

 ALCALÍA MAYOR DE BOGOTÁ S.E. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO																																																													
			PAGINA	1 de 12																																																												
Fecha de Visita: 03 / 04 / 2024		Hora Inicio: 09:10		Hora Finalización: 03:30																																																												
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: 6607-2023 Nombre Asociado: Fundación Un Nuevo Amanecer Nombre Comedor Comunitario: 113335 CCCP 08-001 Bellavista Fecha Inicio Operación: 22-04-2023 Fecha Final Operación: 30-04-2024 Nombre Responsable del Servicio: EVO LOPEZ																																																																
2. Ubicación Localidad: Kennedy Barrio: Bellavista Dirección: c/ 40 Sur 94C-50 Tel: 6099941 Cel.: 3006609590 Correo Electrónico: comedorbellavista@outlook.com																																																																
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: 400 N° Participantes en Atención: 400 Participantes Autorizados por Plan de Compras: 380 Total Asistencia del Día: 378 Total Histórico de Asistencia: 103018																																																																
Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																																																
Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación																																																																
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ NC ☐ NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																											
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																											
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																												
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.			C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Menú</th> <th style="text-align: center;">Ingredientes</th> <th style="text-align: center;">Requerido (kg)</th> <th style="text-align: center;">Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Sopa o cazuela</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Verdura o ensalada</td> <td>Espinaca</td> <td style="text-align: center;">10,7</td> <td style="text-align: center;">10,7</td> </tr> <tr> <td>manzana</td> <td style="text-align: center;">13,2</td> <td style="text-align: center;">13,2</td> </tr> <tr> <td>Fresa</td> <td style="text-align: center;">9,8</td> <td style="text-align: center;">9,8</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">Menú</th> <th style="text-align: center;">Ingredientes</th> <th style="text-align: center;">Requerido (kg)</th> <th style="text-align: center;">Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Tubérculo o plátano</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Bebida de fruta</td> <td>lulo</td> <td style="text-align: center;">28,0</td> <td style="text-align: center;">29,0</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Postre</td> <td>Melón</td> <td style="text-align: center;">20,8</td> <td style="text-align: center;">21,0</td> </tr> <tr> <td>queso</td> <td style="text-align: center;">7,4</td> <td style="text-align: center;">7,4</td> </tr> </tbody> </table>								Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal				Verdura o ensalada	Espinaca	10,7	10,7	manzana	13,2	13,2	Fresa	9,8	9,8			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano				Bebida de fruta	lulo	28,0	29,0	Postre	Melón	20,8	21,0	queso	7,4	7,4
		Peso Neto																																																														
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																													
Sopa o cazuela																																																																
Cereal																																																																
Verdura o ensalada	Espinaca	10,7	10,7																																																													
	manzana	13,2	13,2																																																													
	Fresa	9,8	9,8																																																													
		Peso Neto																																																														
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																													
Proteína																																																																
Tubérculo o plátano																																																																
Bebida de fruta	lulo	28,0	29,0																																																													
Postre	Melón	20,8	21,0																																																													
	queso	7,4	7,4																																																													

