

 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 VIGENCIA 2023		FORMATO NO CONTROLADO	
			PAGINA	1 de 12

Fecha de Visita	26 / 02 / 2024	Hora Inicio	8:40 am	Hora Finalización	3:30 pm
-----------------	----------------	-------------	---------	-------------------	---------

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6613-2023 Nombre Asociado: Asociación Nueva Colombia ASONUCOL

Nombre Comedor Comunitario: 113900 CCCP 08-009 Villas de Kennedy

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 Fecha Final Operación: 27/04/2024

Nombre Responsable del Servicio: Julio Cesar Grosso

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Villas de Kennedy Dirección: Dg 54 A 81 G - 92 Scr

Tel: 6016638004 Cel.: 3145932650 Correo Electrónico: comedorvillasdekennedy@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 250

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 244 Total Histórico de Asistencia: 60992

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-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	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Carne	0,8	0,7
	Fideos	4,8	
Cereal	Avena	13,8	12
Verdura o ensalada	Espinaca	17,7	7,9
	Manzana	10,1	3,7
	Uva	6,8	3,4

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	Pollo	24,7	20,5
	Queso	3,2	2,7
Tubérculo o plátano	Plátano	27,5	17,6
Bebida de fruta	Moracaya	18,5	16
Postre	Fruta	14,4	12,2
	Queso	5	4,6

 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 VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 2 de 12
---	--	--

Categoría 2: Compra y Recibo de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Brinda alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	C ☐ NC ☒ NA ☐	7	Se adquieren 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. 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 ☐

N°	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			Pollo fiesta	13/12/23	19/09/19	18/03/23	18/03/23	UPS 282
Carne			Imperio del Gorgonzola	06/09/23	30/06/2020	15/08/23	15/08/23	SLI 839
Leche			Molhúo	14/11/23		13/11/23		TSM 088
Queso			Molhúo	14/11/23		13/11/23		TSM 088
Yogurt			Molhúo	14/11/23		13/11/23		TSM 088
Helado			Macro	15/11/23		13/11/23		TSM 088
Crema de leche			Macro	15/11/23		13/11/23		TSM 088
Huevos			Macro	15/11/23		06/09/23		WPG 088
Atún			Macro	15/11/23		06/09/23		WPG 088
Pulpas			Macro	13/01/23		01/04/23		677 809

Categoría 3 - Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 saturan evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C ☒ NC ☐ NA ☐

		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 VIGENCIA 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: <u>11/01/2024</u> <i>Personal y Participantes</i>	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>Erika Ramirez</td> <td>27/04/2023</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Emily Orduz</td> <td>13/04/2023</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Olivia Vanegas</td> <td>14/08/2023</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Carmen Elisa Sanchez</td> <td>23/09/2023</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Ines Villanueva (Reemplazo)</td> <td>18/12/2023</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 Certificado Médico	1	Erika Ramirez	27/04/2023	2	Emily Orduz	13/04/2023	3	Olivia Vanegas	14/08/2023	4	Carmen Elisa Sanchez	23/09/2023	5	Ines Villanueva (Reemplazo)	18/12/2023	6			7			8			9			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Erika Ramirez	27/04/2023																																	
2	Emily Orduz	13/04/2023																																	
3	Olivia Vanegas	14/08/2023																																	
4	Carmen Elisa Sanchez	23/09/2023																																	
5	Ines Villanueva (Reemplazo)	18/12/2023																																	
6																																			
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: <u>08/05/2023</u> 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: <u>08/05/2023</u>	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: <u>14/02/2024</u> Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐																														

	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 VIGENCIA 2023	FORMATO NO CONTROLADO <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">PAGINA</td> <td style="width: 50%;">4 de 12</td> </tr> </table>	PAGINA	4 de 12
PAGINA	4 de 12			

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
	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 ☒ ☐ ☐																														
22	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 60%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 35%;">Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Erika Ramirez</td> <td>25/04/23 - 14/02/24</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Emily Orduz</td> <td>25/04/23 - 14/02/24</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Olivia Vanegas</td> <td>25/04/23 - 14/02/24</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Carmen Elisa Sanchez</td> <td>25/04/23 - 14/02/24</td> </tr> <tr><td style="text-align: center;">5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Erika Ramirez	25/04/23 - 14/02/24	2	Emily Orduz	25/04/23 - 14/02/24	3	Olivia Vanegas	25/04/23 - 14/02/24	4	Carmen Elisa Sanchez	25/04/23 - 14/02/24	5			6			7			8			9			
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	Erika Ramirez	25/04/23 - 14/02/24																														
2	Emily Orduz	25/04/23 - 14/02/24																														
3	Olivia Vanegas	25/04/23 - 14/02/24																														
4	Carmen Elisa Sanchez	25/04/23 - 14/02/24																														
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																

