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	12542/2020
Fecha de Convenio	18/09/2020
Asociado	PARROQUIA BEATO JUAN BAUTISTA SCALABRINI
NIT	830.055.414-3
Comedor Comunitario	LISBOA
Localidad	SUBA

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**
$ 8.876	410	45.920	5	112	$ 375.166.400	$ 32.419.520	$ 407.585.920
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**
10.275	1.615	0	0	10.275	29	0	10.275	1.615

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%	86%

B. COMPONENTE INCLUSIÓN SOCIAL

Realización de Visitas de Campo			
N° Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	30/09/2020	Seguimiento	DORIS DIAZ
Visita 2	15/10/2020	Seguimiento	DORIS DIAZ
Visita 3	27/10/2020	Seguimiento	DORIS DIAZ

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**
14	O	No se realizan 68 seguimientos a acuerdos de corresponsabilidad, que tenían como fecha de cumplimiento para los meses de mayo y junio 2020.	30/09/2020	15/10/2020 Se verifican 68 seguimientos a acuerdos de corresponsabilidad que tenían como fecha de cumplimiento los meses de mayo y junio del 2020.	Cerrado

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	María Consuelo Duarte H
Visita 2	03/10/2020	Seguimiento	Yancy rivera
Visita 3	20/10/2020	Seguimiento	María Consuelo Duarte H

Seguimiento Concepto Sanitario				
Concepto Sanitario	**Fecha Visita**	**Nº Acta de Visita**	**Hospital/ SubRed**	**Hallazgos de Visita de SUBRED**
Favorable	24/01/2020	ASO2N067983	Norte	El comedor cuenta con concepto sanitario favorable con un 93% de cumplimiento con las siguientes observaciones: 1.2 paredes en área de almacenamiento con aseo deficiente y pintura levantada; 2.4 No se observa evaluaciones de impacto de capacitación impartida durante el mes de enero 2020 2020; 4.4 Se observan productos almacenados en refrigeración sin identificar como frutas y carnes. Observaciones subsanadas

Seguimiento al Lavado de Tanque				
Fecha Último Lavado de Tanque	**Material del Tanque**	**Número de Tanques**	**Capacidad del Tanque**	**Empresa que realiza el Lavado**
10/06/2020	PVC	1	9000 l	Ingealimentos

Evaluación de la Calidad Microbiológica y Fisicoquímica		
Fecha Toma	**Fecha Resultado**	**Descripción de Hallazgos**
06/10/2020	13/10/2020	1. LA MUESTRA PECHUGA DE POLLO presentó Presencia de Salmonella spp., Presencia de Campylobacter spp. 2. LA MUESTRA FROTIS DE MANOS LIMPIAS: MARTHA ANGARITA - OPERARIA - DESINFECTANTE UTILIZADO: JABON ANTIBACTERIAL - OLMAX presentó Recuento de Coliformes Totales
Fecha Re-Muestreo	**Fecha Resultado Re-Muestreo**	**Descripción de Hallazgos**
21/10/2002	26/10/2020	LA MUESTRA PECHUGA DE POLLO GUISADA AL PIMENTON PRESENTO 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**
12	O	Se evidencia que no se tiene actualizado registro de recepción de alimentos	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el formato de recepción de materia prima se encuentra diligenciada y actualizada . Por tal razón, se da cierre al hallazgo.	Cerrado

