

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023			FORMATO NO CONTROLADO	
				PAGINA	1 de 12

Fecha de Visita	13	1	2024	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	4:30 p.m
-----------------	----	---	------	-------------	------------	-------------------	----------

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: 8/02/2023
 Nombre Responsable del Servicio: EVA LOPEZ

2. Ubicación
 Localidad: KENNEDY Barrio: Bellavista Dirección: Calle 38 sur #94c-28
 Tel: 6016099941 Cel: 3006609590 Correo Electrónico: comedorbellavista@outlook.com

3. Cobertura
 Cobertura Diaria Contratada: 400 N° Participantes en Atención: 400
 Participantes Autorizados por Plan de Compras: 370 Total Asistencia del Día: 353 Total Histórico de Asistencia: 78699

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. <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">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 rowspan="2">Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>Lechuga</td> <td>11,8</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>11,8</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Aguacate</td> <td>9,7</td> <td>9,7</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o plátano</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>Pulpa de maracuya</td> <td>27,5</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Azucar</td> <td>2,8</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Papaya</td> <td>20,4</td> <td>20,8</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>7,2</td> <td>7,2</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal							Verdura o ensalada	Lechuga	11,8	12	Tomate	11,8	12	Aguacate	9,7	9,7	Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano				Bebida de fruta	Pulpa de maracuya	27,5	28	Azucar	2,8	3	Postre	Papaya	20,4	20,8	Queso	7,2	7,2	C ☒ NC ☐ NA ☐
Peso Neto																																																																			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																
Sopa o cazuela																																																																			
Cereal																																																																			
Verdura o ensalada	Lechuga	11,8	12																																																																
	Tomate	11,8	12																																																																
	Aguacate	9,7	9,7																																																																
Peso Neto																																																																			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																
Proteína																																																																			
Tubérculo o plátano																																																																			
Bebida de fruta	Pulpa de maracuya	27,5	28																																																																
	Azucar	2,8	3																																																																
Postre	Papaya	20,4	20,8																																																																
	Queso	7,2	7,2																																																																