Categoría 5: Sanitario				
------------------------	--	--	--	--

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 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 ☒ ☐ ☐

N°	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: _____ N° Acta: _____ Hospital/Subred: _____	C NC NA ☒ ☐ ☐

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 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 VIGENCIA 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>01/03/2023</u> . Empresa: <u>Fumy Control SAS</u> . Concepto Sanitario: <u>Favorable</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>30</u> Mes <u>08</u> Año <u>2023</u> Material: <u>plástico</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000lt</u> Empresa: <u>Ecointegral SAS</u> . Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>26</u> Mes <u>01</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 ☐



ALCALDIA 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 VIGENCIA 2023

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 6 de 12

N°	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.</p> <p>**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><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>25</td></tr><tr><td>Cuchara postre</td><td>1 por cada participante</td><td>250</td></tr><tr><td>Cuchara sopa</td><td>1 por cada participante</td><td>250</td></tr><tr><td>Cuchillo mesa</td><td>1 por cada participante</td><td>250</td></tr><tr><td>Tenedor mesa</td><td>1 por cada participante</td><td>250</td></tr><tr><td>Postera</td><td>1 por cada participante</td><td>250</td></tr><tr><td>Vaso jugo</td><td>1 por cada participante</td><td>250</td></tr><tr><td>Plato sopa</td><td>1 por cada participante</td><td>250</td></tr><tr><td>Plato seco</td><td>1 por cada participante</td><td>250</td></tr></tbody></table> <table><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>25</td><td>25</td></tr><tr><td>Recipiente hermético 1000 ml</td><td>25</td><td>25</td></tr><tr><td>Recipiente hermético 330 ml</td><td>25</td><td>25</td></tr><tr><td>Recipiente hermético 200 ml</td><td>25</td><td>25</td></tr></tbody></table>	Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada	Bandeja plástica	10 por cada 100	25	Cuchara postre	1 por cada participante	250	Cuchara sopa	1 por cada participante	250	Cuchillo mesa	1 por cada participante	250	Tenedor mesa	1 por cada participante	250	Postera	1 por cada participante	250	Vaso jugo	1 por cada participante	250	Plato sopa	1 por cada participante	250	Plato seco	1 por cada participante	250	Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)	Recipiente hermético 500 ml	25	25	Recipiente hermético 1000 ml	25	25	Recipiente hermético 330 ml	25	25	Recipiente hermético 200 ml	25	25	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Menaje en sitio	Cantidad establecida	Cantidad Evidenciada																																													
Bandeja plástica	10 por cada 100	25																																													
Cuchara postre	1 por cada participante	250																																													
Cuchara sopa	1 por cada participante	250																																													
Cuchillo mesa	1 por cada participante	250																																													
Tenedor mesa	1 por cada participante	250																																													
Postera	1 por cada participante	250																																													
Vaso jugo	1 por cada participante	250																																													
Plato sopa	1 por cada participante	250																																													
Plato seco	1 por cada participante	250																																													
Menaje portable	Cantidad establecida	Cantidad evidenciada (U)																																													
Recipiente hermético 500 ml	25	25																																													
Recipiente hermético 1000 ml	25	25																																													
Recipiente hermético 330 ml	25	25																																													
Recipiente hermético 200 ml	25	25																																													

Categoría 7: Servido y Distribución de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	<p>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.</p> <p>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).</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	43	<p>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.</p> <p>El queso y los postres se sirven en postreras.</p> <p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
44	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	45	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
46	<p>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.</p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>	47	<p>Las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento			
48	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>			



ALCALDIA 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 VIGENCIA 2023

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 7 de 12

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	Sopa de fideos	80,6	74,2	
	Cereal	Arroz Atomatado.	85,4	80,7	
	Proteína	Pechuga de Pollo Bratpuda	80,3	78,5	
	Ensalada o Verdura	Espinaca, manzana, fresa y miel.	15,4	3,8	
	Tubérculo o Plátano	Tajada de plátano Maduro	74,3	76,1	
Bebida de Fruta	Jugo de Maracuyá.	7,9	5,2		
Postre	Fresas con Queso	4,5	3,2		

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	<p>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.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):</p> <p>Día 21 Mes 11 Año 2022</p> <p>Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:</p> <p>Día 09 Mes 05 Año 2023</p> <p>Nutricionista:</p> <p>Día 18 Mes 07 Año 2023</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	51	<p>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.</p> <p>*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.</p> <p>*Remite cronograma trimestral.</p> <p>Fecha entrega cronograma:</p> <p>13/09/2023 29/12/2023 12/02/2024</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Talla y Peso Enero 42 febrero 80</p>
52	<p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	53	<p>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.</p> <p>Fecha Asistencia: 13/10/2023</p> <p>Fecha Socialización: 20/10/2023</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>			