13	O	Se evidencia rótulo de carnes de fácil remoción; mayonesa no con condición de uso al igual que leche condensada	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el proveedor de la carne y pollo realizo empaque de los productos en doble bolsa, lo que evita que el rotulo sea de fácil remoción , adicionalmente todos los productos envasados y empacados almacenados en bodega cumplen con la Resolución 5109/2005. Por tal razón, se da cierre al hallazgo.	Cerrado
14	O	Se evidencia que no se garantiza el suministro de productos lácteos queso doble crema y yogurt del menú N° 8 y 9, y carne molida del menú N°9	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020, Se evidencia que se adquieren los alimentos con mínimo un día de operación frutas y dos días como mínimo los demás grupos de alimentos toda vez que se encuentran las materias primas para el cumplimiento de los menú 13 y 14 , por lo tal razón, se da cierre al hallazgo	Cerrado
15	P	Se evidencia que no se cuenta con concepto sanitario del proveedor de huevos y pescado, y de vehículo de pollo, crema de leche, huevos, mayonesa y atún	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 Se evidencia que no se tiene los conceptos sanitarios de planta del producto pescado y vehículo transportador , del producto pollo concepto de vehículo , por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que el comedor no cuenta en los conceptos sanitarios de los vehículos de pollos, carnes, leche, queso, yogurt, pescado. Se genera plan de mejora de acuerdo a la matriz de tipificación SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
17	P	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo dado que se reciben carnes con rótulo de fácil remoción y materias primas con rotulado que no cumplen con resolución 5109/2005	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 Se evidencia que no se implementa de forma adecuada los criterios de aceptación y rechazo dado que se reciben pulpas descongeladas sin pasteurizar, por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia recepción de carne de cerdo que no declara el corte, sólo designa “Cerdo”; se recibe carne con rótulo de fácil remoción. Se genera plan de mejora de acuerdo a la matriz de tipificación SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
27	O	Se evidencia que el comedor no cuenta con certificado de aptitud para manipular alimentos de la nueva auxiliar administrativa y la nutricionista del asociado	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 Se evidencia que el comedor cuenta con certificado de aptitud para manipular alimentos de la nueva auxiliar administrativa y la nutricionista del asociado , por lo tal razón, se da cierre al hallazgo.	Cerrado
30	O	Se evidencia que aún no se cuenta con plan de capacitación continuo	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 Se evidencia que no se ha realizado charla de inducción a cargo del coordinador, por otro lado la nutricionista realizo cronograma de capacitación continuo al personal manipulador el cual fue presentado a la interventoría el día de visita , por lo tanto se mantiene de inducción en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que se realiza inducción en el proyecto al personal manipulador y auxiliar administrativo el día 05/10/2020. Se da cierre a la variable.	Cerrado

34	P	Se evidencia medias cañas del área de proceso con desprendimiento de pintura, oxidación en base de mesones en área de proceso, emboquillado deficiente en pared y piso baldosas en área de proceso, desprendimiento de media caña pared pared cerca a estufa	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 Se evidencia que el operador no ha realizado acciones correctivas de mantenimiento de infraestrucctura(medias cañas del área de proceso con desprendimiento de pintura, oxidación en base de mesones en área de proceso, mesa de procesador de verduras ubicado en bodega, emboquillado deficiente en pared y piso baldosas en área de proceso, desprendimiento de media caña pared pared cerca a estufa , por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia mantenimiento de medias cañas en área de prealistamiento sin embargo aún no se ha pintado al lado de las estufas, se realiza emboquillado en pared y arreglo a media caña pared pared cerca a estufa. Se genera plan de mejora de acuerdo a la matriz de tipificación SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
37	O	Se evidencia que el comedor no cuenta con los avisos alusivos al buen uso de la dotación y prohibido el ingreso a personal no autorizado	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con los avisos alusivos al buen uso de la dotación y prohibido el ingreso a personal no autorizado, por lo tanto se da cierre al hallazgo.	Cerrado
39	O	Se evidencia que las áreas de la cocina no se encuentran debidamente señalizadas de acuerdo al anexo técnico	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el operador realiza señalización de las áreas del comedor como lo establece el anexo , por lo tanto se da cierre al hallazgo.	Cerrado
40	O	Se evidencia vidrios rotos en el baño y salón comedor	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el operador no ha realizado acciones correctivas en cuanto a vidrios rotos en el baño y salón comedor , por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que el operador realizó cambio de vidrios rotos del baño y salón comedor. Se da cierre a la variable.	Cerrado
41	O	Se evidencia que no se realiza buena remoción del vapor en el comedor dado que por el asado, el salón comedor y cocina presentan humo	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que durante las preparaciones del día no se presento humo en el salón comedor y cocina, por lo tanto se da cierre al hallazgo.	Cerrado
45	P	Se evidencia que el código de colores establecido para los utensilios de aseo no es el actualizado, no se encuentran identificados todos los elementos de aseo	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que los palos de escobas son en material no sanitario madera adicionalmente no todas se encuentran identificadas por colores, por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que el comedor realiza cambio de escobas a material sanitario-palo, traperos, de forma parcial, aún no se han adquirido todos. Se genera plan de mejora de acuerdo a la matriz de tipificación SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
47	O	Se evidencia que no se cuenta con las fichas técnicas de seguridad del alcohol y el gel antibacterial	28/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con todas las fichas de seguridad incluidas las del gel y el alcohol. Se da cierre a la variable.	Cerrado