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 2 de 12																																																																																																				
Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos																																																																																																								
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																																			
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☒ NC ☐ NA ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																			
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	9	Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																			
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.				C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td></td> <td></td> <td>pollo mac</td> <td>10-11-23</td> <td>09-12-20</td> <td>04-09-23</td> <td>04-09-23</td> <td>LCN 718</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>Triunfo</td> <td>28-08-23</td> <td>30-06-20</td> <td>09-10-23</td> <td>07-10-23</td> <td>5KH154</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>molino</td> <td>30-11-23</td> <td></td> <td>21-11-23</td> <td></td> <td>LT625</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>molino</td> <td>30-11-23</td> <td></td> <td>21-11-23</td> <td></td> <td>LT625</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>molino</td> <td>30-11-23</td> <td></td> <td>21-11-23</td> <td></td> <td>LT625</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>makro</td> <td>15-11-23</td> <td></td> <td>21-11-23</td> <td></td> <td>LT625</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>makro</td> <td>15-11-23</td> <td></td> <td>21-11-23</td> <td></td> <td>LT625</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>makro</td> <td>15-11-23</td> <td></td> <td>21-11-23</td> <td></td> <td>LT625</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>makro</td> <td>15-11-23</td> <td></td> <td>06-09-23</td> <td></td> <td>WPD088</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>Hoty</td> <td>17-02-23</td> <td></td> <td>20-03-24</td> <td></td> <td>622809</td> </tr> </tbody> </table>						Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			pollo mac	10-11-23	09-12-20	04-09-23	04-09-23	LCN 718	Carne			Triunfo	28-08-23	30-06-20	09-10-23	07-10-23	5KH154	Leche			molino	30-11-23		21-11-23		LT625	Queso			molino	30-11-23		21-11-23		LT625	Yogurt			molino	30-11-23		21-11-23		LT625	Helado			makro	15-11-23		21-11-23		LT625	Crema de leche			makro	15-11-23		21-11-23		LT625	Huevos			makro	15-11-23		21-11-23		LT625	Atún			makro	15-11-23		06-09-23		WPD088	Pulpas			Hoty	17-02-23		20-03-24		622809
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																
Pollo			pollo mac	10-11-23	09-12-20	04-09-23	04-09-23	LCN 718																																																																																																
Carne			Triunfo	28-08-23	30-06-20	09-10-23	07-10-23	5KH154																																																																																																
Leche			molino	30-11-23		21-11-23		LT625																																																																																																
Queso			molino	30-11-23		21-11-23		LT625																																																																																																
Yogurt			molino	30-11-23		21-11-23		LT625																																																																																																
Helado			makro	15-11-23		21-11-23		LT625																																																																																																
Crema de leche			makro	15-11-23		21-11-23		LT625																																																																																																
Huevos			makro	15-11-23		21-11-23		LT625																																																																																																
Atún			makro	15-11-23		06-09-23		WPD088																																																																																																
Pulpas			Hoty	17-02-23		20-03-24		622809																																																																																																
Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos																																																																																																								
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ NC ☐ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																			
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturan evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																			

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO																															
				PAGINA	3 de 12																														
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																														
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación" Diligencia diariamente el "Formato de control de entrada y salida de alimentos", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☒ NC ☐ NA ☐	15	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador																																			
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: <u>23-02-2024</u> <u>Personal y beneficiarios</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.			C ☒ NC ☐ NA ☐																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>María Yolanda Bohorquez</td><td>22-03-2024</td></tr> <tr><td>2</td><td>Angela Ibarquien</td><td>26-03-2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>Suzedy Maya</td><td>19-03-2024</td></tr> <tr><td>4</td><td>Paula Villalba</td><td>20-03-2024</td></tr> <tr><td>5</td><td>Ange Johana Gonzalez</td><td>27-03-2024</td></tr> <tr><td>6</td><td>Mertin Berrio</td><td>18-03-2024</td></tr> <tr><td>7</td><td>Eva Lopez (Responsable)</td><td>27-03-2024</td></tr> <tr><td>8</td><td>Wolfran Infante (Nutricionista)</td><td>15-09-2023</td></tr> <tr><td>9</td><td>Johan Gomez (Auxiliar)</td><td>21-03-2024</td></tr> </tbody> </table>			N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	María Yolanda Bohorquez	22-03-2024	2	Angela Ibarquien	26-03-2024	3	Suzedy Maya	19-03-2024	4	Paula Villalba	20-03-2024	5	Ange Johana Gonzalez	27-03-2024	6	Mertin Berrio	18-03-2024	7	Eva Lopez (Responsable)	27-03-2024	8	Wolfran Infante (Nutricionista)	15-09-2023	9	Johan Gomez (Auxiliar)	21-03-2024		
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	María Yolanda Bohorquez	22-03-2024																																	
2	Angela Ibarquien	26-03-2024																																	
3	Suzedy Maya	19-03-2024																																	
4	Paula Villalba	20-03-2024																																	
5	Ange Johana Gonzalez	27-03-2024																																	
6	Mertin Berrio	18-03-2024																																	
7	Eva Lopez (Responsable)	27-03-2024																																	
8	Wolfran Infante (Nutricionista)	15-09-2023																																	
9	Johan Gomez (Auxiliar)	21-03-2024																																	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" con sus documentos y formatos asociados. Fecha: <u>25-04-23</u> <u>11-11-23</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servicio 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: <u>18-03-2024</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
	Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: <u>25-04-23</u> <u>11-11-23</u>			Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.																															

