

 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: 05 / 07 / 2023		Hora Inicio: 8:10 am.		Hora Finalización: 5:00 pm																																																												
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>6608-2023</u> Nombre Asociado: <u>Corporación Suaza Conformación y fortalecimiento de grupos sociales</u> Nombre Comedor Comunitario: <u>121219 CCCP 08-005 Mi Segundo Hogar</u> Fecha Inicio Operación: <u>26-04-2023</u> Fecha Final Operación: <u>25-12-2023</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>Andrea Prada</u>																																																																
2. Ubicación Localidad: <u>Kennedy</u> Barrio: <u>María Paz</u> Dirección: <u>Cra 82C # 5a-20 Sur</u> Tel: <u>320 4769738</u> Cel.: <u>320 4769738</u> Correo Electrónico: <u>comedarmisegundohogar@gmail.com</u>																																																																
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>300</u> N° Participantes en Atención: <u>300</u> Participantes Autorizados por Plan de Compras: <u>300</u> Total Asistencia del Día: <u>290</u> Total Histórico de Asistencia: <u>16479</u>																																																																
Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																																																
Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación																																																																
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																											
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "Formato autorización cambio de preparaciones". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☒ NC ☐ NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																											
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																											
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																												
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.			C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <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="2">Sopa o cazuela</td> <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="2">Verdura o ensalada</td> <td>Pimentón</td> <td>5.4</td> <td>5.5</td> </tr> <tr> <td>C. abeja</td> <td>7.9</td> <td>0</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>Papa</td> <td>10.8</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>Mango</td> <td>22.7</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>2.3</td> <td>2.3</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Bonito</td> <td>16.8</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>5.9</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> </div>						Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela							Cereal							Verdura o ensalada	Pimentón	5.4	5.5	C. abeja	7.9	0	Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano	Papa	10.8	19	Bebida de fruta	Mango	22.7	23	Azúcar	2.3	2.3	Postre	Bonito	16.8	10	Queso	5.9	6
Peso Neto																																																																
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																													
Sopa o cazuela																																																																
Cereal																																																																
Verdura o ensalada	Pimentón	5.4	5.5																																																													
	C. abeja	7.9	0																																																													
Peso Neto																																																																
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																													
Proteína																																																																
Tubérculo o plátano	Papa	10.8	19																																																													
Bebida de fruta	Mango	22.7	23																																																													
	Azúcar	2.3	2.3																																																													
Postre	Bonito	16.8	10																																																													
	Queso	5.9	6																																																													

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos
--

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☒ NC ☐ NA ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. 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

10

Variable

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.

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Triunfo	11-08-22	300620	06-10-22	06-10-22	52M 154
Carne			Triunfo	11-08-22	300620	06-10-22	06-10-22	52M 154
Leche			Villa Aurora	12-07-22		13-04-23		75M 083
Queso			Makro	24-01-23		13-04-23		75M 083
Yogurt			Makro	24-01-23		13-04-23		75M 083
Helado			Makro	24-01-23		13-04-23		75M 083
Crema de leche			Makro	24-01-23		13-04-23		75M 083
Huevos			Makro	24-01-23		24-04-22		520 976
Atún			Makro	24-01-23		24-04-22		520 976
Pulpas			Pulpas	08-09-22		06-07-22		476 HMC 677

Nivel de Cumplimiento

C

☒

NC

☐

NA

☐

Categoría 3: Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C ☒ NC ☐ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ 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: 08-05-2023 (Participantes) 12-05-2023 (Personal)	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.				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>Yolennis Quezada</td><td>07-09-2022</td></tr> <tr><td>4</td><td>Emma Duarte</td><td>20-12-2022</td></tr> <tr><td>5</td><td>Angie Fontecha (Aux. Administrativo)</td><td>12-11-2022</td></tr> <tr><td>6</td><td>Carmen Abumarcha (Nutricionista)</td><td>16-09-2022</td></tr> <tr><td>7</td><td>Andrea Prodan</td><td>23-06-2023</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	Yolennis Quezada	07-09-2022	4	Emma Duarte	20-12-2022	5	Angie Fontecha (Aux. Administrativo)	12-11-2022	6	Carmen Abumarcha (Nutricionista)	16-09-2022	7	Andrea Prodan	23-06-2023	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	Yolennis Quezada	07-09-2022																																	
4	Emma Duarte	20-12-2022																																	
5	Angie Fontecha (Aux. Administrativo)	12-11-2022																																	
6	Carmen Abumarcha (Nutricionista)	16-09-2022																																	
7	Andrea Prodan	23-06-2023																																	
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: 28-04-2023 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: 29-04-2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 29-04-2023 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.	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p> <p>Tema: Los microorganismos</p>																														
	<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>Carmen Edilma Cruz</td> <td>30-06-2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Maria del Carmen Sanchez</td> <td>30-06-2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Valeria Orosco</td> <td>30-06-2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Emma Duarte</td> <td>30-06-2023</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td></td> <td></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	Carmen Edilma Cruz	30-06-2023	2	Maria del Carmen Sanchez	30-06-2023	3	Valeria Orosco	30-06-2023	4	Emma Duarte	30-06-2023	5			6			7			8			9			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	Carmen Edilma Cruz	30-06-2023																														
2	Maria del Carmen Sanchez	30-06-2023																														
3	Valeria Orosco	30-06-2023																														
4	Emma Duarte	30-06-2023																														
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☐ NC ☒ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☐ NC ☒ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>Concepto: <u>Favorable</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>95%</u></p> <p>Fecha: Día: <u>28</u> Mes: <u>01</u> Año: <u>2022</u> N° Acta: <u>45020088730</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>Sur Occidente</u></p>

