



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ S.A.
Secretaría
Integración Social

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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 23 05 2023 Hora Inicio: 08:00 am Hora Finalización: 03:30 pm

Capítulo A: INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6608-2023 Nombre Asociado: Corporación Suiza Conformación y fortalecimiento de grupos sociales
Nombre Comedor Comunitario: 121219 - CCCP 08-005 M. 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: Toribio Ríos Dirección: Kr 82C SA - 20 Sur
Tel: NA Cel.: 3204769735 Correo Electrónico: comedor.msegundohogar@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300
Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 291 Total Histórico de Asistencia: 6447

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, pefado, 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	Zanahoria	9.8	10.6
Cereal	Leche	3.3	4
Verdura o ensalada	Tomate	27.5	27.8

Peso Neto			
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	Cornemolida	27.7	27.7
	Huevo	5.5	5.5
Tubérculo o plátano	Papa	18.8	18.8
Bebida de fruta	Naranja	22.7	23
	Leche	70.5	72
Postre	Paraya	16.8	18.4
	Yogurt	5.9	5.9



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ S.A.
Secretaría
Integración Social

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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 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; adquiriendo cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	☐ C ☒ NC ☐ NA	7	Se adquiere atún (lomos 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																																																																																																												
10	<p>Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Distribuidor</th> <th>Fecha CHS</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha CHS Proveedor</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria</th> <th>Fecha CHS Vehículo</th> <th>Autorización Sanitaria vehículo</th> <th>Placa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td></td> <td></td> <td>El Triunfo</td> <td>11/08/22</td> <td>30/06/2020</td> <td>03/10/2022</td> <td>03/10/2022</td> <td>SPU108</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>El Triunfo</td> <td>11/08/22</td> <td>30/06/2020</td> <td>03/10/2022</td> <td>03/10/2022</td> <td>SPU108</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>Villa Arica</td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>06/09/22</td> <td></td> <td>WR484</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>La Kio</td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>SD0996</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>La Kio</td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>SD0996</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>La Kio</td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>SD0996</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>La Kio</td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>SD0996</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>La Kio</td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>SD0996</td> </tr> <tr> <td>Mayonesa</td> <td></td> <td></td> <td>La Kio</td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>SD0996</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>La Kio</td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>24/09/22</td> <td></td> <td>SD0996</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>Delipulzos</td> <td>09/09/22</td> <td></td> <td>06/09/22</td> <td></td> <td>MMR697</td> </tr> </tbody> </table>				Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			El Triunfo	11/08/22	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU108	Carne			El Triunfo	11/08/22	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU108	Leche			Villa Arica	24/09/22		06/09/22		WR484	Queso			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996	Yogurt			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996	Helado			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996	Crema de leche			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996	Huevos			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996	Mayonesa			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996	Atún			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996	Pulpas			Delipulzos	09/09/22		06/09/22		MMR697	☐ C ☒ NC ☐ NA
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																									
Pollo			El Triunfo	11/08/22	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU108																																																																																																									
Carne			El Triunfo	11/08/22	30/06/2020	03/10/2022	03/10/2022	SPU108																																																																																																									
Leche			Villa Arica	24/09/22		06/09/22		WR484																																																																																																									
Queso			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996																																																																																																									
Yogurt			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996																																																																																																									
Helado			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996																																																																																																									
Crema de leche			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996																																																																																																									
Huevos			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996																																																																																																									
Mayonesa			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996																																																																																																									
Atún			La Kio	24/09/22		24/09/22		SD0996																																																																																																									
Pulpas			Delipulzos	09/09/22		06/09/22		MMR697																																																																																																									

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	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 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 2023

