INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE CONVENIO INTERVENIDO
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

A. GENERALIDADES

Información General	
Periodo del Informe	Del 01/12/2020 al 15/12/2020
Número de Convenio – Vigencia	12544/2020
Fecha de Convenio	18/09/2020
Asociado	CORPORACION COMEDORES COMUNITARIOS EN RED- CORPOCCORED-
NIT	900.091.723-0
Comedor Comunitario	VILLA ALEMANIA
Localidad	USME

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**	
29/09/2020		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**
3.559	41	0	0	3.559	12	0	14.944	356

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%	99%

B. COMPONENTE INCLUSIÓN SOCIAL

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	07/12/2020	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**
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	14/12/2020	Seguimiento	LORENA CASTELBLANCO MATEUS

Seguimiento Concepto Sanitario				
Concepto Sanitario	**Fecha Visita**	**Nº Acta de Visita**	**Hospital/ SubRed**	**Hallazgos de Visita de SUBRED**
Favorable con requerimientos	04/11/2020	AS02S038844	Usme/Sur	1.2 Se evidencia algunos tramos de las uniones redondeadas en deterioro del área de proceso subsanado1.3 Se evidencia que el ventilador ubicado en el área de proceso se encuentra averiado. subsanado 1.4 No cuenta con lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso Pendiente por subsanar 2.1.Falta mantenimiento a los equipos en el área de proceso subsanado. 4.4 falta separar 60 cm de la pared las estibas para garantizar labores de limpieza y desinfección y control de plagas en área de almacenamiento de alimentos pendiente por subsanar

Seguimiento al Lavado de Tanque				
Fecha Último Lavado de Tanque	**Material del Tanque**	**Número de Tanques**	**Capacidad del Tanque**	**Empresa que realiza el Lavado**
10/10/2020	PVC	1	1000l	ECOINTEGRAL

Evaluación de la Calidad Microbiológica y Fisicoquímica		
Fecha Toma	**Fecha Resultado**	**Descripción de Hallazgos**
Para el periodo del presente informe se realizó muestreo en el comedor, y los resultados serán reportados con los informes del 16 al 31 de diciembre.	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**
5	R	Se evidencia que no se dispone de tabla de picar de color azul para tubérculos y plátanos.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia que no se dispone de tabla de picar de color azul para tubérculos y plátanos. Continua en observación la variable.En visita de seguimiento realizada el 19/10/2020,se evidencia que continua la falta de la tabla de picar de color azul (Tuberculos y Platanos).Se genera Plan de mejora. En visita de seguimiento del 18/11/2020, Se evidencia que el comedor cuenta con tabla de picar azul, sin embargo se observa que el personal manipulador no hace uso de tablas para picar fruta para el postre y verduras para la ensalada del dial. Se genera requerimiento de acuerdo a matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia el uso adecuado de tablas de picado aplicando código de colores establecido en el anexo técnico, por tanto, se da cierra a la variable.	Cerrado

