

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos				
--	--	--	--	--

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☒ NC ☐ NA ☐	7	<p>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.</p> <p>Se adquiere atún (lornitos 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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	9	Implementa el procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS", teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
----	----------	-----------------------

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

☒
☐
☐

10

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Pollo Fiestas	13-12-23	14-09-19	18-03-23	18-03-23	UPB 292
Carne			Ingred de Coines	06-04-23	30-06-20	15-01-23	15-03-23	SLI 834
Leche			Martiano	14-11-23		17-11-23		TSK 088
Queso			Martiano	14-11-23		17-11-23		TSK 088
Yogurt			Martiano	14-11-23		17-11-23		TSK 088
Helado			Martiano	15-11-23		17-11-23		TSK 088
Crema de leche			Martiano	15-11-23		17-11-23		TSK 088
Huevos			Martiano	15-11-23		06-04-23		UPB 088
Atún			Martiano	15-11-23		06-04-23		UPB 088
Pulpas			Martiano	17-12-23		01-04-23		622 804

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 ☒ 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 ☐

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 12																																
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>11-01-2024</u> <u>Personal y Usuarios</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><u>Erica Ramirez</u></td> <td><u>27/04/2023</u></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td><u>Emily Orduz</u></td> <td><u>13/04/2023</u></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td><u>Olivia Vanegas</u></td> <td><u>14/08/2023</u></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td><u>Carmen Elisa Sanchez</u></td> <td><u>23/09/2023</u></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td><u>Iuz Edith Prada (Nutricionista)</u></td> <td><u>04/09/2023</u></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td><u>Jairo Cesar Grosso (Responsable)</u></td> <td><u>07/11/2023</u></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td><u>Diana Marcela Gonzalez</u></td> <td><u>06/10/2023</u></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	<u>Erica Ramirez</u>	<u>27/04/2023</u>	2	<u>Emily Orduz</u>	<u>13/04/2023</u>	3	<u>Olivia Vanegas</u>	<u>14/08/2023</u>	4	<u>Carmen Elisa Sanchez</u>	<u>23/09/2023</u>	5	<u>Iuz Edith Prada (Nutricionista)</u>	<u>04/09/2023</u>	6	<u>Jairo Cesar Grosso (Responsable)</u>	<u>07/11/2023</u>	7	<u>Diana Marcela Gonzalez</u>	<u>06/10/2023</u>	8			9				
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																		
1	<u>Erica Ramirez</u>	<u>27/04/2023</u>																																		
2	<u>Emily Orduz</u>	<u>13/04/2023</u>																																		
3	<u>Olivia Vanegas</u>	<u>14/08/2023</u>																																		
4	<u>Carmen Elisa Sanchez</u>	<u>23/09/2023</u>																																		
5	<u>Iuz Edith Prada (Nutricionista)</u>	<u>04/09/2023</u>																																		
6	<u>Jairo Cesar Grosso (Responsable)</u>	<u>07/11/2023</u>																																		
7	<u>Diana Marcela Gonzalez</u>	<u>06/10/2023</u>																																		
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>14-02-2024</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	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 4 de 12																															
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
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 ☐ <i>Temo:</i> <i>Tipo de contaminación de los alimentos.</i>																																	
22	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Enoka Ramirez</td> <td>25/04/23-14-02-24</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Emily Orduz</td> <td>25/04/23-14-02-24</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Olivia Vanegas</td> <td>25/04/23-14-02-24</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Carmen Elis Sánchez</td> <td>25/04/23-14-02-24</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Enoka Ramirez	25/04/23-14-02-24	2	Emily Orduz	25/04/23-14-02-24	3	Olivia Vanegas	25/04/23-14-02-24	4	Carmen Elis Sánchez	25/04/23-14-02-24	5			6			7			8			9						
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																																	
1	Enoka Ramirez	25/04/23-14-02-24																																	
2	Emily Orduz	25/04/23-14-02-24																																	
3	Olivia Vanegas	25/04/23-14-02-24																																	
4	Carmen Elis Sánchez	25/04/23-14-02-24																																	
5																																			
6																																			
7																																			
8																																			
9																																			
Categoría 5: Sanitario																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento																														
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario Concepto: _____ Porcentaje de Cumplimiento: _____ % Fecha: Día: _____ Mes: _____ Año: _____ Nº Acta: _____ Hospital/Subred: _____				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 líquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO	
			PAGINA	5 de 12

