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: 26 | 02 | 2024 — Hora Inicio: 08:50 am — Hora Finalización: 03:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 6608-2023 — Nombre Asociado: Corporación Suaza Conformación y Fortalecimiento de Grupos Sociales

Nombre Comedor Comunitario: 121219 - CCCP 08-005 - Mi Segundo Hogar

Fecha Inicio Operación: 26/04/2023 — Fecha Final Operación: 30/04/2024

Nombre Responsable del Servicio: Andrea Proda - Andrea Rodriguez (reemplazo)

2. Ubicación

Localidad: Kennedy — Barrio: María Paz — Dirección: Cr. 82C 5A-22 Sur

Tel: / — Cel: 3192100277 — Correo Electrónico: comedorsegundohogar@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — N° Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Dia: 288 — Total Histórico de Asistencia: 12577

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 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 dia 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 [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación segun 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 dia de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Fideos	5.9	6
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca	8.8	9.3
	Zanahoria	10.8	10.9
	Fresa	7.9	8.3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina	Queso	4	4
Tubérculo o plátano	Plátano	18.8	18.8
Bebida de fruta	Naranja	22.9	24
	Azucar	2.3	2.3
Postre	Fresa	16.8	16.8
	Queso	5.9	6

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			El Triunfo	28/08/23	30/06/20	07/10/23	07/10/23	SPU 108
Carne			El Triunfo	28/08/23	30/06/20	07/10/23	07/10/23	SPU 108
Leche			Postalac	22/03/23		17/11/23		UYY 749
Queso			Makro	15/11/23		17/11/23		UYY 749
Yogurt			Makro	15/11/23		17/11/23		UYY 749
Helado			Makro	15/11/23		17/11/23		UYY 749
Crema de leche			Makro	15/11/23		17/11/23		UYY 749
Huevos			Makro	15/11/23		21/06/23		LZM 412
Atún			Makro	15/11/23		21/06/23		LZM 412
Pulpas			Doi Pulpas	30/08/23		06/09/23		MM 2679

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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:** 09/02/2024	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 ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Carmen Cruz	05/05/2023
2	Maria del Carmen Sanchez	19/08/2023
3	Yoilenis Quesada	06/04/2023
4	Ana Santa Maria	19/12/2023
5	Angie Fontecha (Auxiliar)	17/11/2023
6	Andrea Prada (Responsable)	26/06/2023
7	Lizeth Duitama (Nutricionista)	01/07/2023
8	Andrea Rodriguez (Reemplazo Responsable)	09/02/2024
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 28/04/23 - 02/02/24 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha 28/04/23 - 13/01/24 - 02/02/24	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: 02/02/24 - 12/02/24 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Carmen Cruz	29/04/23 - 12/02/24
2	Maria del Carmen Sanchez	29/04/23 - 12/02/24
3	Yoleni Quesada	29/04/23 - 12/02/24
4	Ana Santa Maria	01/02/24 12/02/24
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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 95.5 % **Fecha:** Día 28 Mes 01 Año 2022 **Nº Acta:** ASOCC088730 **Hospital/Subred:** Sur Occidente	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área especifica 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 especifico de cada color.	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 12/01/2024 Empresa: Fumigaciones Kermes SAS Concepto Sanitario: Favorable	C [X] 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:** Dia 09 Mes 01 Año 2024 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 10001 **Empresa:** Fumigaciones Kermes SAS **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Dia 02 Mes 03 Año 2023	C [X] 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 [X] 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, gramera y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	30

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Nº	Variables	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 ☐

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de lideos	77.8	66.3
Cereal	Arroz atamalado	78.7	86.1
Proteína	Pechuga de pollo gratinada	78.1	72.6
Ensalada o Verdura	Ensalada (espinaca, manzana, fresa, miel)	3.6	2.7
Tubérculo o Plátano	Tajada de plátano maduro	60.8	77.8
Bebida de Fruta	Jugo de maracuya	2.5	21
Postre	Fresas con queso doble crema	4.4	4.3

