

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: 01 06 2023 Hora Inicio: 11:00 Hora Finalización: 5:05

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6608-2023 Nombre Asociado: CORPORACION SUAZA CONFOCALMACION Y FORTALECI-
MIENTO DE GRUPOS SOCIALES
Nombre Comedor Comunitario: 121219-CCCC 08-005 M1 SEGUNDO HOGAR
Fecha Inicio Operación: 26/04/2023 Fecha Final Operación: 25/12/2023
Nombre Responsable del Servicio: LUIS MIGUEL GIL

2. Ubicación

Localidad: KENNEDY Barrio: MARIA PAZ Dirección: KR 82C SA-2050R
Tel: N.A Cel: 3204769735 Correo Electrónico: comedormisegundohogar@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300
Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 282 Total Histórico de Asistencia: 8797

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "Formato autorización cambio de preparaciones". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☐ 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 ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
----	----------	-----------------------

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 ☐

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	LECHE ENTERA	7l	0
Postre			

		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.	☒ 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. 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																																																																																																			
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	Implementa el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	☐ C ☒ NC ☐ NA																																																																																																			
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																																																																																																			
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.				☒ C ☐ 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>EI TUNUNFO</td> <td>11/08/2022</td> <td>30/06/2020</td> <td>06/10/2022</td> <td>06/10/2022</td> <td>SKH 154</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>EI TUNUNFO</td> <td>11/08/2022</td> <td>30/06/2020</td> <td>06/10/2022</td> <td>06/10/2022</td> <td>SKH 154</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>UJUN DURA</td> <td>12/07/2022</td> <td></td> <td>13/04/2023</td> <td></td> <td>TSN 088</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>13/04/2023</td> <td></td> <td>TSN 088</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>13/04/2023</td> <td></td> <td>TSN 088</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>13/04/2023</td> <td></td> <td>TSN 088</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>13/04/2023</td> <td></td> <td>TSN 088</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>24/09/2022</td> <td></td> <td>SZO 976</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24/01/2023</td> <td></td> <td>24/09/2022</td> <td></td> <td>SZO 976</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>DELI PULPAS</td> <td>09/09/2022</td> <td></td> <td>06/07/2022</td> <td></td> <td>MUZ 677</td> </tr> </tbody> </table>						Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			EI TUNUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKH 154	Carne			EI TUNUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKH 154	Leche			UJUN DURA	12/07/2022		13/04/2023		TSN 088	Queso			MAKRO	24/01/2023		13/04/2023		TSN 088	Yogurt			MAKRO	24/01/2023		13/04/2023		TSN 088	Helado			MAKRO	24/01/2023		13/04/2023		TSN 088	Crema de leche			MAKRO	24/01/2023		13/04/2023		TSN 088	Huevos			MAKRO	24/01/2023		24/09/2022		SZO 976	Atún			MAKRO	24/01/2023		24/09/2022		SZO 976	Pulpas			DELI PULPAS	09/09/2022		06/07/2022		MUZ 677
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																
Pollo			EI TUNUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKH 154																																																																																																
Carne			EI TUNUNFO	11/08/2022	30/06/2020	06/10/2022	06/10/2022	SKH 154																																																																																																
Leche			UJUN DURA	12/07/2022		13/04/2023		TSN 088																																																																																																
Queso			MAKRO	24/01/2023		13/04/2023		TSN 088																																																																																																
Yogurt			MAKRO	24/01/2023		13/04/2023		TSN 088																																																																																																
Helado			MAKRO	24/01/2023		13/04/2023		TSN 088																																																																																																
Crema de leche			MAKRO	24/01/2023		13/04/2023		TSN 088																																																																																																
Huevos			MAKRO	24/01/2023		24/09/2022		SZO 976																																																																																																
Atún			MAKRO	24/01/2023		24/09/2022		SZO 976																																																																																																
Pulpas			DELI PULPAS	09/09/2022		06/07/2022		MUZ 677																																																																																																
Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos																																																																																																								
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																																																																																																			
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	☒ C ☐ 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																																																																																																			

