

	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: 11 / 01 / 2024		Hora Inicio: 08:30		Hora Finalización: 03:35																																																													
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>6613-2023</u> Nombre Asociado: <u>Asociación Nueva Colombia Asonuco</u> Nombre Comedor Comunitario: <u>113900 CCCP 08-009 Villas de Kennedy</u> Fecha Inicio Operación: <u>24-04-2023</u> Fecha Final Operación: <u>08-02-2024 Adición</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>Julio Cesar Grosso</u>																																																																	
2. Ubicación Localidad: <u>Kennedy</u> Barrio: <u>Villas de Kennedy</u> Dirección: <u>Dg 54A 81G-42 Sur</u> Tel: <u>6016638004</u> Cel.: <u>3175432650</u> Correo Electrónico: <u>comedorvillasdekenedy@outlook.com</u>																																																																	
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>250</u> N° Participantes en Atención: <u>250</u> Participantes Autorizados por Plan de Compras: <u>250</u> Total Asistencia del Día: <u>241</u> Total Histórico de Asistencia: <u>51.408</u>																																																																	
COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																																																	
Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación																																																																	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																												
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el "Formato autorización cambio de preparaciones". Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☒ NC ☐ NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																													
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.			C ☒ NC ☐ NA ☐																																																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th style="width: 10%;">Menú</th> <th style="width: 20%;">Ingredientes</th> <th style="width: 15%;">Requerido (kg)</th> <th style="width: 15%;">Utilizado (kg)</th> <th style="width: 10%;">Menú</th> <th style="width: 20%;">Ingredientes</th> <th style="width: 15%;">Requerido (kg)</th> <th style="width: 15%;">Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Sopa o cazuela</td> <td>Pollo</td> <td>0,6</td> <td>0,6</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Guascas</td> <td>1,6</td> <td>1,6</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crema L</td> <td>1,5</td> <td>1,5</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">Bebida de fruta</td> <td>Guayaba</td> <td>16,0</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>leche</td> <td>52,5</td> <td>53,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Verdura o ensalada</td> <td>Aguacate</td> <td>15,7</td> <td>15,7</td> <td style="text-align: center;">Postre</td> <td>Naranja</td> <td>22,9</td> <td>23,0</td> </tr> </tbody> </table>								Peso Neto				Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	Pollo	0,6	0,6	Proteína				Guascas	1,6	1,6				Crema L	1,5	1,5				Cereal				Bebida de fruta	Guayaba	16,0	16,0						leche	52,5	53,0	Verdura o ensalada	Aguacate	15,7	15,7	Postre	Naranja	22,9	23,0
		Peso Neto				Peso Neto																																																											
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																										
Sopa o cazuela	Pollo	0,6	0,6	Proteína																																																													
	Guascas	1,6	1,6																																																														
	Crema L	1,5	1,5																																																														
Cereal				Bebida de fruta	Guayaba	16,0	16,0																																																										
					leche	52,5	53,0																																																										
Verdura o ensalada	Aguacate	15,7	15,7	Postre	Naranja	22,9	23,0																																																										