Categoria 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Dia 21 Mes 11 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Dia 22 Mes 08 Año 2023 **Nutricionista :** Dia 18 Mes 07 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma** 10/07/2023 05/02/2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros, en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 13/10/2023 **Fecha Socialización** 11/11/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. Fecha Aprobación: 28/06/2023 29/12/2023 Dia 08 Mes 02 Año 2024 Actividad IEC: Alimentos naturales/ Ultraprocesados Actividad Física: Actividad Física Fecha Actividad: 09/02/2024 60 asistentes	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: 12/02/2024 Fecha Reporte Cualitativo: /	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoria 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: 16/02/23 Solicitud - 06/02/2024 Pago	C ☐ NC ☒ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☐ NC ☒ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario, las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☒ NA ☐	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	66	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El numero de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al numero de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	-	-	
1:00 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	-	-	
3:00 p. m.	288	288	
3:30 p. m.	-	-	
Total	288	288	

Variable 1. Asociado cuenta con autorización de intercambio menú 20 del 13102/2024 gravadilla por naranja.
Variable 27. Asociado presenta solicitud de visita radicado 67965
Variable 51. Sapoita Toma de peso y talla de 24 beneficiarios en toma del 07102/2024 y 14 beneficiarios nuevos, pendiente registro en SIRBE
Responsable del servicio Audrea Broda no se encuentra durante la jornada, en su reemplazo se encuentra a Audrea Rodriguez.
Se socializa y se deja copia del acta al asociado

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna - Yuly Andrea Rodriguez.

Capitulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	26	Se evidencian media cañas en área de procesos con desprendimiento de pintura asi como pared de área de almacenamiento de menaje	Próxima visita.
O	55	Se evidencia que soporte de actividad IEC Alimentos naturales/ultraprocesados del 09/07/2024 no cuenta con firma de nutricionista del asociado	Próxima visita
O	60	Personal manipulador Ana Santamaria no cuenta con capacitación en teoria del fuego	Próxima visita

Capitulo 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 SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
P	39	01/11/2023	Se evidencia nevera vertical mixta blanca funcionando, sin embargo, presenta condensación en compartimento de refrigeración adicionalmente puerta de congelados de pulpas se encuentra desprendida borde de plateros presentan oxidacion y desprendimiento de pintura desagüe de lavamanos obra de procesos presenta fuga		X	Abierto	—	
P	58	16/11/2023	Asociado presenta pago a bomberos del 06/02/2024, sin embargo, aún no ha ingresado dicho soporte a la plataforma correspondiente para obtener concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.		X	Abierto	—	
P	3	15/11/2023	Se evidencia prolistamiento de alimentos de acuerdo a lo establecido en anexo técnico	X		Cerrado	—	
P	7	15/12/2023	No se realiza adquisicion de alimentos de acuerdo a lo establecido en anexo técnico. en horas de la mañana se adquieren 2.5 Kilos de queso para uso del dia de hoy 26/02/2024, no se evidencia fuente en producto aceite vegetal.		X	Abierto	—	
P	9	15/12/2023	No se implementan criterios de aceptacion y rechazo se evidencia producto aceite vegetal que no permite verificación de su fuente. Presentacion de proteico no se encuentra de acuerdo a lo establecido en ciclo de menú		X	Abierto	—	
P	15	15/12/2023	Formato de control de entradas y salidas de alimentos no se diligencia teniendo en cuenta existencias reales de los mismos registra saldo de 27.7 Kilos de atún cuando no hay existencias y 23 Kilos de pulpa de maracuya y se cuenta con 24 Kilos.		X	Abierto	—	
P	46	15/12/2023	Se evidencia de acuerdo plan de muestreo implementado, que porciones servidas de ensalada y jugo no se ajustan a rango de tolerancia en peso establecido		X	Abierto	—	
P	49	15/12/2023	Se evidencian temperaturas de seguridad en la totalidad de preparaciones	X		Cerrado	—	
O	63	06/01/2024	No se implementan acciones correctivas necesarias		X	Abierto	—	

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			para subsanar planes de mejoramiento.					
O	2	19/01/2024	Se evidencia que no se incorpora hielo al jugo	X		Cerrado	—	
R	16	19/01/2024	Se evidencian muestras de regimen de acuerdo a lo establecido en anexo tecnico	X		Cerrado	—	
O	19	19/01/2024	Se evidencio que la totalidad del personal cuenta con certificación medica de acuerdo a lo establecido	X		Cerrado	—	
O	22	19/01/2024	Se evidencia personal manipulador nuevo Ana Santamaria, quien cuenta con inducción del 01/02/2024 y capacitacion del 12/02/2024	X		Cerrado	—	
O	36	19/01/2024	No se implementa adecuadamente plan de saneamiento, se evidencian elementos en desuso en servicio sanitario de beneficiarios y acumulación de residuos en nevera mixta blanca.		X	Abierto	—	
O	40	19/01/2024	Aún no se cuenta con plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos actualizado		X	Abierto	—	
O	43	19/01/2024	Presentación de alimento proteico pechuga de pollo gratinada no se encuentra de acuerdo a lo establecido en ciclo de menú, esta es entregada fraccionada.		X	Abierto	—	

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea Rodriguez Nombres y Apellidos	Adriana Maria Rojo A Nombres y Apellidos
Andrea Rodriguez Firma	Adriana Rojo Firma
1024559580 Cédula de Ciudadania	52801085 Cédula de Ciudadania
Responsable Cargo	Contratista - Apoyo a Supervision Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR.PSS.252 | Versión: 3 | Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	Kennedy	SERVICIO SOCIAL	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA	121219-CCCP 08-005	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	26
COBERTURA ATENDIDA HOY	288	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	121219	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	Adriana Rojo	ROL O CARGO SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	Contratista Apoyo a Supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ	17				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
6-8	2	Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo gratinada	44 48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	44	47																			3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	106																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8	2	Arroz atomatado	Arroz atomatado	80 72 - 88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	75																			3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	93																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8	2	Ensalada esquiva ulluzana fresa miel	Ensalada esquiva ulluzana fresa miel	45 41 - 49	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	45																				1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	128	100																				
					CALIFICACIÓN	1	3																				
6-8	2	Tajada de plátano maduro	Tajada de plátano maduro	28 26 - 31	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	26	29																			3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	103																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8	2	Sopa de lideos	Sopa de lideos	180 162-199	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	185																			3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	102																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				
6-8	2	Jugo de guayaba	Jugo de guayaba	240 215-266	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	194	240																				1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	80	100																				
					CALIFICACIÓN	1	3																				
6-8	2	Fresas con queso doble crema	Fresas con queso doble crema	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	55																			3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	110																				
					CALIFICACIÓN	3	3																				

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

OBSERVACIONES

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN	Andrea Rodriguez	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN	Adriana Rojo
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	Andrea Rodriguez	NOMBRE	Adriana Rojo
CÉDULA DE CIUDADANÍA	1024559580	CÉDULA DE CIUDADANÍA	52807085
CARGO	Responsable de turno de remplazo.	CARGO	Contratista - Apoyo Supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	121219 - CCCP 08-005 Mi segundo Hogar		
DIRECCIÓN:	Cr. 82C 5A - 22 Sur	TELÉFONO:	/
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/02/2024	OPERADOR:	Corporacion Suoza

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo gratinada	Pechuga de pollo gratinada	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Arroz atomatado	Arroz atomatado	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Ensalada estivaca manzana fresa miel	Ensalada estivaca manzana fresa miel	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Tajado de plátano maduro	Tajado de plátano maduro	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Sopa de tideos	Sopa de tideos	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Fresas con queso doble crema	Fresas con queso doble crema	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		

OBSERVACIONES: /

FIRMA PROFESIONAL: Adriana Rojo

NOMBRES Y APELLIDOS: Adriana Rojo.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Yuli Rodriguez

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

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	02	AÑO	2024

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** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 39

Descripción: Se evidencia nevera vertical mixta blanca funcionando, sin embargo, presenta condensación en compartimento de refrigeración, adicionalmente, puerta de congelador de pulpa se encuentra desprendida, borde de plateros presentan oxidación y desprendimiento de pintura, desagüe de lavamanos del área de proceso presenta fuga.



No de Variable: 9

Descripción: No se implementan criterios de aceptación y rechazo, se evidencia producto aceite vegetal que no permite verificación de su fuente, presentación de proteico no se encuentra de acuerdo a lo establecido en ciclo de menú.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ:** 7



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