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☒ NC ☐ NA ☐	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C ☒ NC ☐ NA ☐	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C ☒ NC ☐ NA ☐
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒ NC ☐ NA ☐
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C ☐ NC ☒ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: <u>02-03-2024</u> Empresa: <u>Multiservicios Forix</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. Fecha Lavado Tanque: Día <u>01</u> Mes <u>03</u> Año <u>2024</u> Material: <u>plástico</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000lt</u> Empresa: <u>Multiservicios Forix</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>02</u> Mes <u>03</u> Año <u>2023</u>			C ☒ NC ☐ NA ☐	

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos). Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el "Formato de verificación instrumentos de medición".	C ☒ NC ☐ NA ☐

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Secretaría Integración Social</small>		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" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Menaje en sitio</th> <th style="width: 20%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 20%;">Cantidad Evidenciada</th> <th style="width: 20%;">Menaje portable</th> <th style="width: 20%;">Cantidad establecida</th> <th style="width: 20%;">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: Servicio 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 postreas.</p> <p>Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servicio y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.</p>	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. <small>Secretaría Integración Social</small>		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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Grupo de Alimentos</th> <th style="width: 40%;">Preparación del Día</th> <th style="width: 10%;">T1 °C</th> <th style="width: 10%;">T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Sopa de Cuchos</td> <td>80</td> <td>74</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Aroz Blanco</td> <td>83</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Pechuga de Pollo Gratinada</td> <td>92</td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Tajada de Aguacate</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Papa a la francesa</td> <td>80</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Jugo de Guayaba</td> <td>55</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Manzana con queso doble</td> <td>18</td> <td>27</td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sopa de Cuchos	80	74	Cereal	Aroz Blanco	83	80	Proteína	Pechuga de Pollo Gratinada	92	86	Ensalada o Verdura	Tajada de Aguacate			Tubérculo o Plátano	Papa a la francesa	80	70	Bebida de Fruta	Jugo de Guayaba	55	38	Postre	Manzana con queso doble	18	27	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Sopa de Cuchos	80	74																																		
Cereal	Aroz Blanco	83	80																																		
Proteína	Pechuga de Pollo Gratinada	92	86																																		
Ensalada o Verdura	Tajada de Aguacate																																				
Tubérculo o Plátano	Papa a la francesa	80	70																																		
Bebida de Fruta	Jugo de Guayaba	55	38																																		
Postre	Manzana con queso doble	18	27																																		
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):</p> <p>Día <u>21</u> Mes <u>11</u> Año <u>2022</u></p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:</p> <p>Día <u>04</u> Mes <u>05</u> Año <u>2023</u></p> <p>Nutricionista:</p> <p>Día <u>13</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:</p> <p><u>13-08-2023</u></p> <p><u>29-12-2023</u></p> <p><u>12-02-2024</u></p>	C ☒ NC ☐ NA ☐ <p>Peso y talla</p> <p>Enero 42</p> <p>Febrero 80</p> <p>Peso y talla</p> <p>nuevos d.d.a</p> <p>07/03/2024</p> <p>4 usuarios</p>																																
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></p> <p>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>Abordaje de 28 casos de malnutrición.</u></p>			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 8 de 12

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. Fecha Aprobación: Día <u>12</u> Mes <u>02</u> Año <u>2024</u> Actividad IEC: <u>Importación de los prebióticos en la dieta</u> Actividad Física: <u>Fortalecimiento</u> Fecha Actividad: <u>14-02-2024</u>	C ☐ NC ☒ NA ☐ <u>08-06-2023</u> <u>28-12-2023</u> <u>-12-02-2024</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>28/02/2024</u> Fecha Reporte Cualitativo: <u>/</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. Fecha: <u>09/02/2024</u> <u>concepto</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	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 ☐

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

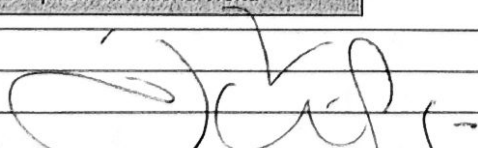
Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	72	75	
1:00 p. m.	125	127	
2:00 p. m.	170	172	
3:00 p. m.	228	230	
3:30 p. m.	243	243	
Total			

El día 21/03/2024 se realizó capacitación en
 entendimiento, buenas prácticas de manufactura,
 Actualidad de EEC.

Se socializa y se dejó copia del acta.
 En el día de hoy se realizó censo de estado
 Ingreso Mayor Quintero de 52 años y pro
 moción Ingreso Dora Cecilia Díaz de 59 años y
 Rudy Pérez de 24 años total mayores de
 14 años 167.

