Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita: 04 / 05 / 2023 Hora Inicio: 8:30 am Hora Finalización: 4:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6601-2023 Nombre Asociado: Asociación de apoyo comunitario al comedor juvenil del barrio Villa Juanita La Paz. AsoPaz.

Nombre Comedor Comunitario: 113519 CCCP 07-007 Parques de Bogotá

Fecha Inicio Operación: 22/04/2023 Fecha Final Operación: 21/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: Juliette Andrea Corrales Mosquera

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: San Bernardino Dirección: Carrera 90 # 79 sur 33

Tel: 9344434 Cel.: 3105647981 Correo Electrónico: comedorparquesbogota@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Participantes en Atención: 400

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 360 Total Asistencia del Día: 355 Total Histórico de Asistencia: 3.490

Capitulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Verificación del Menú y Preparación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. En caso de superar los intercambios permitidos por anexo técnico (máximo un (1) intercambio al día y máximo cinco (5) intercambios a la semana), o por situaciones de fuerza mayor, fortuitos cuenta con la aprobación de la nutricionista SDIS mediante el *"Formato autorización cambio de preparaciones"*. Ofrece menú especial para navidad y fin de año.	C ☒ NC ☐ NA ☐	2	Realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. No se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos y con lo establecido anexo técnico. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Realiza encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario mayores de 18 años con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. En caso de aceptación, diseña dos (2) propuestas de menús vegetarianos y remite a la profesional en nutrición de la SDIS para su autorización. Ofrece una (1) vez al mes la preparación vegetariana aprobada.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Realiza las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento "Análisis del Aporte Nutricional" por grupo de edad y en las cantidades establecidas. Se preparan de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Cremaleche	2,4	2,4
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	26,4	26,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pechuga	33,3	34,0
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Guayaba	27,1	27,3
	Leche	85,0	85,0
Postre	Pera	32,0	35,0

Powered by CamScanner

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida; adquiriendo cárnicos, abarrotes y tubérculos para mínimo dos (2) días de operación, frutas y verduras para mínimo un (1) día de operación. Manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	7	Se adquiere atún (lomitos en agua), el empaque del helado describe el contenido neto en gramos, la papa y yuca sin exceso de tierra o prelavada, aceite vegetal de una sola fuente y no se adquiere leche en polvo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
8	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud, Protección Social e INVIMA con respecto al rotulado de alimentos. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☐ NC ☒ NA ☐	9	Implementa el procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS"*, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. Adicionalmente para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015.. Adicional cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos , con fecha de expedición inferior a un (1) año y con concepto Favorable.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo	Frigorífico Carnes del Dios	No presenta	Frigorífico Carne Dios	No presenta	29/01/22	25/04/22		JUN542
Carne	Frigorífico Carnes del Dios	No presenta	Frigorífico Carne Dios	No presenta	29/01/22	25/04/22		JUN542
Leche	Jose Israel Reyes		Martiño	15/06/22		02/12/22		WZH822
Queso	Jose Israel Reyes		Martiño	15/06/22		02/12/22		WZH822
Yogurt	Jose Israel Reyes		Martiño	15/06/22		02/12/22		WZH822
Helado	Mukno	24/01/23	Mukno	24/01/23		08/06/22		WN0526
Crema de leche	Jose Israel Reyes		Martiño	15/06/22		02/12/22		WZH822
Huevos	Jose Israel Reyes		Martiño	15/06/22		02/12/22		WZH822
Mayonesa	Autoservicio Mercadefungs		Mukno	24/01/22		08/06/22		WN0526
Atún	Autoservicio Mercadefungs		Mukno	24/01/22		08/06/22		WN0526
Pulpas	Delipulpas	09/09/22	Delipulpas	04/09/22		06/09/22		MNZ677

