INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE CONVENIO INTERVENIDO
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

A. GENERALIDADES

Información General	
Periodo del Informe	Del 28/09/2020 al 31/10/2020
Número de Convenio – Vigencia	12537/2020
Fecha de Convenio	18/09/2020
Asociado	CORPORACIÓN SUA ZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES UNA PROPUESTA ALTERNATIVA DE DESARROLLO
NIT	830.076.629-1
Comedor Comunitario	LAGOS DE TIMIZA
Localidad	KENNEDY

Objeto del Convenio
Prestar el servicio de atención alimentaria en los Comedores Comunitarios en cumplimiento del Proyecto 1098 “Bogotá Te Nutre” o el que haga sus veces, a fin de beneficiar con una alimentación, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua a mujeres gestantes, niños, niñas y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, en inseguridad alimentaria moderada y severa, con énfasis en el fortalecimiento del tejido social y comunitario.

Condiciones Generales del Convenio							
Valor Cupo	**Cupos Diarios Contratados**	**Cupos A. Totales Contratados**	**Plazo en Meses**	**Plazo de Operación en Días Hábiles**	**Aporte SDIS**	**Aporte Asociado**	**Valor Inicial del Convenio**
$ 8.972	240	33.120	5	112	$ 275.757.120	$ 21.395.520	$ 297.152.640
Fecha Inicio de Operación		**Fecha Final de Operación**		**Fecha Final de Ejecución**		**Número de Meses de Ejecución**	
28/09/2020		12/02/2021		27/02/2021		5	

Modificaciones / Agotamiento de Recursos								
Modificación N°	**Días de Prórroga**	**Meses de Prórroga**	**Valor de Adición**	**% de Adición**	**Días de Agotamiento de Recursos**	**Nueva Fecha Final Operación**	**Nueva Fecha Final Ejecución**	**Modificaciones (anexo técnico, cobertura y/o costo cupo día)**
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Raciones del Periodo								
Raciones Validadas del Período	**Déficit de Raciones del Periodo**	**Raciones Fuera de Horario del Periodo**	**Raciones Fuera de Horario de Periodos Anteriores**	**Raciones Validadas para Pago**	**Días de Operación en el Período**	**Días No Operados en el Período**	**Raciones Entregadas Acumuladas**	**Déficit de Raciones Acumuladas**
6.486	474	0	0	6.486	29	0	6.486	474

Ejecución del Convenio en Porcentajes		
Porcentajes de Ejecución por Días Contratados en el Periodo Certificado	**Porcentaje de Ejecución Financiera en el Periodo Certificado**	**Porcentaje en Cubrimiento Poblacional por Cupos Contratados en el Periodo**
100%	100%	93%

B. COMPONENTE INCLUSIÓN SOCIAL

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	30/09/2020	Seguimiento	JULY RODRIGUEZ
Visita 2	16/10/2020	Seguimiento	JULY RODRIGUEZ
Visita 3	28/10/2020	Seguimiento	BIBIANA RAMIREZ

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado “Abierto” Generados en Periodos Anteriores - Inclusión Social					
N° Variable Afectada	**Tipo (O, P, R)**	**Descripción (O, P, R)**	**Fecha de Generación**	**Seguimiento Interventoría**	**Estado**
NA	NA	NA	NA	NA	NA

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado “Abierto” Generados en el Periodos - Inclusión Social					
N° Variable Afectada	**Tipo (O, P, R)**	**Descripción (O, P, R)**	**Fecha de Generación**	**Seguimiento Interventoría**	**Estado**
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Concepto Componente Inclusión Social	
Concepto del Periodo	**Observaciones**

C. COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	28/09/2020	Seguimiento	Martha Tique
Visita 2	09/10/2020	Seguimiento	María Consuelo Duarte H
Visita 3	22/10/2020	Seguimiento	Mónica Forero

Seguimiento Concepto Sanitario				
Concepto Sanitario	**Fecha Visita**	**Nº Acta de Visita**	**Hospital/ SubRed**	**Hallazgos de Visita de SUBRED**
No Tiene	NA	NA	NA	NA

Seguimiento al Lavado de Tanque				
Fecha Último Lavado de Tanque	**Material del Tanque**	**Número de Tanques**	**Capacidad del Tanque**	**Empresa que realiza el Lavado**
24/09/2020	PVC	1	1000 l	Fumigaciones CEDICAR

Evaluación de la Calidad Microbiológica y Fisicoquímica		
Fecha Toma	**Fecha Resultado**	**Descripción de Hallazgos**
1. 06/10/2020 2. 06/10/2020	1. 08/10/200 2. 13/10/2020	1. LA MUESTRA CARNE DE RES CRUDA PARA SOPA presentó Recuento de E. coli genérico, Screening E. coli STEC ((Genes stx y eae), Screening E. coli STEC (BIG SIX), Ensayo screening E.coli O26, Ensayo screening E.coli O121, Ensayo screening E.coli O45, Ensayo screening E.coli O103, Ensayo screening E.coli O145 2. LA MUESTRA FROTIS DE MANOS LIMPIAS: LUZ ECHEVERRY - OPERARIO - DESINFECTAMTE UTILIZADO: JABON ANTIBACTERIAL INDUSTRIAS ALTA PUREZA presentó Recuento de Coliformes Totales
Fecha Re-Muestreo	**Fecha Resultado Re-Muestreo**	**Descripción de Hallazgos**
14/10/2020	20/10/2020	LA MUESTRA CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA PRESENTÓ RESULTADO ACEPTABLE