		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																																																																																																										
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																																				
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>		7	<p>Se adquieren cárnicos, abarros 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.</p> <p>Se adquiere atún (lomititos 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.</p>	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>																																																																																																				
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.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>		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.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>																																																																																																				
Nº	Variable					Nivel de Cumplimiento																																																																																																				
10	<p>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.</p> <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>Distripollo Mac</td> <td>10/11/2023</td> <td>9/12/2020</td> <td>4/09/2023</td> <td>4/09/2023</td> <td>LCN 778</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>Carnes el triunfo</td> <td>28/08/2023</td> <td>30/06/2020</td> <td>7/10/2023</td> <td>7/10/2023</td> <td>SKM 154</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>Mortiño</td> <td>29 y 30/11/2023</td> <td></td> <td>21/11/2023</td> <td></td> <td>LJT 625</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>Mortiño</td> <td>29 y 30/11/2023</td> <td></td> <td>21/11/2023</td> <td></td> <td>LJT 625</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>Mortiño</td> <td>29 y 30/11/2023</td> <td></td> <td>21/11/2023</td> <td></td> <td>LJT 625</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>21/11/2023</td> <td></td> <td>LJT 625</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>21/11/2023</td> <td></td> <td>LJT 625</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>06/09/2023</td> <td></td> <td>WPQ 088</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>Makro</td> <td>15/11/2023</td> <td></td> <td>06/09/2023</td> <td></td> <td>WPQ 088</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>Horty pulpas</td> <td>17/02/2023</td> <td></td> <td>1/04/2023</td> <td></td> <td>GZZ809</td> </tr> </tbody> </table>					Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			Distripollo Mac	10/11/2023	9/12/2020	4/09/2023	4/09/2023	LCN 778	Carne			Carnes el triunfo	28/08/2023	30/06/2020	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154	Leche			Mortiño	29 y 30/11/2023		21/11/2023		LJT 625	Queso			Mortiño	29 y 30/11/2023		21/11/2023		LJT 625	Yogurt			Mortiño	29 y 30/11/2023		21/11/2023		LJT 625	Helado			Makro	15/11/2023		21/11/2023		LJT 625	Crema de leche			Makro	15/11/2023		21/11/2023		LJT 625	Huevos			Makro	15/11/2023		06/09/2023		WPQ 088	Atún			Makro	15/11/2023		06/09/2023		WPQ 088	Pulpas			Horty pulpas	17/02/2023		1/04/2023		GZZ809	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>	
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																		
Pollo			Distripollo Mac	10/11/2023	9/12/2020	4/09/2023	4/09/2023	LCN 778																																																																																																		
Carne			Carnes el triunfo	28/08/2023	30/06/2020	7/10/2023	7/10/2023	SKM 154																																																																																																		
Leche			Mortiño	29 y 30/11/2023		21/11/2023		LJT 625																																																																																																		
Queso			Mortiño	29 y 30/11/2023		21/11/2023		LJT 625																																																																																																		
Yogurt			Mortiño	29 y 30/11/2023		21/11/2023		LJT 625																																																																																																		
Helado			Makro	15/11/2023		21/11/2023		LJT 625																																																																																																		
Crema de leche			Makro	15/11/2023		21/11/2023		LJT 625																																																																																																		
Huevos			Makro	15/11/2023		06/09/2023		WPQ 088																																																																																																		
Atún			Makro	15/11/2023		06/09/2023		WPQ 088																																																																																																		
Pulpas			Horty pulpas	17/02/2023		1/04/2023		GZZ809																																																																																																		
Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos																																																																																																										
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																																																																																																				
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>		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).	<div>C</div> <div></div> <div>NC</div> <div>X</div> <div>NA</div> <div></div>																																																																																																				
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.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>		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 abarros y lácteos tipo UHT.	<div>C</div> <div>X</div> <div>NC</div> <div></div> <div>NA</div> <div></div>																																																																																																				