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente, se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐

 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; 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>Fumigaciones Técnicas CP6</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>plástico</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000L</u> Empresa: <u>Fumigaciones Técnicas CP6 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 <hr/> PAGINA 6 de 12	
--	--	--	--	---	--

N°	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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Menaje en sitio</th> <th style="width: 25%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 25%;">Cantidad Evidenciada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Postera</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">300</td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td style="text-align: center;">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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Menaje portable</th> <th style="width: 25%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 25%;">Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">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																																															
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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	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 ☐																																										
	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.			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.																																											
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 ☐																																										
N°	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 ☐																																											

		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	<p>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.</p> <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>Cazuela de Garbanzos</td> <td>89</td> <td>79</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Arroz con cilantro</td> <td>87</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Sabrebarroga Asada</td> <td>83</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Verduras Salteadas</td> <td>85</td> <td>74</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Papa criolla dorada</td> <td>87</td> <td>79</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Jugo de Mango</td> <td>1,3</td> <td>3,8</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Bonito con queso de leche</td> <td>2,4</td> <td>3,1</td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Cazuela de Garbanzos	89	79	Cereal	Arroz con cilantro	87	78	Proteína	Sabrebarroga Asada	83	75	Ensalada o Verdura	Verduras Salteadas	85	74	Tubérculo o Plátano	Papa criolla dorada	87	79	Bebida de Fruta	Jugo de Mango	1,3	3,8	Postre	Bonito con queso de leche	2,4	3,1	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Cazuela de Garbanzos	89	79																																		
Cereal	Arroz con cilantro	87	78																																		
Proteína	Sabrebarroga Asada	83	75																																		
Ensalada o Verdura	Verduras Salteadas	85	74																																		
Tubérculo o Plátano	Papa criolla dorada	87	79																																		
Bebida de Fruta	Jugo de Mango	1,3	3,8																																		
Postre	Bonito con queso de leche	2,4	3,1																																		
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
50	<p>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.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):</p> <p>Día <u>05</u> Mes <u>05</u> Año <u>2022</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:</p> <p>Día <u>1</u> Mes <u>1</u> Año <u>1</u></p> <p>Nutricionista :</p> <p>Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u></p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>	51	<p>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.</p> <p>*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.</p> <p>*Remite cronograma trimestral.</p> <p>Fecha entrega cronograma:</p> <p><u>01-06-2023</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
52	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	53	<p>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.</p> <p>Fecha Asistencia: <u>16-05-2023</u></p> <p>Fecha Socialización: <u>14-06-2023</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																	
54	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.</p>			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																																	

 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 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.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐	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.	<div>C</div> ☐ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☒
Fecha Aprobación: Día <u>28</u> Mes <u>06</u> Año <u>2023</u> Actividad IEC: <u>4:40s y Verdad de la alimentación</u> Actividad Física: <u>Rutina Estiramientos</u> Fecha Actividad: <u>30/06/2023</u>			Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____		

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.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐	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.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐
			Fecha: <u>Solicitado 16-02-2023</u>		
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐
			Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.		
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐	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).	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐
			Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.		

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

9 de 12

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	36	78	
1:00 p. m.	110	130	
2:00 p. m.	239	290	
3:00 p. m.	290	290	
3:30 p. m.	290	290	
Total	290	290	

Variable 27 Concepto Higienico Sanitario en fecha del 28-01-2022 supero a Taso, se presento soluc. al de visita a la entidad competente el día 27/01/23

Variable 56 No aplica se encuentra dentro los tiempos establecidos.

Variable 22 Capacitación programada por julio Im- pieza y desmonte con

Variable 55 EUs por julio 12/07/2023 Tema Promoción de Achevaler Franco y Zumbado

Comentarios por parte de quien atiende la visita

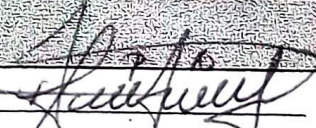
Ninguno

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
P	23	27-04-23	05-07-23. Continúa inodóro de hormigón en techo de la es- calera que da ingreso al comedor	X		Abierto	X	
P	26	27-04-23	05-07-23. Se evidencia con des- prendimiento de pintura bodega del platera área de higienización. Parte del techo escalera de ingre- so es en lana la cual no permite impresión y deontología. Medio cienos con desprendimiento de pin- tura una pared - pared	X		Abierto	X	
P	39	27-04-23	05-07-23 Continúa desprendimiento de pintura en la parte interna del congelador.	X		Abierto	X	
O	30	10-05-23	05-07-23 Se evidencia en cocina instalaciones eléctricas protegidas GFCI - Sin embargo falta protección de instalaciones eléctricas en la bodega	X		Abierto		
O	51	10-05-23	05-07-2023 Se evidencia que la nutricionista del Asocio envía cronograma al día 01-06- 2023 a la nutricionista lo- cal	X		Cerrado		
O	46	01-06-23	05-07-2023 Se evidencia según el muestreo realizado por el grupo ético mayor de 14 años que se encuentra dentro de los rangos de tolerancia establecidos en grupos.	X		Cerrado		
O	21	28-06-23	(05-03-) 05-07-2023 Se evidencia que no se presenta soporte de socialización de estándares de utensilios de los meses de mayo y junio del 2023	X		Abierto		
O	22	28-06-23	05-07-2023 Se evidencia que no se presenta soporte de copias					

 MINISTERIO DE SALUD INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES										Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2										
	FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																				
	SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:					Kennedy					SERVICIO SOCIAL:		Comoder Comunitario								
	UNIDAD OPERATIVA:					121219 CCCP 08-005 H: Segundo Hogar															
DIRECCIÓN:					Cva 82C # 5A-208					TELÉFONO:		319 210 02 77									
OPERADOR:					Carpentera Soledad conformación fonoalim de grupo					FECHA (dd/mm/aaaa):		05-07-2023									
COBERTURA ATENDIDA HOY:		GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A 2 MESES		0		GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS		1		GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS		10		GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS		92		GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 19 AÑOS		197	

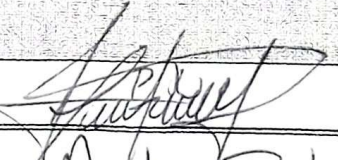
GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMANO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚA EL PLAN DE MUESTREO	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Cerveza de Corbuzo	Cerveza de Corbuzo	210	PESO MUESTREADO	202	220	224	205	204	202	218	220	227	211	226	207	203									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	104	105	98	97	96	104	100	103	100	98	99	97								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	121	PESO MUESTREADO	121	126	117	126	124	120	128	110	121	119	131	120	120									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104	97	104	102	104	106	91	100	98	108	99	99								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sobrecito mango Asoda	Sobrecito mango Asoda	55	PESO MUESTREADO	55	57	57	55	58	59	59	58	57	54	57	58	53									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	104	104	100	105	107	107	105	104	98	104	105	103								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Verdura saltada en salsa	Verdura saltada en salsa	95	PESO MUESTREADO	95	85	88	87	89	90	87	86	91	81	92	90	97									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	100	103	102	105	106	102	101	107	95	108	104	115								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Papa crujiente Dorada	Papa crujiente Dorada	57	PESO MUESTREADO	55	58	56	49	57	55	56	54	60	55	54	55	56									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	102	98	86	100	96	98	95	105	96	95	96	99								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Bono Picado queso doble c.	Bono Picado queso doble c.	80	PESO MUESTREADO	82	78	77	77	80	82	82	80	78	77	81	83	82									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	97	96	96	100	102	102	100	97	96	101	104	102								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL: 	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Lozada	NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Prada

 AL CALIDAD DE VOTAR D.C. SECRETARÍA DE INFORMACIÓN 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 MP Segundo Hogar		
DIRECCIÓN:	Cra 92c # 5A-20 Sur	TELÉFONO:	3192100277
FECHA (dd/mm/aaaa):	05-07-2023	OPERADOR:	Cooperativa Suiza Conferencia Paralela de grupos sociales

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de	Cazuela de	1	00	00	00	00	00	3	/
Gurbenzo	Gurbenzo	2	00	00	00	00	00		
		3	00	00	00	00	00		
Arroz con	Arroz con	1	00	00	00	00	00	3	
Cilantro	Cilantro	2	00	00	00	00	00		
		3	00	00	00	00	00		
Subabongo	Subabongo	1	00	00	00	00	00	3	
		2	00	00	00	00	00		
		3	00	00	00	00	00		
Asada	Asada	1	00	00	00	00	00	3	
Verdura	Verdura	2	00	00	00	00	00		
saltada	saltada	3	00	00	00	00	00		
Papa	Papa	1	00	00	00	00	00	3	
Croqueta	Croqueta	2	00	00	00	00	00		
		3	00	00	00	00	00		
Perote	Perote	1	00	00	00	00	00	3	
Jugo de	Jugo de	2	00	00	00	00	00		
Mango	Mango	3	00	00	00	00	00		
Bonito	Bonito	1	00	00	00	00	00	3	
Queso d.	Queso d.	2	00	00	00	00	00		
Crema	Crema	3	00	00	00	00	00		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL: 	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Patricia Lozano</u>	NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Andrea Pardo</u>

	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	05	MES	07	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	
NA	NA
No de Variable: 50 Descripción: Se evidencia que la responsable del servicio Andrea Para no cuenta con la sensibilización en vigilancia nutricional	No de Variable: Descripción:

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4

MENÚ: 21

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision

Patricia Loaiza Olaya

Nombres y Apellidos

51.968.968

Cédula de Ciudadanía