 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: <u>08/05/2023</u> <i>PARTEJUNAR</i> <u>12/05/2023</u> <i>PERSONAL</i>	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>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>CARMEN EDILMA CRUZ</td><td>05/05/2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>MARIA DEL CARMEN SANCHEZ</td><td>24/08/2022</td></tr> <tr><td>3</td><td>YASIELS QUEZADA</td><td>07/09/2022</td></tr> <tr><td>4</td><td>ENNA DUARTE</td><td>20/12/2022</td></tr> <tr><td>5</td><td>LUIS MIGUEL GIL - RESPONSABLE DEL SERVICIO</td><td>05/10/2022</td></tr> <tr><td>6</td><td>ANGEL FONTECHA - AUXILIAR ADMINISTRATIVO</td><td>12/11/2022</td></tr> <tr><td>7</td><td>CARMEN AHUMADA - NUTRICIONISTA</td><td>16/09/2022</td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	CARMEN EDILMA CRUZ	05/05/2023	2	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	24/08/2022	3	YASIELS QUEZADA	07/09/2022	4	ENNA DUARTE	20/12/2022	5	LUIS MIGUEL GIL - RESPONSABLE DEL SERVICIO	05/10/2022	6	ANGEL FONTECHA - AUXILIAR ADMINISTRATIVO	12/11/2022	7	CARMEN AHUMADA - NUTRICIONISTA	16/09/2022	8			9					
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																
1	CARMEN EDILMA CRUZ	05/05/2023																																
2	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	24/08/2022																																
3	YASIELS QUEZADA	07/09/2022																																
4	ENNA DUARTE	20/12/2022																																
5	LUIS MIGUEL GIL - RESPONSABLE DEL SERVICIO	05/10/2022																																
6	ANGEL FONTECHA - AUXILIAR ADMINISTRATIVO	12/11/2022																																
7	CARMEN AHUMADA - NUTRICIONISTA	16/09/2022																																
8																																		
9																																		
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																													
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" con sus documentos y formatos asociados. Fecha: <u>28/04/2023</u> 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>29/04/2023</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>29/04/2023</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																													



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

4 de 12

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	<div>C ☒ NC ☐ NA ☐</div>																														
	<table border="1"><thead><tr><th>Nº</th><th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th><th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>CARMEI EDILMA CRUZ</td><td>29/04/2023</td></tr><tr><td>2</td><td>MARIA DEL CARMEN SANCHEZ</td><td>29/04/2023</td></tr><tr><td>3</td><td>YASINIS QUEZADA</td><td>29/04/2023</td></tr><tr><td>4</td><td>EMMA DUARTE</td><td>29/04/2023</td></tr><tr><td>5</td><td>LUIS MIGUEL GIL - RESPONSABLE</td><td>29/04/2023</td></tr><tr><td>6</td><td>ANGIE FONTECHA AUXILIAR ADMINISTRATIVA</td><td>29/04/2023-</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>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	CARMEI EDILMA CRUZ	29/04/2023	2	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	29/04/2023	3	YASINIS QUEZADA	29/04/2023	4	EMMA DUARTE	29/04/2023	5	LUIS MIGUEL GIL - RESPONSABLE	29/04/2023	6	ANGIE FONTECHA AUXILIAR ADMINISTRATIVA	29/04/2023-	7			8			9			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	CARMEI EDILMA CRUZ	29/04/2023																														
2	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	29/04/2023																														
3	YASINIS QUEZADA	29/04/2023																														
4	EMMA DUARTE	29/04/2023																														
5	LUIS MIGUEL GIL - RESPONSABLE	29/04/2023																														
6	ANGIE FONTECHA AUXILIAR ADMINISTRATIVA	29/04/2023-																														
7																																
8																																
9																																
Categoría 5: Sanitario																																
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 ☐ NC ☒ NA ☐</div>																														
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.	<div>C ☒ NC ☐ NA ☐</div>																														
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 (anqueo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	<div>C ☒ NC ☐ 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 ☐ NC ☒ NA ☐</div>																														
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	<div>C ☒ NC ☐ NA ☐</div>																														
	Concepto: <u>FAVORABLE</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>95.5</u> % Fecha: Día: <u>28</u> Mes: <u>01</u> Año: <u>2022</u> N° Acta: <u>AS020088730</u> Hospital/Subred: <u>SUR OCCIDENTE</u>																															
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 ☒ NC ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐</div>																														