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO																															
				PAGINA	3 de 12																														
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 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 NC NA ☐ ☒ ☐																														
Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C NC 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: 16/12/2023 (personal)- 16/12/2023 (Participantes)	C NC NA ☒ ☐ ☐																														
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																														
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional. <table border="1" data-bbox="135 1122 1284 1520"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>MARIA YOLANDA BOHORQUEZ</td><td>2/08/2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>ANGELA IBARGUEN</td><td>10/08/2023</td></tr> <tr><td>3</td><td>SUJEIDY MAYA</td><td>13/04/2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>PAULA VILLALBA</td><td>22/04/2023</td></tr> <tr><td>5</td><td>ANGIE JHOANA GONZALES</td><td>20/10/2023</td></tr> <tr><td>6</td><td>MERLI BERRIO</td><td>12/04/2023</td></tr> <tr><td>7</td><td>EVA LOPEZ (Responsable)</td><td>24/08/2023</td></tr> <tr><td>8</td><td>WOLFAN INFANTE(Nutricionis)</td><td>12/09/2022</td></tr> <tr><td>9</td><td>JOHNAN GOMEZ (Auxilia)</td><td>24/04/2023</td></tr> </tbody> </table>				Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	MARIA YOLANDA BOHORQUEZ	2/08/2023	2	ANGELA IBARGUEN	10/08/2023	3	SUJEIDY MAYA	13/04/2023	4	PAULA VILLALBA	22/04/2023	5	ANGIE JHOANA GONZALES	20/10/2023	6	MERLI BERRIO	12/04/2023	7	EVA LOPEZ (Responsable)	24/08/2023	8	WOLFAN INFANTE(Nutricionis)	12/09/2022	9	JOHNAN GOMEZ (Auxilia)	24/04/2023	C NC NA ☒ ☐ ☐
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	MARIA YOLANDA BOHORQUEZ	2/08/2023																																	
2	ANGELA IBARGUEN	10/08/2023																																	
3	SUJEIDY MAYA	13/04/2023																																	
4	PAULA VILLALBA	22/04/2023																																	
5	ANGIE JHOANA GONZALES	20/10/2023																																	
6	MERLI BERRIO	12/04/2023																																	
7	EVA LOPEZ (Responsable)	24/08/2023																																	
8	WOLFAN INFANTE(Nutricionis)	12/09/2022																																	
9	JOHNAN GOMEZ (Auxilia)	24/04/2023																																	
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: 25/04/2023-11/11/2023 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: 25/04/2023-11/11/2023	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: 22/12/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	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	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>MARIA YOLANDA BOHORQUEZ</td><td>25/04/2023 - 22/12/2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>ANGELA IBARGUEN</td><td>25/04/2023 - 22/12/2023</td></tr> <tr><td>3</td><td>SUJEIDY MAYA</td><td>25/04/2023 - 22/12/2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>PAULA VILLALBA</td><td>25/04/2023 - 22/12/2023</td></tr> <tr><td>5</td><td>ANGIE JHOANA GONZALES</td><td>11/11/2023-22/12/2023</td></tr> <tr><td>6</td><td>MERLI BERRIO</td><td>25/04/2023 - 22/12/2023</td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	MARIA YOLANDA BOHORQUEZ	25/04/2023 - 22/12/2023	2	ANGELA IBARGUEN	25/04/2023 - 22/12/2023	3	SUJEIDY MAYA	25/04/2023 - 22/12/2023	4	PAULA VILLALBA	25/04/2023 - 22/12/2023	5	ANGIE JHOANA GONZALES	11/11/2023-22/12/2023	6	MERLI BERRIO	25/04/2023 - 22/12/2023	7			8			9			
	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	MARIA YOLANDA BOHORQUEZ	25/04/2023 - 22/12/2023																													
	2	ANGELA IBARGUEN	25/04/2023 - 22/12/2023																													
	3	SUJEIDY MAYA	25/04/2023 - 22/12/2023																													
	4	PAULA VILLALBA	25/04/2023 - 22/12/2023																													
	5	ANGIE JHOANA GONZALES	11/11/2023-22/12/2023																													
	6	MERLI BERRIO	25/04/2023 - 22/12/2023																													
	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere 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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	<p>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</p> <p>Concepto: <u>Favorable con requerimineto</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>86,0%</u></p> <p>Fecha: Día: <u>16</u> Mes: <u>11</u> Año: <u>2023</u> N° Acta: <u>AS02C119712</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>Sur Occidente</u></p>	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>

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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>	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.	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 5 de 12	
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 ☒ 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; esta 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>FAVORABLE</u>	C ☒ 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. Cemento impermeabilizado N° Tanques: <u>1</u> Fecha Lavado Tanque: Día <u>28</u> Mes <u>11</u> Año <u>2023</u> Capacidad Total: <u>42150L</u> Empresa: <u>Ecoflora</u> Concepto Sanitario: <u>-----</u> Fecha Concepto: Día <u>----</u> Mes <u>-----</u> Año <u>----</u>				C ☒ 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 ☒ 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

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 ☐																																													
	<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 100</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>Postrera</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>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Bandeja plástica	10 por cada 100	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	Postrera	1 por cada participante	400	Vaso jugo	1 por cada participante	400	Plato sopa	1 por cada participante	400	Plato seco	1 por cada participante	400	<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 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	
	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada																																													
	Bandeja plástica	10 por cada 100	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																																													
	Postrera	1 por cada participante	400																																													
	Vaso jugo	1 por cada participante	400																																													
	Plato sopa	1 por cada participante	400																																													
	Plato seco	1 por cada participante	400																																													
	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																													
	Recipiente hermético 500 ml	40	40																																													
	Recipiente hermético 1000 ml	40	40																																													
Recipiente hermético 330 ml	40	40																																														
Recipiente hermético 200 ml	40	40																																														

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C	NC	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			Nº		Variables		
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 ☐		