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Los alimentos que requieren cadena de frío están almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración y/o congelación en recipientes plásticos o bolsas de polietileno transparentes con la cantidad de alimento que se requiere en la preparación del día.	C ☒ NC ☐ NA ☐	12	Los alimentos perecederos se almacenan dentro de los equipos correspondientes debidamente organizados y separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas evitando la contaminación cruzada, con rótulo que indique: nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica).	C ☒ NC ☐ NA ☐
13	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil, se almacenan de manera organizada en estantería a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
15	Registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos en los formatos *"Control de temperatura de equipos de refrigeración"* y *"Control de temperatura de equipos de congelación"* Diligencia diariamente el *"Formato de control de entrada y salida de alimentos"*, teniendo en cuenta las existencias reales de los alimentos que se encuentran en el comedor.	C ☐ NC ☒ NA ☐	16	Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Las muestras corresponden a las preparaciones establecidas en el ciclo de menús.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 4 - Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección Personal Manipulador

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario y cuenta con la dotación limpia y completa según lo establecido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Implementa y socializa con el personal y participantes el Protocolo de Lavado de manos dispuesto en el Sistema de Gestión de la SDIS. La socialización se realiza al menos tres veces durante la ejecución del convenio. Dispone de letreros que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
19	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Bertha Matilde Alape Poca	02/09/2022
2	Keiny Tatiana Perea Arboleda	01/12/2022
3	Magally Portella Puma	29/08/2022
4	Miriam Salduña Pacheco	15/02/2023
5	Jenny Kalindy Bolivar Blasquez	01/12/2022
6	Milena del Carmen Hernandez Sandoval	11/11/2022
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
20	Capacita al talento humano del Comedor Comunitario en el manejo de minuta patrón, ciclo de menús,análisis nutricionales, procedimiento *"Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales"* con sus documentos y formatos asociados. Fecha: 29/04/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 26/04/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 29/04/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Bertha Matilde Akpe Poq	22/04/2023
2	Keiny Tatiana Perea Arboleda	22/04/2023
3	Maqually Portella Puma	22/04/2023
4	Miriam Saldaña Pacheco	22/04/2023
5	Jenny Kallndy Bolivar Blasquez	22/04/2023
6	Milena del Carmen Hernandez Sandoval	22/04/2023
7		
8		
9		

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C ☒ NC ☐ NA ☐	24	Las ventanas y puertas son de materiales que generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C ☒ NC ☐ NA ☐
25	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin que generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas para la circulación se encuentran protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y fácilmente removibles para la limpieza y reparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared - pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ____ % **Fecha:** Día: ____ Mes: ____ Año: ____ **Nº Acta:** _____ **Hospital/Subred:** _____	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Las áreas de cocina se encuentran debidamente señalizadas(zona caliente, zona fria, zona para el pre alistamiento de alimentos crudos y zona de higienización). Se cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado con dispensador con jabón liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del Comedor Comunitario son del tipo de seguridad y están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	C ☒ NC ☐ NA ☐	31	El Comedor Comunitario cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, área de almacenamiento o preparación; está área cuenta con lockers o casilleros en buen estado para la ubicación de elementos personales y ropa de diario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Se garantiza el ingreso a todo tipo de usuario, en especial a personas con movilidad reducida y cuenta con apoyos internos que faciliten el acceso y uso de este.	C ☒ NC ☐ NA ☐	33	Se cuenta con un área específica para almacenamiento y lavado de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido. Se publican carteles alusivos al uso específico de cada color.	C ☒ NC ☐ NA ☐
34	Cuenta con lugar para almacenamiento de productos químicos, debidamente identificado, señalizado, organizado, se mantiene bajo llave y se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos, así mismo se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐	35	El Comedor Comunitario cuenta con los servicios públicos de luz, gas, acueducto y alcantarillado; en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒ NC ☐ NA ☐
36	Adapta, adopta, actualiza, divulga e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Los registros de control se encuentran actualizados.	C ☐ NC ☒ NA ☐	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 10/04/2023 Empresa: Fumycontrol SAS. Concepto Sanitario: No presenta.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 10 Mes 04 Año 2023 **Material:** Plástico **Nº Tanques:** 1 **Capacidad Total:** 1000Lts **Empresa:** Fumycontrol SAS **Concepto Sanitario:** No presento **Fecha Concepto:** Día — Mes — Año —	C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoría 6: Menaje y Equipo