33	P	Se evidencia en área de cocina orificio en pared inferior en área de cocina caliente, rejilla suelta en sifón de poceta de lavado de ollas, abertura entre puerta y piso superior a 1 cm, bodega de alimentos en ventanas 1 anjeo suelto, malla utilizada como anjeo en área de neveras con orificios grandes, puertas salón del comedor presentan entre luz parte superior e inferior, protección deteriorada. Puerta bodega de alimentos sin angeo.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia en área de cocina orificio en pared inferior en área de cocina caliente, rejilla suelta en sifón de poceta de lavado de ollas, abertura entre puerta y piso superior a 1 cm, bodega de alimentos en ventanas 1 anjeo suelto, malla utilizada como anjeo en área de neveras con orificios grandes, puertas salón del comedor presentan entre luz parte superior e inferior, protección deteriorada. Puerta bodega de alimentos sin angeo. Continúa en observación la variable.En visita de seguimiento realizado el 19/10/2020,se evidencia que continua orificio en pared de cocina,rejilla suelta en el sifon de poceta de lavado,espacio entre puerta y piso superior de la bodega de almacenamiento,cambio de malla en area zona fria.proteccion del salon comedor con deteri/oro,puerta de bodega con //deterioro y sin anjeo. Por lo anterior se genera Plan de Mejora. En visita de seguimiento del 18/11/2020 , Se evidencia subsanado los temas de protección como el orificio en la cocina, espacio entre pared y puerta, falta de anjeo en puerta de bodega, rejilla del sifón en poceta de lavado. Por tanto se cierra la variable	Cerrado
34	R	Se evidencia en área de cocina paredes con fisuras, marco de ventana con desprendimiento de partículas, baldosas rotas en elevación de piso rotas, así como baldosas poceta lavado de ollas, orificios en pared inferior donde se ubica el mesón. Zona lavado de menaje: uniones piso-pared con desprendimiento de pintura, lámina suelta en techo falso, rugosidad en pared donde se encuentra la tubería. Bodega de alimentos: uniones deterioradas entre piso-pared, cableado expuesto, presencia de humedad en techo, desprendimiento de pintura en pared. Salón del comedor: desprendimiento de pintura en paredes, baños con presencia de humedad en paredes, baño del personal con orificio en pared; elevación de estantería haciendo uso de ladrillos.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia en área de cocina paredes con fisuras, marco de ventana con desprendimiento de partículas, baldosas rotas en elevación de piso rotas, así como baldosas poceta lavado de ollas, orificios en pared inferior donde se ubica el mesón. Zona lavado de menaje: uniones piso-pared con desprendimiento de pintura, lámina suelta en techo falso, rugosidad en pared donde se encuentra la tubería. Bodega de alimentos: uniones deterioradas entre piso-pared, cableado expuesto, presencia de humedad en techo, desprendimiento de pintura en pared. Salón del comedor: desprendimiento de pintura en paredes, baños con presencia de humedad en paredes, baño del personal con orificio en pared; elevación de estantería haciendo uso de ladrillos. Continúa en observación la variable.En visita de seguimiento realizado el 19/10/2020,se evidencia que continua paredes con fisura en cocina,marco de ventana con desprendimiento de particulas,baldosas rotas en piso,y poceta,orificico donde se coloca el meson,rugosidad en techo falso,desprendimiento de pintura salon comedor,desprendimiento de pintura en sanitarios,presencia de humedad en paredes. Por lo anterior se genera Plan de Mejora. En visita de seguimiento del 18/11/2020, Se evidencia desprendimiento de pintura en muros del salón comedor. Y se observa que continúa presencia de humedad y desprendimiento de pintura en los baños. Por lo tanto se genera requerimiento de acuerdo a matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia desprendimiento de pintura en muros del salón comedor y presencia de humedad y desprendimiento de pintura de baños y se evidencia uniones piso –pared almacenamiento deterioradas. por lo tanto se reitera el requirimiento de acuerdo a matriza de tipificacion de SDIS.	Abierto Genera Requerimiento

