ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 1 Fecha: Memo I2021017585 - 15/06/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE:

1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN O CONTRATO A SUPERVISAR			
Convenio de Asociación / Contrato No.	7454	del año:	2021
Nombre del Asociado / Contratista			
Nombre del Servicio	CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO		
Nombre de la Unidad Operativa	GRATITUD		
Dirección de la Unidad Operativa	Calle 121 No 52 - 64		
Teléfono de la Unidad Operativa	6178426		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa	comunidadcuidadogratitud7462@gmail.com		
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA			
Nombre de la persona que atendió la visita	CLAUDIA PEÑATE		
Cargo	NUTRICIONISTA COMUNIDAD DE CIUDADO		
Celular	318170413		
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL			
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión.	MONICA MARITZA MEDINA SANCHEZ		
Celular	3105441453		
Correo Electrónico	mmedinas@sdis.gov.co		
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA			
Fecha de la Visita:	20/10/21		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	50	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	Institucionalizados: 47 Aislados pero institucioalizados: 0 Medio Familiar: 0 Hospitalizados: 0 Cupos libres: 3
Hora de inicio:	2:56 p. m.	Hora final:	6:00 p.m.
Observaciones:			

Se ingreso al Centro Comunidad de Cuidado Gratitud a las 2:56 p.m , se ingresa al Centro Comunidad de Cuidado, llevamos acabo el protocolo para la mitigación y prevención del COVID-19 y nos colocamos el traje de Bioseguridad, nos dirigimos a la oficina de la coordinadora para indicarle el proceso de la visita del equipo de apoyo a la supervisión, se realiza reunion por el caso de la personas mayor que se evadio del servicio , posetriormente se realiza el recorrrido por la unidad operatica quien acompaña es la coordinadora, no desplazamos a la terraza en donde esta ubicada una habitación donde falta realizar el anclado de los mubles en donde se oraniza la ropa y la lavandería la cual esta debidamente organizada, en las otras habitaciones de se evidencia que las camas estan tendidas y alguna personas recostadas por el frio y la lluvia de ese día, la oficina de los profesionales con puerta y falta la ventana, al igual que la sala multisensorial la cual no está equipada como sala multisensorial, se ingresa al servicio de alimentos el cual estada debidamente organizado y cumpliendo las BPM y Plan Saneamiento, se concentra mucho calor hay poco vitalización, se evidencia que están en pre alistamiento de los alimentos para la cena , con adecuado proceso de rotulación de los mismos, se indica a la coordinadora que hay que verificar la ventilación de esta lugar, que hacen falta elementos y se verifican los equipo y elementos de la tabla 25 por lo cual salió el Requerimeento número 2 evidenciadose que hace falta 1 rallador de por que el que esta lo averiaron los manipuladores de alimentos y los 3 vasos medidores de sensibilidad de 10 ml.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 1 Fecha: Memo I2021017585 - 15/06/2021 Página: 2 de 3

FECHA DE LA VISITA: 20 DE OCTUBRE 2021 CONVENIO No: 7462 DEL 2021

COMPONENTE: NUTRICION Y SALUBRIDAD

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
CUMPLIMIENTO LINEAMIENTOS							
	OBLIGACIONES GENERALES						
22. Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable de la unidad operativa, en caso de contar con concepto favorable con requerimientos, se deberá elaborar un plan de mejora para subsanar los hallazgos generados por la entidad sanitaria y gestionar nuevamente el proceso de visita presentando carta radicada a la entidad sanitaria junto con el plan de mejora.	Contar con el concepto higienico sanitaro por medio del Acta Inpeccion, Vigilancia y control sanitario Establecimiento de hogares gerontologicos o de larga estancia			X			No se cuenta todavia con el concepto pero se realizó el envió de la solicitud el dias agosto del 2021
	Contar con el concepto higienico sanitaro por medio del Acta Inpección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimmiento de preparacion de alimentos			X			No se cuenta todabia con el cocepto pero se realizo el envio de la solicitud el dias agosto del 2021
	Contar con cronograma de ajustes si los conceptos quedan con concepto favorable con requerimiento.					X	No se a recibido visita de otro ente de control hasta el momento de la visita
	COMPONENTE DE NUTRICION Y SALUBRIDAD						
1. Cumplir con lo establecido en los procedimientos establecidos de "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia Nutricional y seguimiento Nutricional y promoción en estilos de vida saludable (alimentación, nutrición y actividad física)"; y los documentos y formatos asociados a estos, que se encuentran publicados en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG; así mismo el asociado deberá mantener actualizados y disponibles para	En que fecha ingreso a la plataforma de SDIS para verificar los formatos a utilizar durante la ejecución del convenio, con su respectiva vigencia, en el cual se puede verificar la fecha de ingreso.					X	La nutricionista ingresara en los dias faltantes del mes de ocutbe
	Verificar cuadro de excell con los formatos, guias, instructivos, protocolos y lineamientos por cada subcomponente.			X			La nutricionista tienen el cuadro con los insturctivos, formatos y linemientos.
2. Implementar la minuta de alimentos entregada por la SDIS, durante el primer día de ejecución del convenio con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida, de requerir ajustes deberá acogerse a las opciones 1 o 2 de elaboración de minuta dando cumplimiento a las especificaciones establecidas en el anexo técnico.	Ver ciclos de menús, minuta patrón y análisis nutricionales entregados por la SDIS que están en ejecución desde el primer día o los aprobados por la Subdirección para la vejez.			X			El Asocaido desde el primer dia incio del convenio 7454 -2021 esta dando cumplimiento a la minuta patron, ciclos de menus y analisis nutricional entregados por SDIS.
	Verificar pantallazo del correo electrónico en el cual se indicó a cuál de las opciones el asociado se acogió, donde se evidencia claramente fecha del envió.					X	La nutricionista realizo esta actividad en el mes de agosto del 2021
	Ver pantallazo del envió de la minuta patrón, ciclos de menus y analisis cuantitativos de las opciones de 1 y 2 según los establecido en el anexo tecnico.					X	NO APLICA
	Verificar del acta de aprobación de la minuta patrón y ciclos de menús por la Subdirección para la Vejez , y que se pueda ver bien la fecha de aprobación.					X	NO APLICA
	Verificar Pantallazo del correo electrónico con el envio del formato de modificaciones a menús					X	No se evidencio la nutricionista no se encontraba el día de la visita por motivos de salud.
	Realizar la publicación de la minuta			X			Se evidencio la publicacion de la minuta y ciclos de menus en el servicio de alimentos.
3. Elaborar, preparar y suministrar las modificaciones alimentarias requeridas por las personas mayores, conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico "Suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones".	Contar con el documento "Modificaciones Alimentarias"			X			El asociado cuenta con el documento de modificaicones alimentarias entregado por la nutricionista de asistenica tecnica de la subdirección de nutrición.
	Verificar la fecha mensualmente la socialización del listado de modificaciones alimentarias por cada participate			X			La nutricionsta realizar la capacitacion del listado de modificaciones alimentarias por participante el 29 de octubre del 2021 al talento humano
	Verificar la socialización de cada 3 meses la capacitación del documento modificaciones alimentarias al talento humano .			X			La nutricionista realizara la capacitación del docuemtnos de modificaciones alimetarias el 26 de octubre del 2021 dirigido al talento humano
	Verificar la publicacion el Listado de modificaciones alimentarias por participante, en el servicio de alimentos y comedor de las personas mayores.			X			El nutricionista del asociado publico el lista de modificiaicones alimentarias por participantes en el servicio de alimentos y el comedor de las personas mayores.
4. Garantizar el suministro de alimentos requeridos a las personas mayores que por tramites de salud se encuentran fuera de la unidad operativa y no reciben la alimentación preparada en el centro, cumpliendo las condiciones de ensamble, trasporte y distribución que aseguren su inocuidad.	En cuadro de excel describir los 5 opciones de fefrigerios entre ellos los normales y refrigerios segun los indicado en el subnumero 3. 8 Alimentos a suministrar para tramites de salud.			X			El nutricionista del asociado esta terminado las 5 opciones de refrigerios a entregar para llevar al momento que las persnas mayores salen a sus tramites medicos y sociales.
	Cuadro de Segumineto de Suministro de Alimentos a Personas Mayores que Salen a Tramite de Salud.					X	No se verifico el listado de entrega durante la visita
5 . Realizar el acompañamiento al consumo diario de alimentos en el comedor para identificar alteraciones o modificaciones en la conducta alimentaria de las personas mayores.	Verificar que se este llevando el formato de Acompañamiento de toma de alimentos en cada uno de los tiempos de comida.			X			Se evidencio el acompañamiento de los profesionales a la hora de la toma del onces, durante la visita.
	Verificar y hacer seguimiento al cronograma de acompañamiento de los profesionales a la hora de la toma de alimentos de las personas mayores.					X	No se verifico el cronograma.

<table>
<tr><th>No. OBLIGACIÓN</th><th>ASPECTO DE VERIFICACIÓN</th><th>DEFICIENTE</th><th>A MEJORAR</th><th>SATISFACTORIO</th><th>SOBRESALIENTE</th><th>NO APLICA</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>6. Garantizar el suministro oportuno de suplementos y complementos nutricionales, multivitamínicos y espesantes, a las personas mayores que por sus necesidades de salud o Nutricionales así los requieren.</td><td>A cuantas personas mayores se le estan suministrando suplemento y complementos nutricionales, multivitaminicos y espesantes en la comunidad de cuidado</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>X</td><td>Debido a su portabilidad aun no se han atendio en la ciuda de bogotá y se está tratando cin dieta hiercalórica y untaduras.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">7. Capacitar y socializar al personal manipulador de alimentos durante la ejecución del convenio, en los procedimientos instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos según lo establecido en el anexo técnico.</td><td>Verificar la fecha del Acta de inducción de capacitación al inicio y de forma cuatrimestral cde las capacitaciones y socilaizaciones al personal manipulador de alimentos durante la ejecución del convenio, en los procedimientos instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos según lo establecido en el anexo técnico.</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>X</td><td>No aplica para este periodo ya ques cada cuatro meses y el asociado comenzo en el mes de julio del 2021 es para el mes de novimebre del 2021.</td></tr>
<tr><td>Verificar el cronograma con los temas de las capacitaciones de los procedimientos, intructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos segúb lo establecido en el anexo técnico</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>El nutricionista del asociado estaba cuenta con el cronograma con los temas a socializar durante la ejecucion del convenio , para este mes se tiene programado realizar la capacitacon del intructivod de recibo de materia primara para el 26 de octubre del 2021 dirigido a los manipuladores de alimentos.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">8. Garantizar los insumos, equipos, elementos y utensilios en el material y la cantidad establecidos en el anexo técnico para el servicio de alimentos y vigilancia nutricional.</td><td>Reallizar el conteo de lo solictado en laTabla 25. Relación equipo y utensilios del componente de nutricion y salubridad.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se realizo conteo de los faltantes de lo solicitado en la Tabla 25. Relación equipo y utensilios del componente de nutricion y salubridad, evidenciandose que el asociado le faltan los siguientes elementos 1 rallador por estar averido y falta los 3 vasos medidores de sensibilidad e 10 ml.</td></tr>
<tr><td>Verificar Hoja de vida de los equipos del servicio de alimentos, antropometría y cronograma de mantenimiento de los equipos y de la calibración de los mismos que lo requieran.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se esta armando la carpeta con la hoja de vida de los equipos del servicio de alimentos y antropometría y cronograma de mantenimiento y calibracion de los mismos que lo requieran</td></tr>
<tr><td rowspan="4">9. Abastecer al servicio de alimentación de los suficientes alimentos en cantidad y calidad necesarios</td><td>Verificar la documentacion sanitaria del establecimeitno del provvedor de alimentos, del tranpsorte y el manipulador del alimentos</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>PROVEEDOR</th><th>ACTA Y CONCEPTO ESTBALECIMIENTO</th><th>VEHICULO ACTA Y CONCEPTO</th><th>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</th></tr>
<tr><td>CARNES Y POLLO</td><td>ACTA AS21N001619 DEL 18/06/2021 CONCEPTO PENDIENTE CON UN CUMPLIMIENTO DEL 83%</td><td>ACTA AS22S0004339 DEN 19 DE DICIEMBRE DEL 2020 CONCEPTO PENDIENTE</td><td rowspan="8">FALTA LOS DOCUEMETNOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS</td></tr>
<tr><td>PEZCADO</td><td>ACTA AS04E509353 CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO DEL 85%</td><td>FALTA CONCEPTO</td></tr>
<tr><td>LACTEOS</td><td>ACTA AS04E508095 DEL 15/08/2020 CON CEPTO PENDIENTE CON UN CUMPLOMINETO DEL 74.75 %</td><td>FALTA CONCEPTO</td></tr>
<tr><td>FRUVER</td><td rowspan="2">ACTA S06E502164 DEL 3/06/2021 CONCPEPTO FAVORABLE CON UN CUMPLIMINETO DEL 91%</td><td rowspan="2">FALTA CONCEPTO</td></tr>
<tr><td>ABARROTES</td></tr>
<tr><td>PANADERIA</td><td>SOLICITUD DE VISITASA AS0000104545</td><td>ATA 4903 DEL 23 DE ENERO DEL 2021 PARA LAS PLACAS WEQ 492 CONCOCPETO FAVORABLE CON UN CUMPLIMINETO DEL 91</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Verificcion el diligenciamiento de de los siguiente formatos por parte del asociado</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>X</td><td>
<table>
<tr><th>DODIGO DEL FORMATO</th><th>NOMBRE DEL FORMATO</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>FOR PSS 175</td><td>PLAN DE COMPRAS SEMANAL</td><td>Se hace la revisión y se encuentra al dia.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 226</td><td>PLAN DE COMPRAS CONSOLIDADO MENSUAL</td><td>Se hace la revisión y se encuentra al dia.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 230</td><td>RECEPCIÓN DE ALIMENTOS</td><td>Se hace la revisión y se encuentra al dia.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 232</td><td>VERIFICACIÓN TRASPORTE DE ALIMENTOS</td><td>Esta en trámite lso conceptos sanitaroa con los nombre de los trnasportiador</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 236</td><td>CONTROL ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS</td><td>Se hace la revisión y se encuentra al dia.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 238</td><td>CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN</td><td>Este formato estaba al dia con la temperatura del las 12 del dia como esta establecido en el anexo tecnico.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 239</td><td>CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN</td><td>Este formato estaba al dia con la temperatura del las 12 del dia como esta establecido en el anexo tecnico.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 243</td><td>PREPARACIÓN ALIMENTOS</td><td>Este formato estaba al dia con la temperatura del las 12 del dia como esta establecido en el anexo tecnico.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 246</td><td>EVALUACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td>Este formato estaba al dia con la temperatura del las 12 del dia como esta establecido en el anexo tecnico.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 247</td><td>FORMADO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS</td><td>Este formato estaba al dia con la temperatura del las 12 del dia como esta establecido en el anexo tecnico.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 248</td><td>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS MENSUAL</td><td>Este formato estaba al dia con la temperatura del las 12 del dia como esta establecido en el anexo tecnico.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 249</td><td>ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN AL SERVICIO ALIMENTOS SEMANAL</td><td>Este formato estaba al dia con la temperatura del las 12 del dia como esta establecido en el anexo tecnico.</td></tr>
<tr><td>NO CONTROLADO</td><td>RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO</td><td>Este formato estaba al dia con la temperatura del las 12 del dia como esta establecido en el anexo tecnico.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Adquirir alimentos de acuerdo a la minuta patrón y a los ciclos de menús avalados por la Subdirección de Nutrición de Secretaría Distrital de Integración Social e igualmente debe diligenciarse los formatos plan de compras consolidado mensual y plan de compras semanal como lo establece el anexo técnico</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado realiza la adqusión de los alimentos de buena calidad y para cumplir con la alimentación de las personas mayores</td></tr>
<tr><td>contar con alimentos fortificados como la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2)</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado cuenta con alimentos dando cumplimiento a la normatividad vigente con relacion a la fotificacion en la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2)</td></tr>
<tr><td>Cumplir con la Res. 1528/2002 (uso prohibido de Bromato de Potasio, solo o como aditivo en mezclas) para los productos de panadería, galletería y bizcochería.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado trae el pan que se elabora de forma artesanal en el centro de comunidad de cuidad de Nazareth Chinauta y la galletaria y biscocheria con la que cuenta el asociado cumple Cumplir con la Res. 1528/2002 (uso prohibido de Bromato de Potasio, solo o como aditivo en mezclas)</td></tr>
<tr><td>Cumplir con la normatividad de rotulado, conforme a lo establecido en la resolución 5109/2005 para los alimentos envasados y empacados de materias primas que se adquieran para el servicio de alimentos.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidencia que el asociado cuenta con los alimentos dando cumplimientoa a la resolucion 5109/2005 de la rotulació de los alimentos envasados y empacados de materias primas.</td></tr>
<tr><td>Los productos lácteos tienen un procesamiento, composición, empaque, transporte, comercialización y características acordes con lo dispuesto en las normas (Decreto 616 de 2006 y demás normas que lo modifican) y son sometidos al menos a uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado cuneta con productos lacteos y sus rerivados con el procesamiento, composición, empaque, transporte, comercialización y características acordes con lo dispuesto en las normas (Decreto 616 de 2006 y demás normas que lo modifican)</td></tr>
<tr><td>Contar con elementos necesarios para la recepción de los alimentos en material sanitario y de fácil desinfección (equipos, básculas, termómetros y recipientes entre otros), durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el contratista debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los alimentos y empaques de estos, inmediatamente llegan al servicio de alimentación del Centro de Protección Social CPS y antes de su almacenamiento, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento y diligenciamiento de formatos</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado cuenta con los elementos para la recepcion de los alimentos en material higienico sanitario como termomentros y recipientes y estan dando cumplimiento al COVID 19</td></tr>
</table>

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	Verificar condiciones de temperatura seguras las cuales oscilan entre (4°C+/-2°C) según resolución 2674 de 2013 en el momento de recepción de alimentos perecederos (lácteos y cárnicos). Diligenciamiento de formatos de recibo de alimentos					X	Durante la visita no llegaron alimentos como lacteos y carnicos para tomar la temperaturas de ingreso
	Almacenar de inmediato (en refrigeradores y congeladores) a la recepción de productos perecederos (lácteos y cárnicos), asegurando la continuidad de la cadena de frío.					X	No se evidencia el proceso de almacenamiento ya que no ingresaron alimentos.
	El contratista cumple con la debida rotulación interna de todos los alimentos que se encuentran almacenados al medio ambiente y equipos de refrigeración. La rotulación debe contener nombre del producto y/o alimentos, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, dia de preparación y lote siempre y cuando se requiera.			X			El asociado realiza la rotulacion interna de los alimentos que recepciona de los proveedores .
	Utilizar el método de rotación P.E.P.S (primero en entrar, primero en salir) en el almacenamiento			X			Durante la visita se evidencio que el asociado cumple con el metodo de P.E.P. S en los alimentos que se encuentran almacenado en la bodega de almacenamiento de alimentos no perecederos.
	Los alimentos almacenados en canecas con tapas que estén rotulados con fecha de ingreso al almacén, fecha de vencimiento y lote.					X	No se evidencio el almacenamiento de alimentos en canecas.
	Los alimentos no perecederos se encuentran almacenados en forma separada, alejados del piso y dispuestos, en material sanitario			X			Durante la visita se evidencio que el asociado almacena los alimentos en estanteria, la cual esta alejada del piso y de la pared.
	Los alimentos que se almacenan en los equipos de frio se encuentran separados y protegidos según el tipo (crudos, preparados y pre cocidos) para evitar la contaminación cruzada			X			Al momento de la viista y revision de los equipos de frío se evidencia los alimentos almacenados allí estan en estanteria y en recipientes plasticos con tapa para evitar la contamización crizada.
	Almacenar los alimentos de mayor riesgo, en condiciones de temperatura seguras: refrigeración (0 °C - 4 °C) y congelación (-1 - 18 °C)						NEVERA MIXTA: CONGELADOR DE VARIOS —0,7ºC; REFRIGERACION 6.2ºC CUARTO FRIO: REFRIGERACION 6ºC CONGELADOR: CONGELADOR CARNICOS —8.5ºC
	Realizar limpieza y desinfección de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos y demás alimentos frescos, al momento del pre alistamiento			X			Se evidencio que el asociado se encontraba realizando el proceso de alistamiento de las verduras y tuberculos para la sopa de la cena.
	Realizar los procesos de pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, etc. en forma higiénica y evitar la contaminación cruzada			X			Se evidencio el pealo de la papa para el ajiaco de la cena
	Ofrecer la comida en los tiempos establecidos en el anexo tecnico Tabla 2. Horarios Tiempos de comida: No. 1: Bebida caliente (tinto o aromática) / Desayuno 07:30 a.m. a 08:30 a.m. No. 2: Nueves 10:00 a.m. a 10:30 a.m. No. 3: Almuerzo 12:00 p.m. a 01:00 p.m. No. 4: Onces 03:00 p.m. a 03:30 p.m. No. 5: Cena 06:00 p.m. a 07:00 p.m. El contratista debe garantizar el suministro de un refrigerio nocturno y/o complemento entre las 8 p.m. a 10 p.m. a los participantes que por su estado nutricional o patologías			X			Se evidencio que se dio cumplimiento de la entrega de las onces a las 3:05 y terminaron de distribuir el almuerzo a las 3:45 p.m. cumpliendo con las modificaicones alimentarias por participantes
	Cumplir con las condiciones de presentación, contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación de los alimentos servidos			X			Al momento de la visita se evidencia que el plato que se le ofrecio a las personas cumple con contraste de colores, textura, consitencia, sabor.
	Utilizar condimentos de origen natural en las preparaciones realizadas			X			El tecnologo de alimentos utiliza para la preparacion de alimentos condimentos naturales como lo indica el anexo tecnica.
	Verificar textura y consistencia blanda en los cárnicos y/o derivados para permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución					X	No se evidenica ya que los que supervisÓ fue la entrega de las onces
	Lavar y desinfectar los termómetros (frio y caliente) cada vez que son utilizados, garantizando su buen estado y debidamente verificados según lo estipulado en el anexo técnico.			X			Las manipuladora de alimentos tomaron las temperatura de lo alimentos y realizaron el proceso de lavado y desinfección de los termomentors.
	Realizar el procedimiento de la toma del peso de las porciones y las temperatura de los alimentos teniendo encuentra la minuta patrón del anexo técnico			X			Se esta dando cumplimiento a la semana 1 ciclo 1 de los menus estragado por la SDIS PREPARACION / CUMPLE SI / CUMPLE NO / PESO / CUMPLE / TEMPERATURA / CUMPLE / OBSERVACIONES Arroz con lehe: X / 150 CC / SI / 60° C / SI Sandia picada pero ofrecen la fresa en dulca: X / 100 GR / SI / 6° C / SI
	Disponer de utensilios higiénicos estandarizados (cucharas, pinzas, tazas, etc.), para el servido y distribución de los alimentos según lo estipulado en el anexo técnico			X			Se evidencio al momento de la vista que se tienen los utensiios estandarizados para dar las cantidades establecidas en la minuta patron.
	Implementar el proceso de la toma de muestras de alimentos			X			Al momento de la visita se evidencio que se esta implementando el proceso de toma de muestra de alimentos, las cuales se ven amacenados en un recipiente plastico con tapa de tres dias.
	El servicio de alimentación debe estar debidamente señalizada			X			Durante el recorrido por el centro de comunidad de cuidado se evidencia que el asociado garantiza la señalización del servicio de alimentos.
	Contar lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, toalla desechable o equipos automáticos para el secado de manos debidamente señalizada, ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personas manipulador de alimentos y para facilitar la supervisión de estas practicas		X				No se evidenica el lavamanos con grifo fr accionamiento no manual
	Contar con el punto de Hidratación para las personas mayores			X			El asociado realizo la ubicación del punto de hidaración en el area del comedor.
	Contar con protocolo para el servicio de alimentos para el COVID 19			X			Se cuenta con el protocolo de COVID-19 para el servicio de alimentos.
	Verificar la capacitacion con temas relacionado al protocolo COVID 19 y lineamientos nacionales, distritales o dados por SDIS					X	Programados para la próxima semann según cronograam

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
10. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación mínima requerida para la prestación del servicio de alimentación de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El asociado debe garantizar la entrega de la dotación para el personal manipulador de alimentos el primer dia de ejecucion del convenio, si el plazo del convenio es de 12 o mas meses se debe entregar una dotación una nieva dotación adicional cada 6 meses posteriores al primer año de ejecución. En la medida que vallan ingresando nuevo talento humano al servicio, el asociado tendra que realizar la entrega de dotación, de conformidad con lo establecido en el presentea anexo tecnico. Tabla 32. Dotacion minima para el personas manipulador de alimentos y tecnico en gastronomia.					X	FEHA DE ENTREGA: La primra se realiza el mes de julio OBSERVACIONES: La proxima entrga es para el mes de Enero del 2022
	El asociado debe garantizar la entrega de gorro, tapaboca, gauntes desechables para los manipuladores de alimentos y las personas que distribuyan y asistan a las personas mayores en su alimentación.			X			Se le hace entrega de los elementos como gorro, tapabocas y guantes desechables de forma semanal.
11. Garantizar que el personal manipulador de alimentos tenga formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Garantizar el certificado del que el manipulador de alimentos tenga formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".						El Asociado garantiza la documentacióndé los manipuladores de alimentos NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / FECHA DE REALIZACION / FECHA DE VENCIMIENTO Cristian Fernando Cristancho: 16-ago-21 / 16-ago-22 Mary Luz Moque Moya: 27-may-21 / 27-may-22 Yulieth Paola Vega Jaramillo: 31-may-21 / 31-may-22 Johanna Moreno Vera: 31-may-21 / 31-may-22 Ana Astrid Samper Garcia: 16-sept-21 / 16-sept-22
	Verifica la capacitacion de BPM a los manipulaores de alimentos mensaulmente			X			El dia 15 de junio del 2021 el nutricionista realizo la socialización del tema "Decreto 3075 y resolución 2674 del 2013" dirigido a los manipuladores de alimentos
12. Garantizar que el talento humano que realiza la manipulación de alimentos cuente con certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos con vigencia no mayor de un año y garantizar que se efectúe un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera afectar la inocuidad de los alimentos donde se certifique la aptitud para la manipulación de alimentos.	Contar y vericar qie el asociado garntice el certificado médico donde conste aptitud de la persona para "manipular alimentos", no superior a un año.			X			Elaspciado garantiza que el manipulador de alimentos uente con certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos con vigencia no mayor de un año y garantizar que se efectúe un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera afectar la inocuidad de los alimentos donde se certifique la aptitud para la manipulación de alimentos. NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / FECHA DE REALIZACION / FECHA DE VENCIMIENTO Andres Salazar: 1 de junio del 2021 / 1 de junio del 2022 Diana Faro: 23 de marzo de 2021 / 23 de marzo de 2022 Jessica Beltran: 23 de marzo de 2021 / 23 de marzo de 2022 Mary Gamboa: 13 de abril de 2021 / 13 de abril de 2022 Mireya Ladino: 23 de marzo de 2021 / 23 de marzo de 2022 Elizabeth Pino: 14 de enero 2021 / 14 de enero 2022 Nancy Adriana Torres: 13 de enero 2021 / 13 de enero 2022
13. Contar con un plan de capacitación continuo y permanente según lo establecido en la resolución 2674 de 2013, para todo el personal que realiza la manipulación de alimentos en cualquiera de las etapas del proceso desde el recibo hasta el servido y distribución de alimentos.	Disponer de guía de capacitación en manipulación de alimentos de acuerdo con lo reglamentado en la resolución 2674 de 2013 art 12 y 13			X			El asociado cuenta con la guia de capacitación continua en manipulacion de alimentos de acuerdo a la resolcución 2674 del 2013.
	Contar con el cronograma para de capacitacion continua y permante			X			Se evidencia que estaba terminado de realizar el cronograma para la ejecucion del convenio.
	Verifica la capacitacion de BPM a los manipulaores de alimentos mensaulmente			X			Se realiza el 25 de octubre del 2021 dirigida a los manipuladores de alimentos
14. Garantizar la valoración inicial, seguimientos nutricionales de las personas mayores y envió de la base de seguimiento nutricional de acuerdo a la periodicidad requerida, así mismo diligenciar los formatos de vigilancia nutricional según lo establecido en el anexo técnico y adjuntarlos a la historia social de cada persona mayor	Realizar la primera evaluación del estado nutricional de la personas mayores.			X			No se ha presentado ingresos al momentos de la visita
	Realizar cierres de historias sociales por fallecimientos, traslados y reintegros familiares			X			Se realizo el cierre de 3 valoraciones inciales, seguimiento nutricionales 1 por fallecimiento, 1 por reintegro familiar y 1 por evasion del servicio.
	Realizar seguimiento nutricional cada dos meses a la población atendida en los Centros de Protección Social con estado nutricional de malnutrición (Desnutrición, bajo peso, sobrepeso y Obesidad)			X			Se tienen programado realizar 4 segumientos nutricionales para el mes de octubre del 2021
	Realizar seguimiento nutricional cada tres meses a la población atendida en los Centros de Protección Social con estado nutricional de normalidad					X	No aplica no se tiene programada estas valoraciones según los tiempos establecidos en el anexo tecnico.
	Se han realizado consentimientos informados para el no recibir la alimentación establecida según sus patologías y estado nutricional					X	No aplica a la fecha de visita no se han realizado consentimientos informados
	Realizar revisión de historias sociales de las personas mayores con todas las características nombradas en el presente anexo técnico.					X	No se realizo revision de seguimientos nutricionales se realizaran en el mes de noviembre del 2021
	Cuantos PAIIN se tienen programados para el mes			X			Se tiene programado participar en 42 segumientos de monitoreo, 2 planeado y 2 conociendo,
	El contratista debe garantizar el envío de la base de seguimiento nutricional al referente técnico de la Subdirección para la Vejez a más tardar el último día hábil del mes de febrero, mayo, agosto y noviembre, para el respectivo diligenciamiento de los formatos definidos para el registro de la información en el aplicativo SIRBE.					X	No aplica no se tiene programada realizar el envio de la base de Datos Antropometricos según los tiempos establecidos en el anexo tecnico.
	Se han presentado canalizaciones a las Instituciones Prestadoras de Salud (IPS) de personas mayores al servicio de urgencia o a consulta con nutrición.					X	No aplica al moomento de la visita no se han realizado
15. Diseñar, implementar y evaluar el plan de promoción de estilos de vida saludable (Estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC), conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	Desarrollar e implementar una estrategia de Información Educación y Comunicación IEC para implementarla en la población atendida y/o el talento humano contratado, desarrollando como mínimo una socialización al mes			X			Se evidencio que la nutricionista realizo el envio del estrategia IEC el dia de 3 de agosto del 2021, a la fecha de la visita nos se habia recibido todabia el aval del documentos
	Implementar la estrategia IEC, se programa mediante cronograma y ficha técnica, se controla la asistencia, y su se evalúa mediante pre y pos-test			X			Se realizo el 14 de octubde del 2021 el foro con el tema de frutas, verduras y agua con las personas mayores
	El contratista debe entregar al referente técnico de la Subdirección para la Vejez un reporte cuantitativo de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de estilos de vida saludable, en el formato definido por la SDIS y con la periodicidad establecida institucionalmente para este proceso institucionalmente para este proceso, trimestralmenete			X			La nutricionista realizara el envio los días faltantes del mes de octubre del 2021
	El contratista realizará un reporte cualitativo a la mitad y al finalizar el convenio que dé cuenta de los logros, dificultades y oportunidades de mejora en el proceso desarrollado, a través del formato definido por la SDIS lo cual será incluido en el informe de la estrategia IEC.					X	No aplica se hace la entrega 2 veces durante la ejecución del convenio
	El contratista deberá presentar los resultados de la implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable en la última mesa técnica realizada en la Subdirección para la vejez desde el componente nutricional antes de finalizar el convenio, eligiendo la estrategia IEC más relevante y que el equipo considere que generó mayor cumplimiento de los objetivos planteados.					X	Se hace entrega finalizando el convenio.

<table>
<tr><th>No. OBLIGACIÓN</th><th>ASPECTO DE VERIFICACIÓN</th><th>DEFICIENTE</th><th>A MEJORAR</th><th>SATISFACTORIO</th><th>SOBRESALIENTE</th><th>NO APLICA</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>16. Planear, preparar y ofrecer a los participantes, preparaciones especiales en todos los tiempos de comida diferentes al ciclo de menú establecidos para la conmemoración de fechas especiales y cumpleaños de las personas mayores según lo descrito en el anexo técnico. Estas preparaciones deben ser programadas de manera previa y enviadas mínimo quince (15) días calendario antes del evento para su revisión por parte del equipo técnico.</td><td>Como parte de la atención integral y la humanización del servicio, el contratista a través del profesional nutricionista dietista debe planear para ofrecer a los participantes, preparaciones especiales diferentes a las establecidas en el ciclo de menú para todos los tiempos de comida en fechas como , jueves y viernes santo, día del padre, día de la madre, día de la independencia, mes de la persona mayor (un día de agosto), día de amor y amistad, día de las velitas,24 y 31 de diciembre y la conmemoración de los cumpleaños de las personas mayores una vez al mes, en la cual el contratista deberá proporcionar adicionalmente una torta o pastel como parte de la celebración. Para las novenas de aguinaldos no se realizará cambio del total de tiempos de comida, únicamente para el refrigerio que acompañe esta actividad, se suministraran preparaciones propias y tradicionales de dicha celebración.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se realiza el 15 de Octubre, a la espera de la respuesta</td></tr>
<tr><td>17. Programar el recibo de materias primas para el servicio de alimentación en horarios diferentes a los establecidos para el suministro de cada tiempo de comida, con el fin de no generar interrupciones durante el servido y distribución de los alimentos.</td><td>Contar con programar del recibo de materias primas para el servicio de alimentación en horarios diferentes a los establecidos para el suministro de cada tiempo de comida, con el fin de no generar interrupciones durante el servido y distribución de los alimentos.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado tiene progrmada la entrega de la materia a los proveedores los Sabados a partir de las 3 de la tarde.</td></tr>
<tr><td rowspan="6">18. Implementar el Plan de Saneamiento – PS en lo relacionado con el servicio de alimentos durante la ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del subcomponente de salubridad establecidos en el anexo técnico.</td><td>Contar con el documento PLAN DE SANEAMIENTO-PB que contenga los programas: Limpieza y Desinfección, Control de Plagas y Roedores, Residuos Sólidos y Líquidos y Control y Abastecimiento de Agua Potable</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado cuanta con el plan de sanemiento el cual esta implmentado en el servicio de alimentos</td></tr>
<tr><td>Garantizar el conocimiento, desarrollo e implementación del PSB en el área de producción de alimentos al igual que su evaluación y actualización periódica</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Para el 21 de octubre del 2021 se tienen programada la capacitación con el tema Programa de desechos solidos y implementación de nuevos colores a los manipuladores de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Para una adecuada limpieza y desinfección de áreas, zona, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsa de residuos, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>CODIGO DEL FORMATO</th><th>NOMBRE DEL FORMATO</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>FOR PSS 065</td><td>SEGUIMIENTO A SOLUCIÓN DESINFECTANTE</td><td>No se evidencio la nutricionista no se encontraba el dia de la visita por motivos de salud.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 068</td><td>VERFICACIÓN LIMPIEZA,DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS</td><td>No se evidencio la nutricionista no se encontraba el dia de la visita por motivos de salud.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 066</td><td>INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS</td><td>No se evidencio la nutricionista no se encontraba el dia de la visita por motivos de salud.</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 067</td><td>INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES</td><td>No se evidencio la nutricionista no se encontraba el dia de la visita por motivos de salud.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Disponer de canecas con su respectiva tapa en material sanitario para la recolección de desechos, en adecuadas condiciones higiénicas, rotulados y dotados con el color de bolsa respectiva</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidencia que cuenta con las canecas en el servicio de alimentos dando cumplimiento al codigo de colores, para el servicio de alimentos.</td></tr>
<tr><td>Contar con el punto de Aceite Vegetal Utilizado (AVU), el cual debe contar con un recipiente, sellado hermeticamente con rotulo, embudo con malla filtradora.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se cuenta con el AVU en el servicio de alimentos con su respectivo embudo y malla filtradora.</td></tr>
<tr><td>18. Implementar el Plan de Saneamiento – PS en lo relacionado con el servicio de alimentos durante la ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del subcomponente de salubridad establecidos en el anexo técnico.</td><td>Verificar la marcación de los elementos de aseo de acuerdo con el código de colores del P.S.B. Así: Amarillo áreas de preparación de alimentos, Verde áreas de recibo y almacenamiento, Rojo Instalaciones sanitarias y Negro salón comedor, pasillos y áreas comunes.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Durante el recorrido se evidencio que los elementos de aseo estan debidamente rotulado, según lo establecidos en el documento Plan de Saneamiento Basico.</td></tr>
<tr><td></td><td>Realizar el proceso de limpieza y desinfección del menaje de acuerdo con los establecidos en el plan de saneamiento</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Las manipuladoras de alimentos realizan el proceso de limpieza y desinfeccion del manaje de las personas mayores teniendo encuenta los dos factores 1 menaje de personas mayores sin COVID-19 y 2 menaje de personas mayores por prevención o con COVID-19.</td></tr>
<tr><td colspan="8">COMPONENTE ADMINISTRATIVO</td></tr>
<tr><td>10. Garantizar el talento humano mínimo requerido durante la ejecución del convenio, dando cumplimiento a lo señalado en el anexo técnico.</td><td>El asociado debe garantiza la totalidad de talento humano descrito en la Tabla 13. Relacion de Talento Humano minimo requerido para la atecion de 100 cupos.</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">CARGO</th><th rowspan="2">No. PERSONAL</th><th colspan="2">HORARIO</th><th rowspan="2">OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><th>MAÑAMA</th><th>TARDE</th></tr>
<tr><td>NUTRICIONISTA</td><td>1</td><td colspan="2">TC</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>TECNICO EN GASTRONOMIA</td><td>1</td><td colspan="2">TC</td><td>CUMPLE</td></tr>
<tr><td>OPERARIO/A DE COCINA</td><td>4</td><td>2</td><td>2</td><td>CUMPLE</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>15. Todo el talento humano debe cumplir cabalmente con las obligaciones establecidas en el anexo técnico.</td><td>Los profesionales como el nutricionista, el tecnico en gastonomia y operarios de cocina cumplan cabalmente con la obligaciones establecidas en el anexo tecncio</td><td></td><td></td><td>X</td><td></td><td></td><td>Los profesionales del asociado con sus profesionales y tecnicos para el compoenente de nutricion y salubridad estan dando cumplimiento a las obligaciones contratuales por cada especialidad</td></tr>
</table>

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 1 Fecha: Memo I2021017585 - 15/06/2021 Página: 3 de 3

FECHA DE LA VISITA: 20 DE OCTUBRE 2021 CONVENIO No: 7462 DEL 2021

COMPONENTE: NUTRICION Y SALUBRIDAD

Concepto cumplimiento de obligaciones verificadas en las visita			
El asociado esta dando cumplimiento a lo establecido en el anexo tecnico y clausulado para el componente de nutricion y salubridad en sus cuatro componentes, el asociado dió cumplimiento a las socliazaciones con los temas de apoyo alimentarios, salibridad y las acciones necesarias para diseñar la estategia de Información, Educación y comunicación estilos de vida saludable, se realizaron las valoraciones de ingreso, los segumientos nutricionales .			
Observaciones y recomendaciones del apoyo a la supervisión que realiza la visita:			
El asociado garantizó los elementos de la tabla 25 pero debe reponer 1 rallador por esta averiado y cambir los vasos medidores para sensiblidad de 10ml			
Garantizar la docuementacion sanitario completa de los proveedores de alimentos			
Garantiza el lavamos de grifo de accionamiento no manual			
Aspectos de verificación que no aplican en el periodo			
Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita			
Acciones a implementar:			Plazo:
1. Garantizar lo solicitado en la Tabla 25 del anexo tecnico			El asociado para el 30 de octubre del 2021
2. Garantizar la documetnacion sanitario completa de los proveedores de alimentos			Para el 30 de octubre del 2021
Observaciones de quien recibe la visita: No hay observaciones de la visita			

Firma de quien recibe la visita	Claudia Peñate
Nombres y Apellidos	CALUDIA PEÑATE
Cargo	NUTRICIONISTA DEL CENTRO COMUNIDA DE CUIADO
Fecha de la visita	20/10/21
Hora inicio de la visita	2:56 a. m.
Hora finalización de la visita	6:00 p.m.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma	Monica Maritza Medina Sánchez
Nombres y Apellidos	MONICA MARITZA MEDINA SANCHEZ
Cargo	PROFESIONAL DEL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISION

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE CHEQUEO SUPERVISIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-221 Versión: 0 Fecha: Memo Int I2018072279 – 26/12/2018 Página: 1 de 1

FECHA DE LA VISITA: 19 DE OCTUBRE 2021 CONVENIO No: 7462 DEL 2021

COMPONENTE: NUTRICION Y SALUBRIDAD

TABLA 25. Relación equipo y utensilios mínimos del componente nutrición y salubridad

ELEMENTO			CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	TIPO DE BIEN	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Equipos	Equipos de refrigeración y congelación	Refrigerador en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
		Nevera mixta (refrigeración- congelación)	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
		Congelador en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Estufa	Estufa industrial en acero inoxidable de 4 o 6 quemadores (fogones), con plancha a gas natural.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
		Enana en acero inoxidable con 1 puestos a gas natural	1unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Extractor de Olores	Campanas tipo pared, central o isla manufacturada en acero inoxidable.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Licuadoras	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo2 litros de capacidad.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
		Licuadora semi-industrial o familiar mínimo 2 litros de capacidad.	2 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2			X			
	Horno industrial	Horno industrial en acero inoxidable como mínimo 2 niveles de altura.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			SIN A GAS COLOCADO EN LA PARTE DE LA BODEGA DE ABARROTES
	Horno microondas	Casero de alta gama	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
Instrumentos de Medición para alimentos	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable, capacidad mínima de 50 kg. Capacidad máxima 150 kg.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Báscula digital para alimentos en el servicio de alimentos y en cada cocineta	Báscula electrónica con capacidad mínima de 50 libras.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Gramera digital	Balanza gramera de mesa máximo de 1 gramo de sensibilidad.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Termómetros de Alimentos en el servicio de alimentos central y en cada cocineta	Termómetro digital para productos frío.	2 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2			X			
		Termómetro digital para productos calientes.	2 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2			X			
Equipos de medición antropometría	Cinta Métrica	Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Báscula electrónica industrial	Material: acero inoxidable, capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura, certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar sucorrecta trazabilidad en las mediciones.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Tallímetro	Un tallímetro en material resistente, liviano y no deformable, con capacidad de 200 centímetros y sensibilidad de un milímetro. Si es tallímetro se recomienda una base de 25 cm de ancho. No se recomienda el uso de metros de modistería, cintas métricas de papel o plástico, adheridos a la pared.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Pesa patrón	Pesa patrón con manija de agarre material hierro fundido superficie lisa sin grietas ni bordes afilados, peso de 10Kg garantía mínima de 1 año con certificación de calibración por un laboratorio acreditado por la ONAC.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
Muebles y elementos para la Operación del Servicio de Alimentos	Anaquel o Estanterías	Para ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario.	10 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	10			X			
	Canastillas	Planas en material higiénico sanitario. Medidas Largo 60 cm X Ancho 40 cm. X Alto 25 cm.	30 unidades por bunidad operativa	NO CONSUMIBLE	30			X			
	Escurridor por cada cocineta	De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial.	1 unidad por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
	Estibas	En material higiénico sanitario.	6 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	6			X			
	Mesa de Trabajo	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3			X			
	Mesas Beneficiarios	En material higiénico sanitario de 4 y 8 puestos.	De acuerdo con cobertura contratada.	NO CONSUMIBLE	13*4 = 42 PUESTOS			X			
	Sillas Beneficiarios	En material plástico con espaldar y brazos.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	100			X			
Elemetos y utensilios del servicio de alimentos	Cubiertos	Cucharas de sopa en acero inoxidable para el 100% de los participantes.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	50			X			
		Cucharas de postre, en acero inoxidable para el 100% de los participantes.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	50			X			
	Platos – Vasos – Pocillos con agarradera	Material higiénico sanitario, para sopa para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se aceptan en material desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	50			X			
		Material higiénico sanitario, seco para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se aceptan en material desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	50			X			
	Platos – Vasos – Pocillos con agarradera	Material higiénico sanitario, , plato postrero,para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se aceptan en material desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	50			X			
		Material higiénico sanitario, para bebidas calientes y para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se aceptan en material desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	50			X			
		Material higiénico sanitario, para s bebidas frías para el 100% de los beneficiarios que garantice la porción servida por grupo etario. No se aceptan en material desechable.	1 unidad por cada persona mayor.	NO CONSUMIBLE	50			X			
	Ollas, Calderas, Pailas	Calderos hondos de aluminio fundido con capacidad de 75 lt, extrafuerte, en aluminio y con tapa.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2			X			
		Olla a presión 10 litros	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2			X			
		Olla a presión de 5 litros	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2			X			
		Ollas en aluminio número 36 con tapa	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Olleta con tapa de 2 litros	5 unidades por unidad opertaiva	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Pailas en aluminio fundido mínimo de 46 cm	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2			X			

ELEMENTO			CANTIDAD SOLICITADA POR ANEXO TECNICO	TIPO DE BIEN	CANTIDADES EN LA UNIDAD OPERATIVA	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Elemetos y utensilios del servicio de alimentos	Recipientes y Bandejas	Bandejas en material higiénico sanitario entre 50cm - 55cm de largo x 30 - 38 cm de ancho.	20 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	20			X			
		Canecas plásticas con tapa 37 litros para almacenamiento de granos	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Jarra plástica con tapa de 1 litro	6 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	6			X			
		Jarra plástica con tapa de 2 litros	7 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	7			X			
		Jarra plástica con tapa de 5 litros	8 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	8			X			
		Recipiente almacenamiento de alimentos en plástico con tapa de 5 libras	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Recipiente en plástico para desinfección del fruver, con capacidad de 10 litros.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Recipiente en plástico para almacenar queso con capacidad mínima de 2.5 kilos	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3			X			
		Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 libras	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Set de cucharas medidoras en plástico resistente a la distorsión y a temperaturas altas, 1/8 copa - 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa - 80 ml, ½ taza - 125 ml, 1 taza - 250 ml.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3			X			
		Taza plástica grande	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
		Tina plástica 50 litros	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Vaso medidor con sensibilidad 10cc	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3			X			
	Utensilios Cocina	Batidor manual en acero inoxidable	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3			X			
		Cernidor en aluminio grande	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3			X			
		Colador en acero grande	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3			X			
		Cuchara de servir pastas en acero inoxidable de medidas 30 a 35 cm.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Cuchara espumadera.	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3			X			
		Cuchara para servir (aluminio fundido)	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Cuchara perforada para servir ensalada	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Cucharon de aluminio	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Martillo para cocina en acero inoxidable	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2			X			
		Tabla para picado de polietileno de 30 cm x 20 cm x 2 cm de espesor con código de colores.(Blanca, Amarilla, Roja, Verde, Azul y Café.	12 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	6			X			
		Pela papas industrial. Fabricación en acero inoxidable 304L, calibre 18. Capacidad 12 libras. Entrada para el agua. Salida del producto y salida de residuos. Abrasivo en la parte interna de la pela papa. Motor de 1 Hp.	1 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	1			X			
		Pinza en acero inoxidable de mínimo1 5cm de largo, mango de acero inoxidable y punta dentada.	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Rallador en acero inoxidable de 4caras.	2 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	2			X			
		Set de cuchillos x 3 unidades	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			
		Tijera para cocina	3 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	3			X			
	Utensilios Cocina	Trinche de cocina acero inoxidable	5 unidades por unidad operativa	NO CONSUMIBLE	5			X			

EL ASOCIADO TIENE HASTA EL 30 DE JUNIO PARA DAR CUMPLIMIENTO DE CONTAR CON TODOS LOS ELEMENTOS DE LA TABLA 25 COMO LO ESTABLECE EL CONTRATO 7454-2021		**Fecha de verificación:**	20 DE OCTUBRE 2021
Datos Representante de la Secretaria de Integración		**Datos Representante de la Unidad Operativa**	
Nombres y Apellidos:	**MONICA MARITZA MEDINA SANCHEZ**	**Nombres y Apellidos:**	**CLAUDIA PEÑATE**
Firma:	Monica Maritza Medina Sánchez	**Firma:**	Claudia Peñate
Cargo:	**CONTRATISTA DEL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISION**	**Cargo:**	**NUTRICIONISTA DEL CENTRO COMUNIDA CUIDADO**