		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; 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>27/05/2023</u> Empresa: <u>FUNDACIONES TECNICAS</u> <u>CPG SAS</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. Fecha Lavado Tanque: Día <u>27</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u> Material: <u>PLASTICO</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000L</u> Empresa: <u>FUNDACIONES TECNICAS CPG SAS</u> Concepto Sanitario: <u>FAVORABLE</u> Fecha Concepto: Día <u>06</u> Mes <u>07</u> Año <u>2022</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

 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 6 de 12																																														
Nº	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>			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>30</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Postera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>300</td> </tr> </tbody> </table>			Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Bandeja plástica	10 por cada 100	30	Cuchara postre	1 por cada participante	300	Cuchara sopa	1 por cada participante	300	Cuchillo mesa	1 por cada participante	300	Tenedor mesa	1 por cada participante	300	Postera	1 por cada participante	300	Vaso jugo	1 por cada participante	300	Plato sopa	1 por cada participante	300	Plato seco	1 por cada participante	300	<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>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>		Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Recipiente hermético 500 ml	30	30	Recipiente hermético 1000 ml	30	30	Recipiente hermético 330 ml	30	30	Recipiente hermético 200 ml	30	30
	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada																																															
	Bandeja plástica	10 por cada 100	30																																															
	Cuchara postre	1 por cada participante	300																																															
	Cuchara sopa	1 por cada participante	300																																															
	Cuchillo mesa	1 por cada participante	300																																															
	Tenedor mesa	1 por cada participante	300																																															
	Postera	1 por cada participante	300																																															
	Vaso jugo	1 por cada participante	300																																															
Plato sopa	1 por cada participante	300																																																
Plato seco	1 por cada participante	300																																																
Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																																
Recipiente hermético 500 ml	30	30																																																
Recipiente hermético 1000 ml	30	30																																																
Recipiente hermético 330 ml	30	30																																																
Recipiente hermético 200 ml	30	30																																																
Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos																																																		
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																													
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																													
	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).			El queso y los postres se sirven en postreras.																																														
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.	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 ☐																																													
	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.																																																	
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐																																													
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento																																														
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.			C ☒ NC ☐ NA ☐																																														

 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		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 border="1"> <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>ASAJADO</td> <td>79.9</td> <td>72.8</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ BLANCO</td> <td>90.2</td> <td>71.1</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>PECHUGA DE POLLO MECHADA</td> <td>93.5</td> <td>75.6</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>TAPADA DE AGUACATE</td> <td>N.A</td> <td>N.A</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>INCLUIDO EN SOPA</td> <td>N.A</td> <td>N.A</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>JUGO DE LULO</td> <td>8.8</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>MANOJO</td> <td>N.A</td> <td>N.A</td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	ASAJADO	79.9	72.8	Cereal	ARROZ BLANCO	90.2	71.1	Proteína	PECHUGA DE POLLO MECHADA	93.5	75.6	Ensalada o Verdura	TAPADA DE AGUACATE	N.A	N.A	Tubérculo o Plátano	INCLUIDO EN SOPA	N.A	N.A	Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	8.8	9	Postre	MANOJO	N.A	N.A		
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																	
	Sopa o Cazuela	ASAJADO	79.9	72.8																																	
	Cereal	ARROZ BLANCO	90.2	71.1																																	
	Proteína	PECHUGA DE POLLO MECHADA	93.5	75.6																																	
	Ensalada o Verdura	TAPADA DE AGUACATE	N.A	N.A																																	
	Tubérculo o Plátano	INCLUIDO EN SOPA	N.A	N.A																																	
	Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	8.8	9																																	
Postre	MANOJO	N.A	N.A																																		
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>05</u> Mes <u>05</u> Año <u>2022</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: _____																																	
52	Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u>		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.	C ☐ NC ☐ NA ☒																																
	Nutricionista : Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u>			Fecha Asistencia: _____ Fecha Socialización: _____																																	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
54	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 ☐	55	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 ☒																																

 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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">PAGINA</td> <td style="width: 50%;">8 de 12</td> </tr> </table>	PAGINA	8 de 12
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

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

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros
--

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: <u>SOLICITUD: 16/02/2023</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
--

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ 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	111	168	El COMEDOR REPORTA LENTITUD DEL SISTEMA PARA DILIGENCIAR E INGRESAR REGISTRO DURANTE LA JORNADA
1:00 p. m.	215	258	
2:00 p. m.	269	282	
3:00 p. m.	282	282	
3:30 p. m.	282	282	
Total	282	282	