35	O	Se evidencia concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos, expedido el día 16/03/2020 por la Sub Red Sur, acta NºAS02S032839 con un cumplimiento del 84.5%.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos, expedido el día 16/03/2020 por la sub red sur, acta nº AS02S032839 con un cumplimiento del 84.5%. Continúa en observación la variable. En visita de seguimiento realizado el 19/10/2020, se evidencia que continua Concepto Sanitario Favorable con Requerimientos,con fecha 16/03/2020 y con 84.5% de cumplimiento,se evidencia gestion por parte del asociado de solicitud de visita a la entidad de salud el dia 01/10/2020.Por lo anterior la observacion continua abierta y en seguimiento. En visita de seguimiento del 18/11/2020, Se evidencia que el comedor cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con fecha del 04/11/2020, con porcentaje de cumplimiento del 91.5% . Por tanto se cierra la variable	Cerrado
36	R	Se evidencia que el comedor no ha dado cumplimiento a todas las exigencias dejadas por la autoridad competente en el acta de inspección sanitaria del 16/03/2020 acta NºAS02S032839: 1.2 se evidencia deterioro de uniones redondeadas en área de pre-alistamiento de alimentos, 1.3 falta canalizar cables en techo del área de almacenamiento de alimentos, 2.1 falta mantenimiento a los equipos del área de proceso se evidencia soportes deteriorados y el diseño no garantiza las labores de limpieza y desinfección. 4.1 Falta protocolo de para el lavado y desinfección de frutas y verduras en área de pre-alistamiento de alimentos, 5.5 se evidencia que no se está dando un buen uso a los percheros.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia que el comedor no ha dado cumplimiento a todas las exigencias dejadas por la autoridad competente en el acta de inspección sanitaria del 16/03/2020 acta Nº AS02s032839: 1.2 se evidencia deterioro de uniones redondeadas en área de pre-alistamiento de alimentos, 1.3 falta canalizar cables en techo del área de almacenamiento de alimentos, 2.1 falta mantenimiento a los equipos del área de proceso, se evidencian soportes deteriorados y el diseño no garantiza las labores de limpieza y desinfección. 4.1 falta protocolo para el lavado y desinfección de frutas y verduras en área de pre-alistamiento de alimentos, 5.5 se evidencia que no se está dando un buen uso a los percheros. Continúa en observación la variable. En visita de seguimiento realizado el 19/10/2020, se evidencia que continua la no reubicacion del lavamanos de accionamiento no manual. Por lo anterior se genera Plan de Mejora. En visita de seguimiento del 18/11/2020, No se evidencia subsanadas las variables dejadas por la entidad sanitaria, continúa pendiente el lavamanos de accionamiento no manual en el área de proceso. Falta separar 60 cm las estibas de la pared. Se genera requerimiento de acuerdo a matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia que el comedor comunitario no cumple con las exigencias dejadas por la autoridad competente en el acta de inspección sanitaria, 1.2: se evidencia algunos tramos de las uniones redondeadas deterioradas en el área de proceso, por tanto, se emite requerimiento reiterado de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS	Abierto Genera Requerimiento

39	P	Se evidencia en el área de lavado de manos no se dispone de un dispensador u otro mecanismo para disponer de las toallas desechables, el dispensador no cuenta con jabón liquido de manos, pedal de lavamanos suelto.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia en el área de lavado de manos no se dispone de un dispensador u otro mecanismo para disponer de las toallas desechables, pedal de lavamanos suelto, el dispensador cuenta con jabón liquido de manos. Continúa en observación la variable.En visita de seguimiento realizado el 19/10/2020,se evidencia que no se dispone de dispensador u otro mecanismo para la ubicacion de toallas desechables,pedal de lavamanos suelto.Por lo anterior se genera Plan de Mejora. En visita de seguimiento del 18/11/2020, Se evidencia que el comedor cuenta con dispensador de toallas de papel para secado de manos, y se observa subsanado el pedal de lavamanos en área de preparación. Por tanto se cierra la variable	Cerrado
40	P	Se evidencia puerta área de cocina en madera. Vidrios en general no cuentan con película de seguridad.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia puerta área de cocina en madera. Vidrios en general no cuentan con película de seguridad. Continúa en observación la variable.En visita de seguimiento realizado el 19/10/2020,se evidencia que continua puerta en madera en area cocina y vidrios de ventanas sin pelicula de seguridad . Por lo anterior se genera Plan de Mejora. En visita de seguimiento del 18/11/2020, No se evidencia puerta en madera en área de preparación, y se observan los vidrios de las ventanas con película de seguridad. Por tanto se cierra la variable	Cerrado
41	p	Se evidencia en área de cocina, extractor no se encuentra en funcinamiento.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia en área de cocina, el extractor no esta en funcionamiento. Continúa en observación la variable.En visita de seguimiento realizado el 19/10/2020,se evidencia que continua extractor sin funcionamiento.Por lo anterior se genera Plan de Mejora. En visita de seguimiento del 18/11/2020, Se evidencia en buen estado de funcionamiento el ventilador del área de preparación. Por tanto se cierra la variable	Cerrado

