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

Fecha de Visita: 10 | 05 | 2023 — Hora Inicio: 7:30 a.m — Hora Finalización: 4:50 p.m

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6609/2023 — Nombre Asociado: Corporación para el Desarrollo Social y Comunitario La Siembra

Nombre Comedor Comunitario: 113876 - CCCP 08 - 011 - Soucedal

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 — Fecha Final Operación: 23/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: Edwin Gonzalez

2. Ubicación

Localidad: Kennedy — Barrio: Unir — Dirección: Cl 34A Sur 89C 08

Tel: 6017035272 — Cel.: 3197690481 — Correo Electrónico: comedorsoucedal@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — Nº Participantes en Atención: 200

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 200 — Total Asistencia del Día: 193 — Total Histórico de Asistencia: 2662

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

Nº	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	Cebolla	0,3	0,4
	Cilantro	0,5	0,5
	Pimentón	0,97	1,0
Cereal			
Verdura o ensalada	Calabaza	4,8	5,0
	Cebolla C.	5,1	5,3
	Zanahoria	4,2	5,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Cebolla	12,5	14,7
Bebida de fruta	Mango	14,7	15
	Azúcar	1,4	1,5
Postre	Banano	14,25	20,0
	Queso	3,85	3,9

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 [X] NC [ ] NA [ ]	7	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 [X] 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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Carnes El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/2022	06/10/2022	SKH 154
Carne			Carnes El Triunfo	11/08/22	30/06/20	06/10/2022	06/10/2022	SKH 154
Leche	Distrialimentos JAG.		Makro	24/01/23		13/09/2022		JKJ 385
Queso	Distrialimentos JAG.		Makro	24/01/23		13/09/2022		JKJ 385
Yogurt	Distrialimentos JAG		Makro	24/01/23		13/09/2022		JKJ 385
Helado	Distrialimentos JAG.		Makro	24/01/23		13/09/2022		JKJ 385
Crema de leche	Distrialimentos JAG		Makro	24/01/23		13/09/2022		JKJ 385.
Huevos	Distrialimentos JAG		Makro	24/01/23		01/09/2022		EXX 450
Mayonesa	Distrialimentos JAG.		Makro	24/01/23		01/09/2022		EXX 450
Atún	Distrialimentos JAG.		Makro	24/01/23		01/09/2022		EXX 450
Pulpas			Cordenos Asoc.	17/11/21		01/04/2023		GZZ 809.

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

Categoria 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 [X] 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:** 06/05/2023 a 15 participantes 24/04/2023 a Manipuladoras	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Edwin Amilcar Gonzalez (Responsable)	27/08/2022
2	Lizeth Johana Duitama (Nutricionista).	30/08/2022
3	Juan Gonzalez (Auxiliar)	12/04/2023
4	Luz Marina Correa	12/04/2023.
5	Fanny Vargas	29/08/2022
6	Daniris Rosa	12/12/2022
7		
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: 26/04/2023 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: 26/04/2023	C [X] 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: 26/04/2023. Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] 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 ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Luz Marina Correa	
2	Fanny Vargas	
3	Daniris Rosa.	
4	Juan Gonzalez (Auxiliar).	
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 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 que 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 **Concepto:** Favorable con Requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 88 % **Fecha:** Día: 24 Mes: 04 Año: 2023 **Nº Acta:** ASO2C108566 **Hospital/Subred:** Subred Suroccidente	C ☐ 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 ☒ 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 liquido 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 ☐

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 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 [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: 09/03/2023 Empresa: Fuminsect 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:** Día 09 Mes 03 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000 L **Empresa:** Fuminsect **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 09 Mes 09 Año 2022	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, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*.	C [X] NC [ ] 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	20
Cuchara postre	1 por cada participante	200
Cuchara sopa	1 por cada participante	200
Cuchillo mesa	1 por cada participante	200
Tenedor mesa	1 por cada participante	200
Postrera	1 por cada participante	200
Vaso jugo	1 por cada participante	40
Plato sopa	1 por cada participante	200
Plato seco	1 por cada participante	200

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	10
Recipiente hermético 1000 ml	20	10
Recipiente hermético 330 ml	20	10
Recipiente hermético 200 ml	20	10

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 ☐

N°	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	Cazuela de Garbanzo	61,1	70,5
Cereal	Arroz con cilantro	53,5	86,3
Proteína	Sobrebarriga Asada	65,4	68,7
Ensalada o Verdura	Verduras salteadas en Juliana	65,7	82,2
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Dorada	62,5	73,4
Bebida de Fruta	Jugo Mango	2,1	2,0
Postre	Banano con Queso	2,0	4,1

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	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):** Día 21 Mes 11 Año 2022 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día ___ Mes ___ Año ___ **Nutricionista :** Día ___ Mes ___ Año ___	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. *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**: ___	C ☐ NC ☐ NA ☒

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** ___ **Fecha Socialización**: ___	C ☐ NC ☐ NA ☒

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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:** 05/10/2022 Solicitud Recibo Pago del 18/10/2022	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 ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en 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	84	84	
1:00 p. m.	120	120	
2:00 p. m.	139	139	
3:00 p. m.	176	176	
3:30 p. m.	193	193	
Total	193	193	

Variable 1: se evidencia solicitud de intercambio para el día de mañana 11/05/2023 de Manzana por pera en el postre en la minuta 22 semana 4 a la nutricionista del asociado.
Variable 10. Se evidencia solicitud de visita para concepto sanitario del proveedor de pulpos del 24/11/2022 con radicado 26520

Variable 50. Se encuentran en tiempos de ejecución para soporte de sensibilización en vigilancia nutricional

Variables 4, 51, 53, 54, 55, 56 y 57. No aplica dado que se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

Se evidencia cambio de papa criolla para la preparación del día de hoy dado que presentaba manchas no características del producto el asociado toma la desición de realizar el cambio.