 ALCALDIA 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 VIGENCIA 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					
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: 4 Envío Día 12 Mes 02 Año 2024. Actividad IEC: Importancia de los probióticos en la dieta Actividad Física: Establecimiento Fecha Actividad: 14/02/2024	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: 09/02/2024	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	Implementar las acciones correctivas necesarias para subsanar los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión o interventoría, dando respuesta y cumplimiento a los planes de mejoramiento y requerimientos generados, en los términos establecidos en los mismos.	C ☐ NC ☐ NA ☒	64	Permitir la labor de la supervisión o interventoría, equipos técnicos y administrativos de la SDIS y entidades externas con las que se articulen acciones con ocasión de la operación del Comedor Comunitario y la ejecución del convenio.	C ☒ NC ☐
65	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 ☐	66	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 ☐

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	60	64	
1:00 p. m.	135	138	
2:00 p. m.	191	220	
3:00 p. m.	244	244	
3:30 p. m.			
Total	244	244	

De acuerdo con cronograma de GUS enviado a Nutricionista local siguiente taller se realizara el 02/03/2024

El 50% de tema de talla y peso se completara entre marzo y abril 2024.

El comedor cuenta con Solatod para concepto Sanctario con Rad # 78463, se consulto en la pagina y la visita se encuentra programada para febrero.

V. 56 HA. Se encuentran en tiempos de cumplimiento.

V. 63 NA El comedor no cuenta con planes de mejora o Requerimientos antes anteriormente.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

1.023.863.946

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2.	Se evidencia que se realiza prealistamiento de papaya para el postre de mañana.	Próxima Visita
R	5.	Se evidencia que no se utiliza la totalidad de los alimentos para las preparaciones dado que el plan de compras no se calcula sobre el grupo etario real del comedor según el listado expartado por el RAD el día de hoy, el cual se conforma de la siguiente manera: 3 a 5 años 3 ; 6 a 8 años 27 ; 9 a 13 años 54 ; Mayores de 14 años 166. El plan de compras del comedor se ha calculado sobre el siguiente grupo etario: 3 a 5 años 4 ; 6 a 8 años 99 ; 9 a 13 años 86 ; Mayores de 14 años 61. Según lo anterior las compras se han realizado por debajo de lo mínimo requerido.	Inmediato
R	6	No se brindan los alimentos en la cantidad requerida dado que el plan de compras no se calcula sobre el grupo etario real del comedor. P.L. Real. (grupo etario) P.L. del comedor (grupo etario) 3 a 5 años 3 3 a 5 años 4 6 a 8 años 27 6 a 8 años 99 9 a 13 años 54 9 a 13 años 86 Mayores de 14 166 Mayores de 14 61.	Inmediato
O	9.	El plan de compras no se realiza de acuerdo con el grupo etario real del comedor.	Siguiente Visita
O	36.	Se evidencia caneca dañada en baño del personal del comedor; no se utiliza jabón neutro para el lavado de loza.	Siguiente Visita
O	46	No se cumple con los pesos semederos establecidos en la minuta patrón para el grupo mayores de 14 años en proteína y tubérculo	Siguiente Visita



ALCALDIA 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 VIGENCIA 2023

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

11 de 12

Capítulo 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
O	60	11/01/2024		En visita de Seguimiento Se evidencia que los extintores cuentan con carga completa.	X		Cerrado		
O	3	20/01/2024		En visita de Seguimiento Se evidencia que se realiza de forma correcta la desinfección de matrices plásticas.	X		Cerrado		
O	17	20/01/2024		En visita de Seguimiento Se evidencia que el personal manipulador aplica las BPM en todos los procesos.	X		Cerrado		
O	49	20/01/2024		No se garantizan las temperaturas de Seguridad para la ensalada y el jugo en primera toma.		X	Abierto		
			</						



SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL

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:	Comedores Comunitarios		
UNIDAD OPERATIVA:	113900 - CCCP - 08 - 007 Villas de Kennedy				
DIRECCIÓN:	D9 54 A 816 - 92 Sur	TELÉFONO:	601 663 8004		
OPERADOR	Asociación Nueva Colombia Asonucol	FECHA:	26/02/2024		
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE 1 A MESES	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	GRUPO ETÁREO 5: DE 14 A AÑOS
	✓	3	27	54	166

