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 1 de 12

Fecha de Visita: 14 | 12 | 2023 Hora Inicio: 9:00 am Hora Finalización: 3:40 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8276-2023 Nombre Asociado: Fundación Semillitas de Amor

Nombre Comedor Comunitario: 113837 - CCCP 19-016 Naciones Unidas

Fecha Inicio Operación: 07/07/2023 Fecha Final Operación: 06/02/2024

Nombre Responsable del Servicio: Jairo Ramirez Henjura

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolívar Barrio: Naciones Unidas Dirección: Cra 18R # 77A-27 Sur

Tel: / Cel.: 3115106400 Correo Electrónico: comedornacionesunidas@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 300

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 275 Total Asistencia del Día: 274 Total Histórico de Asistencia: 3436

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Maiz	10	10
	Papa S	9,5	9,5
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	14,5	15.

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Guayaba	14,5	20
	Leche	61,4	62
Postre	Naranja	29,7	30

Categoria 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 [X] NC [ ] NA [ ]	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			Torrecorona	23-12-22	14-09-22	03-10-23	03-10-23	BLE 025
Carne			Torrecorona	23-12-22	14-09-22	03-10-23	03-10-23	BLE 025
Leche			Alkaro	14-11-23		30-08-23		TTX 505
Queso			Alkaro	14-11-23		30-08-23		TTX 505
Yogurt			Alkaro	14-11-23		30-08-23		TTX 505
Helado			Alkaro	24-01-23		30-08-23		TTX 505
Crema de leche			Alkaro	24-01-23		30-08-23		TTX 505
Huevos			Alkaro	24-01-23		10-02-23		SUE 590
Atún			Alkaro	24-01-23		10-02-23		SUE 590
Pulpas			Alkaro Pulpas	17-02-23		01-04-23		GZZ 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos "*Control de temperatura de equipos de refrigeración*" y "*Control de temperatura de equipos de congelación*" Diligencia diariamente el "*Formato de control de entrada y salida de alimentos*", teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☒ 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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ 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:** 31-10-2023 Personal y participantes	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Adriana Barrientos	14-04-2023
2	Yeny Mercedes Montaño	27-03-2023
3	Sonia Rocio Martinez	04-09-2023
4	Señora Angela Castillo	10-10-2023
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 02-04-23, 12-04-23 05-6-23 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: 02-04-23, 12-04-23 05/10/23	C ☒ 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: 09-12-2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ 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	Adriana Barrientos	01/09/23 - 09-12-23
2	Yeny Montaña	12/09/23 - 09-12-23
3	Sandra Rocio Martinez	09/09/23 - 09-12-23
4	Senowa Angela Castillo	05/10/23 - 09-12-23
5		
6		
7		
8		
9		

Tema: Enfermedades transmitidas por Alimento

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 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 [X] 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 [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:** 90 % **Fecha:** Día: 28 Mes: 08 Año: 2023 **Nº Acta:** ASO25062286 **Hospital/Subred:** Sur	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: 25/05/2023 Empresa: Grupo Interfumigaciones 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 02 Mes 12 Año 2023 **Material:** plastico **Nº Tanques:** 3 **Capacidad Total:** 30004 **Empresa:** Grupo Interfumigaciones S.A.S. **Concepto Sanitario:** Favorable **Fecha Concepto:** Día 13 Mes 10 Año 2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	30
Cuchara postre	1 por cada participante	300
Cuchara sopa	1 por cada participante	300
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300
Tenedor mesa	1 por cada participante	300
Postrera	1 por cada participante	300
Vaso jugo	1 por cada participante	300
Plato sopa	1 por cada participante	300
Plato seco	1 por cada participante	300

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	30	30
Recipiente hermético 1000 ml	30	30
Recipiente hermético 330 ml	30	30
Recipiente hermético 200 ml	30	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 ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

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	Ajiaco	82	78
Cereal	Arroz Blanco	80	74
Proteína	Pechuga pollo salsa criolla	86	79
Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate	Amb	Amb
Tubérculo o Plátano	En el Ajiaco	82	78
Bebida de Fruta	Sabete de guayaba	3,3	3,0
Postre	(Granadilla) Naranja		

