ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 18 | 05 | 2023 — Hora Inicio: 11:00 am — Hora Finalización: 4:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6616-2023 — Nombre Asociado: Fundación Pasos Firmes

Nombre Comedor Comunitario: 113967-cccp10-004 Boyaca REAL

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

Nombre Responsable del Servicio: Geraldid Correa

2. Ubicación

Localidad: Engativá — Barrio: la Florida — Dirección: Carrera 89 # 68A-08

Tel: 4340647 — Cel.: 3183571108 — Correo Electrónico: comedorboyacareal@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 — Nº Participantes en Atención: 245

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 250 — Total Asistencia del Día: 227 — Total Histórico de Asistencia: 4890

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [ ] NC [ ] NA [X]
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 [X]	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional"por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre			

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida; adquiriendo cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C [X] NC [ ] NA [ ]
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Alamos plaza	11/11/2022	Alamos plaza	11/11/2022	30/06/2020	04/11/2022	04/11/2022	SOP665
Carne	Alamos plaza	11/11/2022	Alamos plaza	11/11/2022	30/06/2020	04/11/2022	04/11/2022	SOP665
Leche	El Mortiño	03/08/2022	El Mortiño	03/08/2022		04/04/2023		TKX478
Queso	El Mortiño	03/08/2022	El Mortiño	03/08/2022		04/04/2023		TKX478
Yogurt	El Mortiño	03/08/2022	El Mortiño	03/08/2022		04/04/2023		TKX478
Helado	El Mortiño	03/08/2022	MAKRO	11/10/2022		04/04/2023		TKX478
Crema de leche	El Mortiño	03/08/2022	MAKRO	11/10/2022		04/04/2023		TKX478
Huevos	———	———	MAKRO	11/10/2022		30/04/2022		WFQ140
Mayonesa	———	———	MAKRO	11/10/2022		30/04/2022		WFQ140
Atún	———	———	MAKRO	11/10/2022		30/04/2022		WFQ140
Pulpas	El EDEN	01/07/2022	El EDEN	01/07/2022		09-03-2023		FSQ746

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C [X] NC [ ] NA [ ]	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración" y "Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C [X] NC [ ] NA [ ]	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C [X] 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:** / / /	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Geraldin Correa (Responsable del servicio)	16/11/2022
2	Ameye Ayala (Nutricionista)	24/12/2022
3	Leidi Dayana Duque (Aux. Administrativa)	31/01/2023
4	Mary Luz Quimbaya Arias	27/07/2022
5	Zuleida del Carmen Torrejano	14/04/2023
6	Maria Teresa Torrejano	14/04/2023
7	Juan Ramón Espejo Forero	03/05/2023
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 26-04-2023 / 08-05-2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 26-04-2023 / 08-05-2023	C [X] NC [ ] NA [ ]	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 26-04-2023 / 08-05-2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Mary Luz Quimbaya Arias	24-04-2023 / 08-05-2023
2	María Teresa Torrejano	24-04-2023 / 08-05-2023
3	Zuleida del Carmen Torrejano	24-04-2023 / 08-05-2023
4	Juan Ramos Espejo Forero.	04/05/2023 - 08-05-23
5		
6		
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 97,5 % **Fecha:** Día: 15 Mes: 05 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZN140870 **Hospital/Subred:**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fría, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C [X] NC [ ] NA [ ]
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 20-02-2023 Empresa: Fumigaciones ARC Concepto Sanitario: Favorable	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 20 Mes 02 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000 lt **Empresa:** Fumigaciones ARC **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 12 Mes 12 Año 2022	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables; en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad según los establecido en el anexo técnico.	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	48
Cuchara postre	1 por cada participante	253
Cuchara sopa	1 por cada participante	254
Cuchillo mesa	1 por cada participante	260
Tenedor mesa	1 por cada participante	260
Postrera	1 por cada participante	346
Vaso jugo	1 por cada participante	250
Plato sopa	1 por cada participante	250
Plato seco	1 por cada participante	342

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	25	30
Recipiente hermético 1000 ml	25	30
Recipiente hermético 330 ml	25	30
Recipiente hermético 200 ml	25	30

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

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

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Patacón	75,3	75,6
Cereal	Arroz con Perejil	84,3	83,6
Proteína	Mix de pollo con pajarilla	40,6	85,1
Ensalada o Verdura	Verdura Campesina	85,3	86,6
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla chorreada	67,3	55,8
Bebida de Fruta	Sorbete de Guayaba	17,8	9,9
Postre	Manzana con Helado	-9	-11