		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																																
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 ☒ ☐ ☐																																	
	<table><thead><tr><th>Grupo de Alimentos</th><th>Preparación del Día</th><th>T1 °C</th><th>T2 °C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sopa o Cazuela</td><td>SOPA DE ARROZ</td><td>82,0</td><td>77,0</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>ESPAGUETIS</td><td>78,0</td><td>81,0</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA</td><td>85,0</td><td>82,0</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.</td><td>2,8</td><td>3,9</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>PLÁTANO MADURO MELAO</td><td>69,0</td><td>71,0</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>JUGO DE MARACUYÁ</td><td>4,9</td><td>5,8</td></tr><tr><td>Postre</td><td>PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA</td><td>4,0</td><td>3,9</td></tr></tbody></table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	82,0	77,0	Cereal	ESPAGUETIS	78,0	81,0	Proteína	ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	85,0	82,0	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	2,8	3,9	Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO MELAO	69,0	71,0	Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	4,9	5,8	Postre	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	4,0	3,9		
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																	
	Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	82,0	77,0																																	
	Cereal	ESPAGUETIS	78,0	81,0																																	
	Proteína	ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	85,0	82,0																																	
	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	2,8	3,9																																	
	Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO MELAO	69,0	71,0																																	
	Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	4,9	5,8																																	
Postre	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	4,0	3,9																																		
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS.	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.	C NC NA ☒ ☐ ☐																																
	Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día <u> 3 </u> Mes <u> 3 </u> Año <u>2023</u>			*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: <u> 11/07/2023 </u>																																	
	Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día <u> 9 </u> Mes <u> 5 </u> Año <u>2023</u> Nutricionista Día <u> 9 </u> Mes <u> 5 </u> Año <u>2023</u>																																				
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: <u> 13/10/2023 </u> Fecha Socialización: <u> 11/11/2023 </u>	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 ☒ ☐ ☐																																	

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</p>		<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</p>		<p>FORMATO NO CONTROLADO</p>	
		PAGINA		8 de 12	
<p>Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física</p>					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	<p>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.</p> <p>Fecha de Aprobación: Día <u>28</u> Mes <u>12</u> Año <u>2023</u></p> <p>Actividad IEC: <u>Enfermedades crónicas no transmisibles</u></p> <p>Actividad Física: <u>Beneficios en salud</u></p> <p>Fecha Actividad: <u>12/01/2024</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Se envió correo el 27 de diciembre</p>	56	<p>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.</p> <p>Fecha Reporte Cuantitativo: _____</p> <p>Fecha Reporte Cualitativo: _____</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>
<p>Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros</p>					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	<p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	58	<p>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.</p> <p>Fecha: 17/10/2023</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
59	<p>Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	60	<p>Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura.</p> <p>Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana.</p> <p>Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
61	<p>Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	62	<p>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).</p> <p>Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
<p>Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES</p>					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	<p>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.</p>	<p>C NC</p> <p>☐ ☒</p>	64	<p>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.</p>	<p>C NC</p> <p>☒ ☐</p>
65	<p>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.</p>	<p>C NC</p> <p>☒ ☐</p>	66	<p>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.</p>	<p>C NC</p> <p>☒ ☐</p>

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	176	190	
1:00 p. m.	235	245	
2:00 p. m.	330	336	
3:00 p. m.	353	353	
3:30 p. m.	353	353	
Total	-----	-----	

No se presentó intercambio

Se realiza toma de talla y peso a 24 participantes nuevos el día 04 y 22/12/2023 y en enero se realizó a 15 participantes nuevos el 12 de enero

El lavado de tanques es inferior a un año sin embargo comedor no cuenta con el concepto de la empresa, realizo la solicitud a la administradora por medio de correo el 16 de diciembre

