PROXIMA VISITA
O	60	EL COMEDOR COMUNITARIO NO PRESENTA SOPORTE DE CAPACITACION EN TEORIA DEL FUEGO, MANEJO DE EXTINTORES Y SEGURIDAD HUMANA	PROXIMA VISITA

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023**	FORMATO NO CONTROLADO	
		PAGINA	11 de 12

Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

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

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Diana Ahumada Palacio	Martha Isabel Ardila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	[firma]
Firma	Firma
55304091	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista Apoyo a la Supervision
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:	PUENTE ARANDA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113859 - CCCP 12 - 001 PUENTE ARANDA		
DIRECCIÓN:	KR 56 15 34	**TELÉFONO:**	601 9351543
OPERADOR	CORPORACION SUSZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	28/04/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES**	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 >= A 14 AÑOS**	222

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	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	SOPA DE CEBADA	SOPA DE CEBADA	210	PESO MUESTREADO	194	241	233	220	208																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	115	110	105	99																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
4	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	101	PESO MUESTREADO	119	120	107	88	89																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	99	88	73	74																	
					CALIFICACION	3	3	1	1	1																	
4	5	HAMBURGUESA DE CARNE	HAMBURGUESA DE CARNE	68	PESO MUESTREADO	74	78	73	68	81																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	115	107	100	119																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	1																	
4	5	YUCA DORADA	YUCA DORADA	37	PESO MUESTREADO	100	91	89	49	58																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	270	246	241	132	157																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
4	5	GUACAMOLE	GUACAMOLE	80	PESO MUESTREADO	107	108	64	75	79																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	134	135	80	94	99																	
					CALIFICACION	1	1	1	3	3																	
4	5	JUGO DE FRUTAS	JUGO DE FRUTAS	280	PESO MUESTREADO	304	340	333	239	302																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	121	119	85	108																	
					CALIFICACION	3	1	1	1	3																	
4	5	FRESA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	70	PESO MUESTREADO	88	125	128	101	107																	1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	126	179	183	144	153																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA O

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____
NOMBRES Y APELLIDOS: DIANA [illegible]

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:**	6019351543
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/04/2023	**OPERADOR:**	CORPORACION SUMA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CEBADA	SOPA DE CEBADA	1	7	7	7	7	7	7	
		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		
HAMBURGUESA DE CARNE	HAMBURGUESA DE CARNE	1	7	7	7	7	7	7	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA DORADA	YUCA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
GUACAMOLE	GUACAMOLE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA Q	NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Ahumada P.

Gmail

Corporacion Sua Za <corposuaza@gmail.com>

Comunicado solicitud de visita Concepto Sanitario

1 mensaje

Secretaría Distrital de Salud <conceptosanitario@saludcapital.gov.co> 27 de enero de 2023, 11:35
Para: "corposuaza@gmail.com" <corposuaza@gmail.com>

Señor(a) GIOVANNI MENDEZ GUEVARA, su solicitud quedo registrada bajo el No. 56210, y está siendo validada por la entidad. Recuerde que puede consultar el estado de su solicitud con el siguiente número de Radicado 56210 en: http://conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php

Ante cualquier inquietud o novedad no dude consultar el portal de Autorregulación ó informar por medio de correo electrónico a: contactenos@saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud
Subsecretaria de Salud Pública
Cra 32 #12-81 Bogotá, Colombia
Teléfono: (571) 3649090

Información Importante

Estimado(a) Ciudadano,
A continuación se describe el estado de su solicitud: Confirmada
Su visita ha sido programada para: Julio de 2023
Recuerde que debe haber una persona autorizada al momento de realizar la visita

Cerrar

Inicio (../index.php) / Solicite su visita (index2.php) / Consulte su solicitud (consulta.php)

Consulta estado solicitud

Señor usuario en esta página puede consultar el estado de su solicitud. Favor ingresar el Radicado de su solicitud para consultar el estado de gestión de su próxima visita de concepto sanitario.