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 3 de 12

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. Fecha Socialización: 08/05/2023 Participantes 17/05/2023 Personal	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	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>N°</th><th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th><th>Fecha Certificado Médico</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td><td>Carmen Ediluz Cruz</td><td>05/05/2023</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Yari del Carmen Sanchez</td><td>24/08/2022</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Yerlenis Ovezada</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>Luis Miguel Gil (Responsable)</td><td>05/10/2022</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Angie Fontecha (Auxiliar)</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>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Carmen Ediluz Cruz	05/05/2023	2	Yari del Carmen Sanchez	24/08/2022	3	Yerlenis Ovezada	07/09/2022	4	Emma Duarte	20/12/2022	5	Luis Miguel Gil (Responsable)	05/10/2022	6	Angie Fontecha (Auxiliar)	12/11/2022	7	Carmen Ahumada (Nutricionista)	16/09/2022	8			9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																														
1	Carmen Ediluz Cruz	05/05/2023																														
2	Yari del Carmen Sanchez	24/08/2022																														
3	Yerlenis Ovezada	07/09/2022																														
4	Emma Duarte	20/12/2022																														
5	Luis Miguel Gil (Responsable)	05/10/2022																														
6	Angie Fontecha (Auxiliar)	12/11/2022																														
7	Carmen Ahumada (Nutricionista)	16/09/2022																														
8																																
9																																

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales" con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 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 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: 29/04/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐



ALCALDIA MAYOR
DE SAN JUAN
Integración Social

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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

4 de 12

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Carmen Edilma Cruz</td> <td>29/04/2023 - /</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Tania del Carmen Sanchez</td> <td>29/04/2023 - /</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Tailenis Avegada</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)</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>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha inducción / Fecha Capacitación	1	Carmen Edilma Cruz	29/04/2023 - /	2	Tania del Carmen Sanchez	29/04/2023 - /	3	Tailenis Avegada	29/04/2023 - /	4	Emma Duarte	29/04/2023 - /	5	Luis Miguel Gil (Responsable)	29/04/2023 - /	6	Angie Fontecha (Auxiliar)	29/04/2023 - /	7			8			9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha inducción / Fecha Capacitación																														
1	Carmen Edilma Cruz	29/04/2023 - /																														
2	Tania del Carmen Sanchez	29/04/2023 - /																														
3	Tailenis Avegada	29/04/2023 - /																														
4	Emma Duarte	29/04/2023 - /																														
5	Luis Miguel Gil (Responsable)	29/04/2023 - /																														
6	Angie Fontecha (Auxiliar)	29/04/2023 - /																														
7																																
8																																
9																																

Categoría 5: Sanitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas 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 style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que genere incomodidad al personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas, 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 style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>
	<p>Concepto: <u>Favorable</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>95.5</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>28</u> Mes: <u>01</u> Año: <u>2022</u> N° Acta: <u>AS026088730</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>Sur Occidente</u></p>	

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 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 style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

5 de 12

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☐ NC ☒ NA ☐	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; esta área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C ☒ NC ☐ NA ☐	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C ☒ NC ☐ NA ☐
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒ NC ☐ NA ☐
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C ☒ NC ☐ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: <u>13/04/2023</u> Empresa: <u>Control de Sanidad</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable con requerimientos.</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. Fecha Lavado Tanque: Día <u>13</u> Mes <u>04</u> Año <u>2023</u> Material: <u>Plástico</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000l</u> Empresa: <u>Control de Sanidad</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable con requerimientos</u> Fecha Concepto: Día <u>02</u> Mes <u>03</u> Año <u>2023</u>	C ☐ NC ☒ NA ☐			
Categoría 6: Menaje y Equipo					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grámeras 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.
Bogotá
Integración Social

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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 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> <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> <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 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	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
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	<p>Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.</p> <p>Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servicio de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	43	<p>En el servicio se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús.</p> <p>El queso y los postres se sirven en postreas.</p> <p>Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servicio y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
44	<p>Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados.</p> <p>Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servicio.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	45	<p>Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
46	<p>Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
48	<p>Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servicio, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>			



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Subdirección
Integración Social

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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 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
					☐	☒	☐
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C			
	Sopa o Cazuela	Sopa de arroz	79.9	72.4			
	Cereal	Espaguetis	84.5	61.5			
	Proteína	Albondigas en salsa boloñesa	92.1	78.6			
	Ensalada o Verdura	Tomate en rodajas con orégano	5.4	4.7			
	Tubérculo o Plátano	Papa sin cáscara dorada	78.6	71.2			
Bebida de Fruta	Sorbete de mora	1.2	10				
Postre	Papaya en rodajas con yogurt	3.2	2.8				