48	O	Se evidencia acumulación de agua tras el lavaplatos de lavado y desinfección de frutas y verduras, por manguera rota	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencian inadecuadas condiciones de limpieza anjeos de ventanas que se encuentran sin vidrio en el salón los cuales presentan plumas de paloma y residuos de la calle , por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia cambio de vidrios rotos y limpieza de las ventanas y anjeo. Se da cierre a la variable.	Cerrado
49	P	se evidencia que las soluciones de desinfección y los desinfectantes no se encuentran rotulados, ventana del salón comedor evidencia excrementos de aves, anjeos con suciedad (grasa); plan de saneamiento no actualizado	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que no se esta realizando la limpieza y desinfección de los recipientes hermeticos toda vez que estos son de propiedad del participante por otro lado no se encuentra actualizado el plan de saneamiento de acuerdo a las particularidades del comedor y a la emergencia sanitaria, por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que no se garantiza la limpieza y desinfección de los recipientes herméticos de los usuarios ya que son de los usuarios y no se cuenta con recipientes para rotación. Los atomizadores no cuentan con identificación y rotulado se soluciones; la solución del tapete de ingreso se está preparando 1L/1mL de hipoclorito. Se genera plan de mejora de acuerdo a la matriz de tipificación SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora
54	O	Se evidencia que el comedor cuenta con 2 ollas a presión, faltante 1 olla; no cuenta con abrelatas, tijeras de cocina; no cuenta con recipientes herméticos para los usuarios	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el operador no ha realizado entrega por emergencia sanitaria de los recipientes hermeticos por participante 8 unidades y adicionalmente se observa que no se ha realizado la compra de los utensilios " cantidades" establecida en el anexo técnico donde hace falta : 2 ollas a presión, faltante 1 olla; no cuenta con abrelatas, tijeras de cocina, por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que se cuenta con olla a presión arreglada, abrelatas y tijeras, sin embargo aún no se encuentra con empaques herméticos para empaque de alimentos a los usuarios. Se cuenta con correo de entrega de los mismos de Fantiplast Ltda para el 22/10/2020, dada la gestión se mantiene en seguimiento.	Abierto