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 2 de 12																																																																																																				
Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos																																																																																																								
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																																			
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☒ NC ☐ NA ☐	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (fomitos 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	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.				C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>Pollo FICHA</td> <td>13-12-23</td> <td>19-09-19</td> <td>18-03-23</td> <td>18-03-23</td> <td>UP5282</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td></td> <td></td> <td>Impreso carnes</td> <td>06-09-23</td> <td>30-06-20</td> <td>15-08-23</td> <td>15-08-23</td> <td>SL1839</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td></td> <td></td> <td>MOLINO</td> <td>14-11-23</td> <td></td> <td>17-11-23</td> <td></td> <td>TSM088</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td></td> <td></td> <td>MOLINO</td> <td>14-11-23</td> <td></td> <td>17-11-23</td> <td></td> <td>TSM088</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td></td> <td></td> <td>MOLINO</td> <td>14-11-23</td> <td></td> <td>17-11-23</td> <td></td> <td>TSM088</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24-01-23</td> <td></td> <td>17-11-23</td> <td></td> <td>TSM088</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24-01-23</td> <td></td> <td>16-01-23</td> <td></td> <td>SVY 401</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24-01-23</td> <td></td> <td>10-02-23</td> <td></td> <td>SOI 590</td> </tr> <tr> <td>Atún</td> <td></td> <td></td> <td>MAKRO</td> <td>24-01-23</td> <td></td> <td>10-02-23</td> <td></td> <td>SOI 590</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td></td> <td></td> <td>HORTU pulpas</td> <td>17-02-23</td> <td></td> <td>01-04-23</td> <td></td> <td>622809</td> </tr> </tbody> </table>						Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			Pollo FICHA	13-12-23	19-09-19	18-03-23	18-03-23	UP5282	Carne			Impreso carnes	06-09-23	30-06-20	15-08-23	15-08-23	SL1839	Leche			MOLINO	14-11-23		17-11-23		TSM088	Queso			MOLINO	14-11-23		17-11-23		TSM088	Yogurt			MOLINO	14-11-23		17-11-23		TSM088	Helado			MAKRO	24-01-23		17-11-23		TSM088	Crema de leche			MAKRO	24-01-23		16-01-23		SVY 401	Huevos			MAKRO	24-01-23		10-02-23		SOI 590	Atún			MAKRO	24-01-23		10-02-23		SOI 590	Pulpas			HORTU pulpas	17-02-23		01-04-23		622809
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																
Pollo			Pollo FICHA	13-12-23	19-09-19	18-03-23	18-03-23	UP5282																																																																																																
Carne			Impreso carnes	06-09-23	30-06-20	15-08-23	15-08-23	SL1839																																																																																																
Leche			MOLINO	14-11-23		17-11-23		TSM088																																																																																																
Queso			MOLINO	14-11-23		17-11-23		TSM088																																																																																																
Yogurt			MOLINO	14-11-23		17-11-23		TSM088																																																																																																
Helado			MAKRO	24-01-23		17-11-23		TSM088																																																																																																
Crema de leche			MAKRO	24-01-23		16-01-23		SVY 401																																																																																																
Huevos			MAKRO	24-01-23		10-02-23		SOI 590																																																																																																
Atún			MAKRO	24-01-23		10-02-23		SOI 590																																																																																																
Pulpas			HORTU pulpas	17-02-23		01-04-23		622809																																																																																																
Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos																																																																																																								
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento																																																																																																			
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C ☒ NC ☐ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																			
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturan evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																																																			

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 12																															
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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																																			
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: <u>11-11-2023</u> <u>Personal y participantes</u>	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>Julio Cesar Grosso (Responsable)</td><td>07-11-2023</td></tr> <tr><td>2</td><td>Luz Edith Prada (Nutricionista)</td><td>04-09-2023</td></tr> <tr><td>3</td><td>Diana González (Auxiliar)</td><td>06-10-2023</td></tr> <tr><td>4</td><td>Erika Ramírez</td><td>27-04-2023</td></tr> <tr><td>5</td><td>Emily Orduz</td><td>13-04-2023</td></tr> <tr><td>6</td><td>Olivia Vanegas</td><td>14-08-2023</td></tr> <tr><td>7</td><td>Carmen Elba Sánchez</td><td>23-09-2023</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	Julio Cesar Grosso (Responsable)	07-11-2023	2	Luz Edith Prada (Nutricionista)	04-09-2023	3	Diana González (Auxiliar)	06-10-2023	4	Erika Ramírez	27-04-2023	5	Emily Orduz	13-04-2023	6	Olivia Vanegas	14-08-2023	7	Carmen Elba Sánchez	23-09-2023	8			9				
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Julio Cesar Grosso (Responsable)	07-11-2023																																	
2	Luz Edith Prada (Nutricionista)	04-09-2023																																	
3	Diana González (Auxiliar)	06-10-2023																																	
4	Erika Ramírez	27-04-2023																																	
5	Emily Orduz	13-04-2023																																	
6	Olivia Vanegas	14-08-2023																																	
7	Carmen Elba Sánchez	23-09-2023																																	
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: <u>08-05-2023</u> Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: <u>08-05-2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servicio de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: <u>14-12-2023</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 4 de 12
---	--	--

