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

Fecha de Visita	26	8	2023	Hora Inicio	9:10am	Hora Finalización	3:30pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6616-2023** Nombre Asociado: FUNDACIÓN PASOS FIRMES

Nombre Comedor Comunitario : 113967-CCCP 10-004 BOYACA REAL

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

Nombre Responsable del Servicio: GERALDID CORREA

2. Ubicación

Localidad: ENGATIVA Barrio: FLORIDA Dirección: Carrera 89 # 68A 08

Tel: 6014340647 Cel.: 3183571108 Correo Electrónico: comedorboyacareal@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 247

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 220 Total Histórico de Asistencia: 23912

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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.	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.		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.	X		

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	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	Pulpa de mango	18,2	19
	Azúcar	1,8	2
Postre	Queso doble crema	4,82	5
	Papayá	13,4	14,4

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C: X / NC: / NA:	7	Se adquieren cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C: 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: / NC: X / NA:

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			ALAMOS PLAZA	11/11/2022	30/06/2020	4/11/2022		SOP 665
Carne			ALAMOS PLAZA	11/11/2022	30/06/2020	4/11/2022		SOP 665
Leche			MORTIÑO	29 y 30/11/2022		4/04/2023		TKX 478
Queso			MORTIÑO	29 y 30/11/2022		4/04/2023		TKX 478
Yogurt			MORTIÑO	29 y 30/11/2022		4/04/2023		TKX 478
Helado			MAKRO	11/10/2022		13/09/2022		JKU385
Crema de leche			MAKRO	11/10/2022		13/09/2022		JKU385
Huevos			MAKRO	11/10/2022		1/09/2022		EXX 450
Atún			MAKRO	11/10/2022		1/09/2022		EXX 450
Pulpas			EL EDEN	1/07/2022		9/03/2023		SFG746

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

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

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**:__19/07/2023 Personal y 03/05/2023-22/07/2022 (participantes) Participantes	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	GERALDID CORREA (Responsable)	**10/11/2022**
2	AMEYE AYALA (Nutricionista)	**24/12/2022**
3	LEIDY DUQUE (Auxiliar)	**31/01/2023**
4	MARI LUZ QUIMBAYO	**26/07/2023**
5	ZULEIDA TORREJANO	**14/04/2023**
6	MARIA TERESA TORREJANO	**14/04/2023**
7	EDILMA RODRIGUEZ	**29/07/2023**
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: _27/04/2023-19/07/2023 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: __27/04/2023-19/07/2023	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 -19/a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 27/04/2023- 20/05/2023- 24/06/2023- 19/07/2023- 12/08/2023 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 [ ] TEMA: CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y MICROORGANISMOS

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARI LUZ QUIMBAYO	24/04/2023 - 12/08/2023
2	ZULEIDA TORREJANO	24/04/2023 - 12/08/2023
3	MARIA TERESA TORREJANO	24/04/2023 - 12/08/2023
4	EDILMA RODRIGUEZ	19/07/2023-12/08/2023
5	LEIDY DUQUE (Auxiliar)	24/04/2023
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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** _____FAVORABLE_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __97,5__ % **Fecha:** Día: __15__ Mes: __05__ Año: __2023__ **Nº Acta:** _____AS02N 140870_____ **Hospital/Subred:** _____SUB RED NORTE_____	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 [ ] Socialización: 28/04/2023-19/07/2023	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: __19/08/2023__ Empresa:___ARC FUMIGACIONES___ Concepto Sanitario: ___FAVORABLE___ Acta N° SQ07C-003517	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 _19_ Mes __08___ Año _2023_ **Material:** _PVC_ **Nº Tanques:** __2___ **Capacidad Total:** _1000L_ **Empresa:** _____ARC FUMIGACIONES____ Certificado 2023-2215 **Concepto Sanitario: _____FAVORABLE_____ Fecha Concepto:** Día __12__ Mes __12__ Año ___2022___ Acta N° SQ07C-003517	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	324
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 [ ] Se cuenta con autorización para 9 almuerzos de consumo en casa	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 [X] NC [ ] NA [ ]	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ] NA [ ]
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARROZ	89	78
Cereal	ESPAGUETTI	81	82
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGÑESA	86	80
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	4,8	2,5
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	89	70
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	2,9	3
Postre	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	2	5,4

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	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 __09__ Mes __05__ Año __2023__ **Nutricionista :** **2023** Día __09__ Mes _05_ Año ____-___	C [X] 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**: ___01/06/2023___	C [X] NC [ ] NA [ ] Inicia talla masiva 2 de septiembre /2023 Se realiza medición a 1 participante nuevo 24/08/2023

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	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:** __20/06/2023__ **Fecha Socialización**: ___19/07/2023___	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 47 canalizaciones 19/07/2023

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 __12__ Mes _07_ Año _2023_ **Actividad IEC**: CONOCE, CALCULA Y DECIDE: EDUCCIÓN DE SAL **Actividad Física**:PAUSAS ACTIVAS **Fecha Actividad:**__12/08/2023__	C [X] NC [ ] NA [ ] Asistieron 84 participantes	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: _____22/08/2023_____ Fecha Reporte Cualitativo: _____-_____	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] Recarga extintores en agosto
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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C [ ] NC [ ] NA [X]	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 [X] 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 [X] 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 [X] 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	69	83	Se evidencia coincidencia entre el RAD y el listado de firmas.
1:00 p. m.	147	159	
2:00 p. m.	220	220	
3:00 p. m.	220	220	
3:30 p. m.	-	-	
Total	220	220	

Se realiza seguimiento al acta de visita del 04/08/2023. Se realiza entrega de menú N°23 semana 4.