54	R	Se evidencia que la unidad operativa no dispone de recipientes herméticos para la entrega de alimentos a los participantes, coge ollas, colador metálico, pailas de aluminio fundido, falta 1 cuchara para servir pasta, con la que cuentan tiene las puntas rotas, falta 1 fondo de aluminio, licuadora casera son vaso, no se cuenta con mesas de trabajo en acero inoxidable, faltan 2 ollas a presión, faltan dos ollas de aluminio, las 4 ollas con las que cuentan son de poca capacidad, falta 1 pinza de acero inoxidable, ralladores deteriorados sin mangos, no se dispone de tablas de picar de color azul, falta 1 tenedor de cocina, no se dispone de extintores. Base de nevera mixta con presencia de óxido, no se dispone de gramera, cucharas para servir y porcionadores; baldosas fisuradas en mesón área de cocina caliente, superficie interna rugosa, con residuos de icopor.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia que la unidad para la entrega de alimentos no dispone de colador metálico, pailas de aluminio fundido, una cuchara para servir pasta, 1 fondo de aluminio, licuadora casera sin vaso, mesas de trabajo en acero inoxidable, 2 ollas de aluminio, 1 pinza de acero, no dispone de tabla para picar azul, falta 1 tenedor de cocina, 1 pinza de acero. Se encuentran ralladores deteriorados sin mangos, cucharas de pasta rotas, 4 ollas de poca capacidad, las cucharas porcionadoras no son suficientes para servir alimentos. Baldosas fisuradas en mesones área de cocina caliente, superficie interna rugosa con residuos de icopor. No ha realizado entrega de recipientes herméticos a participantes. Se mantiene en observación la variable.En visita de seguimiento realizado el 19/10/2020,se evidencia que el asociado no ha realizado la compra del siguiente menaje ,colador metalico,pailas de aluminio,liquiadora casera (vaso),mesas de trabajo en acero inoxidable,olla de aluminio (1), Tabla para picar de color azul,tenedor de cocina,rayador. lo anterior se genera Plan de Mejora. En visita de seguimiento del 18/11/2020, Se evidencia colador metálico, rallador, fondo de aluminio, licuadora casera, tabla de picar azul, tenedor de cocina. Sin embargo se observa que el comedor no cuenta con mesa de trabajo en acero inoxidable. Por lo tanto se genera requerimiento de acuerdo a matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia que el comedor comunitario repone colador metálico, rallador, fondo de aluminio, licuadora casera, tabla de picar y tenedor de cocina así como dispone de mesa de trabajo en buen estado, por tanto, se da cierra a la variable.	Abierto Genera Requerimiento
55	P	Se evidencia congelador horizontal con presencia de óxido en su interior, al igual que congelador marca Ssindufrial, nevera mixta marca Icasa no cuenta con manija en puerta.	29/09/2020	En visita de seguimiento del 02/10/2020 se evidencia congelador horizontal y congelador marca ssindufrial con presencia de óxido en su interior, nevera mixta icasaa Icasa fueron resanada en pintura,sin embargo la nevera mixta no cuenta con la manija en su puerta Continúa en observación la variable.En visita de seguimiento realizado el 19/10/2020,se evidencia que los congeladores Horizontal y marca SSINDUFRIAL ,nevera mixta marca Icasa fueron resanados en pintura,sin embargo la nevera mixta no cuenta con la manija en su puerta. Por lo anterior la observacion continua abierta y en seguimiento. En visita de seguimiento del 18/11/2020, Se evidencia que continúa falta de manija en puerta de nevera mixta. Se observa que el equipo de congelación donde se almacenan carnes, pollo y pescado no garantiza temperatura de seguridad de congelación ya que registra temperatura de -5.2°C. Se genera plan de mejora de acuerdo a matriz de tipificación de la SDIS. En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se continua evidenciando falta de manila de nevera mixta y se evidencia equipo de congelación a -5.59 con contenido yuca y habichuela adicional se evidencia soporte de nevera mixta con presencia de óxido y nevera horizontal con desprendimiento de partículas y pintura, se mantiene en seguimiento de plan de mejoramiento	Abierto Genera Plan de Mejora