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 SOIS	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 05 Mes 05 Año 2022			*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.	
	Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día 09 Mes 05 Año 2023			*Remite cronograma trimestral.	
	Nutricionista : Día 09 Mes 05 Año 2023			Fecha entrega cronograma: /	
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario	C ☐ NC ☐ NA ☒
				Fecha Asistencia: /	
				Fecha Socialización: /	
54	Variable		Variable		Nivel de Cumplimiento
	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 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. 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: 16/04/2023</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	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 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	113	154	
1:00 p. m.	180	209	
2:00 p. m.	291	291	
3:00 p. m.	/	/	
3:30 p. m.	/	/	
Total	291	291	

Variable 22. Primera capacitación del plan continuo se encuentra programada para el mes vigente.

Variable 27. Asociado presenta soporte de solicitud ante SDS # 56210

Variable 42. Asociado presenta correo del 11/05/2023 de autorización por parte de referente local de 4 participantes para entrega y consumo de alimentos en casa.

Variable 50. Pendiente soporte de asistencia; jornada de sensibilización en vigilancia nutricional.

Variable 58. Asociado se encuentra en espera de recibo de pago para concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.

Variable 1. Asociado presenta soporte de intercambio de preparación papa cocida con cáscara por porción de papa crujiente en menú S del 11/05/2023.

Variable 5. Al inicio de la jornada se evidencia faltante de 10 Kilos de carne molida, personal operativo presenta dicha cantidad de producto con fecha de vencimiento del 12/05/2023, la cual es reemplazada con la previamente evidenciada, asociado realiza posteriormente la reposición completa del producto (28 Kilos).

Variables 4, 54, 55, 56, 57. No aplican; dentro de tiempos establecidos para ejecución.

Variable 53. No aplica; asociado refiere que no ha sido convocado a socialización de clasificación nutricional por parte de S.L.S.

Se presenta puntavario de Gas Natural para revisión de fuga de gas ocasionada por manipulación de medidor de gas por parte de habitantes de calle del sector, quedando el día de hoy sin fuga. Se socializa y se deja copia del acta al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Para la variable 6 de las cantidades de leche en la remisión es por un punto el error ya que aparece 16.0 pero en realidad son 160 unidades.

[Firma]
80192304



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

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

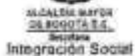
FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

11 de 12

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O, P, R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
O	10	27/04/2023	Concepto sanitario de vehículo de proveedor de lácteos no se encuentra avalado para transporte de dichos productos	X		Abierto	X	
O	23	27/04/2023	Techo de escaleros de ingreso al comedor no cuenta con adecuada hermeticidad, se evidencia luz entre tejos	X		Abierto	X	
O	26	27/04/2023	Asociado emborquilla borde de mesón de lavaplatos, sin embargo, borde de platero presenta desprendimiento de pintura, techo de escaleros de ingreso al comedor se encuentra cubierto con lona la cual no facilita la limpieza y desinfección, mediante cañas de área coliva pared área almacenamiento de menaje y pbo a entrada de esta área presenta desprendimiento de pintura	X		Abierto	X	
O	38	27/04/2023	Empresa que realiza lavado de tanque de abastecimiento de agua cuenta con concepto sanitario favorable con requerimientos	X		Abierto	X	
O	39	27/04/2023	Asociado completa la totalidad de los vasos de capacidad mínima de 330 ml y reemplaza platos de sopa desgastados, sin embargo, pared interna de congelador presenta desprendimiento de pintura	X		Abierto	X	
O	52	27/04/2023	Se cuenta con pesa patrón sin marcación de su peso	X		Abierto	X	
O	59	27/04/2023	Se cuenta con botiquín con elementos completos	X		Cerrado		
O	30	10/05/2023	Tomacorrientes en uso en áreas de cocina y bodega, no son en su totalidad de tipo seguridad, solicitud realizada por plomos técnicos.	X		Abierto		
O	51	10/05/2023	Aún no se ha realizado toma de peso y talla de participante que ingresó el 10/05/2023	X		Abierto		



FORMATO NO
CONTROLADO

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

[illegible]

