INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE CONVENIO INTERVENIDO
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

A. GENERALIDADES

Información General	
Periodo del Informe	Del 01/11/2020 al 30/11/2020
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**
5.129	155	236	0	5.365	23	0	11.851	629

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%	97%

B. COMPONENTE INCLUSIÓN SOCIAL

Realización de Visitas de Campo			
N° Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	13/11/2020	Seguimiento	MARCELA PATIÑO
Visita 2	28/11/2020	Seguimiento	JULY RODRIGUEZ

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**
NA	NA	NA	NA	NA	NA

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

C. COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	09/11/2020	Seguimiento	Diana Alfonso
Visita 2	23/11/2020	Seguimiento	Diana Alfonso

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**
NA	NA	NA
Fecha Re-Muestreo	**Fecha Resultado Re-Muestreo**	**Descripción de Hallazgos**
NA	NA	NA

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**
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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia adecuada pintura de las paredes de la despensa, se cuenta con uniones redondeadas piso - pared, sin embargo se evidencia dichas uniones con pintura deteriorada, plazo de cumplimiento del plan de mejora 10/11/2020. Variable en seguimiento en plan. En visita de seguimiento del 23/11/2020 se evidencia adecuada pintura de las uniones piso - pared. Se cierra la variable.	Cerrado

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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia que el comedor comunitario no cuenta con concepto sanitario, se tramita solicitud de visita el 06/11/2020 con número de inscripción AS00013125. En espera de la visita por Entidad Competente. En visita de seguimiento del 23/11/2020 se evidencia que no se cuenta con concepto sanitario de la unidad operativa por parte de la entidad competente SDS, se tramita por parte del asociado solicitud de visita el 06/11/2020 con número de inscripción AS00013125. Variable en seguimiento.	Abierto
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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia dispensador de toallas absorbentes para el secado de manos. 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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia adecuada iluminación en el área de bodega. Se cierra 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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia adecuado proceso de limpieza y desinfección de recipientes herméticos, se evidencia soluciones desinfectantes con adecuada rotulación. Se cierra la variable.	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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia vasos para distribución de jugos y postres con adecuada limpieza y desinfección, el Asociado como acción correctiva al desgaste de los logos trámita stickers para colocar a los recipientes en la tapa de los mismos. Se cierra la variable.	Cerrado

57	R	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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia ollas en uso sin tapas, con alto grado de desgaste, licuadora industrial sin tapa, tablas blancas y verdes con alto grado de desgaste, soporte de mesón en área de preparación , base soporte inferior para colocar utensilios con trozos de baldosas. Se reitera la variable, plazo de cumplimiento del plan de mejora el 03/11/2020 BTN-8235-2020-1583, se genera requerimiento según matriz de tipificación de hallazgos SDIS. En visita de seguimiento del 23/11/2020 se evidencia ollas en uso sin tapas, con alto grado de desgaste, licuadora industrial sin tapa, se reitera la variable en requerimiento reiterado.	Abierto
68	R	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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia temperatura de distribución del postre mango con queso doble crema a las 11:00 a.m., 12,9°C a la 1:00 p.m., 10,7°C. Se reitera la variable se genera requerimiento. En visita de seguimiento del 23/11/2020 se evidencia temperaturas de distribución en los rangos establecidos por anexo técnico SDIS. Se cierra 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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia personal con dotación de Bioseguridad en uso durante la prestación del servicio, se lleva a cabo el protocolo para la distribución de los domicilios. Se cierra la variable.	Cerrado
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%, puré de papa criolla con perejil: 129%, 117% y 119%. Se genera plan de mejoramiento de acuerdo a matriz de tipificación de SDIS. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia en el grupo evaluado de 6 a 8 años gramajes en servido en los rangos establecidos según protocolo de muestreo por SDIS. Se cierra la variable.	Cerrado
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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia alimentos almacenados en refrigeración a 1,8°C, los productos son procesados y pre alistados en el presente día, almacenamiento de productos cárnicos en un equipo de frío de manera independiente. Se cierra la variable.	Cerrado

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.	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.	Cerrado
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.	Cerrado
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. En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia adecuada distribución de menaje a los 3 participantes que toman sus alimentos en el salón comedor con sus correspondientes cubiertos, menaje y servilleta. Se cierra la variable.	Cerrado
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.	Cerrado
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.	Cerrado
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	En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia adecuado proceso de higienización de recipientes herméticos, sin embargo se evidencia al Auxiliar Administrativo a la 1:00 p.m., consumiendo alimentos en el área de bodega, se reitera la observación, en seguimiento. En visita de seguimiento del 23/11/2020 se evidencia adecuado uso de áreas, no se consumen alimentos en área de bodega. Se cierra la variable.	Cerrado
38	O	Se evidencian elementos de aseo desorganizados y almacenados con dos petos plásticos.	22/10/2020	En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia elementos de aseo organizados en su correspondiente lugar, se cierra la variable.	Cerrado
45	O	Se evidencian elementos de aseo almacenados entre colores con riesgo de contaminación.	22/10/2020	En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia elementos de aseo con adecuada organización. Se cierra la variable.	Cerrado