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 4 de 12	
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento	
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.			C ☒ NC ☐ NA ☐	
	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación		
	1	Maria Yolanda Boharquez	25-04-23 18-03-24		
	2	Angela Ibarquien	25-04-23 18-03-24		
	3	Suzedy Maya	25-04-23 18-03-24		
	4	Raulo Villalba	25-04-23 18-03-24		
	5	Angie Johana Gonzalez	11-11-23 18-03-24		
	6	Merlin Berro	25-04-23 18-03-24		
	7				
	8				
	9				
Categoría 5: Sanitario					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjes) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento	
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario.			C ☒ NC ☐ NA ☐	
	Concepto: <u>Favorab. con Requerimien</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>86%</u> Fecha: Día: <u>16</u> Mes: <u>11</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>A502C.119712</u> Hospital/Subred: <u>Sur Occidente</u>				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO	
				PAGINA	5 de 12
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ NA	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: <u>21-06-2023</u> Empresa: <u>Fumicol</u> Concepto Sanitario: <u>— —</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA
N°	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 <u>28</u> Mes <u>11</u> Año <u>2023</u> Material: <u>Cemento</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>42.150L</u> Empresa: <u>Ecoflora</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>13</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u>			☒ C ☐ NC ☐ NA	
Categoría 5: Menaje y Equipo					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☐ NA



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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 6 de 12

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																													
41	<p>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.</p> <p>**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.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Menaje en sitio</th><th>Cantidad establecida</th><th>Cantidad Evidenciada</th></tr></thead><tbody><tr><td>Bandeja plástica</td><td>10 por cada participante</td><td>41</td></tr><tr><td>Cuchara postre</td><td>1 por cada participante</td><td>400</td></tr><tr><td>Cuchara sopa</td><td>1 por cada participante</td><td>400</td></tr><tr><td>Cuchillo mesa</td><td>1 por cada participante</td><td>400</td></tr><tr><td>Tenedor mesa</td><td>1 por cada participante</td><td>400</td></tr><tr><td>Postera</td><td>1 por cada participante</td><td>400</td></tr><tr><td>Vaso jugo</td><td>1 por cada participante</td><td>400</td></tr><tr><td>Plato sopa</td><td>1 por cada participante</td><td>400</td></tr><tr><td>Plato seco</td><td>1 por cada participante</td><td>400</td></tr></tbody></table> <table border="1"><thead><tr><th>Menaje portable</th><th>Cantidad establecida</th><th>Cantidad evidenciada (U)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recipiente hermético 500 ml</td><td>40</td><td>40</td></tr><tr><td>Recipiente hermético 1000 ml</td><td>40</td><td>40</td></tr><tr><td>Recipiente hermético 330 ml</td><td>40</td><td>40</td></tr><tr><td>Recipiente hermético 200 ml</td><td>40</td><td>40</td></tr></tbody></table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Bandeja plástica	10 por cada participante	41	Cuchara postre	1 por cada participante	400	Cuchara sopa	1 por cada participante	400	Cuchillo mesa	1 por cada participante	400	Tenedor mesa	1 por cada participante	400	Postera	1 por cada participante	400	Vaso jugo	1 por cada participante	400	Plato sopa	1 por cada participante	400	Plato seco	1 por cada participante	400	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Recipiente hermético 500 ml	40	40	Recipiente hermético 1000 ml	40	40	Recipiente hermético 330 ml	40	40	Recipiente hermético 200 ml	40	40	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada																																													
Bandeja plástica	10 por cada participante	41																																													
Cuchara postre	1 por cada participante	400																																													
Cuchara sopa	1 por cada participante	400																																													
Cuchillo mesa	1 por cada participante	400																																													
Tenedor mesa	1 por cada participante	400																																													
Postera	1 por cada participante	400																																													
Vaso jugo	1 por cada participante	400																																													
Plato sopa	1 por cada participante	400																																													
Plato seco	1 por cada participante	400																																													
Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																													
Recipiente hermético 500 ml	40	40																																													
Recipiente hermético 1000 ml	40	40																																													
Recipiente hermético 330 ml	40	40																																													
Recipiente hermético 200 ml	40	40																																													
Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos																																															
42	<p>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.</p> <p>Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servicio de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																													
43	<p>En el servicio 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.</p> <p>El queso y los postres se sirven en postreas.</p> <p>Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servicio y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																													
44	<p>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.</p> <p>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 servicio.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																													
45	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																													
46	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																													
47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																													
48	<p>Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servicio, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají trujadero.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																													