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Equipos, mesones y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables, en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y funcionando adecuadamente, se encuentran instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de los alimentos hasta la preparación y distribución de los mismos. Estos se encuentran en cantidad segun los establecido en el anexo técnico	C ☐ NC ☒ NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma y hojas de vida de cada uno de los equipos del (características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos) Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y los termómetros son verificados semanalmente; y se registra la información en el *"Formato de verificación instrumentos de medición"*	C ☐ NC ☒ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada
Bandeja plástica	10 por cada 100	40
Cuchara postre	1 por cada participante	71
Cuchara sopa	1 por cada participante	253
Cuchillo mesa	1 por cada participante	343
Tenedor mesa	1 por cada participante	242
Postrera	1 por cada participante	312
Vaso jugo	1 por cada participante	117
Plato sopa	1 por cada participante	267
Plato seco	1 por cada participante	331

Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)
Recipiente hermético 500 ml	20	20
Recipiente hermético 1000 ml	20	20
Recipiente hermético 330 ml	20	20
Recipiente hermético 200 ml	20	20

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. Para los participantes con autorización para la entrega y consumo de alimentos en casa, se realiza el servido de alimentos en los respectivos recipientes herméticos, bien ensamblados y empacados en doble bolsa biodegradable (mínimo de 30 x 40 cm).	C ☒ NC ☐ NA ☐	43	En el servido se asegura una presentación adecuada, agradable, en recipientes y menaje en buen estado, higienizado y seco. Las presentaciones de los alimentos proteicos se sirven de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús. El queso y los postres se sirven en postreras. Los aderezos como yogur, crema de leche, queso y helado para los postres a base de frutas se adicionan en el momento del servido y a temperatura de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
44	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos de modo que se evite la contaminación cruzada. Se emplean utensilios aforados o estandarizados. Los alimentos preparados se mantienen en recipientes separados y tapados. Los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	45	Se garantiza a los participantes la entrega total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante. 200 cc de leche y 35 g de queso.	C ☒ NC ☐ NA ☐
46	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS y se ajustan al rango de tolerancia en gramaje (peso) establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	47	Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
48	Mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Powered by CamScanner

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
49	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	74,6	71,3
Cereal	Arroz blanco	73,6	76,3
Proteína	Pechuga de pollo mechada salsa	63,3	88,6
Ensalada o Verdura	Tajada de aguacate	NA	NA
Tubérculo o Plátano	En el ajiaco	NA	NA
Bebida de Fruta	Sorbete de guayaba	4,8	2,9
Postre	Granadilla (intercambio por pera)	NA	NA

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día ____ Mes ____ Año ____ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día ____ Mes ____ Año ____ ***Nutricionista :*** Día ____ Mes ____ Año ____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** _____ **Fecha Socialización:** _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Powered by CamScanner

Categoría 9: Acciones de Información, Educación y Comunicación (IEC) en Promoción de Estilos de Vida Saludable con Énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día _____ Mes _____ Año _____ **Actividad IEC:**_____ **Actividad Física:**_____ **Fecha Actividad:**_____	C ☐ NC ☐ NA ☒	56	Registra la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y entrega mensualmente el informe cuantitativo y al finalizar el convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. Fecha Reporte Cuantitativo: _____ Fecha Reporte Cualitativo: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
57	Elabora, socializa e implementa un Plan de Emergencias y Contingencia – PEC del Comedor Comunitario para la vigencia del convenio, conforme al formato establecido por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	58	Cuenta con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año expedido por la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. **Fecha:** Pago 20/01/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐
59	Cuenta con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	60	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario e infraestructura. Cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana. Desarrolla un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez durante el convenio con participantes del Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐
61	Mantiene actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros, así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario.	C ☒ NC ☐ NA ☐	62	Se garantiza el fácil acceso de las personas al Comedor Comunitario; las escaleras y los corredores cumplen con las especificaciones establecidas en el anexo técnico. Los pasillos de salidas de evacuación se encuentran señalizados en material foto luminiscente o acrílico en un tamaño de 15 cm de alto por 20 cm de ancho (mínimo). Genera medidas necesarias para que la operación del Comedor Comunitario no genere aglomeraciones.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
63	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ NC ☐	64	Dar cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ NC ☐