24	O	Se evidencia que en la verificacion de contramuestras no se observo la preparacion Sopa de Avena Menu 24 (17/10/2020).	19/10/2020	En visita de seguimiento del 18/11/2020, Se evidencia muestras de referencia almacenadas de acuerdo a lo establecido en anexo técnico. Por tanto se cierra la variable	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**
14	O	Se evidencia que no se garantiza para los menú 22 y 23 semana 4 161 unidades de huevo, y 3.1 Kg de miga de pan	18/11/2020	En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia que el comedor comunitario no garantiza alimentos para mínimo dos días de preparación ya que o dispone de alimentos atún para menú 2 y carne de cerdo para menú 3, por tanto, se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS	Abierto
16	O	No se evidencia coincidencia entre lo registrado en plan de compras, remisiones, y existencias para las siguientes materias primas registrado plátano colicero 10.9 Kg existencia 9.25 Kg registrado 161 unidades de huevos existencia 0, registrado 3.1 Kg de miga de pan existencia 0	18/11/2020	En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia que la cantidad de alimentos en existencia no coincide con las cantidades consignadas en el formato de entradas y salidas, se evidencio existencia de 149.55Kg de papa y registro de 146.5Kg calabacino en existencia de 10.93Kg registro de entradas y salidas 9,5Kg de calabacino, existencia de 17 litros de aceite y registro de 21 litros de aceite, por tanto, se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS.	Abierto
17	O	Se evidencia que el personal manipulador no aplica los criterios mínimos de recepción y rechazo al recibir remisiones con faltantes	18/11/2020	En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia que el personal manipulador aplica criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos, por tanto, se da cierra a la variable.	Abierto
19	O	Se evidencia almacenado carne, pollo y pescado en congelador a temperatura de -5.2°C lo cual no garantiza temperatura de congelación	18/11/2020	En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia alimento yuca y habichuela en congelación con temperatura de -5.5°C, por tanto, se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS.	Abierto
20	O	Se evidencia carne pollo y pescado almacenado a temperatura de -5.2°C no segura de congelación	18/11/2020	En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia que los alimentos almacenados en refrigeración disponen de rotulo de acuerdo a parámetros de anexo técnico, por tanto, se cierra variable.	Cerrado
47	O	No se evidencia señalizado, organizado y debidamente identificado el lugar para almacenamiento de productos químicos	18/11/2020	En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia el comedor comunitario no dispone de área de almacenamiento de productos químicos que se mantenga bajo llave, se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS.	Abierto
56	O	No se evidencia implementado plan de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos de refrigeración y congelación dado que el equipo de congelación registra -5.2°C y en el equipo vertical de refrigeración se observan registros desde el 03/11/2020, hasta la fecha entre 13 y 14°C. al verificar el dia de hoy se observa en 10.6°C no cumpliendo con temperaturas seguras de refrigeración y congelación	18/11/2020	En visita de seguimiento del día 30/11/2020 no se evidencia implementado el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipo de congelación a -5.59 por lo tanto, se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS.	Abierto