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 17 Mes 01 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día / Mes / Año / **Nutricionista :** Día / Mes / Año /	C ☐ NC ☐ NA ☒
51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: / / /	C ☐ NC ☐ NA ☒
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** / / **Fecha Socialización**: / /	C ☐ NC ☐ NA ☒
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día __/__ Mes __/__ Año __/__ **Actividad IEC:** _____ **Actividad Física:** _____ **Fecha Actividad:** _____	C ☐ NC ☐ NA ☒	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** 28-11-2022	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	96	90	La Diferencia entre 12m y 3:30pm Corresponde a que ya se había contabilizado en el RAD los 6 Suministros a Domicilio.
1:00 p. m.	175	168	
2:00 p. m.	201	195	
3:00 p. m.	224	219	
3:30 p. m.	227	227	
Total	227	227	

Variables que No aplican:
Variables 2,3,4 y 5: No aplica, Se Verificará en Proxima Visita ya que la Verificación de Supervisión Inicio a las 11:00 am
Variable 50: No aplica, la responsable del Servicio refiere que realizó la capacitación junto con la Nutricionista del asociado en Sensibilización de Vigilancia Nutricional el día 09/05/2023, Sin embargo aún no Cuentan con la asistencias, Se encuentra en espera de envio por por parte de la SDIS.
Variable 51, 53, 54, 55, 56, 57: No aplica, Se encuentran dentro del tiempo de Ejecución.
Se hizo Seguimiento a las Variables con observaciones de la Visita de Supervisión del Dia 05/05/2023

Se Socializa acta con el asociado y Se entrega Copias

Comentarios por parte de quien atiende la visita

De acuerdo a la visita de supervisión del día 18 de mayo de 2023 por parte de los profesionales Milena Monroy y Mike segura. Se evidencia que se había servido el postre manzana con leche condensada que por error del operario Juan Esteb mire mal el menú y sirvio leche condensada que va en el postre del menú del día siguiente, se realizo la corrección una vez nos dimos cuenta y se sirvio manzana con helado, el error aplico a los primeros 5 platos. la corrección a tomar para el reemplazo del operario. ya que debe tener claro el menú

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	La materia prima cárnica (Pierna de pollo) No cumple con la Resolución 5109/2005, ya que el peso declarado en etiqueta (4,55 Kg) no coincide con el peso neto real Verificado (2,96 Kg).	Proxima Visita
O	26	El piso en área de Higienización Presenta Oxido	Proxima Visita.
O	44	los alimentos calientes Servidos autoingados a domicilio Permanecen en Tiempo de espera por más de 5 minutos encontrandose desde las 11:18 am Hasta la 1:21 pm que Fueron llevados	Proxima Visita.
R	45	No Se garantiza a 6 participantes la entrega total del componente postre (Helado) de acuerdo al menú establecido Menú 4, Semana 1	Inmediato
O	49	No Se garantizan las Temperaturas de seguridad de Preparación de: Mix de pollo con pajarilla T1: 40,6°C Papa criolla chorreada T2 = 55,8°C, Sorbete Guayaba T1 = 11,8°C y T2 = 9,2°C.	Proxima Visita

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Geraldid Correa Mateus.	Mike Segovia T - Milena Monroy
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Geraldid Correa M	[firma] - [firma]
Firma	Firma
1014229312.	1.050.958.062 - 52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	Apoyo a la Supervisión.
Cargo	Cargo

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

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	9	05-05-2023	18-05-2023 : Se evidencio Formatos de Verificación de transporte de alimentos actualizados	X		Cerrado		
O	15	05/05/2023	18/05/2023 : Se evidencia que se diligencia el "Formato de Control de entradas y Salidas de alimentos" acorde con las existencias reales.	X		Cerrado		
R	16	05/05/2023	18/05/2023 : Se evidencia que se encuentran las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo a lo establecido en Anexo tecnico	X		Cerrado		
O	46	05/05/2023	18/05/2023: Se evidencia que No se cumple con los pesos servidos establecidos en minuta patrón para Menú Semana 1, para grupos de edad mayores de 14 años, en proteinas (mix de pollo con Pajarilla), Cereal (Arroz con Perejil) Verdura Campesina, Papa Criolla chorreada, Postre (manzana con Helado) no se ajustan al rango de tolerancia Establecido (Peso) en el anexo técnico.		X	Abierto		

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**ENGATIVA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113967-CCCP 10-004 BOYACA REAL**		
DIRECCIÓN:	**CARRERA 89 # 68A-08**	**TELÉFONO:**	**4421893**
OPERADOR	**FUNDACION PASOS FIRMES**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**18/05/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ AÑOS**	**0**	**GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS**	**4**	**GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS**	**33**	**GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS**	**64**	**GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS**	**149**

						NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	210	PESO MUESTREADO	186	219	240	222	231	214	217	223													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	89	104	114	106	110	102	103	106														
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	121	PESO MUESTREADO	137	115	102	118	116	108	123	114														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	95	84	98	96	89	102	94														
					CALIFICACION	1	3	1	3	3	1	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADO EN CUADROS)	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADO EN CUADROS)	67	PESO MUESTREADO	60	71	61	70	78	59	73	75														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	106	91	104	116	88	109	112														
					CALIFICACION	1	3	1	3	1	1	3	1														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	85	PESO MUESTREADO	111	101	92	94	91	93	98	98														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	131	119	108	111	107	109	115	115														
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	1	1														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	PAPA CRIOLLACHORREADA	PAPA CRIOLLACHORREADA	67	PESO MUESTREADO	89	71	54	41	65	64	62	57														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	133	106	81	61	97	96	93	85														
					CALIFICACION	1	3	1	1	3	3	3	1														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	330	PESO MUESTREADO	350	330	350	330	330	350	350	350													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	100	106	100	100	106	106	106														
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3														
MAYORES DE 14 AÑOS	8	MANZANA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	80	PESO MUESTREADO	86	74	59	69	71	71	67	68														1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	93	74	86	89	89	84	85														
					CALIFICACION	3	3	1	1	1	1	1	1														

OBSERVACIONES: Menu 4- semana 1:

FIRMA PROFESIONAL: [signature] - Nike S.

NOMBRES Y APELLIDOS: Y Hileha Monroy - Nike Segovia

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Geraldid Correa M.

NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldid Correa Mateus

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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:	ENGATIVA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113967-CCCP 10-004 BOYACA REAL		
DIRECCIÓN:	CARRERA 89 # 68A-08	**TELÉFONO:**	4340647
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/05/2023	**OPERADOR:**	FUNDACION PASOS FIRMES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADO EN CUADROS)	MIX DE POLLO CON PAJARILLA (CORTADO EN CUADROS)	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLACHORREADA	PAPA CRIOLLACHORREADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA CON HELADO	MANZANA CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Milena Monroy - Mike Segura T.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Geraldid Correa M.
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy - Mike Segura T.	NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldid Correa Mateus.

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

FECHA DE VISITA	DIA	18	MES	05	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113967-CCCP 10-004 BOYACA REAL

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6616-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☐ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 8

Descripción: La materia prima cárnica (pierna de pollo) no cumple con la Resolución 5109/2005, ya que el peso declarado en etiqueta (4,55) no coincide con el peso neto real verificado (2,96 kg).



No de Variable: 26

Descripción: El piso del área de higienización presenta oxido.





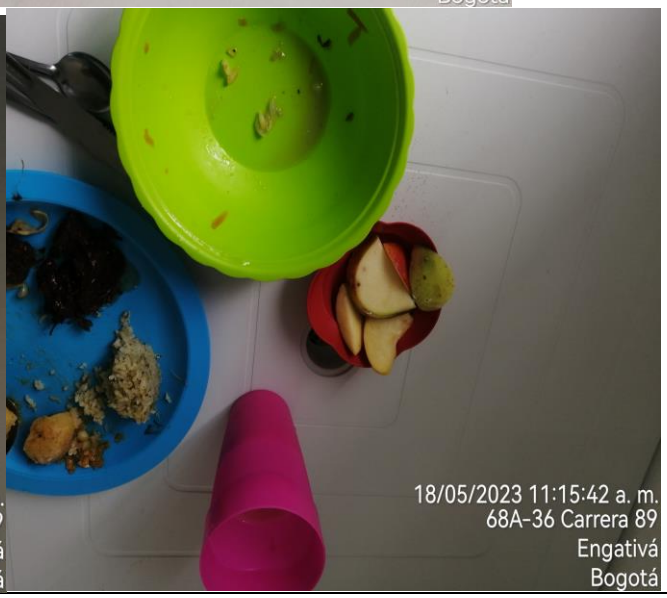
No de Variable: 44

Descripción: los alimentos calientes servidos autorizados a domicilio permanecen en tiempo de espera por más de 5 minutos encontrándose desde las 11:18 am hasta la 1:21 pm que fueron llevados.


18/05/2023 11:14:52 a. m.
68A-36 Carrera 89
Engativá
Bogotá


18/05/2023 11:15:28 a. m.
68A-36 Carrera 89
Engativá
Bogotá


18/05/2023 11:15:36 a. m.
68A-36 Carrera 89
Engativá
Bogotá


18/05/2023 11:15:42 a. m.
68A-36 Carrera 89
Engativá
Bogotá



No de Variable: 45

Descripción: No se garantiza a 6 participantes la entrega total del componente postre (helado) de acuerdo al menú establecido menú 4 semana 1.









No de Variable: 49

Descripción: No se garantizan las temperaturas de seguridad de preparación de: mix de pollo con pajarilla T1= 40,6°C, papa criolla chorreada T2= 55,8°C, sorbete guayaba T1= 17,8°C y T2= 9,2°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __1___ MENÚ: _____4_____

GRUPO: 3 a 5 años



GRUPO: 6 a 8 años



GRUPO: 9 a 13 años



GRUPO: Mayores 14 años



Apoyo a la supervisión
DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía