



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
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

27 04 2023

Hora Inicio

7:30 a.m.

Hora Finalización

4:20 p.m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia:

6608/2023

Nombre Asociado:

Corporación Suaza conformación y fortalecimiento de grupos sociales.

Nombre Comedor Comunitario:

121219-CCCP08-005-Mº Segundo Hogar

Fecha Inicio Operación:

26/04/2023

Fecha Final Operación:

25/12/2023

Nombre Responsable del Servicio:

Luis Miguel Gál Vargas

2. Ubicación

Localidad:

Kennedy

Barrio:

María Roal

Dirección:

Kr 82C SA 20 Sur

Tel:

No Aplica

Cel:

3204769735

Correo Electrónico:

comedormisegundohogar@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada:

300

Nº Participantes en Atención:

300

Participantes Autorizados por Plan de Compras:

300

Total Asistencia del Día:

257

Total Histórico de Asistencia:

552.

Capítulo 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-almacenamiento 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 ☐																																																																							
<table><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr><tr><td rowspan="3">Sopa o cazuela</td><td>Zanahoria</td><td>20,7</td><td>20,8</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Cereal</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td>Tomate</td><td>13,8</td><td>15,3</td></tr><tr><td>Peperón</td><td>13,8</td><td>14,2</td></tr><tr><td>Cilantro</td><td>1,0</td><td>1,1</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr><tr><td rowspan="2">Proteína</td><td>Pernitas</td><td>38,7</td><td>50,4</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td>Plátano M.</td><td>18,8</td><td>18,8</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>Feijoa</td><td>22,7</td><td>23</td></tr><tr><td>Leche</td><td>71,8</td><td>72</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>Mandarina</td><td>32,4</td><td>38,5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>					Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	Zanahoria	20,7	20,8							Cereal							Verdura o ensalada	Tomate	13,8	15,3	Peperón	13,8	14,2	Cilantro	1,0	1,1			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	Pernitas	38,7	50,4				Tubérculo o plátano	Plátano M.	18,8	18,8				Bebida de fruta	Feijoa	22,7	23	Leche	71,8	72	Postre	Mandarina	32,4	38,5			
		Peso Neto																																																																							
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																						
Sopa o cazuela	Zanahoria	20,7	20,8																																																																						
Cereal																																																																									
Verdura o ensalada	Tomate	13,8	15,3																																																																						
	Peperón	13,8	14,2																																																																						
	Cilantro	1,0	1,1																																																																						
		Peso Neto																																																																							
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																						
Proteína	Pernitas	38,7	50,4																																																																						
Tubérculo o plátano	Plátano M.	18,8	18,8																																																																						
Bebida de fruta	Feijoa	22,7	23																																																																						
	Leche	71,8	72																																																																						
Postre	Mandarina	32,4	38,5																																																																						



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
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 2 de 12

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, abarros 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, cármicos, 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.	<div>C☐</div> <div>NC☒</div> <div>NA☐</div>																																																																																																										
<table><tr><th>Producto</th><th>Distribuidor</th><th>Fecha CHS</th><th>Proveedor</th><th>Fecha CHS Proveedor</th><th>Fecha Autorización Sanitaria</th><th>Fecha CHS Vehículo</th><th>Autorización Sanitaria vehículo</th><th>Placa</th></tr><tr><td>Pollo</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2"></td><td>El Triunfo</td><td>11/08/22</td><td>30/06/20</td><td>03/10/22</td><td>03/10/22</td><td>SPU 108</td></tr><tr><td>Carne</td><td>El Triunfo</td><td>11/08/22</td><td>30/06/20</td><td>03/10/22</td><td>03/10/22</td><td>SPU 108</td></tr><tr><td>Leche</td><td></td><td></td><td>Villa AUSA</td><td>12/07/22</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Queso</td><td>Hernan Rodriguez</td><td></td><td>HA410</td><td>24/01/23</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>Hernan Rodriguez</td><td></td><td>HA410</td><td>24/01/23</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Helado</td><td>Hernan Rodriguez</td><td></td><td>HA410</td><td>24/01/23</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Crema de leche</td><td>Hernan Rodriguez</td><td></td><td>HA410</td><td>24/01/23</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Huevos</td><td>Hernan Rodriguez</td><td></td><td>HA410</td><td>24/01/23</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Mayonesa</td><td>Hernan Rodriguez</td><td></td><td>HA410</td><td>24/01/23</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Atún</td><td>Hernan Rodriguez</td><td></td><td>HA410</td><td>24/01/23</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Pulpas</td><td></td><td></td><td>Dalipul pos</td><td>09/09/22</td><td></td><td>06/07/22</td><td></td><td>H42 677</td></tr></table>			Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa	Pollo			El Triunfo	11/08/22	30/06/20	03/10/22	03/10/22	SPU 108	Carne	El Triunfo	11/08/22	30/06/20	03/10/22	03/10/22	SPU 108	Leche			Villa AUSA	12/07/22					Queso	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23					Yogurt	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23					Helado	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23					Crema de leche	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23					Huevos	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23					Mayonesa	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23					Atún	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23					Pulpas			Dalipul pos	09/09/22		06/07/22		H42 677
Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa																																																																																																				
Pollo			El Triunfo	11/08/22	30/06/20	03/10/22	03/10/22	SPU 108																																																																																																				
Carne			El Triunfo	11/08/22	30/06/20	03/10/22	03/10/22	SPU 108																																																																																																				
Leche			Villa AUSA	12/07/22																																																																																																								
Queso	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23																																																																																																								
Yogurt	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23																																																																																																								
Helado	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23																																																																																																								
Crema de leche	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23																																																																																																								
Huevos	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23																																																																																																								
Mayonesa	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23																																																																																																								
Atún	Hernan Rodriguez		HA410	24/01/23																																																																																																								
Pulpas			Dalipul pos	09/09/22		06/07/22		H42 677																																																																																																				