Se realizaron 48 canalizaciones el 4 de diciembre

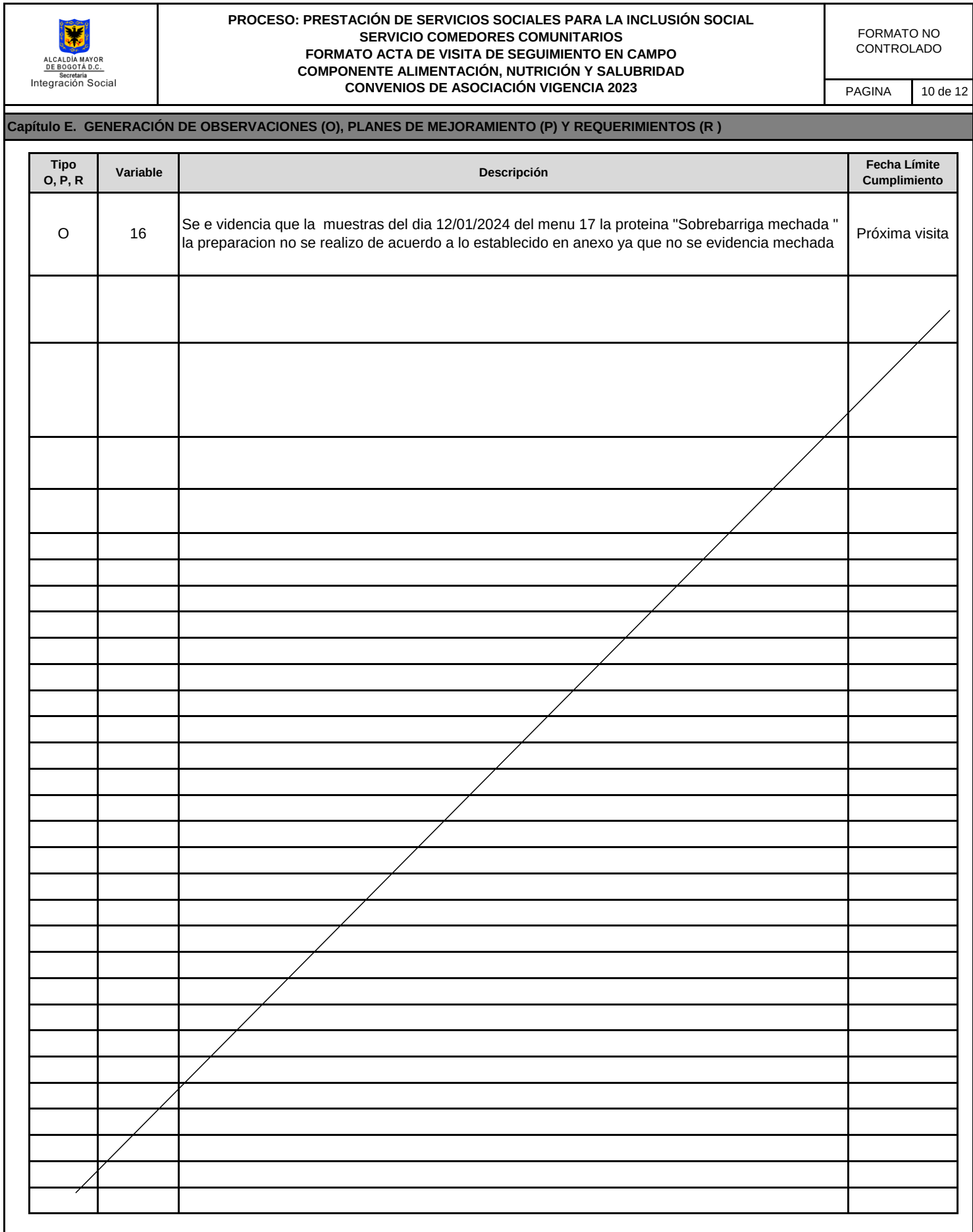
Variable 56: Se encuentra dentro de los tiempos establecidos en anexo

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No presento observaciones al presente documento 13/01/2024


 Responsable del Servicio.
 20716371.