55	O	Equipo de refrigeración presenta manija suelta	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el operador no ha realizado arreglo a la manija suelta a la nevera mixta ubicada en zona de preparación, por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que el comedor realiza mantenimiento del equipo de frío, se arregla la manija y se refuerza la puerta del equipo. Se da cierre a la variable.	Cerrado
56	O	Se evidencia que no se cuenta con plan de mantenimiento de equipos y las hojas de vida no están actualizadas (equipos)	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el operador cuenta con cronograma de mantenimiento sin embargo este no contempla todos los equipos Licuadora industrial, licuadora casera , campana, termometros, grameras , basculas y estos no cuentan con sus hojas de vida las hojas, por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. . En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con plan de mantenimiento que incluye todos los equipos al igual que hojas de vida. Se da cierre a la variable.	Cerrado
64	P	Se evidencia que al implementar el plan de muestreo establecido por la SDIS, no se ajustan las porciones servidas del grupo poblacional N°2 de 6 a 8 años, dado que se verifica no cumplimiento para un tamaño de muestra de 5, se superó el número de aceptación de 1 para las siguientes preparaciones: Hígado de res con cilantro 4 muestras con resultados 147%, 70%, 126% y 120%; verdura campesina 2 muestras con resultado 88% y 112% y papa criolla chorreada 2 muestras con resultados 50% y 85%.	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que al implementar el plan de muestreo establecido por la SDIS, no se ajustan las porciones servidas del grupo poblacional N°1 de 3 a 5 años, dado que se verifica no cumplimiento para un tamaño de muestra de 2, se superó el número de aceptación de 0 para las siguientes preparaciones: Carne de cerdo, en salsa de piña al presentar una adecuación de 133% y 123% , Yuca cocida al presentar una adecuacion : 121%, Sopa de arracacha al presentar una adecuación de 85% Y 118% , Jugo de mango al presentar una adecuación de 111% y 111% y banano con queso al presentar una adecuación de 115% , por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que al implementar el plan de muestreo establecido por la SDIS, no se ajustan las porciones servidas del grupo poblacional N°3 de 9 a 13 años, dado que se verifica no cumplimiento para un tamaño de muestra de 8, se superó el número de aceptación de 2 para las siguientes preparaciones: carne de res asada 6 muestras con resultados 59%, 93%, 93%, 71%, 132% y 85%; ensalada de lechuga, tomate, zanahoria 4 muestras con resultado 89%, 115%, 113% y 123%, y puré de papa 3 muestras con resultados 123%, 114% y 119%. Se encuentra bajo peso en muestras grupo 4: carne 41 y 44g, pure 41 y 17g, ensalada 25 y 24g, arroz 68 y 58g. Se genera plan de mejora de acuerdo a la matriz de tipificación SDIS.	Abierto Genera Plan de Mejora

68	O	Se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: hígado de res dorado con cilantro T°1: 47,6°C y T°2: 56,1°C, y sorbete de guayaba T°1: 14,3°C y T°2: 10,2°C	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 Se evidencia que el comedor no garantizan las temperaturas de seguridad (4 °C +/- 2°C) para alimentos sin proceso de cocción y mayor a 60°C para alimentos con proceso de cocción desde el inicio hasta el final del servicio de todas las preparaciones. Por tal razón se da cierre al hallazgo	Cerrado
69	O	Se evidencia que no se cuenta con las listas de asistencia/certificación a la jornada de sensibilización de la nutricionista del asociado y el coordinador	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que no se cuenta con las listas de asistencia/certificación a la jornada de sensibilización de la nutricionista del asociado y el coordinador , por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que aún no se cuenta con listado de asistencia- certificado de sensibilización. El comedor envía solicitud el 03/10/2020 y recibe respuesta el 18/10/2020. A la espera de programación. Dada la gestión se mantiene en seguimiento.	Abierto
80	O	No se cuenta con protocolos para ingreso al comedor derivado de la emergencia	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el asociado realiza ajuste a la entrega de alimentos a los participantes donde cuenta con termometro, se solicita el adecuado uso de tapabocas, el participante se realiza lavado de manos, por lo tanto se da cierre al hallazgo	Cerrado
81	O	No se cuenta con dispensador de gel antibacterial de pedal	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020 se evidencia que el asociado realiza compra de dispensador de gel antibacterial de pedal , por lo tanto se da cierre al hallazgo	Cerrado
85	O	No se cuenta con cronograma de la nutricionista del asociado	28/09/2020	En visita de seguimiento del 03/10/2020, se evidencia que no se cuenta con cronograma de la nutricionista del asociado, por lo tal razón, se da cierre al hallazgo , por lo tanto se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con el cronograma de actividades de la nutricionista del asociado. Se da cierre a la variable.	Cerrado
20	O	Se evidencia en el rotulado del asociado no se esta colocando la informacion completa establecida en el anexo técnico no se colocan pesos netos	03/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia adecuado almacenamiento y rotulado de los alimentos perecederos almacenados en los equipos de frío. Se da cierre a la variable.	Cerrado
24	O	Se evidencia que las muestra de referencia del menú 11 ensalada de pepino tomate y cilantro no se toma adecuadamente toda vez que esta muestra no tenia cilantro como esta establecido en los ciclos de menú, por otro lado,no corresponden rotulado donde en se registro ensalada fue tomado el sorbete y en la bolsa de sorbete se tomo ensalada	03/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia muestra de referencia melón con leche condensada menú N°24 que no tiene incluido el aderezo. Se reitera observación.	Abierto
67	O	Se evidencia que la fruta destinada para el postre del menú # 13 se realiza prealistamiento con tres días de anterioridad no dando cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico	03/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que no se realiza prealistamiento de fruta para postre. Se da cierre a la variable.	Cerrado