68	O	Se evidencia que no se garantiza temperatura de seguridad para las preparaciones del día postre papaya con queso doble crema T1 10.1°C y jugo de maracuya T1 10.3°C	18/11/2020	En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia que el comedor comunitario no garantiza temperatura de seguridad de alimentos desde el inicio hasta el final del servicio, se evidencio ensalada verdura cocida con mayonesa a 7,19, por tanto, se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS.	Abierto
64	O	De acuerdo al plan de muestreo establecido por la SDIS. Se verifican 5 muestras del grupo etáreo verificando no cumplimiento para las siguientes preparaciones: 2 muestras de sopa de arroz presentan adecuación de 111% y 114%, 2 muestras de espaguetis adecuación de 81% y 76%, 3 muestras de ensalada de lechuga, tomate, aguacate y , cilantro presentan adecuación 130%, 84% y 78%, 2 muestras de yuca cocida con laurel 75% y 71% y 3 muestras de papaya con queso doble crema presentan adecuación de 137%, 116%, 118% superando el número de aceptación de 1	18/11/2020	En visita de seguimiento del día 30/11/2020 se evidencia que al implementar el plan de muestreo establecido por la SDIS no se ajustan las porciones servidas de grupo poblacional niñas y niños de 9 años a 13 años 11 meses y 29 días, presenta no conformidad para 5 muestras, numero de rechazo 2, para las preparaciones carne de res desmechada presenta adecuación 115%, 127%, 121%, 124%, 121%, papa criolla dorada presenta adecuación 136%, 125%, sorbete de tomate de árbol presenta adecuación 111%, 81%, 89%, por tanto, se mantiene en seguimiento de acuerdo con la matriz de tipificación de la SDIS.	Abierto
10	O	Se evidencia soporte de recepción – remisión – de alimento atún y este alimento no se encuentra en existencias, al igual que el huevo, no conforme con la implementación de plan de compras.	30/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
26	O	Se evidencia personal auxiliar administrativo con maquillaje, accesorios como anillos y aretes.	30/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
33	O	Se evidencia abertura en la parte inferior de puerta continua a almacenamiento de alimentos y angeo de área de almacenamiento sin fijación.	30/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
59	O	Se evidencio procedimiento de servido de queso haciendo uso directo de las manos	30/11/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Cerrado