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p><u>Luis Miguel Gil Valdes</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>[Firma]</u></p> <p>Firma</p> <p><u>80192304</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Responsable del servicio</u></p> <p>Cargo</p>	<p><u>Adriana M. Rizo Arévalo</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>Adriana M. Rizo Arévalo</u></p> <p>Firma</p> <p><u>52807085</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Contratista - Apoyo a la Supervisión</u></p> <p>Cargo</p>

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



MINISTERIO DE SALUD

SERVICIO NACIONAL DE ATENCIÓN PRIMARIA

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
17/03/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121219 - CCCP 08-005 n: Segundo Hogar		
DIRECCIÓN:	Kr. 87C 5A - 20 Sur	TELÉFONO:	NA
OPERADOR:	Corporación Suiza conformación y fortalecimiento de grupos sociales	FECHA:	23/05/2023
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 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 17 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
5	13	Albondigas en salsa bolonhesa	Albondigas en salsa bolonhesa	85	PESO MUESTREADO	87	94	87	94	94	85	84	100	89	77	86	100	93								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	110	102	110	110	100	104	117	104	90	101	117	109									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	4	3	1	3	3	3									
5	13	Espaguetis	Espaguetis	165	PESO MUESTREADO	152	155	183	154	151	127	148	165	181	151	154	148	161								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	93	110	93	91	77	90	100	109	91	93	90	98									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	100	PESO MUESTREADO	99	110	100	84	104	105	87	106	106	109	102	91	112								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	110	100	84	104	105	87	106	106	109	102	91	112									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	1									
5	13	Papa sin cascara dorada	Papa sin cascara dorada	52	PESO MUESTREADO	67	48	57	64	57	55	65	52	48	47	53	57	57								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	128	92	109	123	109	106	125	100	92	90	101	109	109									
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sopa de arroz	Sopa de arroz	210	PESO MUESTREADO	260	240	210	225	223	232	204	214	227	211	226	206	209								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	114	100	107	106	110	97	102	108	101	107	98	99									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sorbete de mora	Sorbete de mora	330	PESO MUESTREADO	330	310	310	290	310	310	320	310	310	320	300	310	310								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	93	93	88	93	93	96	93	93	96	90	93	93									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Papaya en cuadros con yogur	Papaya en cuadros con yogur	80	PESO MUESTREADO	78	76	79	79	82	79	74	85	91	72	83	63	87								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	95	98	98	102	98	92	106	113	90	103	78	108									
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3	1	3										

OBSERVACIONES:

Menu S

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Arzola A.
NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Arzola A.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Luis Miguel Gil Vargas
NOMBRES Y APELLIDOS: Luis Miguel Gil Vargas



ALCALDÍA DE BOGOTÁ
CORPORACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 0

Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019

Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121219 - CCCP 08-005 M; Segundo Hogar		
DIRECCIÓN:	K1.87C 5A -20 Sur	TELÉFONO:	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/05/2023	OPERADOR:	Corporación suiza conformación y fortalecimiento de grupos sociales

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albondigas en salsa bolonesa	Albondigas en salsa bolonesa	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Espaguetis	Espaguetis	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Tomate en rodajas con orégano	Tomate en rodajas con orégano	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa sin cascara dorada	Papa sin cascara dorada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sopa de arroz	Sopa de arroz	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Sorbete de Mora	Sorbete de Mora	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papaya en cuadros con yogur	Papaya en cuadros con yogur	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Adriana M. Rojo A

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana M. Rojo Arévalo

NOMBRES Y APELLIDOS: Luis Miguel Gil Vargas

 GOBIERNO DE BOGOTÁ SECRETARÍA DE SALUD 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	23	MES	05	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

 <p>No de Variable: 6</p> <p>Descripción: Remisión de producto leche refiere únicamente 16 kg de producto, de los 144 litros recepcionados para el día de hoy 23 05 y 24 05 2023.</p>	 <p>No de Variable: 9</p> <p>Descripción: Se evidencia recepción de materia prima carne molida, 28 kg, presentando temperatura de 11.2 grados centígrados, siendo no conforme con criterios de recepción, se da inicio el servicio siendo las 11 a.m.</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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2

MENÚ: 8



Apoyo a la supervision
Adriana María Rozo Arévalo
Nombres y Apellidos
52.807.085
Cédula de Ciudadanía