SE CALIFICA NO APLICA LA VARIABLE 2 y 3 DEBIDO A LA HORA DE
FINICIO DE LA VISITA

V 53, 54, 56 63, SE CALIFICA NO APLICA YA QUE SE ENCUENTRA
DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS POR ANEXO
TECNICO

SE SOCIALIZA ACTA Y SE DEJA COPIA

EL RESPONSABLE DEL SERVICIO REALIZA ENVIO DE RESULTADO
DE ENCUESTA VEGETARIANA DURANTE LA EJECUCION DE
LA VISITA Y REALIZA ADQUISICION DE 5.8 kg DE PAPA
CRUDA PARA COMPLETAR LA CANTIDAD DE ALIMENTO
PARA LA PREPARACION DEL MENU 17

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Luis miguel G. L
80192309

[illegible]

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p>Luis Miguel Gilvaldes</p> <p>Nombres y Apellidos</p>	<p>MARTHA LUISER ARDILA @</p> <p>Nombres y Apellidos</p>
<p>[Firma]</p> <p>Firma</p>	<p>[Firma]</p> <p>Firma</p>
<p>80492304</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p>	<p>24738206</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p>
<p>Responsable del servicio</p> <p>Cargo</p>	<p>CONTABILISTA</p> <p>APOYO A SUPERVISION</p> <p>Cargo</p>

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

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

Tipo O,P,R	Variable	Fecha Generación O,P,R		Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa			SI	NO		P	R
P	10	27/04/2023	01/06/2023	El responsable del servicio presenta concepto de vehículo placas TSM088 con tipo de alimentos leche UHT y derivados lácteos,	X		CERRADO		
P	23	27/04/2023	01/06/2023	Techo de escaleras de ingreso al comedor no cuenta con adecuada hermeticidad, se evidencia luz entre tejas continuas en plan de mejoramiento	X		ABIERTO		
P	26	27/04/2023	01/06/2023	Se continua evidenciando borde de platero con desprendimiento de material techo de escaleras de ingreso al comedor se encuentra cubierto con lona la cual no facilita la limpieza y desinfección medias cañas de área de cocina, pared área almacenamiento de menaje con desprendimiento de material y piso con desprendimiento de pintura. Se continua en plan	X		ABIERTO		
P	38	27/04/2023	01/06/2023	El comedor comunitario presenta soporte de lavado de tanque de 27/05/2023 con la empresa fumigaciones técnicas CPG SAS con concepto favorable del 06/07/2023, Se continua en plan	X		CERRADO		
P	39	27/04/2023	01/06/2023	El asociado refiere que realizó pintura de pared interna de congelador sin embargo se continua evidenciando desprendimiento de pintura de cabina se continua en plan de mejoramiento	X		ABIERTO		
P	52	27/04/2023	01/06/2023	El comedor comunitario adquiere pesa patrón con marcación de peso	X		CERRADO		
O	30	10/05/2023	01/06/2023	Tomás eléctricas en uso en área de almacenamiento no son en	X		ABIERTO	X	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O, P, R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
			SO TOTALIDAD DE TIPO SEGURIDAD					
			EL ASOCIADO UBICA 1 TOMACORRIENTE					
			TIPO GFCI EN AREA DE PREPARACION					
			Y CUENTA CON 2 AREAS CON					
			TOMACORRIENTES EN ESTA AREA, NO					
			CONFORME CON LA SOLICITUD DE PLANTAS					
			FISICAS. GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO					
0	51	10/05/2023	01/06/2023: EL COMEDOR COMUNITARIO REDUJO	X		ABIERTO	X	
			TOMA DE MEDIDAS ANTROPOMETRICAS					
			DE PARTICIPANTE Y NO HA REALIZADO					
			ENVIO DE CRONOGRAMA A LA NUTRICIO-					
			NISTA LOCAL, PRESENTA CRONOGRAMA					
			DE UNIDAD OPERATIVA PUENTE ARANDA					
			CON DIRECCION DE MI SEGUNDO HOGAR					
			Y NO PRESENTA SOPORTE DE TOMA					
			DE DATOS ANTROPOMETRICOS PROGRAMADA					
			PARA 29/05/2023. GENERA PLAN DE					
			MEJORAMIENTO					
0	9	23/05/2023	01/06/2023: SE EVIDENCIA QUE EL COMEDOR COMUNI-	X		ABIERTO		
			TARIO NO ES CONFORME CON PROCEDIMIENTO					
			OPERACION ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS Y/O					
			QUE NO ES CONFORME CON CUIDO DE MENUS					
			ENTREGA JUBO DE LUD A CAMBIO DE					
			SORBETE DE GUYABA					