Se evidencia adquisición de estufa para dar cumplimiento a la cantidad de fogones establecidos por anexo técnico.

Se socializa y se deja copia de la presente acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NINGUNA.

Edwin Gonzalez

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	17	se evidencia manipuladora de alimentos con uso de maquillaje	Próxima visita.
O	22	Se evidencia capacitación de inducción al personal con intensidad de 1 hora y realizado por el responsable del servicio	Próxima visita.
O	49	Se evidencia temperatura del cereal fuera del rango de seguridad establecido en la primera toma se observo a 53,5°C	Próxima visita.

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 SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
R	6	29/04/2023	10/05/2023: Se evidencia alimentos para las preparaciones del día de hoy y el día de mañana en condiciones adecuados de calidad	X		cerrado		
O	10	29/04/2023	10/05/2023: Se evidencia conceptos higienico sanitarios de los proveedores y vehiculos de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	X		cerrado		
O	23	29/04/2023	10/05/2023: Se evidencia que se realiza aseguramiento de anjeo en ventana de bodega; sin embargo se observa anjeo de ventana del área de preparación la cual presenta abertura en la parte inferior, adicional se observa con grasa acumulada		X	Abierta		
O	26	29/04/2023	10/05/2023: Se evidencia que el área de preparación y bodega no cuenta con unión redondeada entre piso y pared		X	Abierto		
O	27	29/04/2023	10/05/2023: Se evidencia visita a establecimientos de preparación de alimentos para concepto sanitario por parte de la subred suroccidente en la cual aún no se han subsanado las observaciones: malla parcialmente adherido en ventana del área de bodega y preparación, no hay unión redondeada piso a pared en área de preparación y bodega, presentan lista de chequeo de programa de limpieza y desinfección acorde a lo establecido		X	Abierto		
O	31	29/04/2023	10/05/2023: Se evidencia locker de personal con puerta	X		cerrado		
O	36	29/04/2023	10/05/2023: Se evidencia plan de saneamiento actualizado a las caracteristicas del comedor; sin embargo se observa aún deficiencias en la implementación del mismo dado que el día de hoy se observa deficiente condiciones de limpieza de anjeo del área de preparación		X	Abierto		
O	39.	29/04/2023	10/05/2023: Se evidencia adquisición de tablas de picar	X		cerrado		
O	41	29/04/2023	10/05/2023: Se continua evidenciando que no se cuenta con vasos de 330 ml para el número de participantes mayores de 14 años, adicional no se evidencia recipientes para llevar se-		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
			gún la cantidad establecida por anexo técnico					
O	46	29/04/2023	10/05/2023! se realizo muestreo de porciones servidas al grupo etareo 9 a 13 años el cual presento cumplimiento con el rango de tolerancia establecido	X		cerrado		
O	23	29/04/2023	Continuación: se continua evidenciando puerta de bodega de alimentos con espacio entre piso y puerta.					

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Gonzalez	Nery A. Fuentes M.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Edwin Gonzalez.	Nery Fuentes
Firma	Firma
80017386	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable.	Contratista - Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113876-CCCP011-Soucedal		
DIRECCIÓN:	C/34 A Sur 89C 08	**TELÉFONO:**	3197690481
OPERADOR	corporación para el Desarrollo y comunitario La siembra	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	10/05/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	26	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	29	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	141

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 años	5	Cazuela Garbanzo	Cazuela Garbanzo	210	PESO MUESTREADO	221	229	234	223	219																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	104	111	106	104																	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
9 a 13 años	5	Sobrebarriga asada	Sobrebarriga asada	44	PESO MUESTREADO	47	46	48	53	48																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	104	109	120	109																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
9 a 13 años	5	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	101	PESO MUESTREADO	91	90	102	94	97																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	89	100	93	96																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Verduras salteadas	Verduras salteadas	70	PESO MUESTREADO	60	72	71	65	69																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	85	102	101	92	98																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	41	PESO MUESTREADO	38	45	51	40	42																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	109	124	97	102																	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3																	
9 a 13 años	5	Jugo Mango	Jugo Mango	280	PESO MUESTREADO	290	290	290	300	280																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	103	103	107	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	Banano con Queso	Banano con Queso	70	PESO MUESTREADO	81	71	67	70	72																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	101	95	100	102																	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes M.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Edwin Gonzalez
NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Gonzalez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C	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:	113376-CCCP08-011-Soucedol		
DIRECCIÓN:	el 34A Sur 89C 08	**TELÉFONO:**	3197690481
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/05/2023	**OPERADOR:**	corporación para el desarrollo social y comunitario la siembra.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela Garbanzo	cazuela Garbanzo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sobrebarriga asado	Sobrebarriga asada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Verduras Salteadas	Verduras salteadas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo Mango	Jugo Mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano con Queso	Banano con Queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Y. Fuentes	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Edwin Gonzalez
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes.	NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Gonzalez

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

FECHA DE VISITA	DIA	10	MES	05	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓNCOMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113876-CCCP08-011-SAUCEDAL

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6609/2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** [X] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICOVARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 49

Descripción: Se evidencia temperatura del cereal fuera del rango de seguridad establecido en la primera toma se observa a 53,5°C

No de Variable:

Descripción:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES	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 A 5 AÑOS	GRUPO_6 A 8 AÑOS	GRUPO 9 A 13 AÑOS__	GRUPO: > 14 AÑOS____
			

Apoyo a la supervision
Nery Yolanda Fuentes Martinez
Nombres y Apellidos
52156420
Cédula de Ciudadanía