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 10 Mes 08 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 22 Mes 06 Año 2023 **Nutricionista :** Día 18 Mes 07 Año 2023	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**: 26/07/2023 Datos antropometricos de participantes nuevos 14 el dia 05/12/2023	C [X] NC [ ] NA [ ]

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:** 30/10/2023 **Fecha Socialización:** 03/11/2023 266 participantes	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. Abordaje 14 casos de (mal/nu) malnutrición	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 18 Mes 09 Año 2023 **Actividad IEC:** Mitos y Verdades de la Alimentación **Actividad Física:** Rutina de Estiramiento **Fecha Actividad:** 09-12-2023	C [X] 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 [X]

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C [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:** 02-11-2023 Concepto	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 [ ]
61	Mantiene actualizados los formatos requendos 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 [X] 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 [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 [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	98	100	
1:00 p. m.	155	160	
2:00 p. m.	227	260	
3:00 p. m.	274	274	
3:30 p. m.	274	274	
Total	274	274	

El operador cuenta con autorización de ajuste a plan de compras para 275 participantes
Variable 1: Intercambio autorizado de granadilla por naranja.
Variable 56: No aplica se encuentra dentro los tiempos establecidos.
Se evidencia registro fotográfico de la actividad de estandarización de porciones realizada el 09/12/2023, se observa a la manipuladora Francy Rodríguez que no aplica las buenas prácticas de manufactura, ingresa al área de proceso sin bata

Se evidencia ajuste a plan de compras en Estilos de vida saludable en fecha 26/09/2023, en la cual aparece para diciembre la fecha 09/12/2023 Actividad Mitos y verdades de la Alimentación.

Se socializa y se deja copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios - Jairo Ramírez M - Responsable del Servicio

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	26	Se evidencia desprendimiento de pintura y suciedad en varias pisos-pared en pocetas de lavado de ollas. Se evidencia piso del área de preparación y baldosas rotas y baldosas rotas en pocetas de lavado de trapeadores.	Próxima visita

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	22/11/23	14/12/2023 Se evidencia como mejora para la preparación de la semana 3 menú 17	X		Cerrado		
O	11	22/11/23	14/12/2023 Se evidencia cantidad de sobreabastecimiento para la preparación semana 3 menú 17 25 kg	X		Cerrado		

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
Jairo Ramírez Menjura	Patricia Loaiza
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramírez M	
Firma	Firma
1022369830	51960460
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo 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 20190286519 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113837 - CCCP 19-016 Naciones Unidas		
DIRECCIÓN:	Cra 18R # 77A-27 Sur	**TELÉFONO:**	/
OPERADOR	Fundacion Semillitas de Amor	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	14/12/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES**	0	**GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS**	7	**GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS**	44	**GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS**	89	**GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A 17 AÑOS**	135

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	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
5	8	Pechuga Pollo Salsa criolla	Pechuga Pollo Salsa criolla	78	PESO MUESTREADO	91	85	75	95	95	74	91	78													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	90	100	100	100	100	100															
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3															
5	8	Arroz Blanco	Arroz Blanco	121	PESO MUESTREADO	122	121	113	116	120	112	126	122													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	100	93	96	99	101	104	101															
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3															
5	8	Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate	78	PESO MUESTREADO	78	79	76	80	78	81	78	80													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	101	97	102	100	104	100	102															
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3															
5	8	Ajiaco	Ajiaco	240	PESO MUESTREADO	240	242	252	246	244	236	273	253													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	101	105	102	102	98	114	105															
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3															
5	8	Sobrebarriga de Guayaba	Sobrebarriga de Guayaba	330	PESO MUESTREADO	334	534	552	326	339	322	342	364													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	103	101	102	103	101	104	110															
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3															
5	8	Granadilla	Naranja	90	PESO MUESTREADO	92	98	81	85	93	86	90	95													3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	110	101	106	104	110	112	106															
					CALIFICACION	3	3	3	3	3	2	3	2															
					PESO MUESTREADO																							
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO																							
					CALIFICACION																							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Loaiza

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Jairo Ramirez M

NOMBRES Y APELLIDOS: Jairo Ramirez Monguera

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 2019028406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolívar	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113837 - CCCP -016 Manos Unidas		
DIRECCIÓN:	Cra 16R # 77A-22 Sur	**TELÉFONO:**	/
FECHA (dd/mm/aaaa):	14/12/2023	**OPERADOR:**	Fundación Semillitas de amor