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.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 60%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 35%;">Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Erika Ramirez</td> <td>25-01-23 14-12-23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Emily Orduz</td> <td>25-01-23 14-12-23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Olivia Vanegas</td> <td>25-04-23 14-12-23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Carmen Elisa Sánchez</td> <td>25-01-23 14-12-23</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Erika Ramirez	25-01-23 14-12-23	2	Emily Orduz	25-01-23 14-12-23	3	Olivia Vanegas	25-04-23 14-12-23	4	Carmen Elisa Sánchez	25-01-23 14-12-23	5			6			7			8			9			
	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	Erika Ramirez	25-01-23 14-12-23																													
	2	Emily Orduz	25-01-23 14-12-23																													
	3	Olivia Vanegas	25-04-23 14-12-23																													
	4	Carmen Elisa Sánchez	25-01-23 14-12-23																													
	5																															
	6																															
	7																															
8																																
9																																
Categoría 5: Sanitario																																
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☐ NC ☒ NA ☐																														
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjo) 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 ☐																														
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: <u>Favorable con Requerimientos</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>88</u> % Fecha: Día: <u>11</u> Mes: <u>11</u> Año: <u>2022</u> N° Acta: <u>ASO2C105319</u> Hospital/Subred: <u>Sur Occidente</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas (zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 5 de 12	
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>01-03-2023</u> Empresa: <u>Fumy Control SAS</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u>	☒ C ☐ NC ☐ NA
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>30</u> Mes <u>08</u> Año <u>2023</u> Material: <u>Plástico</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000L</u> Empresa: <u>Ecointegral SAS</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>26</u> Mes <u>01</u> Año <u>2023</u>			☒ C ☐ NC ☐ NA	
Categoría 8: 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, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el "Formato de verificación instrumentos de medición".	☒ C ☐ NC ☐ NA

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 6 de 12																																																													
N°	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> <th>Menaje portable</th> <th>Cantidad establecida</th> <th>Cantidad evidenciada (U)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bandeja plástica</td> <td>10 por cada 100</td> <td>25</td> <td>Recipiente hermético 500 ml</td> <td>25</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Cuchara postre</td> <td>1 por cada participante</td> <td>250</td> <td>Recipiente hermético 1000 ml</td> <td>25</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Cuchara sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>250</td> <td>Recipiente hermético 330 ml</td> <td>25</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Cuchillo mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>250</td> <td>Recipiente hermético 200 ml</td> <td>25</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Tenedor mesa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>250</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postera</td> <td>1 por cada participante</td> <td>250</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vaso jugo</td> <td>1 por cada participante</td> <td>250</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato sopa</td> <td>1 por cada participante</td> <td>250</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Plato seco</td> <td>1 por cada participante</td> <td>250</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Bandeja plástica	10 por cada 100	25	Recipiente hermético 500 ml	25	25	Cuchara postre	1 por cada participante	250	Recipiente hermético 1000 ml	25	25	Cuchara sopa	1 por cada participante	250	Recipiente hermético 330 ml	25	25	Cuchillo mesa	1 por cada participante	250	Recipiente hermético 200 ml	25	25	Tenedor mesa	1 por cada participante	250				Postera	1 por cada participante	250				Vaso jugo	1 por cada participante	250				Plato sopa	1 por cada participante	250				Plato seco	1 por cada participante	250				C ☒ NC ☐ NA ☐	
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																																												
Bandeja plástica	10 por cada 100	25	Recipiente hermético 500 ml	25	25																																																												
Cuchara postre	1 por cada participante	250	Recipiente hermético 1000 ml	25	25																																																												
Cuchara sopa	1 por cada participante	250	Recipiente hermético 330 ml	25	25																																																												
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250	Recipiente hermético 200 ml	25	25																																																												
Tenedor mesa	1 por cada participante	250																																																															
Postera	1 por cada participante	250																																																															
Vaso jugo	1 por cada participante	250																																																															
Plato sopa	1 por cada participante	250																																																															
Plato seco	1 por cada participante	250																																																															
Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos																																																																	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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>	C ☒ NC ☐ NA ☐	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 postreras.</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>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
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>	C ☒ NC ☐ NA ☐	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>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
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>	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																																												
N°	Variables			Nivel de Cumplimiento																																																													
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>			C ☒ NC ☐ NA ☐																																																													