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	NÚMERO 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
5	13	Sopa de fideos	Sopa de fideos	270	PESO MUESTREADO	196	139	223	204	224	214	220	210	206	195	217	210	216								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	113	100	97	106	101	104	100	98	92	103	100	102									
					CALIFICACIÓN	3	7	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Rechuga de pollo Gratificada	Rechuga de pollo Gratificada	80	PESO MUESTREADO	106	88	108	59	99	96	108	88	95	99	97	91	92									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	132	110	135	111	113	120	135	110	115	123	121	113	116									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1									
5	13	Arroz Almatado	Arroz Almatado	121	PESO MUESTREADO	135	127	132	118	125	126	131	123	130	123	129	123	129								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	104	109	97	103	104	108	101	107	103	106	101	106									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Ensalada Espinaca Manzana Fresa y miel	Ensalada Espinaca Manzana Fresa y miel	100	PESO MUESTREADO	123	113	95	100	121	90	104	109	102	100	98	96	98								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	113	95	100	121	90	104	109	102	100	98	96	98									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Tajada de plátano Maduro	Tajada de plátano Maduro	49	PESO MUESTREADO	42	42	46	41	41	53	51	66	52	50	45	52	52									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	85	85	93	83	83	100	110	134	96	102	91	96	96									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3									
5	13	Jugo de Maracuyá	Jugo de Maracuyá	330	PESO MUESTREADO	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	Fresas con queso	Fresas con queso	80	PESO MUESTREADO	86	87	88	80	82	76	87	80	77	84	86	72	83								3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	108	110	100	102	95	108	100	96	105	107	100	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:
NOMBRES Y APELLIDOS:

Julia Ricarita Cila
Julia Ricarita Cila

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Julio Cesar Grosso
Julio Cesar Grosso



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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL:	Comedores Comunitarios
UNIDAD OPERATIVA:	113900 - CCCP - 08 - 009 Villas de Kennedy.		
DIRECCIÓN:	Dg SA A 816-92 Scr	TELÉFONO:	601 663 8004
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/02/2024	OPERADOR:	Asociación Nueva Colombia Aseuacol

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de fideos	Sopa de fideos	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Pechuga de Pollo Gratificada	Pechuga de Pollo Gratificada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz Atornado	Arroz Atornado	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Ensalada Espinaca Manzana Muesli y miel	Ensalada Espinaca Manzana Muesli y miel	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Tajada de Plátano Maduro	Tajada de Plátano Maduro	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de Maracuyá	Jugo de Maracuyá	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Huevos con Queso	Huevos con Queso	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lina Riquenza de la

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [Firma]

NOMBRES Y APELLIDOS: Lina Riquenza de la

NOMBRES Y APELLIDOS: Julio César Grosso Pérez

	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	26	MES	02	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113900 CCCP 08 009 VILLAS DE KENNEDY						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 6613-2023						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

Las evidencias se adjuntan a la presenta acta:

1. Plan de compras semana 26 de febrero al 6 de marzo donde se evidencia grupo etario manejado por el comedor
2. Análisis Nutricional con grupo etario que venía manejando el comedor, Minuta 7 y 8 semana 2

No de Variable: 5

Descripción: Se evidencia que no se utiliza la totalidad de los alimentos para las preparaciones dado que el plan de compras no se calcula sobre el grupo etario real del comedor según el listado exportado por el RAD el día de hoy, el cual se conforma de la siguiente manera: 3 a 5 años 3; 6 a 8 años 27; 9 a 13 años 54; mayores de 14 años 166. El plan de compras del comedor se ha calculado sobre el siguiente grupo etario: 3 a 5 años 4; 6 a 8 años 99; 9 a 13 años 86; mayores de 14 años 61. Según lo anterior las compras se han realizado por debajo de lo mínimo requerido

No de Variable: 6

Descripción No se brindan los alimentos en la cantidad requerida dado que el plan de compras no se calcula sobre el grupo etario real del comedor.

PC Real (Grupo etario):

3 a 5 años 3

6 a 8 años: 27

9 a 13 años: 54

Mayores de 14 años: 166

PC del comedor (Grupo etario):

3 a 5 años 4

6 a 8 años: 99

9 a 13 años: 86

Mayores de 14 años: 61.

	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	



No de Variable: 2

Descripción Se evidencia que se realiza prelistamiento de papaya para el postre de mañana.