Powered by CamScanner

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	89	90	Sin Comentarios.
1:00 p. m.	174	174	
2:00 p. m.	250	250	
3:00 p. m.	———	———	
3:30 p. m.	355	355	
Total	355	355	

V. 1. El asociado presenta formato de autorización cambio de preparaciones con fecha 03/05/2023 para el componente "postre" pera por granadilla. Archivo adjunto al acta.
V.4. El asociado se encuentra dentro de los tiempos para su cumplimiento.
V 18. El asociado se encuentra dentro de los tiempos (primer mes) para su cumplimiento.
V 27. El asociado realizo gestión ante secretaria de salud solicitando visita con codigo No. 54451 con fecha 9/11/2022. Al explorar la página salud capital. gov. CO refiere programación de visita para mayo 2023. Fecha de consulta 04/05/23 Según linea tecnica, esta información es suficiente para dar cumplimiento a la variable.
V. 50, 51, 53 y 54 Categoria Vigilancia Nutricional. El asociado se encuentra dentro de los tiempos para su cumplimiento.
V. 55, 56 Categoria IEC. El asociado se encuentra dentro de los tiempos para su cumplimiento.
V. 58. El asociado presenta soporte de pago vigencia 2023. Se recomienda realizar gestión ante la entidad para solicitar la visita.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna Observación

52770245. Bto.

Powered by CamScanner

Capítulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	Se evidencia 35,15 Kg de sobrebarriga almacenada en equipo de congelación con rótulo removible tipo sticker	Próxima visita.
O	9	No se evidencia coherencia entre las existencias en bodega o almacenamiento de frutas y verduras (pera, papa criolla, banano) y control de entradas y salidas.	Próxima visita.
O	10	No presenta FHS de proveedor "Frigorífico Carne de Oro" del producto pollo y carne y el FHS del vehículo se encuentra vencido.	Próxima visita
O	15	No se evidencia coherencia entre las existencias en bodega o almacenamiento de frutas y tubérculos (pera, papa criolla, banano) y control de entradas y salidas.	Próxima visita.
O	36	No se encuentran actualizados los formatos de registro de control de plagas, control de lavado y desinfección de tanques, inspección del manejo de elementos en desuso,	Próxima visita
O	38.	No presenta FHS de la empresa que realiza lavado de tanques. No se puede verificar si el apto o no para la labor.	Próxima visita.
O	39	Se evidencian tapas de ollas a presión y cauchos para tapas en mal estado. Hace falta 1 olla a presión según anexo técnico. Se evidencian cuchillos sin puntas en zona de preparación. Se evidencian recipientes de plástico en contacto con alimentos rotos y en mal estado. Se evidencia repisa en zona de preparación con desprendimiento de pintura y oxido que puede contaminar el proceso de preparación. Hace falta dar cumplimiento al menaje faltante según acta de apertura.	Próxima visita.
O	40	No se registra información en los formatos de verificación de básculas y gramera. y verificación de termómetros.	Próxima visita
O	41	Está pendiente reponer menaje faltante según acta apertura.	Próxima
O	46	Según formato inspección plan muestreo, no se cumple con los pelos sencillos del componente bebida de fruta y postre para el grupo de 9 a 13 años.	Próxima visita.
O	52	La balanza digital no cumple con las especificaciones de sensibilidad ya que al ubicar el pelo patrón sobre la báscula marca 0.0.	Próxima visita.