Digite el Número de radicado

56210

Consultar

https://rad.sdis.gov.co

rad.sdis.gov.co

BOGOTÁ

RAD - Registro de asistencia diaria a comedores

Hora Sistema Local: 28/04/2023 14:10

Registro Asistencia

Raciones contratadas dia:	300	Raciones validadas para hoy:	294	Raciones entregadas:	75
Estado conexión:	En línea	Horario de Atención:		10:30am a 15:30pm	

REGISTRO ASISTENCIA - 113859-CCCP 12 - 001

Fecha de Asistencia: 28/04/2023

Registró Asistencia:

Identificación Beneficiario:

Por biometria ☐

Información Beneficiario:

Foto de Asistencia: ☐

Buscar

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: _PUENTE ARANDA_____ SERVICIO SOCIAL: ____COMEDOR_____
UNIDAD OPERATIVA: __PUENTE ARANDA_____ COORDINADOR O RESPONSABLE: _DIANA AHUMADA PALACIO_
OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
26/04/2023	11	FRESAS CON HELADO	MANZANA CON HELADO	ALIMENTO FRESAS ENCUENTA POR ENCIMA DEL VALOR DIARIO DE COMPRA	DIANA AHUMADA PALACIO / RESPONSABLE DEL SERVICIO	08-001-2023	Carmen Ahumada C. NUTRICIONISTA DIETISTA MND. 04862	

FALLA RAD 28042023 CCCP-12-001 PUENTE ARANDA

COMEDOR COMUNITARIO PUENTE ARANDA <comedorpuentearanda@outlook.com>

Vie 28/04/2023 15:33

Para: Javier Vargas Rodriguez <jvargasr1@sdis.gov.co>;Agda Lisbeth Jimenez Cifuentes <ajimenezc@sdis.gov.co>

1 archivos adjuntos (580 KB)

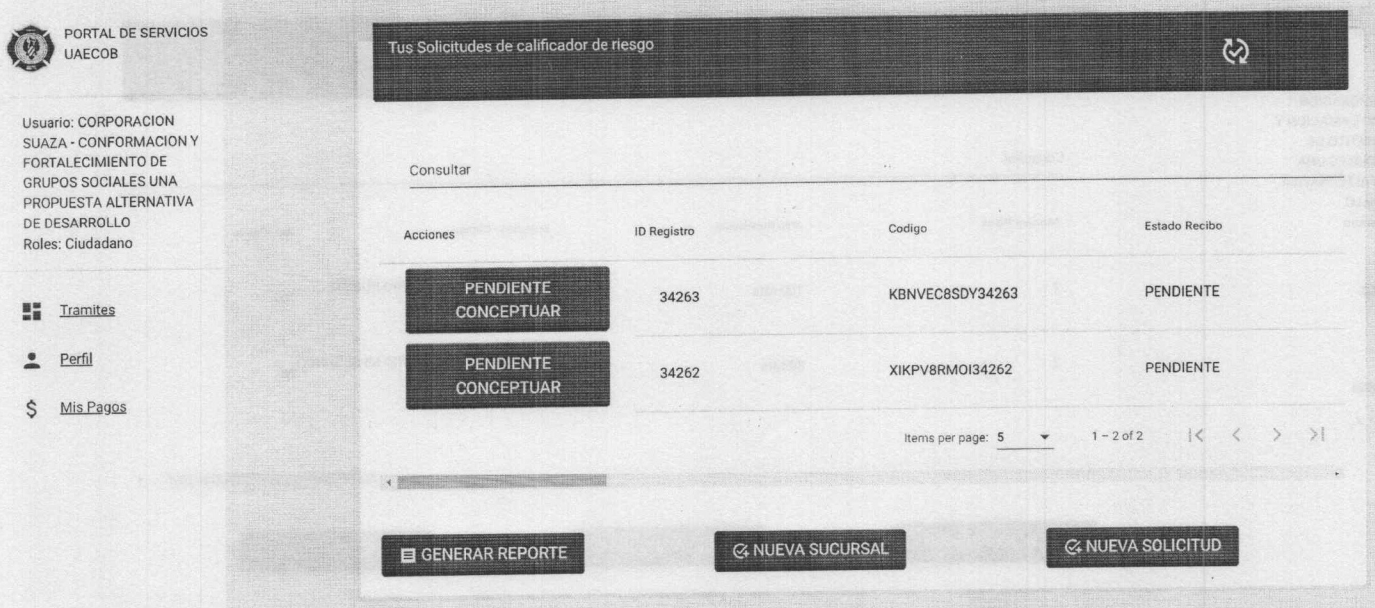
FALLA RAD28042023.pdf;

Buenas tardes

Por medio de la presente me permito informar que, en el día de hoy el aplicativo RAD, tuvo intermitencia durante el servicio y por lo tanto quedaron pendientes por subir al aplicativo, envío formato de tabla y PDF de las capturas de pantalla registradas durante el día.