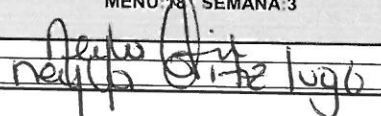


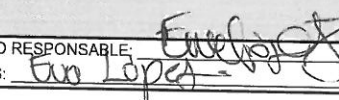
PAGINA	11 de 12
--------	----------

		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:		KENNEDY				SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO													
UNIDAD OPERATIVA:		113335-CCCP 08-001 BELLAVISTA																			
DIRECCION:		Calle 38 sur #94c-28				TELÉFONO:		6016099941													
OPERADOR		FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER				FECHA: (dd/mm/aaaa)		13/1/2024													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 AÑOS		0		GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS		6		GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS		35		GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS		107		GRUPO ETÁREO 5: DE > A 14 AÑOS		232	

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACION REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
DE 9 A 13 AÑOS	8	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	210	PESO MUESTREADO	212	207	188	203	208	230	208	200													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	99	90	97	99	110	99	95														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
DE 9 A 13 AÑOS	8	ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	137	PESO MUESTREADO	139	141	141	132	133	149	150	137													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	103	103	96	97	109	109	100														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
DE 9 A 13 AÑOS	8	ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	68	PESO MUESTREADO	68	74	68	69	70	66	70	63													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	109	100	101	103	97	103	93														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
DE 9 A 13 AÑOS	8	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	80	PESO MUESTREADO	77	81	84	86	93	83	86	81													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	101	105	108	116	104	108	101														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
DE 9 A 13 AÑOS	8	PLÁTANO MADURO MELAO	PLÁTANO MADURO MELAO	52	PESO MUESTREADO	51	53	51	53	50	48	52	52													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	102	98	102	96	92	100	100														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
DE 9 A 13 AÑOS	8	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	280	PESO MUESTREADO	270	280	270	280	270	270	270	280													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	100	96	100	96	96	96	100														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
DE 9 A 13 AÑOS	8	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	70	PESO MUESTREADO	71	71	69	68	72	75	72	70													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	101	99	97	103	107	103	100														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														

OBSERVACIONES: MENÚ 18 SEMANA 3

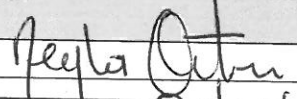
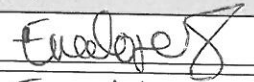
FIRMA PROFESIONAL: 
 NOMBRES Y APELLIDOS: Neftalí Ortiz Lugo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
 NOMBRES Y APELLIDOS: Eva López

 ALCALDIA 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:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113335-CCCP 08-001 BELLAVISTA		
DIRECCIÓN:	Calle 38 sur #94c-28	TELÉFONO:	6016099941
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/1/2024	OPERADOR:	FUNDACIÓN UN NUEVO AMANECER

ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACION REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	8	8	8	8	8	3	/
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ESPAGUETIS	ESPAGUETIS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLÁTANO MADURO MELAO	PLÁTANO MADURO MELAO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA TAJADA CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:		MENÚ:18 , SEMANA:3
FIRMA PROFESIONAL: 		FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Neyla Ortiz Lugo		NOMBRES Y APELLIDOS: Eva López

	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	13	MES	1	AÑO	2024
-----------------	-----	----	-----	---	-----	------

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR:	113335-CCCP 08-001 BELLAVISTA
--	-------------------------------

Nº CONVENIO/VIGENCIA:	6607-2023
-----------------------	-----------

TIPO DE VISITA:	Apertura ☐	Seguimiento ☒	Cierre ☐
-----------------	-----------------------------------	---	---------------------------------

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
--	--

No de Variable: 16	No de Variable:
--------------------	-----------------

Se evidencia que las muestras del día 12/01/2024 del menú 17 la proteína "Sobrebarriga mechada" la preparación no se realizó de acuerdo a lo establecido en anexo ya que no se evidencia mechada	
--	--

	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: 18
GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u>	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u> 	GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>

Apoyo a la supervision
NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos
1050956611
Cédula de Ciudadanía