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p>Luis Miguel Gil Vargas</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>Firma</p> <p>80192304</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Responsable del Servicio</p> <p>Cargo</p>	<p>MARINA ISABEL ARDILA O</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>Firma</p> <p>24738206</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>CONTRATISTA</p> <p>APOYO A SUPERVISION</p> <p>Cargo</p>

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



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252

Versión: 2

Fecha: Memo Int
12019028518
17/06/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO							
UNIDAD OPERATIVA:	121214 CCCP 08-005 M1 SEGUNDO HOGAR									
DIRECCIÓN:	KR 82 e 5A - 20 SUR	TELÉFONO:	NO TIENE							
OPERADOR	CORPORACION SUAZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES	FECHA: (dd/mm/aaaa)	01/06/2023							
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE ___ A ___ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE ___ A ___ AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE ___ A ___ AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 4: DE ___ A ___ AÑOS	92	GRUPO ETÁREO 5: DE ___ A ___ AÑOS	197

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM 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
4	8	ARROZ	ARROZ	217	PESO MUESTREADO	204	218	208	263	222	221	217	197													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	100	96	121	102	102	100	91														
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3														
4	8	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	101	PESO MUESTREADO	82	97	93	93	94	100	100	97													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	81	96	92	92	93	99	99	96														
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3														
4	8	PECHUGA POLLO MECHADA	PECHUGA POLLO MECHADA	62	PESO MUESTREADO	54	66	63	51	70	66	68	74													1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	106	102	82	113	106	110	119														
					CALIFICACION	1	3	3	1	1	3	3	1														
4	8	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	64.9	PESO MUESTREADO	45	51	65	65	57	66	75	56													1	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	69	79	100	100	88	102	116	80														
					CALIFICACION	1	1	3	3	1	3	1	1														
4	8	SORBETE DE GUSANOS	JUGO DE LIMO	280	PESO MUESTREADO	254	284	270	270	284	274	250	263													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	101	96	96	101	98	89	94														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	1	3														
4	8	GRANADILLA	MANGO	70	PESO MUESTREADO	81	91	139	153	179	173	191	160													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	-	-	-	-	-	-	-	-														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						

OBSERVACIONES:

MENU 16

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

MARTHA ISABEL ARIZA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

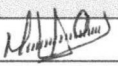
NOMBRES Y APELLIDOS:

Luis Miguel G. Velásquez

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL							Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES							Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS							Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
							Página: 1 de 2	

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	121219 CCCP 08-005 H. SEGUNDO HOGAR		
DIRECCIÓN:	KR 820 SA - 20 SUR	TELÉFONO:	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	01/06/2023	OPERADOR:	CORPORACION SUAZA CONFORMACION Y FORTA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
AJIACO	AJIACO	1	5	7	6	6	6	1	NO SE EVIDENCIA CARACTERÍSTICAS DE AGREGADO DE CREMA DE LECHE A LA PREPARACION
		2	5	7	6	6	6		
		3	5	7	6	6	6		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO MECHADA	PECHUGA DE POLLO MECHADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUAYABA	JUGO DE LIMO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
GRANADILLA	MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: MENU 16	
FIRMA PROFESIONAL: 	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARAANGO	NOMBRES Y APELLIDOS: LUIS MIGUEL GIL VARGAS

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL: COMEDOR
 UNIDAD OPERATIVA: MI SEGUNDO HOGAR COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS MIGUEL GIL VARGAS
 OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
1/06/2023		granadilla	mango	EL PROVEEDOR NO TENIA DISPONIBLE EL PRODUCTO	LUIS MIGUEL GIL VARGAS COORDINADOR ADMINISTRATIVO			CARMEN AHUMADA COLLAZOS <i>Carmen Ahumada Collazos</i> Nutricionista Dietista MIND. 04867

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: KENNEDY SERVICIO SOCIAL: COMEDOR
 UNIDAD OPERATIVA: MI SEGUNDO HOGAR COORDINADOR O RESPONSABLE: LUIS MIGUEL GIL VARGAS
 OPERADOR: CORPORACION SUAZA

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
1/06/2023		sorbete de guataba	jugo de mango	EL PROVEEDOR NO TENIA DISPONIBLE EL PRODUCTO	LUIS MIGUEL GIL VARGAS COORDINADOR ADMINISTRATIVO			CARMEN AHUMADA GOLLAZOS <i>Carmen Ahumada</i> Nutricionista Dietista T.M.D. CARGO

	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	01	MES	06	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 121219 – CCCP 08-005 MI SEGUNDO HOGAR						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6608-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
<p>No de Variable: 5</p> <p>Descripción: El comedor comunitario requería 71 litros de leche para la preparación de sorbete y entrega jugo sin leche en el menú 16. Genera requerimiento.</p>	<p>No de Variable: 5</p> <p>Descripción: El comedor comunitario requería 71 litros de leche para la preparación de sorbete y entrega jugo sin leche en el menú 16. Genera requerimiento.</p>

	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	

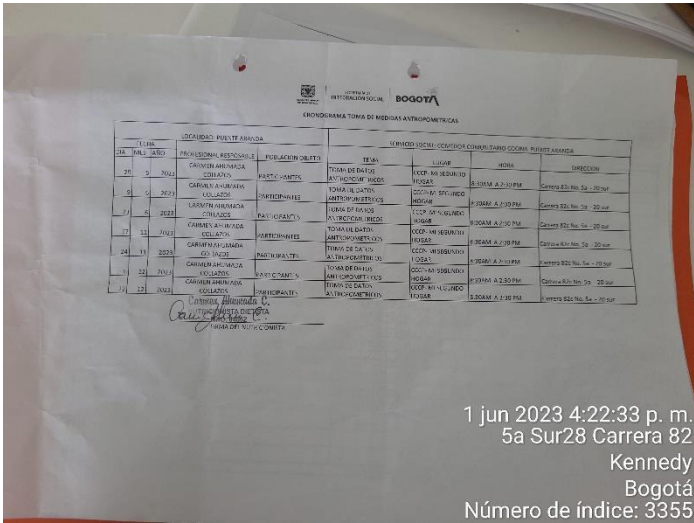
FECHA DE VISITA	DIA	01	MES	06	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 121219 – CCCP 08-005 MI SEGUNDO HOGAR						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6608-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
<p>No de Variable: 39</p> <p>Descripción: El asociado refiere que realizo pintura de pared interna de congelador, sin embargo, se continúa evidenciando desprendimiento de pintura de lámina. Se continua en plan de mejoramiento</p>	<p>No de Variable: 47</p> <p>Descripción: El comedor comunitario requería 71 litros de leche para la preparación de sorbete y entrega jugo sin leche en el menú 16. Genera requerimiento.</p>

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	DIA	01	MES	06	AÑO	2023
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 121219 – CCCP 08-005 MI SEGUNDO HOGAR						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6608-2023						
TIPO DE VISITA: <div> Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐ </div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
<div>  <p>1 jun 2023 4:22:33 p. m. 5a Sur28 Carrera 82 Kennedy Bogotá Número de índice: 3355</p> </div>	<div>  <p>1 jun 2023 4:14:26 p. m. 82-63 Calle 5A Sur Kennedy Bogotá Número de índice: 3344</p> </div>
No de Variable: 51 Descripción: 01/06/2023: El comedor comunitario realizo toma de medidas antropométricas de participantes y no ha realizado envío de cronograma a la nutricionista local, presenta cronograma de unidad operativa Puente Aranda con dirección de Mi segundo hogar y no presenta soporte de toma de datos antropométricos programada para el 29/05/2023	No de Variable: 30 Descripción: 01/06/2023: Tomas eléctricas en uso en área de almacenamiento no son en su totalidad de tipo seguridad, el asociado ubica 1 tomacorriente tipo GCFI en área de preparación y cuenta con 2 tomacorrientes en esta área, no conforme con la solicitud de plantas físicas.

	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: 16

GRUPO 4: de 6 a 9 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
Martha Isabel Ardila
Nombres y Apellidos
24.738.206
Cédula de Ciudadanía