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 7 de 12	
N°	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	Cazuela de lentejas	78	70	
	Cereal	Aroz con cilantro	90	82	
	Proteína	Sobrebarriga Saba Criolla	87	86	
	Ensalada o Verdura	Ens. espinaca, manzana, fresa	4,7	5,1	
	Tubérculo o Plátano	Papa casquitos Dorada	73	71	
	Bebida de Fruta	Jugo de lulo	4,6	5,3	
	Postre	Melón con Queso	5,2	5,0	
Categoría 8: Vigilancia Nutricional					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 03 Mes 03 Año 2023 Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día 09 Mes 05 Año 2023 Nutricionista: Día 09 Mes 05 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. Fecha entrega cronograma: 11-07-2023 31-01-2024	C ☒ NC ☐ NA ☐
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: 13-10-2023 Fecha Socialización: 11-11-2023	C ☒ NC ☐ NA ☐
N°	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 ☐	

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 8 de 12	
Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. Fecha Aprobación: Día <u>21</u> Mes <u>02</u> Año <u>2024</u> Actividad IEC: <u>HTA</u> Actividad Física: <u>Hidratación</u> Fecha Actividad: <u>04-03-2024</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐ 90 Beneficiarios	55	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: <u>05-03-2024</u> Fecha Reporte Cualitativo: <u>NA</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: <u>17-10-2023</u>	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					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en 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	71	142	Ninguno
1:00 p. m.	197	283	
2:00 p. m.	297	339	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	378	378	
Total	378	378	

Se realiza seguimiento al Acta del día: 14-03-2024
 Variable 1: Ejecutan Menú 15 sin cambios
 Asociado presenta Ajuste a plan de Compras Aprobado para 380 beneficiarios.
 Variable 10: Presentan solicitud de visita Sanitaria del Proveedor de pulpas Forty pulpas del 31-01-2024 radicado N° 20243023457.
 Variable 37: No presentan concepto Sanitario de la Empresa Fumicol.
 Variable 51: Realizan Toma de Peso y talla a 1 Usuario nuevo el 02-04-2024.

NOTA: El Comedor presenta fallos de Infraestructura de carácter reiterado, por pintura, iluminación, hermeticidad pisos, humedad, alcantarillado, media caídas, equipos, mesones y presencia de óxido en puertas y ventanas, sin embargo, se dejan cerradas las variables, dado que los arreglos y ajustes dependen de la Subdirección local de Kennedy - CDC Bellavista

Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No presenta observaciones a este documento 03/04/24

Fualto
 Responsable
 20716371

PAGINA	10 de 12
--------	----------



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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 12 de 12

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

FIRMAS

<p>Quien Atiende la Visita</p> <p><u>Eva López</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>Eva López</u></p> <p>Firma</p> <p><u>20716371</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Responsable Servicios</u></p> <p>Cargo</p>	<p>Quien Realiza la Visita</p> <p><u>Cecilia Pérez</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>Cecilia Pérez</u></p> <p>Firma</p> <p><u>23351.482</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Apoyo Supervisión</u></p> <p>Cargo</p>
--	---

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 FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo (2023)03942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1												
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:		UNIDAD OPERATIVA:		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)																							
Kennedy		Comedor Comunitario		08-001 Bellavista		03-04-24																							
COBERTURA ATENDIDA HOY:		378		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113335		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Cecilia Pérez		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Apoyo Supervisión															
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		15		NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE		
9 a 13 Años	5	Cozuela de lentejas	Cozuela de lentejas	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	213	220	197	205	204																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	105	94	98	97																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 a 13 Años	5	Sobrebarr en salsa criolla	Sobrebarr en salsa criolla	44	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	45	45	48	46																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	102	102	109	105																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 a 13 Años	5	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	99	97	102	99	99																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	96	101	98	98																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 a 13 Años	5	Ens. Espinaca, frijol, manz.	Ens. Espinaca, frijol, manz.	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	77	83	88	83																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	96	104	110	104																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 a 13 Años	5	Papa en coquitos Dorada	Papa en coquitos Dorada	37	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	37	38	37	35	34																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	100	95	92																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 a 13 Años	5	Jugo de lulo	Jugo de lulo	280	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	284	281	280	266	291																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	100	95	104																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 a 13 Años	5	Melón + queso	Melón + queso	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	71	74	73	76																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	101	106	104	109																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú 15