	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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 7

GRUPO 3: de 6 a 8 años

GRUPO 4: de 9 a 13 años

GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO PLAN DE COMPRAS SEMANAL ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-175 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019 Página: 1 de 3
---	---	--

LOCALIDAD: KENNEDY UNIDAD OPERATIVA: 113900-08-009 VILLAS DE KENNEDY COORDINADOR O RESPONSABLE: JULIO CESAR GROSSO SEMANA DEL: 26 AL: 02	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR OPERADOR: ASOCIACIÓN NUEVA COLOMBIA CONVENIO: 6613/2023 MES: FEBRERO AÑO: 2024
---	--

GRUPO ETARIO:	NÚMERO PARTICIPANTES
DE 3 A 5 AÑOS	4
DE 6 A 8 AÑOS	99
DE 9 A 13 AÑOS	86
MAYORES DE 14	61

LACTANTES	3
GESTANTES	2

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes (menú 7)	Martes (menú 8)	Miércoles (menú 9)	Jueves (menú 10)	Viernes (menú 11)	Sábado (menú 12)	Total	Observaciones
----------	-------------------------------	----------------	-----------------	--------------------	------------------	-------------------	------------------	-------	---------------

ABARROTES									
Aceite de soya	L	3,00	1,97	2,40	2,40	2,23	2,92	14,92	
Arroz blanco	Kg	12,04	4,47	12,04	9,24	12,04	12,04	61,86	
Arveja seca	Kg				7,19			7,19	
Avena nacional molida	Kg			4,47				4,47	
Azúcar blanco	Kg	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	1,60	9,60	
Cebada perlada	Kg					4,47		4,47	
Mayonesa con sal	L			1,22				1,22	
Miel de abejas	Kg	1,50						1,50	
Pasta fideos	Kg	4,47			2,81			7,27	
Pasta larga	Kg		12,04					12,04	
Sal	Kg	0,31	0,41	0,50	0,41	0,50	0,41	2,53	
Tostada	Kg		1,10			1,10		2,19	

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes (menú 7)	Martes (menú 8)	Miércoles (menú 9)	Jueves (menú 10)	Viernes (menú 11)	Sábado (menú 12)	Total	Observaciones
----------	-------------------------------	----------------	-----------------	--------------------	------------------	-------------------	------------------	-------	---------------

CARNES Y HUEVOS									
Carne de cerdo lomo	Kg			20,47				20,47	
Carne de res cadera	Kg						20,47	20,47	
Carne de res molida	Kg		20,47			20,47		40,93	
Carne de res sopa	Kg	0,65	0,65	0,65		0,65		2,61	
Pollo pechuga	Kg	20,47						20,47	
Pollo pierna	Kg				27,91			27,91	
Huevo de gallina	Kg		4,13			4,13		8,27	

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes (menú 7)	Martes (menú 8)	Miércoles (menú 9)	Jueves (menú 10)	Viernes (menú 11)	Sábado (menú 12)	Total	Observaciones
----------	-------------------------------	----------------	-----------------	--------------------	------------------	-------------------	------------------	-------	---------------

LÁCTEOS									
Crema de leche	Kg			1,62				1,62	
Helado de crema	Kg					4,49		4,49	
Leche entera pasteurizada	Kg		55,14	52,73	52,73	1	52,73	214,33	
Queso doble crema	Kg	7,31						7,31	
Yogurt entero con dulce	Kg		4,49					4,49	

Alimento	Unidad de medida (kg, l, und)	Lunes (menú 7)	Martes (menú 8)	Miércoles (menú 9)	Jueves (menú 10)	Viernes (menú 11)	Sábado (menú 12)	Total	Observaciones
----------	-------------------------------	----------------	-----------------	--------------------	------------------	-------------------	------------------	-------	---------------

FRUTAS									
Feljoa pulpa	Kg					16		16	
Fresa pulpa	Kg			16				16	
Guanábana pulpa	Kg				16			16	
Guayaba pulpa	Kg						16	16	
Maracuyá Pulpa	Kg	16						16	
Mora pulpa	Kg		16					16	

 ALCALDIA MUNICIPIO DE TOLUCA D.F. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-227 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1
	FORMATO ANÁLISIS DE APOORTE NUTRICIONAL	

