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	4	8	2023	Hora Inicio	8:20am	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **6620-2023** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN PASOS FIRMES**

Nombre Comedor Comunitario : **113943 CCCP 10-003 LAS FERIAS**

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

Nombre Responsable del Servicio: **INGRID OLEJUA**

2. Ubicación

Localidad: **ENGATIVA** Barrio: **LAS FERIAS** Dirección: **Calle 79 # 69Q-55**

Tel: **N.A** Cel.: **3156819557** Correo Electrónico: comedorlasferias@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **290**

Participantes Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **284** Total Histórico de Asistencia: **23784**

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 [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	ARRACACHA	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
	HABICHUELA	_____	_____
	CARNE DE RES	_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
	PIMENTON	_____	_____
Verdura o ensalada	ACELGA	_____	_____
	HUEVO	5,02	5,4
	_____	_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE CERDO	26,68	27,1
	PIÑA	3,54	4,4
Tubérculo o plátano	PLATANO MADURO	_____	_____
	CANELA	_____	_____
Bebida de fruta	FEIJOA	21,95	22
	LECHE	69,24	70,4
Postre	BANANO	16,25	16,4
	QUESO	5,77	6,4

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	4/11/2022	SOP 665
Carne	_____	_____	ALAMOS PLAZA	11/11/2022	30/06/2020	4/11/2022	4/11/2022	SOP 665
Leche	_____	_____	MORTIÑO	20,30/11/2022	_____	13/09/2022	_____	JKU385
Queso	_____	_____	MORTIÑO	20,30/11/2022	_____	13/09/2022	_____	JKU385
Yogurt	_____	_____	MORTIÑO	20,30/11/2022	_____	13/09/2022	_____	JKU385
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	_____	11/09/2022	_____	KOV 290
Atún	_____	_____	MAKRO	11/10/2022	_____	11/09/2022	_____	KOV 290
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 [ ] NC [X] 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**: 29/07/2023 Participantes y 22/07/2023 Personal	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	**YOLANDA ALDANA**	**12/10/2022**
2	**BLANCA YOLANDA VALENCIA**	**22/08/2022**
3	**CLAUDIA GALINDO**	**25/11/2022**
4	**YEIRA SUAREZ**	**10/09/2022**
5	**PALOA ROJAS (Auxiliar Administrativo)**	**18/04/2023**
6	**INGRID OLEJUA (Responsable)**	**23/08/2022**
7	**AMEYE AYALA (Nutricionista)**	**24/12/2022**
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** 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**	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: **27/04/2023-20/05/2023-24/06/2023-29/07/2023** 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: Principios básicos de BPM

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**YOLANDA ALDANA**	24/04/2023-22/07/2023
2	**BLANCA YOLANDA VALENCIA**	24/04/2023-22/07/2023
3	**CLAUDIA GALINDO**	24/04/2023-22/07/2023
4	**YEIRA SUAREZ**	24/04/2023-22/07/2023
5	**PALOA ROJAS (Auxiliar Administrativo)**	24/04/2023-22/07/2023
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 genere 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: __93__** % **Fecha:** Día: **__09__** Mes: **__02__** Año: **__2023__** **Nº Acta: _____AS02N 132680_____** **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 [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: **20/02/2023** Empresa:**ARC FUMIGACIONES** 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:** _PVC_ **Nº Tanques: _2___** **Capacidad Total: _1000L_** **Empresa: ____ARC FUMIGACIONES____** **Concepto Sanitario: _____FAVORABLE_____** **Fecha Concepto:** Día **__12__** Mes **__12__** Año **___2023_**__	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	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	304
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 [X] NC [ ] NA [ ] Se cuenta con autorización para 13 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 ARRACACHA	74,1	76,4
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	80,3	81,4
Proteína	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	65,6	76,8
Ensalada o Verdura	TORTILLA DE ACELGA	68,3	76,8
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	82,3	71,1
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	4,8	4,5
Postre	BANANO CON QUESO	4,5	6

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 : Día **09** Mes **05** 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**: **17/05/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ] Toma de talla 8 nuevos mes de julio 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 [ ] NC [X] 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 **14** Mes **06** Año **2023** **Actividad IEC**:Master Chef del plato saludable **Actividad Física**: Tu primera clase de yoga **Fecha Actividad: 24/07/2023**	C [X] NC [ ] NA [ ] **68 participantes asistentes**	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: **24/07/2023** Fecha Reporte Cualitativo: **No aplica para el periodo**	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 [ ] **socialización 13/06/2023**	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: PAGO 19/01/2023**	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 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 [ ]

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
12:25 m	31	61	ninguna
1:35 p. m.	211	225	
2:25 p. m.	210	266	
3:00 p. m.	283	283	
3:30 p. m.	284	284	
Total	284	284	

Se realiza visita de supervision, seguimiento a visita del día 18/07/2023.

variable 1: Se evidencia intecambios autorizados en la semana 4 en el menú 20 - el día 01/08/2023 se cambia la fruta del postre se da pera a cambio de granadilla y en el menú 22 el día 03/08/2023 se cambia la fruta postre se da papaya a cambio de manzana.

Variable N°10. Se evidencia solicitud de visita del proveedor de pulpas El Eden del día 05/07/2023 mediante radicado 533821

Variable N°57: Se envia el plan de emergencias al correo solicitado por la SDIS el 18/05/2023.

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

Se evidencia en equipo de congelación un tambor de helado de 1,9 kg de la misma marca ARO del proveedor makro con las mismas características del producto almacenado del comedor, sin embargo, presenta un rotulo que declara que es de propiedad de la profesional social.

Se evidencia 14,90 kg de pera, sobremadura, con signos de pardeamiento, con cascara blanda, no en adecaudas condciones de calidad, sin emabrgo el asociado toma acciones corresctivas y realzia el cambio del producto.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios de la visita

Responsable Servicio

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Dado que el rotulo de carnes del proveedor Álamos plaza es de fácil remoción, se encuentra rota la etiqueta.	Próxima Visita
O	9	El formato de recepción de alimentos, no coincide con las existencias en almacenamiento de alimentos que ingresaron el día 02/08/2023 como: mazorca registra en formato de ingreso 11,2 kg y en existencias hay 10,6 kg, pera registra ingreso de 19 kg y en existencias hay 14,90 kg, banano registra ingreso 47kg sin embargo encontraba 45,4 kg. No se realiza la verificación adecuada de criterios de aceptación y rechazo de los alimentos que ingresan, dado que se entregó por el proveedor de fruver el día miércoles 02/08/2023 pera y hoy viernes 04/08/2023 se encuentra en avanzado estado de maduración color negro pardeada, no en condiciones de calidad requerida. Al igual se recibió carnes del proveedor Alamos plaza con rotulo de fácil remoción.	Próxima Visita
O	15	el “Formato de control de entrada y salida de alimentos”, no se encuentra el registro acorde a las existencias de los alimentos: banano en formato registra que tiene 47 kg y en existencias hay 45,4 kg, pera en formato registra 19 kg y en existencias hay 14,90 kg y mazorca registra en formato que ingreso 11,2 kg y en existencias hay 10,6 kg.	Próxima Visita
O	26	mediacaña del área de higienización en preparación de alimentos presenta deterioro de pintura.	Próxima Visita
O	54	Se evidencia que la orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, no se realizaron de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición, dado que no se utilizó el formato correspondiente establecido de acuerdo al mapa de procesos. Adicional se evidencia que se tomó datos de la base de todo el año del 2022. No del segundo semestre 2022 como corresponde.	Próxima Visita

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	2	18/07/2023	04/08/2023: Se evidencia que no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al sorbete.	X		Cerrado		
O	39	18/07/2023	04/08/2023: Se evidencia se adquirió termómetros nuevos, realizando el cambio.	X		Cerrado		
O	43	18/07/2023	04/08/2023: 04/08/2023: Se evidencia que se adiciona el aderezo queso al postre en el momento del servido a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	46	18/07/2023	04/08/2023: Se evidencia que no cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón menú 23 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años para las preparaciones proteína (carne de cerdo en salsa de piña) y verdura (tortilla de acelga), no se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.		X	Abierto		
O	49	18/07/2023	04/08/2023: Se evidencia que se garantizan las temperaturas de seguridad de todos los alimentos durante la jornada.	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
Ingrid J Oleya L.	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ingrid J Oleya L.	
Firma	Firma
1090411145	52 696 594
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Apoyo a la 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 I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**ENGATIVA**	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113943 CCCP 10-003 LAS FERIAS**		
DIRECCIÓN:	**Calle 79 # 69Q-55**	**TELÉFONO:**	**NO APLICA**
OPERADOR	**FUNDACION PASOS FIRMES**	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	**4/08/2023**

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE _1__A __2__ AÑOS**	**0**	**GRUPO ETÁREO 2: DE _3__A _ 5___ AÑOS**	**5**	**GRUPO ETÁREO 3: DE _6_A _8_AÑOS**	**42**	**GRUPO ETÁREO 4: DE _9_A _13__ AÑOS**	**58**	**GRUPO ETÁREO 5: DE _>_A _14__ AÑOS**	**195**

						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	13	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	210	PESO MUESTREADO	232	223	203	181	225	225	206	203	198	199	230	219	199								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	106	97	86	107	107	98	97	94	95	110	104	95									
					CALIFICACION	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	121	PESO MUESTREADO	105	124	122	130	122	127	115	124	113	133	121	123	124								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	87	102	101	107	101	105	95	102	93	110	100	102	102									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	57	PESO MUESTREADO	56	58	65	56	65	67	64	65	60	61	68	66	54									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	102	114	98	114	118	112	114	105	107	119	116	95									
					CALIFICACION	1	3	1	1	1	1	1	1	3	3	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	85	PESO MUESTREADO	103	88	89	97	80	71	80	73	94	83	86	83	79									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	121	104	105	114	94	84	94	86	111	98	101	98	93									
					CALIFICACION	1	3	3	1	3	1	3	1	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	PLATANO MADURO COCIDO CON CANELA	73	PESO MUESTREADO	70	71	82	79	75	85	77	79	77	84	67	68	72								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	97	112	108	103	116	105	108	105	115	92	93	99									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	330	PESO MUESTREADO	370	350	340	330	350	360	340	340	330	360	350	340	330								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	112	106	103	100	106	109	103	103	100	109	106	103	100									
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	BANANO CON QUESO	BANANO CON QUESO	80	PESO MUESTREADO	82	81	85	82	94	73	77	83	73	76	79	80	81								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	101	106	103	118	91	96	104	91	95	99	100	101									
					CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Menu 23- semana 4:

FIRMA PROFESIONAL: Diana Helena Monroy R.

NOMBRES Y APELLIDOS: Helena Monroy R.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ingrid Valeria L.

NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid Valeria L.

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:	**113943 CCCP 10-003 LAS FERIAS**		
DIRECCIÓN:	**Calle 79 # 69Q-55**	**TELÉFONO:**	**NO APLICA**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**4/08/2023**	**OPERADOR:**	**FUNDACION PASOS FIRMES**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TORTILLA DE ACELGA	TORTILLA DE ACELGA	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		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON QUESO	BANANO CON QUESO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú N°23 semana 4

FIRMA PROFESIONAL: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy Roa

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ingrid J Olaya L.

NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid J Olaya L

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ENGATIVA
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA: CC-CP LAS FERIAS
COORDINADOR O RESPONSABLE: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA
OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
03/08/2023	22	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	El proveedor informa que no cuenta con la cantidad suficiente de Manzana para garantizar Calidad y Cantidad de la Materia Prima	INGRID OLEJUA LOZADA - RESPONSABLE DEL SERVICIO	10-28-2023		Ameye Ayala Medina MND02129

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ENGATIVA **SERVICIO SOCIAL:** COMEDOR COMUNITARIO

UNIDAD OPERATIVA: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS **COORDINADOR O RESPONSABLE:** INGRID JULIET OLEJUA LOZADA

OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
01/08/2023	20	GRANADILLA	PERA	El proveedor informa que no cuenta con la cantidad de Granadilla para garantizar Calidad y Cantidad de la Materia Prima	INGRID OLEJUA LOZADA - RESPONSABLE DEL SERVICIO	10-27-2023		Ameye Ayala Medina MND02129

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	04	MES	08	AÑO	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113943 CCCP 10-003 LAS FERIAS

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6620-2023

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 8

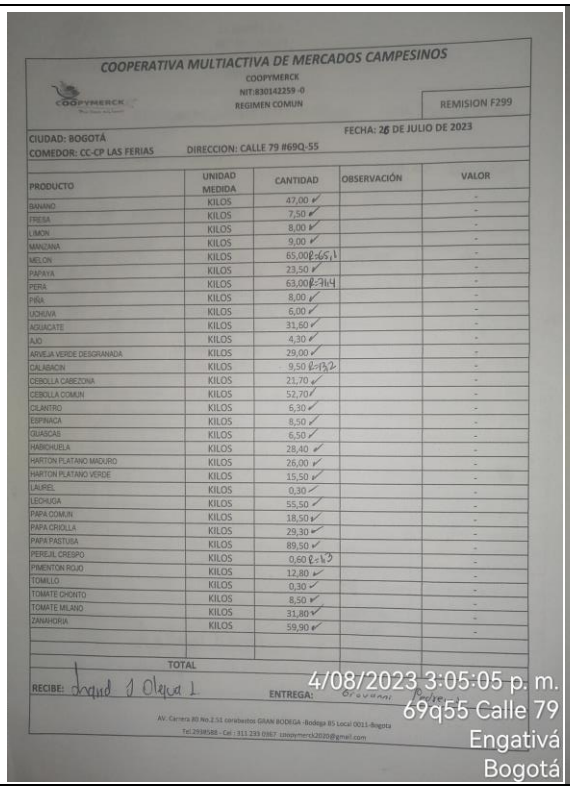
Descripción: No se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Dado que el rotulo de carnes del proveedor Álamos plaza es de fácil remoción, se encuentra rota la etiqueta.


4/08/2023 8:48:12 a. m.
69q 75 Calle 79
Engativá
Bogotá


4/08/2023 8:56:30 a. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá


PESO
PRECIO UNITARIO
10.60
PRECIO TOTAL
PREMIER
4/08/2023 8:50:54 a. m.
78-84 Carrera 69r
Engativá
Bogotá


PESO
PRECIO UNITARIO
23.10
PRECIO TOTAL
PREMIER
4/08/2023 8:49:16 a. m.
78-82 Carrera 69r
Engativá
Bogotá



COOPERATIVA MULTIACTIVA DE MERCADOS CAMPESINOS
COOPYMERCK
NIT:830142259 -0
REGIMEN COMUN
REMISION F299

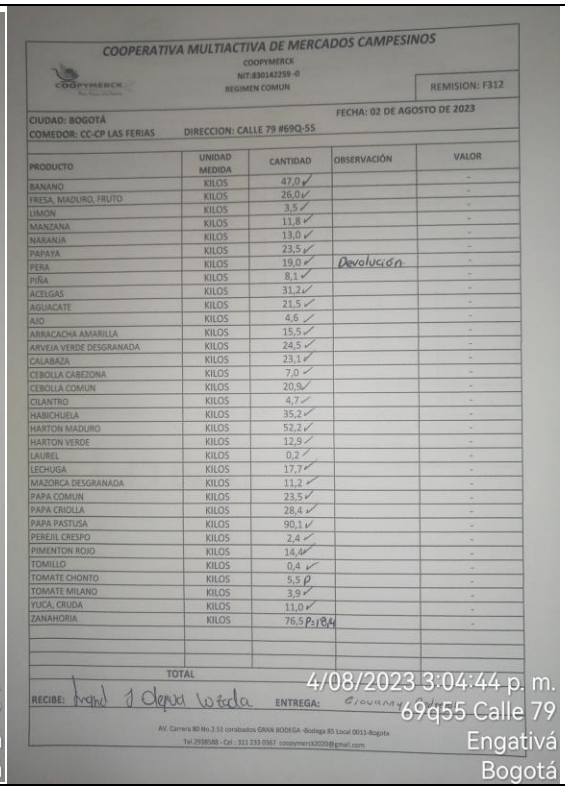
CIUDAD: BOGOTÁ
COMEDOR: CC-CP LAS FERIAS
DIRECCION: CALLE 79 #69Q-55
FECHA: 26 DE JULIO DE 2023

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIÓN	VALOR
BANANO	KILOS	47,00		-
FRESA	KILOS	7,50		-
LIMON	KILOS	8,00		-
MANZANA	KILOS	9,00		-
MELON	KILOS	65,00		-
PAPAYA	KILOS	23,50		-
PERA	KILOS	63,00		-
PIÑA	KILOS	8,00		-
UCHUVA	KILOS	6,00		-
AGUACATE	KILOS	31,50		-
AJO	KILOS	4,30		-
ARVEJA VERDE DESGRANADA	KILOS	29,00		-
CALABACIN	KILOS	9,50		-
CEBOLLA CABEZONA	KILOS	21,70		-
CEBOLLA COMUN	KILOS	52,70		-
CILANTRO	KILOS	6,30		-
ESPINACA	KILOS	8,50		-
GUASCAS	KILOS	6,50		-
HABICHUELA	KILOS	28,40		-
HARTON PLATANO MADURO	KILOS	26,00		-
HARTON PLATANO VERDE	KILOS	15,50		-
LAUREL	KILOS	0,30		-
LECHUGA	KILOS	55,50		-
PAPA COMUN	KILOS	18,50		-
PAPA CRIOLLA	KILOS	29,30		-
PAPA PASTUSA	KILOS	89,50		-
PEREJIL CRESPO	KILOS	0,60		-
PIMENTON ROJO	KILOS	12,80		-
TOMILLO	KILOS	0,30		-
TOMATE CHONTO	KILOS	8,50		-
TOMATE MILANO	KILOS	31,80		-
ZANAHORIA	KILOS	59,90		-
TOTAL				

RECIBE: [illegible] ENTREGA: [illegible]

AV. Carrera 80 No.2 51 corabastos GRAN BODEGA -Bodega 85 Local 0011-Bogota
Tel:2938588 - Cel : 311 233 0367 coopymerck2020@gmail.com

4/08/2023 3:05:05 p. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá



COOPERATIVA MULTIACTIVA DE MERCADOS CAMPESINOS
COOPYMERCK
NIT:830142259 -0
REGIMEN COMUN
REMISION: F312

CIUDAD: BOGOTÁ
COMEDOR: CC-CP LAS FERIAS
DIRECCION: CALLE 79 #69Q-55
FECHA: 02 DE AGOSTO DE 2023

PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	OBSERVACIÓN	VALOR
BANANO	KILOS	47,0		-
FRESA, MADURO, FRUTO	KILOS	26,0		-
LIMON	KILOS	3,5		-
MANZANA	KILOS	11,8		-
NARANJA	KILOS	13,0		-
PAPAYA	KILOS	23,5		-
PERA	KILOS	19,0	Devolución	-
PIÑA	KILOS	8,1		-
ACELGAS	KILOS	31,2		-
AGUACATE	KILOS	21,5		-
AJO	KILOS	4,6		-
ARRACACHA AMARILLA	KILOS	15,5		-
ARVEJA VERDE DESGRANADA	KILOS	24,5		-
CALABAZA	KILOS	23,1		-
CEBOLLA CABEZONA	KILOS	7,0		-
CEBOLLA COMUN	KILOS	20,9		-
CILANTRO	KILOS	4,7		-
HABICHUELA	KILOS	35,2		-
HARTON MADURO	KILOS	52,2		-
HARTON VERDE	KILOS	12,9		-
LAUREL	KILOS	0,2		-
LECHUGA	KILOS	17,7		-
MAZORCA DESGRANADA	KILOS	11,2		-
PAPA COMUN	KILOS	23,5		-
PAPA CRIOLLA	KILOS	28,4		-
PAPA PASTUSA	KILOS	90,1		-
PEREJIL CRESPO	KILOS	2,4		-
PIMENTON ROJO	KILOS	14,4		-
TOMILLO	KILOS	0,4		-
TOMATE CHONTO	KILOS	5,5		-
TOMATE MILANO	KILOS	3,9		-
YUCA, CRUDA	KILOS	11,0		-
ZANAHORIA	KILOS	76,5		-
TOTAL				

RECIBE: [illegible] ENTREGA: [illegible]

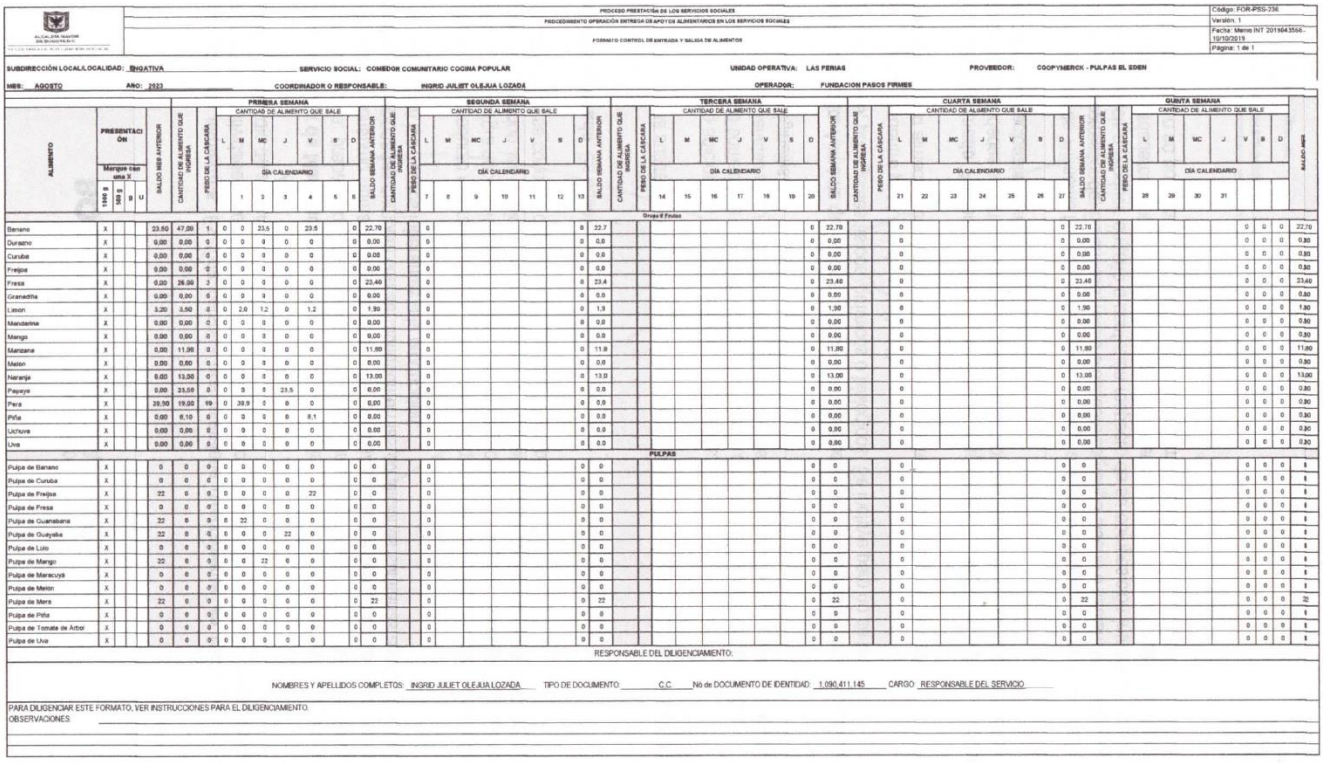
AV. Carrera 80 No.2 51 corabastos GRAN BODEGA -Bodega 85 Local 0011-Bogota
Tel:2938588 - Cel : 311 233 0367 coopymerck2020@gmail.com

4/08/2023 3:04:44 p. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá

No de Variable: 9

Descripción: El formato de recepción de alimentos, no coincide con las existencias en almacenamiento de alimentos que ingresaron el día 02/08/2023 como: mazorca registra en formato de ingreso 11,2 kg y en existencias hay 10,6 kg, pera registra ingreso de 19 kg y en existencias hay 14,90 kg, banano registra ingreso 47kg sin embargo encontraba 45,4 kg.

No se realiza la verificación adecuada de criterios de aceptación y rechazo de los alimentos que ingresan, dado que se entregó por el proveedor de fruver el día miércoles 02/08/2023 pera y hoy viernes 04/08/2023 se encuentra en avanzado estado de maduración color negro pardeada, no en condiciones de calidad requerida. Al igual se recibió carnes del proveedor Alamos plaza con rotulo de fácil remoción.



PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-236
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019643560 - 10/10/2019
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: ENGATIVA — SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR — UNIDAD OPERATIVA: LAS FERIAS — PROVEEDOR: COOPYMEROK - PULPAS EL EDEN

MES: AGOSTO — AÑO: 2023 — COORDINADOR O RESPONSABLE: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA — OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE L	M	MC	J	V	S	D	SALDO MES
			DÍA CALENDARIO 1	2	3	4	5	6			DÍA CALENDARIO 7	8	9	10	11	12	13		DÍA CALENDARIO 14	15	16	17	18	19	20		DÍA CALENDARIO 21	22	23	24	25	26	27		DÍA CALENDARIO 28	29	30	31			
Grupo 6 Frutas																																							
Banano	X	23,50	47,00	1	0	0	23,5	0	23,5	0	22,70	0						0	22,7						0	22,70	0					0	22,70					0	22,70
Durazno	X	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Curuba	X	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Freijoa	X	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Fresa	X	0,00	26,00	3	0	0	0	0	0	0	23,40	0						0	23,4						0	23,40	0					0	23,40					0	23,40
Granadilla	X	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Limón	X	3,20	3,50	0	0	2,6	1,2	0	1,2	0	1,90	0						0	1,9						0	1,90	0					0	1,90					0	1,90
Mandarina	X	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Mango	X	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Manzana	X	0,00	11,88	0	0	0	0	0	0	0	11,88	0						0	11,8						0	11,88	0					0	11,88					0	11,88
Melón	X	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Naranja	X	0,00	13,00	0	0	0	0	0	0	0	13,00	0						0	13,0						0	13,00	0					0	13,00					0	13,00
Papaya	X	0,00	23,50	0	0	0	0	23,5	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Pera	X	39,90	19,00	19	0	39,9	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Piña	X	0,00	8,10	0	0	0	0	0	8,1	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Lichiva	X	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
Uva	X	0,00	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0						0	0,0						0	0,00	0					0	0,00					0	0,00
PULPAS																																							
Pulpa de Banano	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Curuba	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Freijoa	X	22	0	0	0	0	0	0	22	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Fresa	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Guanabana	X	22	0	0	0	22	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Guayaba	X	22	0	0	0	0	0	22	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Lulo	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Mango	X	22	0	0	0	0	22	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Maracuyá	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Melón	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Mora	X	22	0	0	0	0	0	0	0	0	22	0						0	22						0	22	0					0	22					0	22
Pulpa de Piña	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Tomate de Arbol	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0
Pulpa de Uva	X	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						0	0						0	0	0					0	0					0	0

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

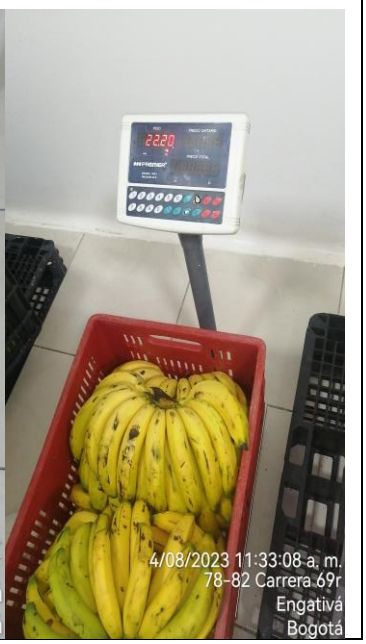
NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA — TIPO DE DOCUMENTO: C.C. — Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.090.411.145 — CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.
OBSERVACIONES