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	Firma: <i>Eva López</i> Nombre: <i>Eva López</i> Cédula: <i>20716341</i> Cargo: <i>Responsable</i>	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	Firma: <i>Cecilia Pérez</i> Nombre: <i>Cecilia Pérez</i> Cédula: <i>23351482</i> Cargo: <i>Apoyo Supervisión</i>
--	---	--	---



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 1

Fecha: Memo I202303042 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113335 CCCP 08-001 Bellavista		
DIRECCIÓN:	Cll 40 Sur 94C-50	TELÉFONO:	609 99 41
FECHA (dd/mm/aaaa):	03-04-2024	OPERADOR:	Fundación Un Nuevo Amanecer

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de Lentejas	Cazuela de Lentejas	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Sobrebarriga en salsa criolla	Sobrebarriga en salsa criolla	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con Cilantro	Arroz con cilantro	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ens. espinaca, manzana y Fresa	Ens. espinaca, manzana, Fresa y miel	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Papa en casquitos Dorada	Papa en casquitos Dorada.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de Lulo	Jugo de Lulo.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Melón con Queso DC	Melón con Queso DC	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES: Semana 3 Menu 15

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

[Firma]
Cecilia Pérez G.

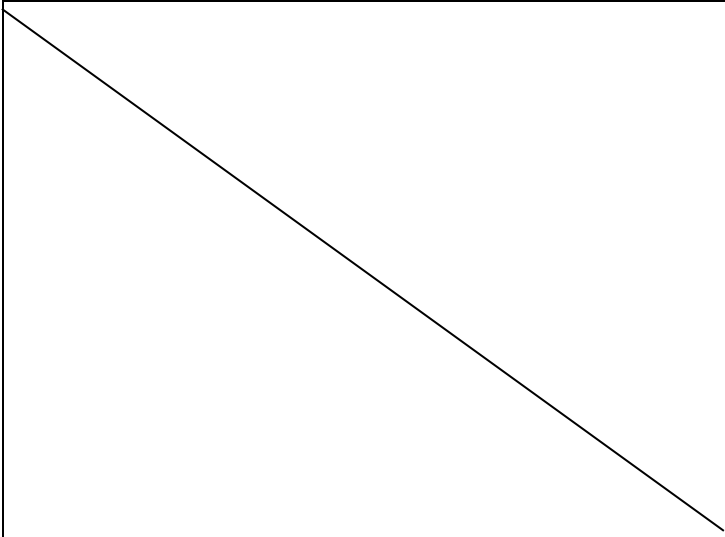
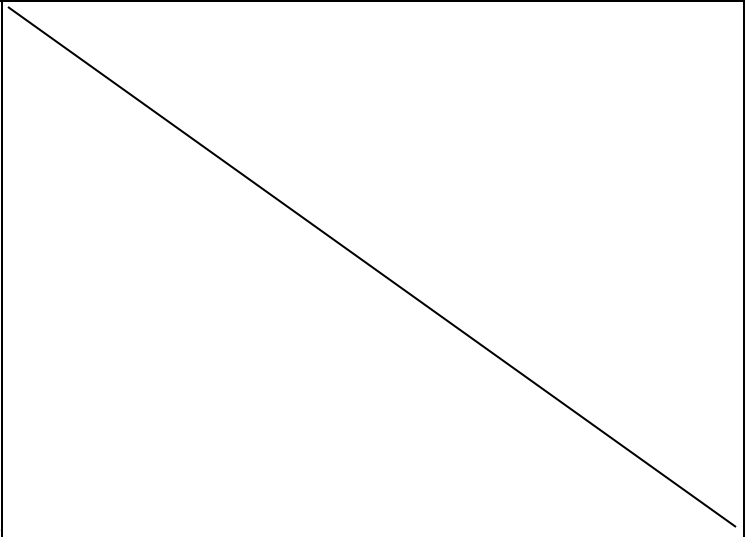
FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

[Firma]
Eva López J.

	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	03	MES	04	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113355-CCCP 08-001 BELLAVISTA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6607-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
	
	

	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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3

MENÚ: 15

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision

Cecilia Pérez Galvis

Nombres y Apellidos

23.351.482

Cédula de Ciudadanía