82	O	Se evidencia que no se tienen publicados los turnos por participantes como se encuentra establecido en el anexo técnico , adicionalmente se observa aglomeración y fila de participantes durante la entrega de las preparaciones	03/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 20/10/2020 se evidencia que no se prepara solución desinfectante del tapete de ingreso, de acuerdo al protocolo. E observa preparación 1L/1mL y no se adiciona cada hora; no se cuenta con recipientes herméticos de rotación para servir a los usuarios. Se reitera observación.	Abierto
9	R	Se evidencia que el comedor no cuenta con las materias primas completas para la jornada debido a que los grupos poblacionales no corresponden a los reales definidos en el RAD. Se requiere 36,68Kg de carne de res y se cuenta con 32,8Kg (faltante 3,88Kg), papa pastusa se requiere 34,82Kg y se cuenta con 32,8Kg (faltante 2,02Kg); leche entera se requiere 102,8L y se cuenta con 98L (faltante 4,8L); pera se requiere 67,4Kg se cuenta con 65,8Kg (faltante 1,6Kg); zanahoria se requiere 10,31Kg se cuenta con 9,7Kg faltante 0,61Kg de los verificados. Se genera requerimiento inmediato de acuerdo a matriz de tipificación SDIS	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto Genera Requerimiento
10	O	Se evidencia que el plan de compras con el cual cuenta el comedor no corresponde, dado que los grupos poblacionales que reporta el RAD son diferentes por lo tanto las materias primas no corresponden a lo que se requiere: grupo 1 plan: 4 RAD: 4, grupo 2 plan: 31 RAD: 39, grupo 3 plan: 151 RAD: 128, y grupo 4 plan: 184 RAD:239.	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
13	O	Se evidencia rótulo de carne de res de fácil remoción.	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
14	O	Se evidencia que el comedor no cuenta con las materias primas completas para la jornada, menú N°27 y 28, debido a que el plan de compras no corresponde a la cantidad de usuarios real por grupo poblacional.	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
16	O	Se evidencia que la existencia de materias primas no corresponde con el plan de compras, dado que este último no corresponde con la cantidad de usuarios por grupo poblacional.	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
26	O	Se evidencia que la fruta suministrada a los usuarios se entrega con la mano y no con pinzas.	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
53	O	Se evidencia que el comedor no cuenta con soporte de las acciones asumidas frente a los resultados microbiológicos no conformes de Campylobacter y Salmonella de la pechuga de pollo.	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
57	O	Se evidencia tabla verde de picado con gran desgaste por uso.	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
59	O	Se evidencia que se hace entrega de la fruta pera con la mano de la operaria y no con pinzas.	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