El comedor mantiene plan de compras sobre 250 participantes

Variable N°1. Se realiza intercambio autorizado por la nutricionista del asociado: de maracuyá en lugar de curuba para el sorbete del menú 3 semana menú N° 1 09/08/2023, maracuya en lugar de lulo del jugo menú N°7 del 14/08/2023, .pera en lugar de granadilla del postre menú N°10 del 17/08/2023, mandarina en lugar de granadilla del postre menú N°16 del 24/08/2023, fresa en lugar de uchuva de ensalada menú N°17 del 25/08/2023, mango en lugar de maracuya de jugo menú N°18 del 26/08/2023. Se cuenta con intercambio autorizado para semana 4 menú 20 donde se entregará mandarina en lugar de granadilla para el dia 29/08/2023.

Variable N°10. Se evidencia solicitud de visita del proveedor de pulpas El Eden del dia 05/07/2023.

Se evidencia que las muestras microbiológicas fueron tomadas el 01/08/2023. cuyos resultados son conformes para todas las muestras.

Variable N°63. NA. No se han generado planes de mejora ni requerimientos.

El comedor completa 1,3Kg de ensalada de la jornada, faltante observado en la labor de la supervisión previo al servicio, al igual quee 900g de crema de leche para el menú N° 19.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones. Geraldid Correa

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia que porterior al prealistamiento no se garantiza el peso neto de la preparación de ensalada de lechuga tomate aguacate y cilantro, dado que en la verificación de la supervisión se observa faltante de 1,3Kg , que es completado por el comedor previo al servicio.	Próxima vista
O	9	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo dado que se recibe carne y pollo con rotulado de fácil remción.	Próxima vista

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R
O	25	21/07/2023	26/08/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el Asociado realiza gestión instalando un ventilador en el área de proceso, sin embargo persiste la condición de calor área de la cocina.. Se refiere que el asociado se cambiará la ubicación del ventilador, y se adquirirá otro para la zona de postres. Por otra parte se cuenta con autorización de la JAC para instalar un extractor. Se mantiene abierta en seguimiento.		X	Abierto		
O	8	4/08/2023	26/08/2023. En visita de seguimiento se evidencia rotulado de carnes y pollo, de fácil remoción.		X	Abierto		
O	36	4/08/2023	26/08/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el personal del comedor implementa el procedimiento de limpieza y desinfección de forma adecuada.	X		Cerrado		
O	42	4/08/2023	26/08/2023. En visita de seguimiento se evidencia que el auxiliar administrativo lleva el registro para la entrega de los alimentos a casa, y es firmada por las participantes autorizados.	X		Cerrado		
O	46	4/08/2023	26/08/2023. En visita de seguimiento se evidencia no se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para lel grupo de edad de 9 a 13 años por no ajustarse al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico, para la preparación de albondigas a la bologñesa		X	Abierto		
O	48	4/08/2023	26/08/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se cuenta con los condimenteros de ají, orégano y pimienta disponibles para los participantes	X		Cerrado		
O	54	4/08/2023	26/08/2023. En visita de seguimiento se evidencia que se cuenta con las 47 canalizaciones en el formato actualizado, con firma de entraga alos participantes.	X		Cerrado		

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

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Geraldid Correa Mateus	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Geraldid Correa M	María Consuelo Duarte H
Firma	Firma
1014229312	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019026518 17/06/2019

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)	26/08/2023

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
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	210	PESO MUESTREADO	232	201	216	223	235																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	96	103	106	112																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
9 A 13 AÑOS	5	ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	137	PESO MUESTREADO	153	127	143	136	145																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	93	104	99	106																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOGÑESA	ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOGÑESA	68	PESO MUESTREADO	70	76	68	64	62																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	112	100	94	91																	1
					CALIFICACION	3	1	3	1	1																	
9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	80	PESO MUESTREADO	67	84	79	82	86																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	84	105	99	103	108																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	52	PESO MUESTREADO	45	48	53	52	55																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	92	102	100	106																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO	280	PESO MUESTREADO	270	290	290	300	300																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	104	104	107	107																3	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	70	PESO MUESTREADO	77	72	77	88	73																	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	103	110	126	104																3	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	

OBSERVACIONES: Menu 18- semana 3:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H.
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Geraldin Correa M
NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldin Correa M

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:	ENGATIVA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113967-CCCP 10-004 BOYACA REAL		
DIRECCIÓN:	CARRERA 89 # 68A-08	**TELÉFONO:**	4340647
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/08/2023	**OPERADOR:**	FUNDACION PASOS FIRMES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ESPAGUETTI	ESPAGUETTI	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOGÑESA	ALBÓNDIGAS EN SALSA BOLOGÑESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE AGUACATE Y CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: menú N°18 semana 3

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Geraldid Correa M.
NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H	NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldid Correa M.