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 periodos 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 abarros y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
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 3 de 12

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 ☐																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th><th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th><th>Fecha Certificado Médico</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Carmen Edilma Cruz</td><td>05/05/2022</td></tr> <tr><td>2</td><td>Gloria del Carmen Sanchez</td><td>24/08/2022</td></tr> <tr><td>3</td><td>Yardenis Quezada</td><td>07/09/2022</td></tr> <tr><td>4</td><td>Emma Duarte</td><td>20/12/2022</td></tr> <tr><td>5</td><td>Luis Heguel Gil (Responsable)</td><td>05/10/2022</td></tr> <tr><td>6</td><td>Angie Marcela Fontecha (Auxiliar)</td><td>12/11/2022</td></tr> <tr><td>7</td><td>Carmen Ahumada</td><td>16/09/2022</td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Carmen Edilma Cruz	05/05/2022	2	Gloria del Carmen Sanchez	24/08/2022	3	Yardenis Quezada	07/09/2022	4	Emma Duarte	20/12/2022	5	Luis Heguel Gil (Responsable)	05/10/2022	6	Angie Marcela Fontecha (Auxiliar)	12/11/2022	7	Carmen Ahumada	16/09/2022	8			9			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																														
1	Carmen Edilma Cruz	05/05/2022																														
2	Gloria del Carmen Sanchez	24/08/2022																														
3	Yardenis Quezada	07/09/2022																														
4	Emma Duarte	20/12/2022																														
5	Luis Heguel Gil (Responsable)	05/10/2022																														
6	Angie Marcela Fontecha (Auxiliar)	12/11/2022																														
7	Carmen Ahumada	16/09/2022																														
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: _____ Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución N° 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: _____	C ☐ NC ☐ NA ☒	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servicio 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: _____ Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☐ NC ☐ NA ☒



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
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

4 de 12

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 ☒																														
	<table border="1"><thead><tr><th>Nº</th><th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th><th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2</td><td></td><td></td></tr><tr><td>3</td><td></td><td></td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></td></tr><tr><td>5</td><td></td><td></td></tr><tr><td>6</td><td></td><td></td></tr><tr><td>7</td><td></td><td></td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1			2			3			4			5			6			7			8			9			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1																																
2																																
3																																
4																																
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																
Categoría 5: Sanitario																																
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 genere 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 ☐																														
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: <u>Favorable</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>95,5 %</u> Fecha: Día: <u>28</u> Mes: <u>01</u> Año: <u>2022</u> Nº Acta: <u>A502C08873 - A502C088556</u> Hospital/Subred: <u>Subred Suroccidente</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐																														
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 fría, 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 líquido 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 ☐																														



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
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

5 de 12

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: <u>13/04/2023</u> Empresa: <u>Control de Sanidad</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable con Requerimientos</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	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 <u>13</u> Mes <u>04</u> Año <u>2023</u> Material: <u>Plástico</u> Nº Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000L</u> Empresa: <u>Control de Sanidad</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable con Req.</u> Fecha Concepto: Día <u>02</u> Mes <u>03</u> Año <u>2023</u>	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 según 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 ☐