68	O	Se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: sopa de cuchuco T°2: 57,6°C, carne de res asada T°1: 54,4°C y sorbete de guanábana T°1: 7,0°C. Se evidencia antes del servicio carne asada en porcionado a 54,4°C. La olla de sopa se encontraba sin calentamiento para la 2da. toma y carne de res separada.	20/10/2020	Se realizará seguimiento en próxima visita	Abierto
81	O	Se evidencia adición de solución desinfectante al tapete de ingreso 1litro de agua/ 1mL de hipoclorito cada 3 horas.	20/10/2020	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**	$ -	$ -	$ -	$ 51.529.125	N/A	N/A	N/A
Costos Fijos	**Coordinador**	$ -	$ -	$ -	$ 4.506.310	N/A	N/A	N/A
	Dotación Coordinador	$ -	$ -	$ -	$ 248.000	N/A	N/A	N/A
	Guía de Nutrición / Nutricartilla	$ -	$ -	$ -	$ 229.600	N/A	N/A	N/A
	Manipuladores de alimentos	$ -	$ -	$ -	$ 10.189.730	N/A	N/A	N/A
	Dotación Manipuladores de alimentos	$ -	$ -	$ -	$ 2.663.360	N/A	N/A	N/A
	Auxiliar	$ -	$ -	$ -	$ 1.735.940	N/A	N/A	N/A
	Dotación Auxiliar	$ -	$ -	$ -	$ 248.000	N/A	N/A	N/A
	Archivo	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A	N/A
	Internet	$ -	$ -	$ -	$ 93.068	N/A	N/A	N/A
	Elementos de Aseo y Desinfección	$ -	$ -	$ -	$ 2.460.943	N/A	N/A	N/A
	Reconocimiento al Desgaste	$ -	$ -	$ -	$ 1.926.180	N/A	N/A	N/A
	Menaje en Sitio	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A	N/A
	Profesional Inclusor Social	$ -	$ -	$ -	$ 7.740.390	N/A	N/A	N/A
	Dotación Profesional Inclusor Social	$ -	$ -	$ -	$ 367.360	N/A	N/A	N/A
	Elementos de Apoyo para el Dllo. de Actividades	$ -	$ -	$ -	$ 134.450	N/A	N/A	N/A
	Gastos administrativos	$ -	$ -	$ -	$ 5.386.300	N/A	N/A	N/A
Total		**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ 89.458.756**	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	$ -	$ -	$ -	$ 814.000	N/A	N/A	N/A
Dotación Nutricionista Dietista	$ -	$ -	$ -	$ 105.000	N/A	N/A	N/A
Espacios Físicos Funcionales	$ -	$ -	$ -	$ 2.687.140	N/A	N/A	N/A
Servicios Públicos	$ -	$ -	$ -	$ 989.140	N/A	N/A	N/A
Bolsas	$ -	$ -	$ -	$ 10.000	N/A	N/A	N/A
Menaje Portable	$ -	$ -	$ -	$ 9.868.715	N/A	N/A	N/A
Total	**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ 14.473.995**	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	CUMPLE	N/A	N/A	N/A
Honorarios	N/A	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	N/A
Prestaciones Sociales	N/A	N/A	N/A	CUMPLE	N/A	N/A	N/A
Parafiscales	N/A	N/A	N/A	CUMPLE	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
Faltante de talento humano	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 0.5%	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 1%	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 1.5%	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A	N/A
Inasistencias a comité de seguimiento y evaluación	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A	N/A
Requerimientos reiterados	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A	N/A
Hallazgos en estado abierto en visitas cierre	$ -	$ -	$ -	$ -	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	10.275	$ 87.669.581
Total Acumulado		**10.275**	**$ 87.669.581**