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	En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia acción correctiva al parámetro microbiológico lavado de manos el 30/10/2020. Almacenamiento de alimentos el 30/10/2020. Se cierra la variable.	Cerrado
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	En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia adecuadas características organolépticas para la minuta del presente día. Se cierra la variable.	Cerrado
67	O	Se evidencia la fresa del postre que fue picada el día anterior del suministro.	22/10/2020	En visita de seguimiento del 09/11/2020 se evidencia productos pre alistados para la minuta en el presente día, no se utilizan alimentos elaborados de días anteriores.	Cerrado

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
8	O	Se evidencia que en la desinfección del producto mango, no se tiene claridad en la cantidad de agente desinfectante a utilizar, se utiliza para 7 litros de agua 40 ml de cloro.	09/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
30	O	Se evidencia que no se presenta soporte documental de la charla de inducción de la Sra. Janeth Rivera.	09/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
24	O	Se evidencia muestra de referencia melón con leche condensada menú 24 semana 4 con gramaje de 69g, no acorde con lo establecido en el anexo técnico SDIS.	23/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
54	O	Se evidencia que no se hace uso del segundo juego de recipientes herméticos, en el presente día se recepcionan los recipientes que trae la comunidad, se lavan y se entregan los alimentos en los mismos con exceso de agua.	23/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
56	O	Se evidencia inadecuado funcionamiento de la báscula pesa alimentos, se apaga en reiteradas ocasiones	23/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
64	O	Se evidencia que no se ajustan las porciones servidas del grupo poblacional mayores de 14 años, al implementar el plan de muestreo establecido por la SDIS, se verifica que se presenta no cumplimiento en 2 preparaciones, superando el número de no aceptación 4 en carne de cerdo guisada, adecuación 98%, 98%, 112%, 98%, 125%, 116%, 122%. Papa sin cáscara dorada adecuación 85%, 87%, 130%, 85% y 122%.	23/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto

Concepto Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad

Concepto del Periodo	Observaciones
Favorable	Ninguno.

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	$ -	$ -	$ -	$ 32.527.290	$ 26.905.475	N/A	N/A
Costos Fijos	Coordinador	$ -	$ -	$ -	$ 4.503.120	$ 3.571.440	N/A	N/A
	Dotación Coordinador	$ -	$ -	$ -	$ 78.000	$ 74.000	N/A	N/A
	Guía de Nutrición / Nutricartilla	$ -	$ -	$ -	$ 134.400	$ -	N/A	N/A
	Manipuladores de alimentos	$ -	$ -	$ -	$ 5.094.720	$ 4.040.640	N/A	N/A
	Dotación Manipuladores de alimentos	$ -	$ -	$ -	$ 429.000	$ 468.000	N/A	N/A
	Auxiliar	$ -	$ -	$ -	$ 1.733.040	$ 1.374.480	N/A	N/A
	Dotación Auxiliar	$ -	$ -	$ -	$ 78.000	$ 74.000	N/A	N/A
	Archivo	$ -	$ -	$ -	$ 53.760	$ -	N/A	N/A
	Internet	$ -	$ -	$ -	$ 87.377	$ 224.629	N/A	N/A
	Elementos de Aseo y Desinfección	$ -	$ -	$ -	$ 1.858.304	$ 1.787.600	N/A	N/A
	Reconocimiento al Desgaste	$ -	$ -	$ -	$ 1.127.520	$ 894.240	N/A	N/A
	Menaje en Sitio	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A
	Profesional Inclusor Social	$ -	$ -	$ -	$ 3.869.760	$ 3.069.120	N/A	N/A
	Dotación Profesional Inclusor Social	$ -	$ -	$ -	$ 78.000	$ 74.000	N/A	N/A
	Elementos de Apoyo para el Dllo. de Actividades	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 331.500	N/A	N/A
	Gastos administrativos	$ -	$ -	$ -	$ 1.470.000	$ 1.324.000	N/A	N/A
Total		**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ 53.122.291**	**$ 44.213.124**	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	$ -	$ -	$ -	$ 682.080	$ 540.960	N/A	N/A
Dotación Nutricionista Dietista	$ -	$ -	$ -	$ 78.000	$ 74.000	N/A	N/A
Espacios Físicos Funcionales	$ -	$ -	$ -	$ 1.400.000	$ 1.400.000	N/A	N/A
Servicios Públicos	$ -	$ -	$ -	$ 420.110	$ 333.570	N/A	N/A
Bolsas	$ -	$ -	$ -	$ 564.480	$ -	N/A	N/A
Menaje Portable	$ -	$ -	$ -	$ 6.343.680	$ -	N/A	N/A
Total	**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ 9.488.350**	**$ 2.348.530**	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	No Aplica	N/A	N/A
Honorarios	N/A	N/A	N/A	NC	Cumple	N/A	N/A
Prestaciones Sociales	N/A	N/A	N/A	NC	No Aplica	N/A	N/A
Parafiscales	N/A	N/A	N/A	NA	Cumple	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
Faltante de talento humano	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 0.5%	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 1%	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A