GRUPOS DE EDAD:	DE 3 A 5 AÑOS	4
	DE 6 A 8 AÑOS	99
	DE 9 A 13 AÑOS	86
	MAYORES DE 14	61
		250

GESTANTES	1
LACTANTES	3

				3 A 5		6 A 8		9 A 13		>14				
MENU	SEMANA	PREPARACIÓN	ALIMENTO	BRUTO g o ml	NETO g o ml	BRUTO g o ml	NETO g o ml	BRUTO g o ml	NETO g o ml	BRUTO g o ml	NETO g o ml	FC	NETO g o ml	BRUTO g o ml
MENÚ 8	ESPAGUETIS	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	30,0	30,0	40,0	40,0	50,0	50,0	60,0	60,0	1,0	12,0	12,0	13,8
		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	6,0	6,0	8,0	8,0	10,0	10,0	12,0	12,0	1,0	2,4	2,4	
		Aceite de soya	1,0	1,0	1,3	1,3	1,6	1,6	1,9	1,9	1,0	0,4	0,4	
		Cebolla junca, tallos, cruda	5,6	2,3	7,8	3,1	9,8	3,9	11,8	4,7	1,1	0,9	1,0	
		Tomate, crudo	9,4	7,5	12,5	10,0	15,6	12,5	18,8	15,0	1,3	3,0	3,8	
		Ajo, crudo	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,0	1,0	0,2	0,2	
		Sal	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	1,0	0,1	0,1	
	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	Tomate, crudo	56,3	45,0	56,3	45,0	100,0	80,0	125,0	100,0	1,3	17,6	22,0	
		Orégano, molido	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	1,0	0,04	0,04	
	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad cerosa, sabanera, sin cáscara,	50,0	40,0	50,0	40,0	62,5	50,0	87,5	70,0	1,3	12,7	15,9	
		Cebolla junca, tallos, cruda	5,0	2,0	5,0	2,0	6,3	2,5	8,8	3,5	1,1	0,6	0,7	
		Aceite de soya	2,7	2,7	2,7	2,7	3,4	3,4	4,7	4,7	1,0	0,9	0,9	
		Sal	0,3	0,3	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,5	1,0	0,1	0,1	
	SORBETE DE MORA	Mora de castilla, cruda	41,7	37,5	55,6	50,0	77,8	70,0	88,9	80,0	1,0	16,0	16,0	
		Azúcar blanco, granulado	3,8	3,8	5,0	5,0	7,0	7,0	8,0	8,0	1,0	1,6	1,6	
		Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	150,0	150,0	180,0	180,0	210,0	210,0	250,0	250,0	1,0	52,5	52,5	59
	PAPAYA CON YOGURT	Papaya, madura, cruda	50,0	35,0	50,0	35,0	71,4	50,0	85,7	60,0	1,4	11,6	16,5	
		yogurt, bebible, entero, con azúcar	15,0	15,0	15,0	15,0	20,0	20,0	20,0	20,0	1,0	4,5	4,5	4,8

 ALCALDIA MUNICIPIO DE SAN JUAN <small>SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ANÁLISIS DE APOORTE NUTRICIONAL										Código FOR-PSS-227 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1																														
GRUPOS DE EDAD:	DE 3 A 5 AÑOS	4	<table border="1"> <tr> <td>GESTANTES</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>LACTANTES</td> <td>3</td> </tr> </table>												GESTANTES	1	LACTANTES	3																								
	GESTANTES	1																																								
	LACTANTES	3																																								
	DE 6 A 8 AÑOS	99																																								
	DE 9 A 13 AÑOS	86																																								
MAYORES DE 14	61																																									
		250																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th>3 A 5</th> <th>6 A 8</th> <th>9 A 13</th> <th>>14</th> <th colspan="8"></th> </tr> <tr> <th>MENÚ</th> <th>SEMANA</th> <th>PREPARACION</th> <th>ALIMENTO</th> <th>BRUTO g/ml</th> <th>NETO g/ml</th> <th>BRUTO g/ml</th> <th>NETO g/ml</th> <th>BRUTO g/ml</th> <th>NETO g/ml</th> <th>BRUTO g/ml</th> <th>NETO g/ml</th> <th>FC</th> <th>NETO g/ml</th> <th>BRUTO g/ml</th> </tr> </thead> </table>																3 A 5	6 A 8	9 A 13	>14									MENÚ	SEMANA	PREPARACION	ALIMENTO	BRUTO g/ml	NETO g/ml	BRUTO g/ml	NETO g/ml	BRUTO g/ml	NETO g/ml	BRUTO g/ml	NETO g/ml	FC	NETO g/ml	BRUTO g/ml
		3 A 5	6 A 8	9 A 13	>14																																					
MENÚ	SEMANA	PREPARACION	ALIMENTO	BRUTO g/ml	NETO g/ml	BRUTO g/ml	NETO g/ml	BRUTO g/ml	NETO g/ml	BRUTO g/ml	NETO g/ml	FC	NETO g/ml	BRUTO g/ml																												
MENÚ 8	SOPA DE ARROZ	Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	33,3	30,0	44,4	40,0	55,6	50,0	55,6	50,0	1,1	11,4	12,7																													
		Zanahoria, sin cáscara, cruda	14,1	12,0	23,5	20,0	35,3	30,0	35,3	30,0	1,2	6,4	7,6																													
		Habichuela, cruda	13,3	12,0	22,2	20,0	33,3	30,0	33,3	30,0	1,1	6,4	7,1																													
		Arveja verde, cruda	30,0	12,0	50,0	20,0	50,0	20,0	50,0	20,0	1,0	5,0	5,0																													
		Arroz blanco, pulido, crudo	10,0	10,0	15,0	15,0	20,0	20,0	20,0	20,0	1,0	4,5	4,5																													
		Res, cadera magra, cruda *500g	1,2	1,2	1,5	1,5	3,0	3,0	3,0	3,0	1,1	0,6	0,7																													
		Cebolla junca, tallos, cruda	2,5	1,0	3,8	1,5	5,0	2,0	5,0	2,0	1,1	0,4	0,5																													
		Ajo, crudo	0,3	0,3	0,4	0,4	0,7	0,7	0,7	0,7	1,0	0,1	0,1																													
		Aceite de soya	0,5	0,5	0,7	0,7	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	0,2	0,2																													
		Cilantro, crudo	1,1	1,0	1,7	1,5	2,2	2,0	2,2	2,0	1,1	0,4	0,5																													
		Sal	0,2	0,2	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	1,0	0,1	0,1																													
	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	Res, carne semigorda, molida, cruda	45,0	45,0	55,0	55,0	80,0	80,0	100,0	100,0	1,1	18,6	20,5																													
		Cebolla junca, tallos, cruda	9,8	3,9	12,0	4,8	17,5	7,0	21,8	8,7	1,1	1,6	1,8																													
		Tomate, crudo	4,9	3,9	6,0	4,8	8,8	7,0	10,9	8,7	1,3	1,6	2,0																													
		Tostadas o calados, horneados	2,6	2,6	3,2	3,2	4,7	4,7	6,0	6,0	1,0	1,1	1,1																													
		Huevo de gallina, entero, crudo	10,0	9,0	12,2	11,0	17,8	16,0	22,2	20,0	1,1	3,7	4,1																													
		Aceite de soya	0,6	0,6	1,5	1,5	2,2	2,2	2,7	2,7	1,0	0,5	0,5																													
		Laurel especia	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	1,0	0,04	0,04																													
		Ajo, crudo	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1,0	0,2	0,2																													
Sal		0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	1,0	0,1	0,1																														