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
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

6 de 12

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento																																													
41	<p>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.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Menaje en sitio</th><th>Cantidad establecida</th><th>Cantidad Evidenciada</th></tr></thead><tbody><tr><td>Bandeja plástica</td><td>10 por cada 100</td><td>30</td></tr><tr><td>Cuchara postre</td><td>1 por cada participante</td><td>300</td></tr><tr><td>Cuchara sopa</td><td>1 por cada participante</td><td>300</td></tr><tr><td>Cuchillo mesa</td><td>1 por cada participante</td><td>300</td></tr><tr><td>Tenedor mesa</td><td>1 por cada participante</td><td>300</td></tr><tr><td>Postera</td><td>1 por cada participante</td><td>300</td></tr><tr><td>Vaso jugo</td><td>1 por cada participante</td><td>300</td></tr><tr><td>Plato sopa</td><td>1 por cada participante</td><td>300</td></tr><tr><td>Plato seco</td><td>1 por cada participante</td><td>300</td></tr></tbody></table> <table border="1"><thead><tr><th>Menaje portable</th><th>Cantidad establecida</th><th>Cantidad evidenciada (U)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recipiente hermético 500 ml</td><td>30</td><td>30</td></tr><tr><td>Recipiente hermético 1000 ml</td><td>30</td><td>30</td></tr><tr><td>Recipiente hermético 330 ml</td><td>30</td><td>30</td></tr><tr><td>Recipiente hermético 200 ml</td><td>30</td><td>30</td></tr></tbody></table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Bandeja plástica	10 por cada 100	30	Cuchara postre	1 por cada participante	300	Cuchara sopa	1 por cada participante	300	Cuchillo mesa	1 por cada participante	300	Tenedor mesa	1 por cada participante	300	Postera	1 por cada participante	300	Vaso jugo	1 por cada participante	300	Plato sopa	1 por cada participante	300	Plato seco	1 por cada participante	300	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Recipiente hermético 500 ml	30	30	Recipiente hermético 1000 ml	30	30	Recipiente hermético 330 ml	30	30	Recipiente hermético 200 ml	30	30	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada																																													
Bandeja plástica	10 por cada 100	30																																													
Cuchara postre	1 por cada participante	300																																													
Cuchara sopa	1 por cada participante	300																																													
Cuchillo mesa	1 por cada participante	300																																													
Tenedor mesa	1 por cada participante	300																																													
Postera	1 por cada participante	300																																													
Vaso jugo	1 por cada participante	300																																													
Plato sopa	1 por cada participante	300																																													
Plato seco	1 por cada participante	300																																													
Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																													
Recipiente hermético 500 ml	30	30																																													
Recipiente hermético 1000 ml	30	30																																													
Recipiente hermético 330 ml	30	30																																													
Recipiente hermético 200 ml	30	30																																													

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.	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
	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).			El queso y los postres se sirven en postreas.	
				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.	
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.	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 ☐
	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.				
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 ☐			



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
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

8 de 12

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	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.	C ☐ NC ☐ NA ☒		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.	C ☐ NC ☐ NA ☒
55	Fecha Aprobación: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u> Actividad IEC: <u> </u> Actividad Física: <u> </u> Fecha Actividad: <u> </u>		56	Fecha Reporte Cuantitativo: <u> </u> <u> </u> Fecha Reporte Cualitativo: <u> </u> <u> </u>	

Categoría 10: Ambientes Adecuados y Seguros

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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: <u> </u> <u>Se evidencia solicitud del 16/02/2023</u>	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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 ☐



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
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

9 de 12

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados 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	97	97.	
1:00 p. m.	205	214.	
2:00 p. m.	245	251	
3:00 p. m.	257	257	
3:30 p. m.	257	257.	
Total	257	257.	

Variable 27. Se evidencia solicitud de visita para concepto higiénico sanitario del 27/01/2023 con radicado N° 56210.

Durante el servicio se evidencia que el asociado trae 106 premios para completar las unidades para entrega de preparación a los participantes.

Variables 4, 18, 21, 20, 22, 51, 53, 54, 55, 56, 57 y 59. No aplican, dado que se encuentran dentro de los tiempos de ejecución.