Reiteración de hallazgos microbiológicos 1.5%	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A
Inasistencias a comité de seguimiento y evaluación	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A	N/A
Requerimientos reiterados	$ -	$ -	$ -	$ 265.611	$ 221.066	N/A	N/A
Hallazgos en estado abierto en visitas cierre	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	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
Correspondiente a noviembre 2020	Del 01/11/2020 al 30/11/2020	5.365	$ 43.112.217
Total Acumulado		**11.851**	**$ 94.911.763**

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	12/11/2020	Administrativa - Seguimiento	César Augusto Gómez Reyes
Visita 2	05/12/2020	Financiera - Seguimiento	Jenny Paola Hernandez Cardenas

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
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	12/11/2020: Se evidencia radicación del contrato de arriendo el día 15/10/2020. Así mismo, el asociado, emitió respuesta al requerimiento emitido por la interventoría (BTN8235-2020-S-1358), mediante oficio BTN8235-2020-E-1031 del 19/10/2020. Por lo anterior, se da cierre al requerimiento.	Cerrado
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	12/11/2020: Con oficio No BTN8235-2020-E-0982 del 14/10/2020, el asociado radico el certificado médico del auxiliar Luis Eduardo Saavedra Jaramillo. Así mismo la interventoría con el BTN8235-2020-S-1365 emitió el correspondiente aval. Por lo anterior, se da cierre a la observación.	Cerrado
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	05/12/2020: Se evidencia soporte de pagos a contratistas y proveedores el 05/11/2020, igualmente se evidencia los pagos realizados en este periodo mes de Noviembre del 2020 en fechas establecidas según anexo técnico pagaron el 30/11/2020, se soportan los paz y salvos con corte a noviembre del 2020 verificando mediante llamadas telefónicas en donde informan estar al día con la organización Suaza.	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
20	O	Se evidencia que los contratos por prestación de servicios del personal vinculados al comedor presentan inconsistencia en su encabezado toda vez que los suscritos inicialmente especifican cumplimientos de horarios, y contratados como empleados. Se requiere ajustar dichos contratos	12/11/2020	Próxima Visita	Abierto
49	O	Se evidencia que el kardex, se encuentra desactualizado. Últimos registros corresponde a información de día 10 de noviembre de 2020	12/11/2020	Próxima Visita	Abierto

Seguimiento Asistencia Comité Local de Seguimiento y Evaluación		
Persona que Asiste	**Fecha**	**Observaciones**
Giovanni Mendez Gevara	13/11/2020	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	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

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**
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Concepto Componente Ambiental	
Concepto del Periodo	**Observaciones**
Favorable	Teniendo en cuenta en numeral 11.3.4 Obligaciones Específicas a cargo de la Interventoría en el Componente Ambiental, item 1 "Realizar una (1) visita bimestral de gestión ambiental de seguimiento a cada contrato o convenio del servicio Comedores, aplicando los procedimientos, instructivos, protocolos, guías, formatos y demás instrumentos establecidos por la SDIS". Por tal razón se da concepto favorable para pago teniendo en cuenta que la visita se realizará en el mes de noviembre.

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	Favorable	Favorable
Nov - 2020	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable	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 periodo se realiza descuento correspondiente al Requerimiento No. BTN8235-2020-S-2365 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 (Mes de NOVIEMBRE) (en el cual se presentó la reiteración) X 0.5%
$44.213.124,00 X 0.5 % = 221.065,62
El día 28/11/2020 se presentó falla en el aplicativo RAD, razón por la cual la se autorizó 236 raciones fuera de horario para la fecha en mención.

Fecha Informe: 09/12/2020

GLORIA GUZMÁN GÓMEZ
DIRECTORA DE INTERVENTORÍA

ELSA GUZMÁN GÓMEZ
COORDINADORA COMPONENTE ADMINISTRATIVO FINANCIERO

LUZ AMPARO RUÍZ
COORDINADORA COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Diana Fonseca (16 Dec. 2020 06:38 EST)

DIANA CAROLINA FONSECA GUZMÁN
COORDINADORA COMPONENTE SOCIAL