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	19/10/2020	Administrativa - Seguimiento	Luis Eduardo Montenegro Tovar
Visita 2	10/11/2020	Financiera - Seguimiento	Maria Esperanza Casallas Bautista

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**
6	O	El equipo cómputo (portatil marca asus) dispuesto para la operación del registro de participantes no cuenta con las especificaciones técnicas exigidas en el anexo técnico.	29/09/2020	19/10/2020: El equipo cómputo dispuesto para la operación del registro de participantes cuenta con las especificaciones técnicas exigidas en el anexo técnico.	Cerrado
20	R	No se evidencia los contratos de trabajo de la Nutricionista Rosa Helena Sánchez y de la auxiliar administrativo Leidy Yeraldin Varela. Adicionalmente los contratos de trabajo del talento humano no específica la fecha de pago.	29/09/2020	19/10/2020: se evidencia los contratos de trabajo de la Nutricionista Rosa Helena Sánchez y de la auxiliar administrativo Leidy Yeraldin Varela. Adicionalmente los contratos de trabajo del talento humano ya especifica la fecha de pago tres últimos días del mes	Cerrado
24	R	No se evidencia las afiliaciones a la ARL y seguridad social del Talento Humano.	29/09/2020	19/10/2020: Se evidencia las afiliaciones a la ARL y seguridad social del Talento Humano.	Cerrado
49	O	No se tiene actualizado el formato de recepción de materias primas y formato de entradas y salidas de la cantidad de alimentos.	29/09/2020	19/10/2020: se tiene actualizado el formato de recepción de materias primas y formato de entradas y salidas de la cantidad de alimentos.	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**
8	O	Se evidencia que el Asociado no adjunta RUT y fotocopia de cédula de ciudadanía de las compras a proveedores del régimen simplificado correspondiente al mes de Septiembre y Octubre de 2020, adicionalmente las facturas del proveedor Districarnes Don Pepe Flores S.A.S. no registra el régimen al cual se encuentra registrado en DIAN y según actividades registradas en Cámara de Comercio, las cuentas de cobro del proveedor DASPOG por compra de dotaciones a las operarias de cocina y a los 3 profesionales (dotación de bioseguridad), Cuenta de cobro No. 067 del señor José de los Santos Bohorquez por impresiones de 205 nutricartillas.	10/11/2020	Próxima Visita	Abierto
15	O	No se evidencia Paz y Salvos de los siguientes Proveedores (1) MAXI FRUVER SANTANDER (Frúver), DISTRIBUIDORA MP (frutas, verduras y abarrotes), COOPERATIVA DE CARNES EL TRIUNFO (Lácteos), DOÑA LECHE (leche, yogurth y queso), COLOMIBINA S.A.S. (helado) y DISTRICARNES DON PEPE FLORES S.A.S. (carne, pollo, cerdo y pechuga) al 31/10/2020.	10/11/2020	Próxima Visita	Abierto
18	O	En visita de seguimiento, se evidencia que el asociado presenta facturas del proveedor ALIMENTOS STAR, por valor de $ 5.212.000 (Factura # AS3839 del 28/Septiembre/2020 por valor de $ 705.000 y 3 Facturas por valor de $ 4.507.000 mes Octubre/2020) , como soporte de compra a los pequeños productores de la Región Central, donde se cumple con el 10.11 % mensual, no obstante las compras mensuales acumuladas son inferiores al 10% de participación en el volúmen total de compras de alimentos del convenio, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico, a la fecha cuentan con el 2.26%.	10/11/2020	Próxima Visita	Abierto

Seguimiento Asistencia Comité Local de Seguimiento y Evaluación		
Persona que Asiste	**Fecha**	**Observaciones**
Gregorius Primus Ama Maia	14/10/2020	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	16/10/2020	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 y fisica desactualizadas	16/10/2020	En próxima visita	Abierto
68	O	Se evidencia dos llaves de poceta no ahorradoras	16/10/2020	En próxima visita	Abierto
79	O	Se evidencia 2 luminarias fundidas en el salon del comedor	16/10/2020	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**
No Favorable	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.

En la presente facturación se realizará el pago de 988 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 17:15 EST)

DIANA CAROLINA FONSECA GUZMÁN
COORDINADORA COMPONENTE SOCIAL