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. Del 1 al 15 de 2020**	**Valor Ejecutado Ene. 2021**
Costos Variables	**Valor minuta - Alimentos**	$ -	$ -	$ -	$ 40.400.840	$ 34.543.320	$ 17.848.385	N/A
	Coordinador	$ -	$ -	$ -	$ 4.351.200	$ 3.574.200	$ 1.864.800	N/A
	Dotación Coordinador	$ -	$ -	$ -	$ 180.000	$ 80.000	$ -	N/A
	Guía de Nutrición / Nutricartilla	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 168.000	$ -	N/A
	Manipuladores de alimentos	$ -	$ -	$ -	$ 6.560.400	$ 5.388.900	$ 2.811.600	N/A
	Dotación Manipuladores de alimentos	$ -	$ -	$ -	$ 606.000	$ 266.000	$ -	N/A
	Auxiliar	$ -	$ -	$ -	$ 1.671.600	$ 1.373.100	$ 716.400	N/A

Costos Fijos	**Dotación Auxiliar**	$ -	$ -	$ -	$ 100.000	$ 80.000	$ -	N/A
	Archivo	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A
	Internet	$ -	$ -	$ -	$ 57.474	$ 57.474	$ -	N/A
	Elementos de Aseo y Desinfección	$ -	$ -	$ -	$ 1.288.000	$ 1.212.000	$ -	N/A
	Reconocimiento al Desgaste	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 1.360.800	$ -	N/A
	Menaje en Sitio	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	N/A
	Profesional Inclusor Social	$ -	$ -	$ -	$ 3.738.000	$ 3.070.500	$ 1.602.000	N/A
	Dotación Profesional Inclusor Social	$ -	$ -	$ -	$ 145.000	$ 80.000	$ -	N/A
	Elementos de Apoyo para el Dllo. de Actividades	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 134.800	$ -	N/A
	Gastos administrativos	$ -	$ -	$ -	$ 2.590.000	$ 3.469.600	$ -	N/A
Total		**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ 61.688.514**	**$ 54.858.694**	**$ 24.843.185**	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	$ -	$ -	$ -	$ 545.100	$ 545.100	N/A	N/A
Dotación Nutricionista Dietista	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 100.000	N/A	N/A
Espacios Físicos Funcionales	$ -	$ -	$ -	$ 800.000	$ 800.000	N/A	N/A
Servicios Públicos	$ -	$ -	$ -	$ 192.094	$ 432.411	N/A	N/A
Bolsas	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 210.000	N/A	N/A
Menaje Portable	$ -	$ -	$ -	$ -	$ 3.787.200	N/A	N/A
Total	**$ -**	**$ -**	**$ -**	**$ 1.537.194**	**$ 5.874.711**	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	Cumple	Cumple	Cumple	N/A
Prestaciones Sociales	N/A	N/A	N/A	No Cumple	N/A	N/A	N/A
Parafiscales	N/A	N/A	N/A	NA	Cumple	Cumple	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	$ -	$ -	$ -	$ -	$ -	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 29/09/2020 al 31/10/2020	8.056	$ 60.454.744
Correspondiente a noviembre 2020	Del 01/12/2020 al 15/12/2020	6.888	$ 53.761.520
Correspondiente a diciembre del 1 al 15 de 2020	Del 01/12/2020 al 15/12/2020	3.559	$ 24.346.321
Total Acumulado		**18.503**	**$ 138.562.585**

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	**Fecha**	**Tipo de Visita**	**Nombre Interventor/a**
Visita 1	07/12/2020	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**
12	O	El comedor Comunitario no cuenta con aviso.	15/10/2020	19/11/2020: En la presente visita administrativa de seguimiento se evidenció que el aviso se encuentra dentro de la unidad operativa, sin embargo desde vigencias anteriores no ha sido instalado y se tienen correos con la sugerencia por parte del componente ambiental dadas las condiciones de seguridad de la zona y que no cumple con los parámetros de la fachada para su instalación, se remitió nuevamente correo electrónico a nivel central en visita y se espera nuevamente alguna instrucción para dicho procedimiento. La observación es reiterativa y continúa en seguimiento para próxima visita.	Abierto
14	R	No se evidencia radicado del contrato de arrendamiento del espacio físico funcional a los cinco (5) días calendario después de firmada el acta de inicio del convenio. como lo exige el Anexo Técnico.	15/10/2020	19/11/2020: En la presente visita administrativa de seguimiento evidenció requerimiento BTN8235-2020-S-1632 referente al radicado del contrato de arrendamiento del espacio físico funcional que para la visita anterior no se encontraba radicado, con corte a la presente el asociado respondió oficio radicado con el BTN8235-2020-E-1424 donde se adjuntó dicho documento dando cumplimiento a la obligación, no obstante también fue validado en visita el documento y cumple con los requisitos mínimos según lo establecido en el anexo técnico. Se da cierre al requerimiento.	Cerrado
10	O	De acuerdo con el soporte de pago presentado por el asociado, el canon de arrendamiento se realizó el 5/10/2020, por valor de $ 800.000, no obstante, se logro establecer que a la fecha de la presente visita el contrato de arrendamiento aún no ha sido radicado y no cumple de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, toda vez que no se estipula un número de cuenta. Razón por lo cual en la presente visita se origina la observación tomando como referencia que el requerimiento se generó en visita administrativa el día 15/10/2020 de acuerdo con el (BTN8235-2020-S1362 del 17/10/2020).	11/11/2020	07/12/2020: En la presente visita financiera se evidenció que el Asociado radicó respuesta al requerimiento BTN8235-2020-S-1632 (administrativo del 17/10/2020) con oficio de radicado a la interventoria BTN8235-2020-E-1424 del 18/11/2020, donde se radicó contrato de arrendamiento dando cumplimiento a la obligación. Por lo que esta variable se cierra.	Cerrado
17	R	Se evidencia que a la fecha de la presente visita el asociado no presenta los soportes de pago de la Seguridad Social Integral correspondiente al mes de octubre, del total del personal que labora en el comedor. Razón por lo cual se genera el debido requerimiento	11/11/2020	07/12/2020: En visita de seguimiento financiero del 11/11/2020 se generó requerimiento # 2 con oficio BTN8235-2020-S-2107 de fecha 18/11/2020, el asociado remite respuesta con oficio BTN8235-2020-E-1491 del 25/11/2020, donde adjunta soportes de pago de seguridad social de todo el recurso humano, correspondiente al mes de Octubre de 2020. Por lo que se da cierre al requerimiento.	Cerrado