Powered by CamScanner

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

Powered by CamScanner

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		P	R

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juliette Andrea Ornelas	Geraldine Pruden López
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	[firma]
Firma	Firma
52770117	1030582280 Bta
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
Responsable del Servicio	Contratista - Apoyo supervisión SDIS.
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 12019028518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedores comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113519 CCCP 07-007 Parques de Bogotá		
DIRECCIÓN:	Carrera 90 #74 sur 33	TELÉFONO:	9344434 - 3105647981
OPERADOR	Asociación de apoyo comunitario al corredor juvenil del barrio Villa Sucita 2 y Pq3, Alo Pq3	FECHA: (dd/dm/aaaa)	04/05/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE — A — MESES	—	GRUPO ETÁREO 2: DE 2 A 5 AÑOS	5	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	32	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	51	GRUPO ETÁREO 5: DE 2 A 14 AÑOS	272

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
4	5	Pechuga de pollo mechada con salsa criolla	Pechuga de pollo mechada con salsa criolla.	62	PESO MUESTREADO	63,3	62	65	70	68																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100	104	112	109																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
4	5	Arroz blanco	Arroz blanco	101	PESO MUESTREADO	106	104	103	96	113																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	102	101	95	112																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	1																	
4	5	Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	64,9	PESO MUESTREADO	69	67	63	66	65																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	103	97	101	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Ajiaco	Ajiaco	217	PESO MUESTREADO	208	232	224	229	209																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	106	103	105	96																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
4	5	Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	280	PESO MUESTREADO	268	236	257	245	235																	X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	84	91	87	83																	
					CALIFICACION	3	1	3	1	1																	
4	5	Granadilla	Pera.	70	PESO MUESTREADO	132	100	89	78	78																	X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	188	142	127	111	111																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	

OBSERVACIONES: El asociado presento formato de autorización cambio de preparaciones con fecha 03/05/2023 para el componente "postre". Archivo adjunto al acta.

FIRMA PROFESIONAL: Geraldine

NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldine Pinzón López.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Juliette Andrea Cortés M.

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	**SERVICIO SOCIAL:**	Comedores comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113514 CCCP 07-007 Parques de Bogotá		
DIRECCIÓN:	Carrera 90 #79 sur 33	**TELÉFONO:**	9344434 - 3105647981
FECHA (dd/mm/aaaa):	04/05/2023	**OPERADOR:**	Asociación de apoyo comunitario al comedor juvenil del barrio Villa Sofía La PAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo fracturado con salsa criolla	Pechuga de pollo fracturado con salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de aguacate	Tajada de aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ajiaco	Ajiaco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Granadilla	Pera	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: El asociado presenta formato de autorización cambio de preparaciones con fecha 03/05/2023 para el componente "postre". Archivo adjunto al acta.

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: Geraldine Prada López	NOMBRES Y APELLIDOS: Juliette Forero Gonzalez

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO AUTORIZACION CAMBIO DE PREPARACIONES	Fecha: Memo INT 2019028406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: BOSA
UNIDAD OPERATIVA: 113529 PARQUES DE BOGOTA
OPERADOR: ASOCIACION ASOPAZ

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR
COORDINADOR O RESPONSABLE: ANDREA CORRALES

FECHA (dd/mm/aaaa)	No MENU	ALIMENTO O PREPARACION PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN	RESPONSABLE Y CARGO	APROBACIÓN POR PROFESIONAL EN NUTRICIÓN ASIGNADO A LA UNIDAD OPERATIVA		NOMBRE PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
						SI # REGISTRO	NO RAZON	
3/05/2023	16	GRANADILLA	PERA	Se solicita intercambio por escases en los centros de abastecimiento	ANDREA CORRALES RESPENSABLE DEL SERVICIO	007-003-2023		Yeinny Carolina Suarez
3/05/2023	18	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO	Se solicita intercambio por escases, indica el proveedor de la materia prima	ANDREA CORRALES RESPENSABLE DEL SERVICIO	007-004-2023		Yeinny Carolina Suarez

Powered by CamScanner

Gmail

COMEDOR VILLA SUAITA <comedorvillasuaita@gmail.com>

Solicitud Ajuste Plan de Compras - Convenio 6601/2023

Jhon Nicolas Barragan Castellanos <jbarraganc@sdis.gov.co>
Para: "comedorvillasuaita@gmail.com" <comedorvillasuaita@gmail.com>

30 de abril de 2023, 0:09

Cordial Saludo,

En atención a su solicitud y una vez verificado el registro de asistencia extraído del aplicativo RAD para el convenio de asociación 6601-2023, nos permitimos informar que se aprueba ajuste de plan de compras de la siguiente manera:

Ajuste Aprobado: 360 participantes
Periodo Ajuste: Desde 02/05/2023 - Hasta 06/05/2023

SECREATRÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

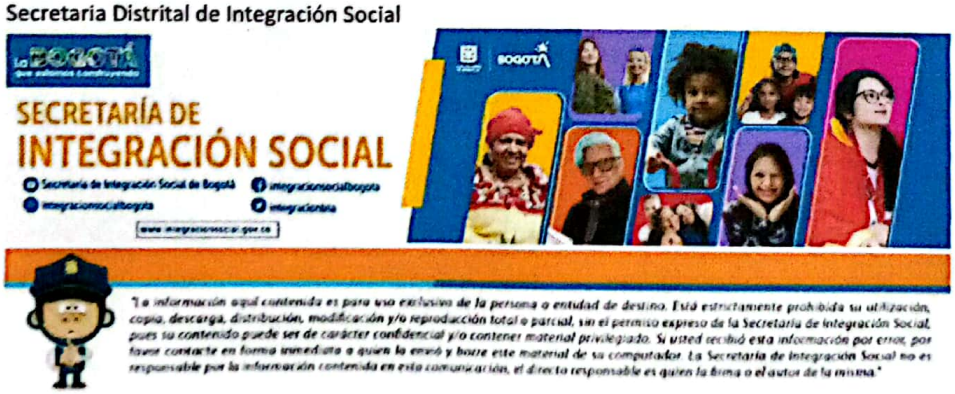
Informe resumen de asistencia a comedores

Fecha Informe 30/04/2023

Cod Und Operativa	Nomb Und Operativa	Fecha Asistencia	Raciones	Reg. en Horario	Reg. Fuera Horario	Toma Teclado	Toma Scanner
113529	113529-CCCP 07 - 007	27/04/2023	346	346	0	346	0
113529	113529-CCCP 07 - 007	28/04/2023	352	352	0	352	0
113529	113529-CCCP 07 - 007	24/04/2023	343	343	0	343	0
113529	113529-CCCP 07 - 007	29/04/2023	351	351	0	349	2
113529	113529-CCCP 07 - 007	25/04/2023	354	354	0	354	0
113529	113529-CCCP 07 - 007	26/04/2023	357	357	0	357	0

Cordialmente,

Jhon Nicolás Barragán Castellanos
Contratista
Subdirección Abastecimientos
Secretaria Distrital de Integración Social



"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de la Secretaría de Integración Social, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte en forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma."

De: COMEDOR VILLA SUAITA <comedorvillasuaita@gmail.com>
Enviado: miércoles, 26 de abril de 2023 21:14
Para: Jhon Nicolas Barragan Castellanos <jbarraganc@sdis.gov.co>
Asunto: Solicitud Ajuste Plan de Compras - Convenio 6601/2023

[El texto citado está oculto]

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2023	

FECHA DE VISITA	**DIA**	04	**MES**	05	**AÑO**	2023

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113519 CCCP-07-007 PARQUES DE BOGOTÁ

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6601-2023

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 8 **Descripción:** Se evidencia 35,15kg de sobrebarriga almacenada en equipo de congelación con rótulo removible tipo sticker.	**No de Variable: 39** **Descripción**. Se evidencian tapas de ollas a presión y cauchos para tapas en mal estado. Hace falta 1 olla a presión según anexo técnico. Se evidencian cuchillos sin puntas en zona de preparación. Se evidencias recipientes de plástico en contacto con alimentos rotos y en mal estado. Se evidencia repisa en zona de preparación con desprendimiento de pintura y óxido que puede contaminar el proceso de preparación. Hace falta dar cumplimiento al menaje faltante según acta de apertura.
	
No de Variable: 52 **Descripción:** La balanza digital no cumple con las especificaciones de sensibilidad ya que al ubicar el peso patrón sobre la báscula marca 0.0.	**No de Variable:** **Descripción:**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 16**

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
Geraldine Prada López
Nombres y Apellidos
1030582280
Cédula de Ciudadanía