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga pollo Sancocha	Pechuga pollo Sancocha	1	E	E	E	E	E	3	
		2	E	E	E	E	E		
		3	E	E	E	E	E		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	E	E	E	E	E	3	
		2	E	E	E	E	E		
		3	E	E	E	E	E		
Tajada de Aguacate	Tajada de Aguacate	1	E	E	E	E	E	3	
		2	E	E	E	E	E		
		3	E	E	E	E	E		
Ajiaco	Ajiaco	1	E	E	E	E	E	3	
		2	E	E	E	E	E		
		3	E	E	E	E	E		
Subida de Guayaba	Subida de Guayaba	1	E	E	E	E	E	3	
		2	E	E	E	E	E		
		3	E	E	E	E	E		
Ensalada	Naranja	1	E	E	E	E	E	3	
		2	E	E	E	E	E		
		3	E	E	E	E	E		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Loaiza

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Jairo Ramírez M

NOMBRES Y APELLIDOS: Jairo Ramírez Manjarrés

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Nombre del Establecimiento: COMEDOR CMUNITARIO NACIONES UNIDAS
Razón Social: FUNDACION SEMILLITAS DE AMOR
NIT. o Cédula: 900031234 **Riesgo del Establecimiento:** MODERADO
Dirección: Carrera 18 R 77A 27 Sur - Casa **Teléfonos:** 3214210551
Barrio: NACIONES UNIDAS **Localidad:** CIUDAD BOLIVAR

INFORMACIÓN DE LA VISITA

Nombre del funcionario Revisor: SUBDIRECCIÓN DE GESTIÓN DEL RIESGO
Fecha de la Visita (dd/mm/aaaa) 2-nov-2023 **Fecha de Vencimiento** (dd/mm/aaaa) 1-nov-2024

CONCEPTO TÉCNICO DE SEGURIDAD HUMANA Y SISTEMAS DE PROTECCIÓN CONTRA INCENDIO CT No. 2023-0073922 2GNG2HSAOU62637

El subdirector de Gestión del Riesgo de la Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá Hace Constar que luego de realizada la respectiva revisión técnica, el establecimiento arriba mencionado

CUMPLE

CON LOS REQUISITOS BÁSICOS DE SEGURIDAD HUMANA Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

SE RECOMIENDA TOMAR EN CUENTA LAS OBSERVACIONES DADAS EN ESTE DOCUMENTO Y POSTERIOR A ESTO SOLICITAR NUEVAMENTE EL CONCEPTO TÉCNICO

CONDICIONES GENERALES:

a) El presente concepto técnico es un documento público emitido únicamente por la UAE Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá y se genera en corresponsabilidad con el establecimiento; es decir el establecimiento garantiza las condiciones mínimas exigidas normativamente en seguridad humana y sistemas de protección contra incendio.

b) El presente Concepto Técnico NO hace las veces del CONCEPTO TÉCNICO DE AGLOMERACIONES DE PÚBLICO , el cual corresponde a la evaluación del plan de emergencias y contingencias dentro de las competencias establecidas en el artículo 6 del Decreto 599 de 2013, entendiendo el plan de emergencias y contingencias, conforme a lo definido en el Artículo 41 de Decreto 599 de 2013; por lo anterior si su establecimiento se utiliza para efectuar algún tipo de evento que cuente con AGLOMERACIÓN DE PÚBLICO, se sugiere cumplir con el DECRETO 599 DE 2013 y normas complementarias.

c) La vigencia del presente concepto técnico es por un año, tiempo en el cual la UAE. Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá podrá efectuar Visita de Verificación y caso tal ratificar o revocar el concepto técnico.

d) El Concepto perderá su validez en el momento que se incumplan con las condiciones mínimas en Seguridad Humana y Sistemas de Protección contra incendio.

e) El establecimiento debe tener en cuenta los siguientes aspectos mínimos para garantizar condiciones de seguridad y protección apropiadas:

- Verifique que las fuentes de ignición y combustibles se encuentren separadas, almacenados de manera adecuada y en áreas definidas
- Asegúrese de no sobrecargar las tomas eléctricas ni realizar conexiones improvisadas.
- Revise las conexiones eléctricas periódicamente y realice el mantenimiento necesario con personal calificado. Verifique que las instalaciones de Gas natural y/o GLP cumpla normatividad vigente.
- Mantenga un registro de los nesgos de incendio y de lo que se ha hecho para eliminarlos o reducirlos y evalúelo periódicamente
- Verifique constantemente que las salidas y vías de evacuación permanezcan libres de cualquier obstáculo y en condiciones de operatividad adecuadas.
- Evalúe la señalización de los medios y vías de evacuación y realice los ajustes que sean necesarios, de tal manera que los ocupantes del lugar puedan encontrar sin problema la salida de evacuación y puedan dirigirse a un lugar seguro.
- Asegurese de que los medios de evacuación no tengan superficies resbalosas y en caso de considerarlo necesario utilice elementos antideslizantes.
- Evalúe si cuenta con el equipamiento y los elementos necesarios que garanticen la permanencia segura y cómoda de niños, ancianos y personas en condición de discapacidad.
- Verifique periódicamente los equipos de iluminación de emergencia, asegurándose de que todos los corredores, escaleras, descansos y salidas estén iluminados.
- Evalúe los equipos de detección, alarma y protección contra incendios con que cuenta la edificación y realice los cambios y el mantenimiento necesarios.
- Actualice el plan de emergencia y contingencia de manera periódica y difúndalo con el personal del lugar.
- Capacite periódicamente al personal de brigadas en el manejo de equipos de protección contra incendios y prácticas de evacuación

CARLOS ZARATA GANTOR
PROFESIONAL ESPECIALIZADO SGR
UAE - Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá

Proceso: SGRiesgo
Subproceso: Urbano
Formato: Juridicos

Fecha de generación Emisión: 8 nov 23
APROBADA
FOR CR 4.03 V 29.03.2016

Subdirección de Gestión del Riesgo

RE: SOLICITUD PLAN DE COMPRAS DEL 11/12/2023 AL 16/12/2023

Jhon Nicolas Barragan Castellanos <jbarraganc@sdis.gov.co>

Lun 11/12/2023 18:36

Para:Naciones Unidas <comedornacionesunidas@outlook.es>

Cordial Saludo,

En atención a su solicitud y una vez verificado el registro de asistencia extraído del aplicativo RAD para el convenio de asociación 8276-2023, nos permitimos informar que se aprueba ajuste de plan de compras de la siguiente manera:

Ajuste Aprobado: 275 participantes
Periodo Ajuste: Desde 11/12/2023 - Hasta 16/12/2023

SECREATRÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Informe resumen de asistencia a comedores

Fecha Informe 11/12/2023

Cod Und Operativa	Nomb Und Operativa	Fecha Asistencia	Raciones	Reg. en Horario	Reg. Fuera Horario	Toma Teclado	Toma Scanner
113837	113837-CCCP 19 - 016	06/12/2023	274	274	0	274	0
113837	113837-CCCP 19 - 016	05/12/2023	270	270	0	270	0
113837	113837-CCCP 19 - 016	04/12/2023	270	270	0	270	0
113837	113837-CCCP 19 - 016	07/12/2023	274	274	0	273	1
113837	113837-CCCP 19 - 016	09/12/2023	274	274	0	274	0

Cordialmente,

Jhon Nicolás Barragán Castellanos
Contratista
Subdirección Nutrición
Secretaria Distrital de Integración Social



"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de la Secretaría de Integración Social, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte en forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma."

De: Naciones Unidas <comedornacionesunidas@outlook.es>
Enviado: lunes, 11 de diciembre de 2023 9:12
Para: Jhon Nicolas Barragan Castellanos <jbarraganc@sdis.gov.co>
Asunto: SOLICITUD PLAN DE COMPRAS DEL 11/12/2023 AL 16/12/2023

Cordial saludo

Me permito solicitar ajuste del plan de compras estipulado para el Comedor Comunitario Naciones Unidas con convenio 8276-2023, ya que el número de raciones contratadas es de 300, y se requiere ajustar a 275 desde el 11/12/2023-16/12/2023

Agradezco la atención prestada