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 7 de 12																																	
N°	Variables			Nivel de Cumplimiento																																	
49	<p>Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Ajiaco</td> <td>87</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Arroz Blanco</td> <td>89</td> <td>67</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Pecho Pollo en Salsa Criolla</td> <td>91</td> <td>84</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Tajada de Aguacate</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Incluido en el Ajiaco</td> <td>87</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Sorbete de Guayaba</td> <td>5,1</td> <td>5,3</td> </tr> <tr> <td>Pastre</td> <td>Naranja</td> <td>NA</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Ajiaco	87	75	Cereal	Arroz Blanco	89	67	Proteína	Pecho Pollo en Salsa Criolla	91	84	Ensalada o Verdura	Tajada de Aguacate	NA	NA	Tubérculo o Plátano	Incluido en el Ajiaco	87	75	Bebida de Fruta	Sorbete de Guayaba	5,1	5,3	Pastre	Naranja	NA	NA	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Ajiaco	87	75																																		
Cereal	Arroz Blanco	89	67																																		
Proteína	Pecho Pollo en Salsa Criolla	91	84																																		
Ensalada o Verdura	Tajada de Aguacate	NA	NA																																		
Tubérculo o Plátano	Incluido en el Ajiaco	87	75																																		
Bebida de Fruta	Sorbete de Guayaba	5,1	5,3																																		
Pastre	Naranja	NA	NA																																		
Categoría 8: Vigilancia Nutricional																																					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
50	<p>Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista): Día <u>21</u> Mes <u>11</u> Año <u>2022</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u></p> <p>Nutricionista: Día <u>18</u> Mes <u>07</u> Año <u>2023</u></p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años.</p> <p>*Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE.</p> <p>*Remite cronograma trimestral.</p> <p>Fecha entrega cronograma: <u>13-09-2023</u> <u>29-12-2023</u></p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
52	<p>Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	<p>Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario.</p> <p>Fecha Asistencia: <u>13-10-2023</u> Fecha Socialización: <u>20-10-2023</u></p>	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																	
54	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.</p> <p><u>28 canalizaciones a salud del 14-11-2023</u></p>			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

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: Día <u>08</u> Mes <u>06</u> Año <u>2023</u> Actividad IEC: <u>Promoción consumo de Proteína</u> Actividad Física: <u>Flexibilidad</u> Fecha Actividad: <u>14-12-2023</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐ <u>53 participantes</u>	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: <u>14-12-2023</u> Fecha Reporte Cualitativo: <u>NA</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 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: <u>Pago: 15-12-2023</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 ☐

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 ☐

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	54	54	Ninguno
1:00 p. m.	110	110	
2:00 p. m.	—	—	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	241	241	
Total	241	241	

Se realiza visita de Seguimiento al Acta de Supervisión del día: 30-12-2023

Variable 1: Ejecutan menú 16 con 2 Intercambios Autorizados por Nutricionista local ofrecen Naranja por Brindillo y Pierna de Pollo por Pechuga de Pollo con salsa Criolla. Además, presentan Intercambio Autorizado de porre de ayer Menú 15. Sandra por Melón.

Variable 27: Comedor no cuenta con Concepto Sanitario Vigente, presentan solicitud de visita del 25-10-23 radicado N° 78463

Variable 42: Realizan la entrega de 3 raciones para consumo en casa Autorizados por referente local.

Variable 51: Realizan Toma de peso y talla a 1 Usuario Nuevo y 43 Antiguos el 14-12-23.

Variable 55: El día de hoy realizaron la Actividad IEC de mes de enero: macro y micronutrientes y la Importancia de la Actividad física para disminuir el estrés.

Variable 63: NA. Los Planes de mejoramiento abiertos se encuentran en tiempos de ejecución.

Se Socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

1.023.863.946

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		P	R
P	10	23-10-23	Se Observa que todos los alimentos cuentan con rotulado acorde a Resolución 5109 de 2005 y Ficha Técnica	x		Cerrado		
P	9	27-10-23	Se Observa que ajustan formatos, menú, minutas y Análisis Nutricional estableciendo el lacteo adicional para las Gestantes. Sin embargo se evidencia la recepción de 0.5 kg de Faltante de aguacate a las 12:30 P.M.			x Abierto		
O	3	27-11-23	Se observa que para el menú de Hoy realizan un adecuado proceso de prealistamiento de alimentos	x		Cerrado		
O	7	27-11-23	Se continúa evidenciando faltante de 0.5 kg de aguacate para el menú de Hoy, el cual es Repuesto a las 12:30 pm.			x Abierto	x	
O	8	30-12-23	Se observa que todos los alimentos cumplen con resoluc. 5109 de 2005. y decreto 1500.	x		Cerrado		
O	49	30-12-23	Se Evidencia que se garantizan Temperaturas de seguridad para todos los componentes del menú 16.	x		Cerrado		



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

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int
12019028518
17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario							
UNIDAD OPERATIVA:	113900 CCCP 08-009 Villas de Kennedy									
DIRECCIÓN:	Dg 54A 816-92 Sur	TELÉFONO:	6016638004							
OPERADOR	Asociación Nueva Colombia	FECHA: (dd/mm/aaaa)	11-01-2024							
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETAREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	4	GRUPO ETAREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	99	GRUPO ETAREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	86	GRUPO ETAREO 5: DE 14 A 18 AÑOS	61

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																				RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	Ajiaco	Ajiaco	240	PESO MUESTREADO	253	243	244	249	231																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	101	102	104	96																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	pechuga mechada	Pierna por llo en sal- salsa Criolla	80 104	PESO MUESTREADO	94	87	88	93	97																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Arroz Blanco	Arroz Blanco	101	PESO MUESTREADO	101	111	101	102	103																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	110	100	101	102																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Tajada Aguacate	Tajada Aguacate	65	PESO MUESTREADO	63	67	62	62	69																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97	103	95	95	106																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Sorbetes Guayaba	Sorbetes Guayaba	280	PESO MUESTREADO	285	293	300	284	284																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	105	107	101	101																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	brancollita	Naranjita	70	PESO MUESTREADO	101	106	123	106	122																3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																						
					CALIFICACION																						

OBSERVACIONES: semana 3 menú 16 con 2 intercambios.