v









No de Variable: 15

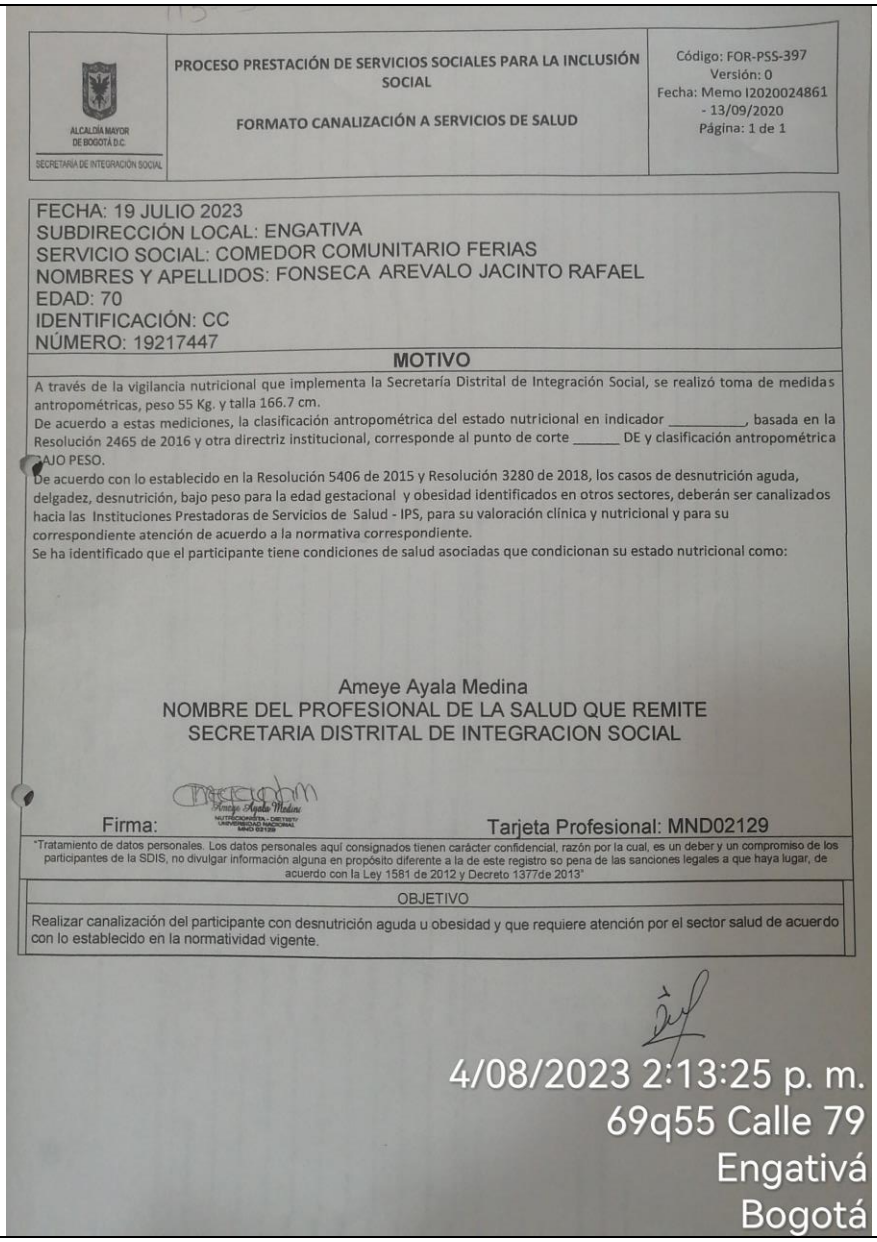
Descripción: el "Formato de control de entrada y salida de alimentos", no se encuentra el registro acorde a las existencias de los alimentos: banano en formato registra que tiene 47 kg y en existencias hay 45,4 kg, pera en formato registra 19 kg y en existencias hay 14,90 kg y mazorca registra en formato que ingreso 11,2 kg y en existencias hay 10,6 kg.





No de Variable: 26

Descripción: mediacaña del área de higienización en preparación de alimentos presenta deterioro de pintura.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CANALIZACIÓN A SERVICIOS DE SALUD

Código: FOR-PSS-397
Versión: 0
Fecha: Memo I2020024861 - 13/09/2020
Página: 1 de 1

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

FECHA: 19 JULIO 2023
SUBDIRECCIÓN LOCAL: ENGATIVA
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO FERIAS
NOMBRES Y APELLIDOS: FONSECA AREVALO JACINTO RAFAEL
EDAD: 70
IDENTIFICACIÓN: CC
NÚMERO: 19217447

MOTIVO

A través de la vigilancia nutricional que implementa la Secretaría Distrital de Integración Social, se realizó toma de medidas antropométricas, peso 55 Kg. y talla 166.7 cm.
De acuerdo a estas mediciones, la clasificación antropométrica del estado nutricional en indicador _____, basada en la Resolución 2465 de 2016 y otra directriz institucional, corresponde al punto de corte _____ DE y clasificación antropométrica BAJO PESO.
De acuerdo con lo establecido en la Resolución 5406 de 2015 y Resolución 3280 de 2018, los casos de desnutrición aguda, delgadez, desnutrición, bajo peso para la edad gestacional y obesidad identificados en otros sectores, deberán ser canalizados hacia las Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud - IPS, para su valoración clínica y nutricional y para su correspondiente atención de acuerdo a la normativa correspondiente.
Se ha identificado que el participante tiene condiciones de salud asociadas que condicionan su estado nutricional como:

Ameye Ayala Medina
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE LA SALUD QUE REMITE
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

Firma: Ameye Ayala Medina NUTRICIONISTA - DIETISTA UNIVERSIDAD NACIONAL MND 02129

Tarjeta Profesional: MND02129

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377de 2013"

OBJETIVO

Realizar canalización del participante con desnutrición aguda u obesidad y que requiere atención por el sector salud de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.

4/08/2023 2:13:25 p. m.
69q55 Calle 79
Engativá
Bogotá

No de Variable: 54

Descripción: Se evidencia que la orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, no se realizaron de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición, dado que no se utilizó el formato correspondiente establecido de acuerdo al mapa de procesos. Adicional se evidencia que se tomó datos de la base de todo el año del 2022. No del segundo semestre 2022 como corresponde.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° __4___ MENÚ: _____23_____

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