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en Periodos Anteriores - Alimentación, Nutrición y Salubridad					
N° Variable Afectada	**Tipo (O, P, R)**	**Descripción (O, P, R)**	**Fecha de Generación**	**Seguimiento Interventoría**	**Estado**
NA	NA	NA	NA	NA	NA

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en el Periodos - Alimentación, Nutrición y Salubridad					
N° Variable Afectada	**Tipo (O, P, R)**	**Descripción (O, P, R)**	**Fecha de Generación**	**Seguimiento Interventoría**	**Estado**
4	O	Se evidenció adquisición y uso de aceite mezcla de soya y oleína de palma, marca sol caribe.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor hace uso de aceite de soya y cumple con las preparaciones conforme a los lineamientos establecidos por la SDIS. Se da cierre a la variable	Cerrado

12	O	Se evidenció que no realiza verificación de temperatura de recepción de helado.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que no se realiza verificación de temperatura de recepción del queso doble crema (9,4°C y 13,6°C). Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que se realiza verificación de temperatura en la recepción de pulpas y carnes. Se cierra la variable.	Cerrado
15	O	Se evidenció que no presentó concepto higiénico sanitario de proveedor de queso, yogurt, crema de leche, helado, huevos, atún, mayonesa y atún, granero mi fortaleza y de respectivos vehículos de transporte. No presenta concepto sanitario de proveedor de pulpa de fruta, frescor.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con los conceptos sanitarios de los proveedores y los vehículos de transporte vigentes y actualizados. Se da cierre a la variable.	Cerrado
17	O	Se evidenció que no verifica de temperatura de alimentos que requieren cadena de frío , para helado.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que no se realiza verificación de temperatura de productos que requieren cadena de frío, lácteos en el caso particular del queso que se recibió y presenta temperatura de 9,4°C y 13,6°C, no cumpliendo con criterios de aceptación y rechazo. Se reitera observación. Se observa leche en contacto con el piso en canastilla. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que se realiza verificación de temperatura en la recepción de pulpas y carnes. Se cierra la variable.	Cerrado
19	O	Se evidenció congelador horizontal de pulpa de fruta y vegetales prelistos con registro de 1 °C , fuera de rango seguro.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el congelador horizontal, presenta rangos de seguridad acorde con su función sobre -9,0°C, Se da cierre a la variable.	Cerrado
20	O	Se evidenció congelador horizontal de pulpa de fruta y vegetales prelistos con registro de 1 °C , fuera de rango seguro.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que los alimentos perecederos se almacenan a temperaturas adecuadas tanto congelación como de refrigeración debidamente rotuladas y a temperaturas adecuadas. Se da cierre a la variable.	Cerrado
22	O	Se evidenció almacenamiento no organizado de alimentos que no requieren refrigeración. No dispone de estibas, uso de canastillas base, que no facilita procesos de higienización.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia uso de canastilla de base para algunos productos, sin embargo, se cuenta con estante para ubicación de canastillas de Fruver; 1 estiba de 2 cm de altura no facilita procesos de limpieza y desinfección. Las áreas se observan organizadas, pero faltan elementos para optimizar almacenamiento. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 2/10/2020 se evidencian las áreas organizadas, alimentos que no requieren refrigeración se encuentran en canastillas. Se cierra la variable.	Cerrado
23	O	Se evidenció no registro de temperaturas de equipos de frío.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia registro de temperatura de equipos de frío no actualizadas, refrigerador dúplex sin medición del 08/10/2020, congeladores y refrigerado del mixto sin temperatura de la mañana del día. Variable en seguimiento. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia registro de temperatura de equipos de refrigeración y congelación actualizados. Se cierra la variable.	Cerrado

26	O	Se evidenció que talento humano no cuenta con dotación de bioseguridad para gafas o careta, excepto profesional social. No lavado frecuente de manos o cambio de guantes al cambiar de actividad. Manipulación de verdura cocida con guantes para, mezclar. Petos sucios.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que se implementa de forma debida las buenas prácticas de manufactura. Se da cierre a la variable.	Cerrado
27	O	Se evidenció que no presenta certificado médico en el que conste aptitud para manipular alimentos de Luis Eduardo Saavedra, auxiliar administrativo.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con certificados médicos que avalen la aptitud para manipular alimentos de todo el personal que lo requiere de acuerdo al anexo. Se da cierre a la variable.	Cerrado
33	O	Se evidenció anjeos sueltos y deteriorados, con regular limpieza de ventanas de zona de lavado de menaje y despensa de alimentos y cocina con levantamiento de pintura y cemento.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia aún anjeos sueltos, no asegurados y deteriorados en despensa de alimentos detrás de neveras y ventana de pasillo. Se arreglo anjeo del área de lavado. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia angeos asegurados y en buen estado en despensa de alimentos detrás de neveras y ventana de pasillo. Se cierra la variable.	Cerrado
34	P	Se evidenció muros de entrada a zona de lavado de menaje, despensa de alimentos y cocina con levantamiento de pintura y cemento, superficies rugosas. Despensa de alimentos no cuenta con uniones redondeadas piso – pared. Pisos de despensa de alimentos y lavado de menaje con juntas deterioradas y con picaduras o huecos en algunas baldosas.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor realiza resanes en paredes de despensa, pero aún no se ha pintado, despensa no cuenta con uniones redondeadas piso pared, se resanan juntas. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que el comedor realiza pintado en paredes de despensa. La despensa no cuenta con uniones redondeadas piso pared, ni se ha resanan juntas. Se genera plan de mejoramiento de acuerdo a matriz de tipificación de SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
35	O	Se evidenció que comedor no cuenta con concepto sanitario. realizó solicitud a autoridad sanitaria el 23/09/2020 con solicitud No As00011732.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor no cuenta con concepto sanitario. Cuenta con solicitud a la autoridad sanitaria del 23/09/2020 con solicitud No. AS00011732 a la espera de visita. Variable en seguimiento. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que el comedor no cuenta con concepto sanitario. Cuenta con solicitud a la autoridad sanitaria del 23/09/2020 con solicitud No. AS00011732 a la espera de visita. Continúa en seguimiento la variable.	Abierto
38	O	Se evidenció regulares condiciones de orden y limpieza de despensa de alimentos (piso, canastillas, mesones sucios, con exceso de polvo).	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia áreas en adecuadas condiciones de orden y limpieza en todas las áreas. Se da cierre a la variable.	Cerrado
39	P	Se evidenció no dotación de lavamanos de acción no manual con sistema de secado de manos (no toallas de papel desechables).	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que no se encuentra señalizadas todas las áreas, se cuenta con toallas desechables que se ubican sobre mesa de prealistamiento, no se cuenta con dispensador. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 11/10/2020 se evidencia que se encuentra señalizadas todas las áreas, se cuenta con toallas desechables que se ubican sobre mesa de prealistamiento, no se cuenta con dispensador. Se genera plan de mejoramiento de acuerdo matriz de tipificación de SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora

40	O	Se evidenció vidrios de despensa de alimentos no protegidos frente a ruptura.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que se coloca protección a los vidrios de la ventana de la despensa, sin embargo, aún no se han protegido con película los vidrios de la puerta de la misma área. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia en la despensa, que se han protegido con película los vidrios de la puerta. Se cierra la variable.	Cerrado
42	P	Se evidenció bombilla fundida de despensa de alimentos	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que se retira bombilla del área de despensa, pero aún no ha sido remplazada. Variable en seguimiento. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que se retira bombilla del área de despensa, pero aún no ha sido remplazada. Se genera plan de mejoramiento de acuerdo a matriz de tipificación de SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
43	O	Se evidenció que solo cuenta con 3 casilleros, faltante de 3 und adicionales.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con 6 casilleros para el personal del comedor (6). Se da cierre a la variable.	Cerrado
45	O	Se evidenció utensilios de aseo desorganizados , deteriorados y no codificados por color.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que se cuenta con elementos de aseo debidamente organizados y codificados. Se da cierre a la variable	Cerrado
47	O	Se evidenció que no presentó fichas de seguridad de productos de limpieza y desinfección.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que no se cuenta con la ficha de seguridad del gel antibacterial. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia ficha de seguridad del gel antibacterial. Se cierra la variable.	Cerrado
48	O	Se evidenció regulares condiciones de orden y limpieza de despensa de alimentos. Pisos sucios, mesones desorganizados con derrame de bebidas, canastillas con exceso de polvo.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia buenas condiciones de orden y limpieza en la despensa de alimentos. Se da cierre a la variable	Cerrado
49	P	Se evidenció que no presentó plan de saneamiento actualizado y ajustado a protocolos y lineamientos de bioseguridad. Inicialmente se evidenció que estaban omitiendo el proceso de limpieza con agua y jabón de recipientes a utilizar para servido de alimentos, previo a su desinfección. Se indicó como prerrequisito para iniciar servicio al estar embalados en cajas y con polvo, tomando el correctivo. No lavado frecuente de manos o cambio de guantes al cambiar de actividad. No cuenta con recipiente en cantidad suficiente para disposición y separación de residuos sólidos. Solo cuenta con 1 caneca negra. Licuadora con residuos de tierra.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia buenas condiciones de limpieza y orden en las áreas. Sin embargo, no cuenta con plan de saneamiento actualizado y ajustado a protocolos y lineamientos de bioseguridad. Aún no cuenta con recipientes en cantidad completa para el servido del almuerzo a los usuarios (recipientes herméticos) se observa que no se realiza la rotación de todos los recipientes por lo cual no se garantiza la desinfección de todos los recipientes; no se cuenta con soluciones desinfectantes debidamente rotuladas. Se reitera variable observación. Solución para tapete se prepara 1L /1mL de hipoclorito. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia programa de limpieza y desinfección no se aplica, no se realiza la rotación las tapas de todos los recipientes herméticos por lo cual no se garantiza la desinfección de todos los recipientes; no se cuenta con soluciones desinfectantes debidamente rotuladas. Se genera plan de mejoramiento de acuerdo a la matriz de tipificación de SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora

50	O	Se evidenció que no presentó concepto sanitario de empresa que realizó higienización de tanque de almacén de agua potable.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con el concepto sanitario de la empresa que realizó la higienización del tanque de agua potable. Se da cierre a la variable	Cerrado
51	R	Se evidenció indicios de presencia de plagas en comedor para cucarachas. Evidencia de 1 cucaracha en 1 escritorio. Por lo tanto, se genera requerimiento inmediato según matriz de tipificación de la sdis.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que no hay presencia o indicios de plagas en el comedor y se realiza nueva fumigación el 03/10/2020 por la empresa Fumigaciones Cedicar. Se da cierre al requerimiento.	Cerrado
54	P	Se evidenció que menaje portable no cuenta con el logo y nombre de la secretaria Distrital de Integración social. Recipiente adquirido para sopa no es de capacidad de 500 ml , es de 400ml. No cuenta con estibas, jarras, recipientes plástico herméticos, tinas, trinche, tijeras de cocina, cogeollas y colador metálico en cantidad establecida, según anexo técnico. Totalidad de ollas sin tapas. No cuenta con recipientes herméticos en cantidad establecida, disponible 349 de cada uno, requerido 480und.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que no se cuenta con trinche, recipientes plásticos herméticos, trinche, cogeollas, ollas de capacidad suficiente, tapas de ollas, Se encuentran sin manija 1 olla a presión con falla para uso. Se observa recipientes para sopa y vasos para jugo y postre sin marcación de logo y nombre de SDIS. Sólo se cuenta con 1 estiba. No se cuenta con recipientes de sopa faltante 174, 296 de seco faltante 184 y 590 vasos para jugos y postre faltante 370. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que se cuenta con trinche, recipientes plásticos herméticos, trinche, cogeollas, ollas de capacidad suficiente, tapas de ollas, Se encuentra con manija 1 olla a presión sin falla para uso. Se cuenta con estibas, se cuenta con recipientes herméticos completos. SIn embargo Se observa vasos para jugo y postre sin marcación de logo y nombre de SDIS, no se realiza la limpieza y desinfección de las tapas de los recipientes herméticos diariamente.Se genera plan de mejoramiento de acuerdo a matriz de tipificación de SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
55	O	Se evidenció congelador horizontal de pulpa de fruta y vegetales prelistos con registro de 1 °C , fuera de rango seguro.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que los equipos de congelación y refrigeración se encuentran funcionando adecuadamente. Se da cierre a la variable.	Cerrado
56	O	Se evidenció que no presentó plan de mantenimiento de equipos, ni hojas de vida de equipos e instrumentos.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que no se cuenta con plan de mantenimiento preventivo – correctivo de equipos, el comedor presenta cronograma y hojas de vida de equipos. Variable en seguimiento. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que se cuenta con plan de mantenimiento preventivo – correctivo de equipos, el comedor presenta cronograma y hojas de vida de equipos. Se cierra la variable.	Cerrado

57	P	Se evidenció superficies internas de mesón de lavaplatos de zona de lavado de menaje con desprendimiento de suciedad y material, superficies no lisas, ni sanitarias. Al iniciar jornada se evidenció báscula de alimentos con alteración en su calibración. 5 ollas deterioradas, abolladas, algunas con rupturas en bordes, sin tapas. Licuadora industrial sin tapa. Vaso de licuadora casera deteriorada por el uso, al igual que 1 tabla de corte, verde.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que se realiza mantenimiento al mesón interno del lavaplatos (zona de lavado), sin embargo, aún se observa ollas deterioradas, abolladas sin tapas licuadora industrial sin tapa, tablas blancas y verdes de picado con deterioro. Observación reiterada. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia ollas deterioradas, abolladas, licuadora industrial sin tapa, tablas blancas y verdes de picado con deterioro. Se genera plan de mejoramiento de acuerdo a matriz de tipificación de SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
58	O	Se evidenció inicio en la prestación del servicio a las 11:00 am por retraso en la cocción de hígado de res. Interrupción en la entrega de almuerzos por agotamiento de vasos limpios. Realizan retiro de embalajes de recipientes en almacén e higienizan para retomar servido.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor cumple con los horarios establecidos, sin interrupciones del suministro durante la jornada, Se da cierre a la variable.	Cerrado
59	O	Se evidenció mezcla de alimentos cocidos con las manos (verdura campesina) . Preparación y servido de postres en despensa de alimentos. Mesas de trabajo en regulares condiciones de orden y limpieza.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia implementación adecuada de las operaciones de servicio. Se da cierre a la variable.	Cerrado
60	O	Se evidenció mantenimiento de alimentos preparados expuestos al medio ambiente, sin tapa, para sorbete de guayaba, postre y alimentos calientes.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia conservación de los alimentos preparados en buenas condiciones de acuerdo al anexo. Se da cierre a la variable.	Cerrado
68	P	Se evidenció no garantía de temperaturas seguras de verdura campesina, T1 53°C.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones ensalada pico de gallo T°1: 8,2°C T°2: 8,0°C, papa a la francesa 45,5°C; T°2; jugo T°2: 7,1°C jugo de mora. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones fresas con crema de leche 12,9°C - 3,8°, 11,1°C y 8,3°C. Se genera plan de mejoramiento de acuerdo a matriz de tipificación de SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
69	O	Se evidenció que no presentó soportes de sensibilización en vigilancia nutricional y estandarización en toma y registro de medidas antropométricas.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor presenta soportes de sensibilización en vigilancia nutricional de la nutricionista y el coordinador y fortalecimiento de la nutricionista vigente. Se da cierre a la variable	Cerrado
82	P	Se evidenció que no implementa protocolo de bioseguridad, personal no cuenta con dotación de gafas o careta. No implementa protocolos de limpieza y desinfección o higiene, al evidenciar no lavado frecuente de manos o cambio de guantes por parte de personal manipulador de alimentos	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con el equipo de bioseguridad para el personal y es utilizado durante la jornada, sin embargo, no se cuenta con protocolo para la entrega de domicilios. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con el equipo de bioseguridad para el personal y no es utilizado durante la jornada, no se cuenta con protocolo para la entrega de domicilios. Se genera plan de mejoramiento de acuerdo a matriz de tipificación de SDIS	Abierto Genera Plan de Mejora

64	P	Se evidenció que al implementar el plan de muestreo establecido por la SDIS, no se ajustaron las porciones servidas del grupo poblacional mayor de 14 años, al verificar no cumplimiento para un tamaño de muestra de 13, superando el número de aceptación de 3 para las preparaciones: Hígado de res c dorado con cilantro con los siguientes resultados y/o % de adecuación 121%,73%,111%,113%,77%,80%,80%,113% y 98 %; Papa criolla chorreada al presentar porcentajes de adecuación de 32%,71%,75%,75% y 85%.; Manzana con helado al presentar porcentajes de adecuación de 128 %,11%3,129%,113%,74% y88%.	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 09/10/2020 se evidencia que al implementar el plan de muestras establecido por la SDIS, no se ajustan las porciones servidas de grupo No. 3 de 9 a 13 años. Al verificar no cumplimiento para un tamaño de muestra de 5 superando el número de aceptación de 1 para: pechuga de pollo en salsa de champiñones 2 muestras resultado 75% y 91%; papas a la francesa 3 muestras 1635, 121% Y 121%; jugo de mora 3 muestras resultados 111%, 111% y 111%; peto de maíz caliente 5 muestras con resultados 193%, 164% ,175%, 157% y 158% . En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que al implementar el plan de muestras establecido por la SDIS, no se ajustan las porciones servidas de grupo No. 3 de 9 a 13 años. Al verificar no cumplimiento para un tamaño de muestra de 5 superando el número de aceptación de 1 para: carne de res en salsa de champiñones con resultados: 90% y 114%, pure de papa criolla con perejil: 129%, 117% y 119%. Se genera plan de mejoramiento de acuerdo a matriz de tipificación de SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
2	R	Se evidencia 4 bloques de queso doble crema por 2,5 kg cada uno, recibidos por el comedor sobre las 7:10 am. almacenados en refrigeración con temperatura de 9,4°C y 13,6°C. Se genera requerimiento inmediato.	09/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia alimentos almacenados en refrigeración con temperatura de 5,2°C y 4.3°C. Sin embargo se evidencia alistamiento del día anterior de la fresa del postre, se le siente olor a fermento. Adicionalmente carne de pollo y de cerdo se encuentra almacenada en refrigerador donde también se almacenan frutas y vegetales. Continúa abierto requerimiento.	Abierto Genera Requerimiento
10	O	Se evidencia que el comedor no cuenta con cronograma de entrega de materias primas al comedor	09/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con cronograma de entrega de materias primas al comedor. Se cierra la variable.	Abierto
16	O	Se evidencia que no hay coincidencia entre la existencia de materias primas y entradas y salidas: papa pastusa existencia 39,2 kg entradas y salidas 19 kg; se encuentra tarro de helado de 4kg no hay saldo en entrada salidas, se evidencia 8kg de yuca pelada y cortada en congelación sin soporte	09/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que hay coincidencia entre la existencia de materias primas y entradas y salidas. Se cierra la variable.	Cerrado
28	O	Se evidencia capacitación en fortalecimiento en manejo de la minuta patrón que no cuenta con listados de asistencia, anexo fotográfico y material de apoyo (08/10/2020).	09/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia capacitación en fortalecimiento en manejo de la minuta patrón no cuenta con listados de asistencia, anexo fotográfico y material de apoyo (08/10/2020). Se cierra la variable.	Abierto
29	O	Se evidencia capacitación en estandarización de utensilios que no cuenta con listado de asistencia, anexo fotográfico y materias de apoyo de la capacitación (08/10/2020)	09/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia capacitación en estandarización de utensilios con listado de asistencia, anexo fotográfico y materias de apoyo de la capacitación (08/10/2020). Se cierra la variable.	Abierto

30	O	Se evidencia capacitación en inducción sobre la operación del servicio de alimentación del 30/09/2020 y protocolo de bioseguridad, pero no cuenta con listado de asistencia	09/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia capacitación en inducción sobre la operación del servicio de alimentación del 30/09/2020 y protocolo de bioseguridad con listados de asistencia respectivamente. Se cierra la variable.	Abierto
61	O	Se evidencia que no se sirve menaje completo a usuarios que consume almuerzo en el comedor, sólo se coloca cuchara faltando tenedor, cuchillo, cuchara postrera y servilleta	09/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que no se sirve menaje completo a usuarios que consume almuerzo en el comedor, a dos participantes no se le coloco cuchara, tenedor, cuchillo, cuchara postrera y servilleta. Continua en seguimiento la variable.	Abierto
80	O	Comedor no cuenta con protocolo para el ingreso de usuarios al comedor y medidas de bioseguridad. Se observa que no se guarda distanciamiento	09/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia que cuenta con protocolo para el ingreso de usuarios al comedor y medidas de bioseguridad. Se observa distanciamiento social. Se cierra la variable.	Abierto
81	O	Se evidencia preparación de solución desinfectante para tapete de entrada 1L/1mL de hipoclorito y no 1L/8mL como lo establece el anexo	09/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 22/10/2020 se evidencia preparación de solución desinfectante para tapete de entrada 1L/8mL como lo establece el anexo, Se cierra la variable.	Abierto
26	O	Se evidencia personal manipulador que no aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos de servido e higienización de recipientes herméticos.	22/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
38	O	Se evidencian elementos de aseo desorganizados y almacenados con dos petos plásticos.	22/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
45	O	Se evidencian elementos de aseo almacenados entre colores con riesgo de contaminación.	22/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
53	O	Se evidencian resultados no conformes con los parámetros microbiológicos y/o fisicoquímicos establecidos en carne de res cruda para sopa, no se han implementan acciones correctivas para garantizar la calidad e inocuidad de las muestras analizadas por el laboratorio de la interventoría y/o supervisión.	22/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
63	O	Se evidencia de acuerdo a plan de muestreo implementado, las características organolépticas de las fresas del postre del menú 27 presentan inconformidad con la calidad esperada, se encuentra de color café claro, tiene sabor y olor a fermento, su textura es firme.	22/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
67	O	Se evidencia la fresa del postre que fue picada el día anterior del suministro.	22/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto

Concepto Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad	
Concepto del Periodo	**Observaciones**
Favorable	Ninguna.

D. COMPONENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

Seguimiento a la Estructura de Costos – Aportes SDIS								
Rubro		Valor Ejecutado Jul. 2020	Valor Ejecutado Ago. 2020	Valor Ejecutado Sep. 2020	Valor Ejecutado Oct. 2020	Valor Ejecutado Nov. 2020	Valor Ejecutado Dic. 2020	Valor Ejecutado Ene. 2021
Costos Variables	Valor minuta - Alimentos	N/A	N/A	N/A	$ 32.527.290	N/A	N/A	N/A
Costos Fijos	Coordinador	N/A	N/A	N/A	$ 4.503.120	N/A	N/A	N/A
	Dotación Coordinador	N/A	N/A	N/A	$ 78.000	N/A	N/A	N/A
	Guía de Nutrición / Nutricartilla	N/A	N/A	N/A	$ 134.400	N/A	N/A	N/A
	Manipuladores de alimentos	N/A	N/A	N/A	$ 5.094.720	N/A	N/A	N/A
	Dotación Manipuladores de alimentos	N/A	N/A	N/A	$ 429.000	N/A	N/A	N/A
	Auxiliar	N/A	N/A	N/A	$ 1.733.040	N/A	N/A	N/A
	Dotación Auxiliar	N/A	N/A	N/A	$ 78.000	N/A	N/A	N/A
	Archivo	N/A	N/A	N/A	$ 53.760	N/A	N/A	N/A
	Internet	N/A	N/A	N/A	$ 87.377	N/A	N/A	N/A
	Elementos de Aseo y Desinfección	N/A	N/A	N/A	$ 1.858.304	N/A	N/A	N/A
	Reconocimiento al Desgaste	N/A	N/A	N/A	$ 1.127.520	N/A	N/A	N/A
	Menaje en Sitio	N/A	N/A	N/A	$ -	N/A	N/A	N/A
	Profesional Inclusor Social	N/A	N/A	N/A	$ 3.869.760	N/A	N/A	N/A
	Dotación Profesional Inclusor Social	N/A	N/A	N/A	$ 78.000	N/A	N/A	N/A
	Elementos de Apoyo para el Dllo. de Actividades	N/A	N/A	N/A	$ -	N/A	N/A	N/A
	Gastos administrativos	N/A	N/A	N/A	$ 1.470.000	N/A	N/A	N/A
Total		N/A	N/A	N/A	**$ 53.122.291**	N/A	N/A	N/A

Seguimiento a la Estructura de Costos – Aportes ASOCIADO							
Rubro	Valor Ejecutado Jul. 2020	Valor Ejecutado Ago. 2020	Valor Ejecutado Sep. 2020	Valor Ejecutado Oct. 2020	Valor Ejecutado Nov. 2020	Valor Ejecutado Dic. 2020	Valor Ejecutado Ene. 2021
Nutricionista Dietista	N/A	N/A	N/A	$ 682.080	N/A	N/A	N/A
Dotación Nutricionista Dietista	N/A	N/A	N/A	$ 78.000	N/A	N/A	N/A
Espacios Físicos Funcionales	N/A	N/A	N/A	$ 1.400.000	N/A	N/A	N/A
Servicios Públicos	N/A	N/A	N/A	$ 420.110	N/A	N/A	N/A
Bolsas	N/A	N/A	N/A	$ 564.480	N/A	N/A	N/A
Menaje Portable	N/A	N/A	N/A	$ 6.343.680	N/A	N/A	N/A
Total	N/A	N/A	N/A	**$ 9.488.350**	N/A	N/A	N/A

Seguimiento al Pago de Salarios u Honorarios, Prestaciones Sociales o Aportes Parafiscales							
Cumplimiento	Estado Jul. 2020	Estado Ago. 2020	Estado Sep. 2020	Estado Oct. 2020	Estado Nov. 2020	Estado Dic. 2020	Estado Ene. 2021
Salarios	N/A	N/A	N/A	NA	N/A	N/A	N/A
Honorarios	N/A	N/A	N/A	NC	N/A	N/A	N/A
Prestaciones Sociales	N/A	N/A	N/A	NC	N/A	N/A	N/A
Parafiscales	N/A	N/A	N/A	NA	N/A	N/A	N/A

Seguimiento a Descuentos							
Cumplimiento	Valor Descuento Jul. 2020	Valor Descuento Ago. 2020	Valor Descuento Sep. 2020	Valor Descuento Oct. 2020	Valor Descuento Nov. 2020	Valor Descuento Dic. 2020	Valor Descuento Ene. 2021
No entrega o falta de componente del menú diario	N/A	N/A	N/A	$ -	N/A	N/A	N/A
Faltante de talento humano	N/A	N/A	N/A	$ -	N/A	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 0.5%	N/A	N/A	N/A	$ -	N/A	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 1%	N/A	N/A	N/A	$ -	N/A	N/A	N/A

Reiteración de hallazgos microbiológicos 1.5%	N/A	N/A	N/A	$ -	N/A	N/A	N/A
Inasistencias a comité de seguimiento y evaluación	N/A	N/A	N/A	$ -	N/A	N/A	N/A
Requerimientos reiterados	N/A	N/A	N/A	$ 265.611	N/A	N/A	N/A
Hallazgos en estado abierto en visitas cierre	N/A	N/A	N/A	$ -	N/A	N/A	N/A

Seguimiento a Pagos Realizados al Asociado			
Número de Pago	**Periodo de Pago**	**Nº Raciones Validadas**	**Valor**
Correspondiente a octubre 2020	Del 28/09/2020 al 31/10/2020	6.486	$ 51.799.546
Total Acumulado		**6.486**	**$ 51.799.546**

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	14/10/2020	Administrativa - Seguimiento	Maria Esperanza Casallas Bautista
Visita 2	06/11/2020	Financiera - Seguimiento	Camilo A. Pinzón V.

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en Periodos Anteriores - Componente Administrativo y Financiero

N° Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
9	O	El comedor no cuenta con la publicación en lugar visible de la información básica del servicio establecido en el numeral 3.2.2. como lo indica el anexo técnico	29/09/2020	14/10/2020: Se evidencia que el comedor cuenta con la publicación en lugar visible de la información básica del servicio establecido en el numeral 3.2.2. como lo indica el anexo técnico. Por lo que la variable se cierra.	Cerrado
24	R	No se evidencia que el grupo de talento humano se encuentre afiliado a una ARL por lo tanto se genera requerimiento	29/09/2020	14/10/2020: En visita de seguimiento del 29/09/2020 se generó requerimiento # 1 con oficio BTN8235-2020-S-1122 de fecha 05/10/2020, el asociado emite respuesta con oficio BTN8235-2020-E-0862 del 06/10/2020, donde anexan afiliación a la ARL de todo el recurso humano, por lo que el requerimiento se cierra	Cerrado

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en el Periodos - Componente Administrativo y Financiero

N° Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
14	R	No se evidencia radicado del contrato de arrendamiento del espacio físico funcional a la Interventoría a los cinco (5) días calendario, después de firmada el acta de inicio. Por lo que esta variable genera requerimiento.	14/10/2020	El establecido en el requerimiento	Abierto
22	O	No se evidencia aval del auxiliar Luis Eduardo Saavedra Jaramillo. Falta que radiquen a la Interventoría, el certificado médico de aptitud para manipular alimentos.	14/10/2020	Próxima visita	Abierto
17	O	Teniendo en cuenta que la Secretaria de Hacienda Distrital a la fecha no había realizado los desembolsos a los ASOCIADOS del servicio de comedores correspondiente al mes de OCTUBRE 2020 y que igualmente el asociado manifiesta tener dificultades para ponerse al día en sus obligaciones y/o acreencias del mes de Octubre 2020 con sus proveedores, contratistas y empleados; el asociado se compromete a que tan pronto como se haga efectivo el desembolso mencionado, efectuará todos los pagos pendientes y presentará los respectivos soportes.	06/11/2020	Próxima Visita	Abierto

Seguimiento Asistencia Comité Local de Seguimiento y Evaluación		
Persona que Asiste	**Fecha**	**Observaciones**
Giovanni Méndez Guevara	10/10/2020	Representante legal

Concepto Componente Administrativo y Financiero	
Concepto del Periodo	**Observaciones**
Favorable	Este concepto se emite a partir de la información obtenida en las visitas de este componente a la unidad operativa y asociado, de la revisión de la información obtenida en dichas visitas, respecto a las obligaciones contractuales, siendo importante señalar que durante dichas visitas no se evidenciaron OPR´S o no conformidades que afecten o puedan afectar la prestación del servicio contratado, en cuanto a los aspectos administrativo y financieros.

E. COMPONENTE AMBIENTAL

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	13/10/2020	Seguimiento	César David Ocampo Guzmán

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en Periodos Anteriores - Ambiental					
N° Variable Afectada	**Tipo (O, P, R)**	**Descripción (O, P, R)**	**Fecha de Generación**	**Seguimiento Interventoría**	**Estado**
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en el Periodos - Ambiental					
N° Variable Afectada	**Tipo (O, P, R)**	**Descripción (O, P, R)**	**Fecha de Generación**	**Seguimiento Interventoría**	**Estado**
7	O	Se evidencia carpeta magnetica desactualizada	13/10/2020	En próxima visita	Abierto
28	O	Se evidencia punto ecologico sin tablero informativo	13/10/2020	En próxima visita	Abierto
68	O	No cuenta con ahorrador para el punto de agua del cuarto de almacenamiento y poceta	13/10/2020	En próxima visita	Abierto

Concepto Componente Ambiental	
Concepto del Periodo	**Observaciones**
Favorable	Este concepto se emite a partir de la información obtenida a través de la visita seguimiento realizada por el componente ambiental, verificando el cumplimiento de los lineamientos ambientales de la Entidad - SDIS y la normatividad ambiental vigente, así mismo las temáticas de (Gestión Integral de residuos, Prácticas Sostenible, Ahorro y uso eficiente de agua y energía.

F. CONCEPTO PARA PAGO

Concepto Integral del Periodo	
Concepto	**Observaciones**
#N/D	Ninguna

G. RESUMEN HISTÓRICO DE CONCEPTOS PARA PAGO

Componente / **Mes**	**Componente Inclusión Social**	**Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad**	**Componente Administrativo y Financiero**	**Componente Ambiental**	**Concepto Integral**
Oct - 2020		Favorable	Favorable	Favorable	No Favorable

H. INFORMACIÓN ADICIONAL POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN

La visita financiera realizada al asociado, corresponde a la verificación de los soportes del período del presente informe.

Para el presente período se realiza descuento correspondiente al Requerimiento No. BTN8235-2020-S-1595 generado por parte del Componente Alimentación, Nutrición Y Salubridad y de conformidad con el anexo Técnico, del Componente Administrativo y Financiero "3.3.2.5. Descuentos directos por requerimientos reiterados"
Para el cálculo del descuento se aplicará la siguiente fórmula:
Valor total facturado del período (en el cual se presentó la reiteración mes de OCTUBRE) X 0.5 %
53.122.291,00*0.5%= $ 265.611,46
En la presente facturación se realizará el pago de 607 raciones correspondientes a los días 28, 29 y 30 de septiembre de 2020.

Fecha Informe: 10/11/2020

GLORIA GUZMÁN GÓMEZ
DIRECTORA DE INTERVENTORÍA

ELSA GUZMÁN GÓMEZ
COORDINADORA COMPONENTE ADMINISTRATIVO FINANCIERO

LUZ AMPARO RUÍZ
COORDINADORA COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Diana Fonseca (20 Nov. 2020 11:52 EST)

DIANA CAROLINA FONSECA GUZMÁN
COORDINADORA COMPONENTE SOCIAL