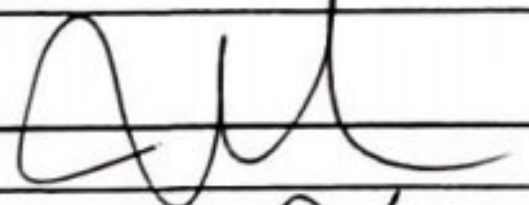
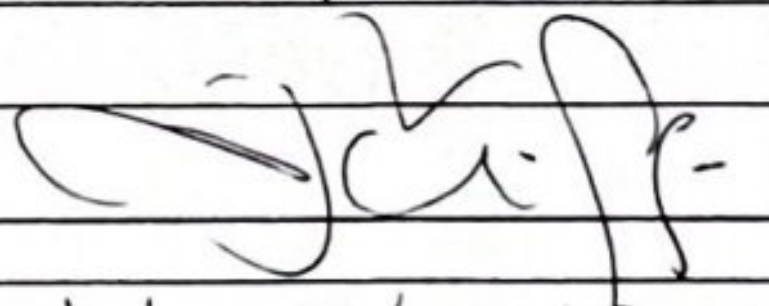
FIRMA PROFESIONAL:
NOMBRES Y APELLIDOS: Carlos Rivero Gallo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Julio Cesar Grosso

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario.
UNIDAD OPERATIVA:	113900 CCCP 08-009 Villas de Kennedy.		
DIRECCIÓN:	Dg 54A 816-92 Sur	TELÉFONO:	6016638004
FECHA (dd/mm/aaaa):	11-01-2024	OPERADOR:	Asociación Nueva Colombia

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Ajiaco	Ajiaco	1	7	7	7	7	7	3	/
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
pechuga mechada	pierna pollo	1	7	7	7	7	7	3	
salsa criolla	en salsa criolla	2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Granadilla	Naranja	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1						—	
		2							
		3							

OBSERVACIONES: semana 3 Menú 16 con 2 intercambios	
FIRMA PROFESIONAL: 	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Pérez Galán	NOMBRES Y APELLIDOS: Julio César Grosso Pérez

	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	11	MES	01	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113900-CCCP 08-009 VILLAS DE KENNEDY						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6613-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 7 Descripción: Se continúa evidenciando faltante de 0,5 Kg de aguacate para el menú de hoy el cual es repuesto a las 12:30 pm	No de Variable: 24 Descripción: Se evidencia presencia de óxido y desprendimiento de pintura en puerta de ingreso a baños y marco de puerta de despensa

	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	

	
<p>No de Variable: 60</p> <p>Descripción: Se evidencia que los extintores se están despresurizando, no cuentan con carga completa y su fecha de recarga fue septiembre de 2023</p>	

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3

MENÚ: 16

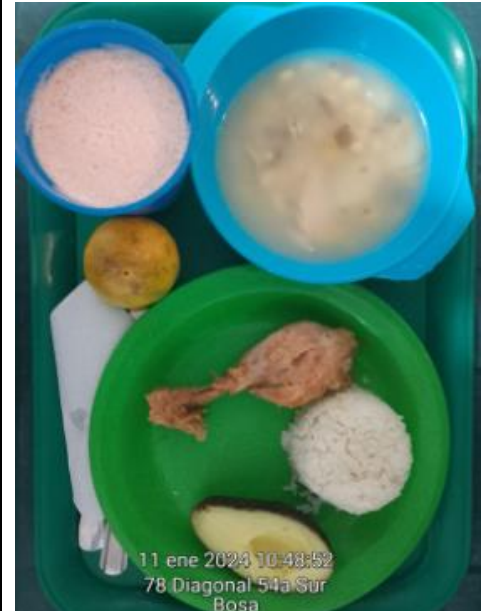
GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision

Cecilia Pérez Galvis

Nombres y Apellidos

23.351.482

Cédula de Ciudadanía