FECHA DE FALLA	28/04/2023
No. de raciones No registradas	95
Código SIRBE	113859
Designación CCCP	113859-CCCP 12-001
Nombre de Referencia CCCP	PUENTE ARANDA
Localidad	PUENTE ARANDA
	Falla repetitiva en el aplicativo

Atentos a sus comentarios


PORTAL DE SERVICIOS UAECOB
Usuario: CORPORACION SUAZA - CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES UNA PROPUESTA ALTERNATIVA DE DESARROLLO
Roles: Ciudadano
Tramites
Perfil
Mis Pagos
Tus Solicitudes de calificador de riesgo
Consultar
Acciones
ID Registro
Codigo
Estado Recibo
PENDIENTE CONCEPTUAR
34263
KBNVEC8SDY34263
PENDIENTE
PENDIENTE CONCEPTUAR
34262
XIKPV8RMOI34262
PENDIENTE
Items per page: 5
1 – 2 of 2
GENERAR REPORTE
NUEVA SUCURSAL
NUEVA SOLICITUD

PORTAL DE SERVICIOS UAECOB

Usuario: CORPORACION SUAZA - CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES UNA PROPUESTA ALTERNATIVA DE DESARROLLO
Roles: Ciudadano

- Tramites
- Perfil
- Mis Pagos

Tus Solicitudes de calificador de riesgo

Consultar

Numero Pisos	Area Construida	Sucursal - Oficina	AutoGestión
1	100 Mts	COMEDOR COMUNITARIO PUENTE ARANDA	NO
2	80 Mts	COMEDOR COMUNITARIO MI SEGUNDO HOGar	NO

GENERAR REPORTE | NUEVA SUCURSAL | NUEVA SOLICITUD

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**	04	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

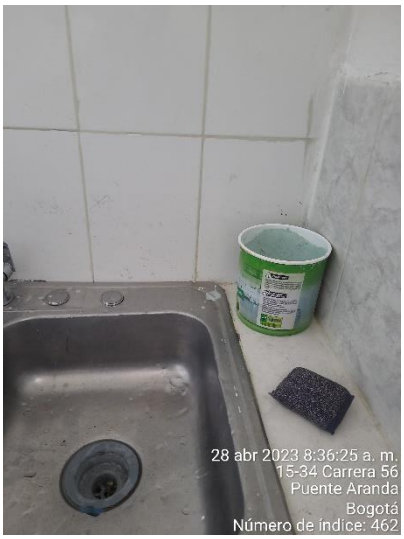
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6603-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





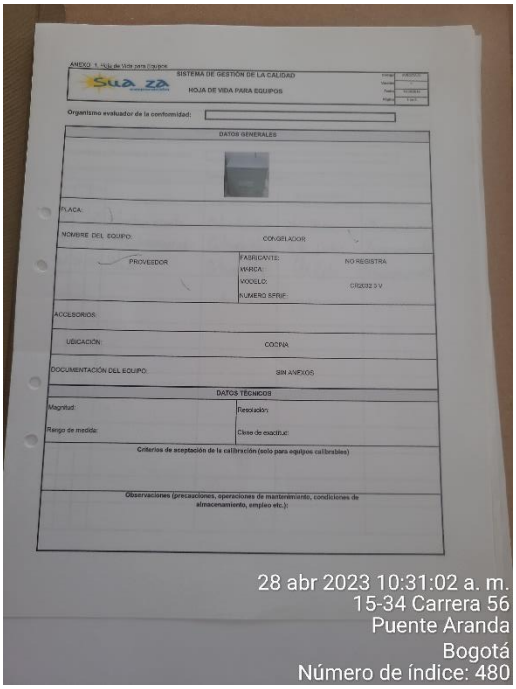


No de Variable: 26

Descripción: Se evidencia piso deteriorado en área de preparación y medias cañas en área de lavado.

No de Variable: 36

Descripción: Se evidencia que el comedor comunitario hace uso de jabón lavaloza en crema no conforme con su plan de saneamiento.

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 40

Descripción: El comedor comunitario no contempla la capacidad de los equipos en las fichas técnicas de acuerdo con el anexo técnico.</td>
<td>No de Variable: 49

Descripción: El comedor comunitario no garantiza la temperatura de alimentos dentro del rango de seguridad de la yuca dorada.</td>
</tr>
</table>

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 11**

GRUPO 2: de 3 a 5 años	GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
			

Apoyo a la supervision
Martha Isabel Ardila Quintero
Nombres y Apellidos
24738206
Cédula de Ciudadanía