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INFORMACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ANÁLISIS DE APOORTE NUTRICIONAL										Código: FOR-PSS-227 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Hoja: 1 de 1					
	GRUPOS DE EDAD:	DE 3 A 5 AÑOS		4	<table border="1"> <tr> <td>GESTANTES</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>LACTANTES</td> <td>3</td> </tr> </table>								GESTANTES	1	LACTANTES	3
		GESTANTES	1													
		LACTANTES	3													
DE 6 A 8 AÑOS		99														
DE 9 A 13 AÑOS		86														
MAYORES DE 14		61														
			250													
				3 A 5		6 A 8		9 A 13		>14						
MENU	SEMANA	PREPARACIÓN	ALIMENTO	BRUTO g o ml	NETO g o ml	BRUTO g o ml	NETO g o ml	BRUTO g o ml	NETO g o ml	BRUTO g o ml	NETO g o ml	FC	NETO g o ml	BRUTO g o ml		
MENÚ 7	SOPA DE FIDEOS		Arveja verde, cruda	30,0	12,0	50,0	20,0	50,0	20,0	50,0	20,0	1,0	5,0	5,0		
			Habichuela, cruda	13,3	12,0	22,2	20,0	33,3	30,0	33,3	30,0	1,1	6,4	7,1		
			Zanahoria, sin cáscara, cruda	14,1	12,0	23,5	20,0	35,3	30,0	35,3	30,0	1,2	6,4	7,6		
			Papa, variedad harinosa, pastusa, sin cáscara,	33,3	30,0	44,4	40,0	55,6	50,0	55,6	50,0	1,1	11,4	12,7		
			Pasta alimenticia, enriquecida, cruda, fideos	10,0	10,0	15,0	15,0	20,0	20,0	20,0	20,0	1,0	4,5	4,5		
			Cebolla junca, tallos, cruda	2,5	1,0	3,8	1,5	5,0	2,0	5,0	2,0	1,1	0,4	0,5		
			Res, cadera magra, cruda *500g	1,2	1,2	1,5	1,5	3,0	3,0	3,0	3,0	1,1	0,6	0,7		
			Aceite de soya	0,5	0,5	0,7	0,7	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	0,2	0,2		
			Ajo, crudo	0,3	0,3	0,4	0,4	0,7	0,7	0,7	0,7	1,0	0,1	0,1		
			Sal	0,2	0,2	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	1,0	0,1	0,1		
			Cilantro, crudo	1,1	1,0	1,7	1,5	2,2	2,0	2,2	2,0	1,1	0,4	0,5		
		PECHUGA DE POLLO GRATINADA		Pollo, pechuga con piel, cruda	56,3	45,0	68,8	55,0	100,0	80,0	125,0	100,0	1,1	18,6	20,5	
			Ajo, crudo	0,4	0,4	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1,0	0,2	0,2		
			Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	6,5	6,5	7,9	7,9	11,5	11,5	14,4	14,4	1,0	2,7	2,7		
			Perejil, crudo	1,4	1,3	1,8	1,6	2,6	2,3	3,1	2,8	1,1	0,5	0,6		
			Tomillo, fresco	0,1	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2	0,2	0,2	1,0	0,04	0,04		
			Aceite de soya	1,9	1,9	2,3	2,3	3,3	3,3	4,1	4,1	1,0	0,8	0,8		
			Sal	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	1,0	0,1	0,1		