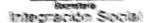
Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno


 1.023.863.946

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Género	
				SI	NO		P	R
O	49	20-01-24	14-03-2024 Se evidencian que se garantizan las temperaturas de seguridad durante todo el servicio en 1ª y 2ª Turno de temperaturas	X		Cerrado		
O	2	26-02-24	14-03-2024 Se evidencian que no se realiza el prealimento de fruta para el día siguiente, postre banana	X		Cerrado		
R	5	26-02-24	14-03-2024 Se evidencian que se utiliza la totalidad de los alimentos para las preparaciones según plan de compras el cual se calcula sobre los grupos de edad real según listado exportado por el RAD. 3 a 5 años = 4 ; 6-8 años 27 ; 9-13 años 33 ; mayor de 14 años 166 y peso redondeado 6-8 = 29 y mayor de 14 164 ; ya que al revisar 2 usuarios operan con edad de 28 años y 21 años pero según su fecha de nacimiento es 7 y 8 años respectivamente. Se solicita ajuste en la creación base de datos del participante	X		Cerrado		
R	6	26-02-24	14-03-2024 Se evidencian que se bandea los alimentos en la cantidad requerida y se calcula sobre el grupo de edad real del comedor	X		Cerrado		
O	9	26-02-24	14-03-2024 El plan de compras se realiza según el grupo de edad del comedor, datos reales. Sin embargo, no hay coherencia entre formatos de recepción de materia prima					



**FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2023**

FORMATO NO
CONTROLADO

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

[illegible]

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p>Julio César Goyasso Perez</p> <p>Nombres y Apellidos</p>	<p>Rafael Lozano Oliva</p> <p>Nombres y Apellidos</p>
<p></p> <p>Firma</p>	<p></p> <p>Firma</p>
<p>1.023.863.946</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p>	<p>51900900</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p>
<p>Responsable del servicio</p> <p>Cargo</p>	<p>Apoyo Administrativo</p> <p>Cargo</p>

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



ALCALDE MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 1

Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113900 CCCP 08-004 Villas de Kennedy		
DIRECCIÓN:	Diog 540A # 816-922	TELÉFONO:	/
FECHA (dd/mm/aaaa):	14/03/2024	OPERADOR:	Asociación Nueva Colombia

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga Pollo	Pechuga Pollo	1	B	B	B	B	B	3	
Arroz	Arroz	2	B	B	B	B	B		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	3	B	B	B	B	B		
Tejeda de Aguacate	Tejeda de Aguacate	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Papa a la francesa	Papa a la francesa	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Supa de Conchitos	Supa de Conchitos	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Jugo de Guayaba	Jugo de Guayaba	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		
Merzara con queso	Merzara con queso	1	B	B	B	B	B	3	
		2	B	B	B	B	B		
		3	B	B	B	B	B		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Warron

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

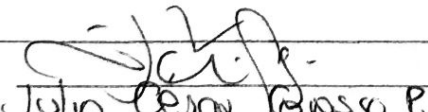
NOMBRES Y APELLIDOS: Julio Cesar Grosso

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Kennedy		SERVICIO SOCIAL:		Comedor Comunitario		UNIDAD OPERATIVA:		Villas de Kennedy		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)															
COBERTURA ATENDIDA HOY:		251		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113900-CCCP 03-009		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Patricia Loiza		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Apoyo Supervisión													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		22		NÚMERO DE MUESTRAS														RESULTADO					
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
5	13	Pechuga Pollo	Pechuga Pollo	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	76	82	88	91	85	80	85	80	82	80	86	81								3	
		Gratinado	Gratinado		PORCENTAJE ADECUACIÓN	126	95	102	104	101	106	100	106	100	102	100	110	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Arroz Blanco	Arroz Blanco	121	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	120	114	124	118	124	128	120	125	120	124	124	122	118								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	94	102	97	102	106	94	103	94	107	107	101	92									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate	78	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	80	79	84	82	83	81	80	75	73	72	74	71								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	102	101	108	105	106	104	102	96	93	92	95	91									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Papa a la francesa	Papa a la francesa	29	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	28	28	27	28	31	32	28	31	30	30	31	29	30								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	96	93	96	107	110	96	107	103	103	107	97	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sopa de carritas	Sopa de carritas	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	221	202	221	214	201	222	223	220	227	205	205	223	205								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	96	105	102	96	106	106	105	108	98	98	106	98									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Sugo de Guayaba	Sugo de Guayaba	330	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	339	325	322	339	319	328	340	321	332	332	325	349	335								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	98	97	103	97	99	103	97	101	101	98	97	98									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Morona con queso	Morona con queso	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	87	81	84	85	93	88	83	84	96	83	83	84								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	107	101	105	106	104	110	104	105	107	104	104	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):
CÉDULA DE CIUDADANÍA:
CARGO:


Julio Cesar Gossio P.
1.029.863.046
Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE:
CÉDULA DE CIUDADANÍA:
CARGO:


Patricia Loiza
51903888
Apoyo Supervisión

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023

Formato No
Controlado

FECHA DE VISITA

DIA14

MES

03

AÑO2024

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

X

Cierre

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

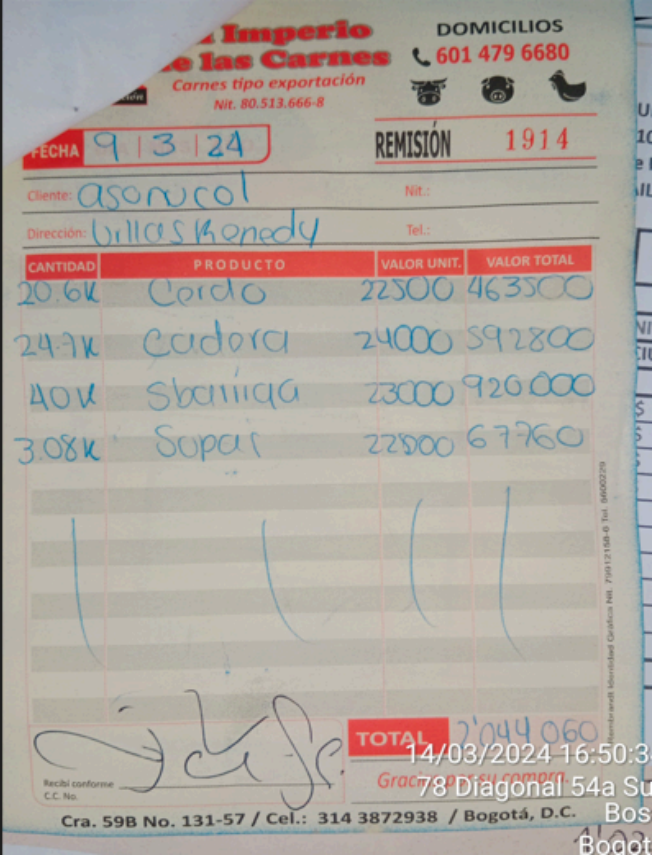
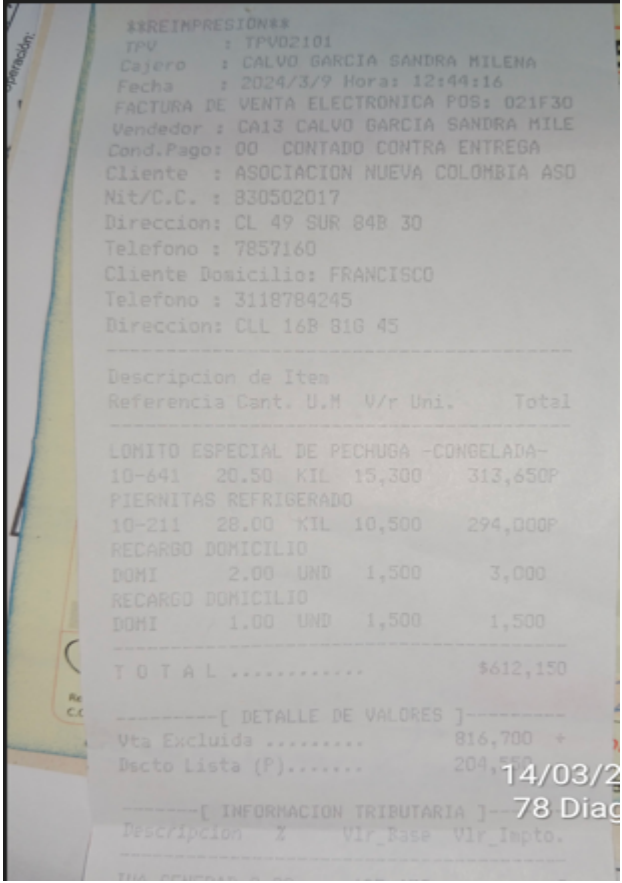
No de Variable:15

Descripción:Se evidencia que no es acorde el formato de control de entradas y salidas con existencias en bodega y remisiones, pechuga de pollo en formato 20,5 k en remisión 20,k y en existencias 24,6 k.

No de Variable:15

Descripción:Carne de cerdo en existencias 24,6 k ,en formatos 20,6 k,en remisión 20,6 k. Huevos en existencias 4,6 k ,formatos 4,6 k pero no hay remisión

	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:15</p> <p>Descripción:</p>	 <p>No de Variable:15</p> <p>Descripción:</p>
---	--

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

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA N° 4 MENÚ: 22		
<p>GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u></p> 	<p>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 año</u></p> 	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p> 

Apoyo a la supervisión
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51.968.968
Cédula de Ciudadanía