18	O	De acuerdo con la fecha de inicio de convenio 29/09/2020, el asociado aporta factura del proveedor PULPAS EN LA SABANA, por valor de $ 2.317.100, con un porcentaje a octubre del 5.87% como soporte de alimentos a los pequeños productores de la Región Central. Así mismo se logró establecer que el porcentaje acumulado se encuentra el 1,41%, incumpliendo de esta forma con lo establecido en el anexo técnico.	11/11/2020	07/12/2020: Se observa que se han ejecutado 51 días al 30/11/2020, y que de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, el asociado ha presentado $ 4.233.100 que corresponde al 2.51 % del valor total de compras locales por lo cual se evidencia $ 12.617.300 pendiente por ejecutar. Por lo que la variable pasa a requerimiento.	Abierto - Genera Requerimiento

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**
24	O	Con corte a la presente visita se evidencia que el personal del comedor contratado por prestación de servicios (Profesionales, auxiliar, Operarios) no han cancelado el respectivo pago de seguridad social correspondiente al mes de Octubre 2020, sin embargo se proyectó requerimiento en visita financiera del día 11/11/2020 BTN8235-2020-S-2107 referente al tema, por tal motivo se genera observación en la presente acta.	19/11/2020	Próxima Visita	Abierto
15	O	Se evidencia que el asociado presenta facturas soportes para el rubro de Desarrollo de Actividades de Inclusión Social y Guía de Nutrición (Nutricartillas) con la Cacharreria y Remates la Físcala, quien figura en el RUT con la actividad económina 4759 (Comercio al por menor de otros artículos domésticos en establecimientos especializados Códigos CIIU actualizado 2020), por lo que según la actividad económica no aplica para estos rubros. Adicionalmente se evidencia que según soportes de facturas que presentan en el rubro de valor minuta alimentos, existe un menor valor respecto a valor raciones entragadas en el mes de noviembre de 2020.	07/12/2020	Próxima Visita	Abierto

Seguimiento Asistencia Comité Local de Seguimiento y Evaluación		
Persona que Asiste	**Fecha**	**Observaciones**
Araly Linares	20/11/2020	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	10/12/2020	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**
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
Dic - 2020	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable

H. INFORMACIÓN ADICIONAL POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN

El presente informe de pago se realiza teniendo en cuenta lo establecido en el Anexo Técnico.
CAPÍTULO VI. CONDICIONES DEL CONVENIO
2. DESEMBOLSO
(...) Para el mes de diciembre y teniendo en cuenta el cierre de vigencia presupuestal, la entidad ha previsto con el fin de garantizar el flujo de caja operativo del comedor un corte único parcial comprendido entre el primero (1) y el día quince (15) de diciembre de 2020, con base en los documentos acreditados para el pago del mes de noviembre. (...)

Fecha Informe: 18/12/2020

GLORIA GUZMÁN GÓMEZ
DIRECTORA DE INTERVENTORÍA

ELSA GUZMÁN GÓMEZ
COORDINADORA COMPONENTE ADMINISTRATIVO FINANCIERO

LUZ AMPARO RUÍZ
COORDINADORA COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Diana Fonseca (22 Dec. 2020 22:05 EST)

DIANA CAROLINA FONSECA GUZMÁN
COORDINADORA COMPONENTE SOCIAL