 ALCALDIA MUNICIPAL DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INFORMACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Código FOR-PSS-227
		Versión 0
		Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Hoja 1 de 1

FORMATO ANÁLISIS DE APOORTE NUTRICIONAL

GRUPOS DE EDAD:	DE 3 A 5 AÑOS	4
	DE 6 A 8 AÑOS	99
	DE 9 A 13 AÑOS	86
	MAYORES DE 14	61
		250

GESTANTES	1
LACTANTES	3

			3 A 5		6 A 8		9 A 13		>14						
MENÚ	SEMANA	PREPARACIÓN	ALIMENTO		BRUTO g o ml	NETO g o ml	BRUTO g o ml	NETO g o ml	BRUTO g o ml	NETO g o ml	BRUTO g o ml	NETO g o ml	FC	NETO g o ml	BRUTO g o ml
MENÚ 7	ARROZ ATOMATADO	Arroz blanco, pulido, crudo	30,0	30,0	40,0	40,0	50,0	50,0	60,0	60,0	1,0	12,0	12,0	12,8	
		Tomate, crudo	9,4	7,5	12,5	10,0	15,6	12,5	18,8	15,0	1,3	3,0	3,8		
		Aceite de soya	1,0	1,0	1,3	1,3	1,6	1,6	1,9	1,9	1,0	0,4	0,4		
		Cebolla junca, tallos, cruda	5,6	2,3	7,8	3,1	9,8	3,9	11,8	4,7	1,1	0,9	1,0		
		Ajo, crudo	0,5	0,5	0,7	0,7	0,9	0,9	1,1	1,0	1,0	0,2	0,2		
		Sal	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5	1,0	0,1	0,1		
	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA,	Espinaca, cruda	25,0	15,0	25,0	15,0	50,0	30,0	50,0	30,0	1,7	6,0	9,9	11,2	
		Limón, crudo	3,0	1,5	3,0	1,5	5,4	2,7	7,6	3,8	2,0	0,6	1,2	1,2	
		Manzana común cruda	17,6	15,0	17,6	15,0	35,3	30,0	47,1	40,0	1,2	6,6	7,7	10,1	
		Miel de abejas, líquida	4,5	4,5	4,5	4,5	6,0	6,0	8,5	8,5	1,0	1,5	1,5		
		Limón, crudo	3,0	1,5	3,0	1,5	5,4	2,7	7,6	3,8	2,0	0,6	1,2		
		Fresa, madura, cruda	15,8	15,0	15,8	15,0	21,1	20,0	31,6	30,0	1,1	5,1	5,4	6,8	
	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	Plátano hartón, maduro, crudo	55,6	40,0	55,6	40,0	69,4	50,0	97,2	70,0	1,4	12,7	17,6	21,5	
		Aceite de soya	5,0	5,0	5,0	5,0	6,5	6,5	9,0	9,0	1,0	1,6	1,6		
	JUGO DE MARACUYÁ	Maracuyá, cruda	117,2	37,5	156,3	50,0	218,8	70,0	250,0	80,0	1,0	16,0	16,0	18,2	
		Azúcar blanco, granulado	3,8	3,8	5,0	5,0	7,0	7,0	8,0	8,0	1,0	1,6	1,6		
	FRESAS CON QUESO DOBLE CREMA	Fresa, madura, cruda	36,8	35,0	36,8	35,0	52,6	50,0	63,2	60,0	1,1	11,6	12,2	14,4	
		Queso fresco, semiduro, semimagro, tipo	15,0	15,0	15,0	15,0	20,0	20,0	20,0	20,0	1,0	4,6	4,6	5	