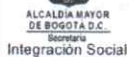
Se socializa y se deja copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

[Firma]

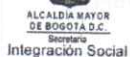
PAGINA	10 de 12
--------	----------



FORMATO NO
CONTROLADO

11 de 12

[illegible]



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

12 de 12

[illegible]

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p><u>Luis Miguel Gil Vargas</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p>	<p><u>Nery Y. Fuentes M.</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p>
<p><u>[Firma]</u></p> <p>Firma</p>	<p><u>Nery Fuentes</u></p> <p>Firma</p>
<p><u>80142304</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p>	<p><u>52156420</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p>
<p><u>Responsable del servicio</u></p> <p>Cargo</p>	<p><u>Contratista - Apoyo a la supervisión</u></p> <p>Cargo</p>

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

 ALCAIDADO DE BOGOTÁ SECRETARÍA DE SERVICIOS SOCIALES		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 Página: 1 de 2	
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:		Kennedy		SERVICIO SOCIAL:	
UNIDAD OPERATIVA:		Comedor Comunitario			
DIRECCIÓN:		121219-CCCC08-005-MP Segundo Hogar		TELÉFONO:	
OPERADOR:		K/ 82C SA 20 SUR		FECHA:	
		Corporación Suiza conformación y for talecimiento de grupos sociales		(dd/mm/aaaa) 27/04/2023	
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 12 A 24 MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 24 A 3 AÑOS	1	GRUPO ETÁREO 3: DE 3 A 5 AÑOS
				10	GRUPO ETÁREO 4: DE 5 A 13 AÑOS
				92	GRUPO ETÁREO 5: DE 13 A 14 AÑOS
					197.

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8 años	2	Cazuela de Arveja	Cazuela de Arveja	180	PESO MUESTREADO	177	191																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	106																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Pierna de Pollo en Salsa	Pierna de Pollo en Salsa	68	PESO MUESTREADO	74	75																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	110																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	80	PESO MUESTREADO	77	78																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	97																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Ensalada Pepino, to mate y ci.	Ensalada Pepino, to mate y ci.	45	PESO MUESTREADO	46	49																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	108																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Platano Maduro en Monedas	Platano Maduro en Monedas	28	PESO MUESTREADO	30	31																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	110																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	sorbetes	sorbetes		PESO MUESTREADO	250	258																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	107																			3	
					CALIFICACION	3	3																				
6 a 8 años	2	Granadilla	Granadilla	50	PESO MUESTREADO	55	55																				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	110																			3	
					CALIFICACION	3	3																				

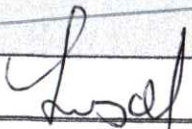
OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Y. Fuentes

NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Fuentes

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Luis Miguel Gil Vargas

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		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										
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:		Kennedy				SERVICIO SOCIAL:		Comedor Comunitario		
UNIDAD OPERATIVA:		121219 - CCCP08-005 - Hº segundo Hogar								
DIRECCIÓN:		Kv 82 C SA 20 SUR				TELÉFONO:		3204769735		
FECHA (dd/mm/aaaa):		27/04/2023				OPERADOR:		Corporación Suiza conformación y fortalecimiento de grupos sociales		
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES	
Cozuela de arveja	Cozuela de arveja	1	7	7	7	7	7	3	/	
		2	7	7	7	7	7			
		3	7	7	7	7	7			
Pierna de pollo en salsa	Pierna de pollo en salsa	1	7	7	7	7	7	3		
		2	7	7	7	7	7			
		3	7	7	7	7	7			
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	1	7	7	7	7	7	3		
		2	7	7	7	7	7			
		3	7	7	7	7	7			
Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	1	7	7	7	7	7	3		
		2	7	7	7	7	7			
		3	7	7	7	7	7			
Platano maduro en monedas	Platano maduro en monedas	1	7	7	7	7	7	3		
		2	7	7	7	7	7			
		3	7	7	7	7	7			
Sorbete Guanabana	Sorbete Frijol	1	7	7	7	7	7	3		
		2	7	7	7	7	7			
		3	7	7	7	7	7			
Grono d'ello	Handorina	1	7	7	7	7	7	3		
		2	7	7	7	7	7			
		3	7	7	7	7	7			
OBSERVACIONES:										
FIRMA PROFESIONAL: Nery Y. Fuentes						FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 				
NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes M.						NOMBRES Y APELLIDOS: Luis Miguel Gil Oulgar				