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

Fecha de Visita	30	06	2023	Hora Inicio	10:20	Hora Finalización	04:40

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 6620-2023 Nombre Asociado: FUNDACION PASOS FIRMES

Nombre Comedor Comunitario : 113943 - CCCP 10 - 003 Las FERIAS

Fecha Inicio Operación: 24/04/2023 Fecha Final Operación: 23/12/2023

Nombre Responsable del Servicio: INGRID OLEJUA

2. Ubicación

Localidad: ENGATIVA Barrio: Las FERIAS Dirección: CL 79 69Q55

Tel: 601 Cel.: 3568195 57 Correo Electrónico: comedorlasferias@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Participantes en Atención: 298

Participantes Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 289 Total Histórico de Asistencia: 15727

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	BANANO	16.25	16.3
	YOGURT	5.77	7

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.	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]

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

Producto	Distribuidor	Fecha CHS	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Fecha Autorización Sanitaria	Fecha CHS Vehículo	Autorización Sanitaria vehículo	Placa
Pollo			ALMOS PLAZA	11/11/2022	30/06/2020	04/11/2022	04/11/2022	SOP665
Carne			ALMOS PLAZA	11/11/2022	30/06/2020	04/11/2022	04/11/2022	SOP665
Leche			HORIZIÑO	29/11/2022		13/09/2022		JKU 385
Queso			HORIZIÑO	29/11/2022		13/09/2022		JKU 385
Yogurt			HORIZIÑO	29/11/2022		13/09/2022		JKU 385
Helado			MAKRO	11/10/2022		13/09/2022		JKU 385
Crema de leche			MAKRO	11/10/2022		13/09/2022		JKU 385
Huevos			MAKRO	11/10/2022		11/07/2022		KOV290
Atún			MAKRO	11/10/2022		13/09/2022		KOV290
Pulpas			EL EDEN	01/07/2022		09/03/2023		FSE 746

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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	14	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, se almacenan en canastilla plásticas a temperatura ambiente, teniendo en cuenta que no se saturen evitando daño mecánico. Separados de abarrotes y lácteos tipo UHT.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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:** 27/04/2023 PERSONAL 26/05/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	YOLANDA AIDANA	12/10/2022
2	BLANCA YOLANDA VALENCIA	22/08/2022
3	CLAUDIA CALINDO	25/11/2022
4	YEIRA SUAREZ	10/09/2022
5	PAOLA ROJAS (AUXILIAR)	18/04/2023
6	INGRID OCEJUA (RESPONSABLE)	23/08/2022
7	AMEYE AYALA (NUTRICIONISTA)	24/12/2022
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: 27/04/2023 Cuenta con capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, resolución Nº 5109 de 2005 al personal manipulador, personal nuevo y cada vez que se requiera realizar fortalecimiento técnico. Fecha: 27/04/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	21	Realiza la estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializa al personal manipulador, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario. Fecha: 27/04/2023 - 20/05/2023 - 24/06/2023 Cuenta con soportes (ficha técnica, planilla de asistencia, registro fotográfico, material de apoyo) de todas las capacitaciones realizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	YOLANDA BIDANA	24/04/2023 - 10/06/2023 - 17/06/2023
2	BIANCA YOLANDA VALENCIA	24/04/2023 - 10/06/2023 - 17/06/2023
3	CLAUDIA GALINDO	24/04/2023 - 10/06/2023 - 17/06/2023
4	YEIRA SUAREZ	24/04/2023 - 10/06/2023 - 17/06/2023
5	PAOLA ROSAS - AUXILIAR	24/04/2023 - 10/06/2023 - 13/06/2023
6		
7		
8		
9		

TEMA = PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Categoría 5: Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Las ventanas y puertas son de materiales que no 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 [X] 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 [X] 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 [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	El Comedor Comunitario cuenta con concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con fecha de expedición inferior a un año. Cumple con las exigencias dadas por la autoridad sanitaria. Solicita la visita de inspección, vigilancia y control a la autoridad sanitaria, un (1) mes antes de cumplirse un (1) año de la fecha de expedición del concepto sanitario **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 93 % **Fecha:** Día: 09 Mes: 02 Año: 2023 **Nº Acta:** ASOZN13 2680 **Hospital/Subred:** NORTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Las áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos, almacenamiento de combustibles son independientes, delimitadas física o espacialmente; se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.	C [X] 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 liquido desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado ubicado en el área de elaboración o próximo a esta. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	37	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha último control: 20/02/2023 Empresa: ARC FUMIGACIONES Concepto Sanitario: FAVORABLE	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	El Comedor Comunitario cuenta con tanque(s) de almacenamiento de agua potable de material higiénico sanitario hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños. Cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses. **Fecha Lavado Tanque:** Día 20 Mes 02 Año 2023 **Material:** PVC **Nº Tanques:** 2 **Capacidad Total:** 1000L **Empresa:** ARC FUMIGACIONES **Concepto Sanitario:** FAVORABLE **Fecha Concepto:** Día 12 Mes 12 Año 2022	C [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
41	Cuenta con menaje en material higiénico sanitario, resistente a la corrosión, de fácil limpieza, desinfección y en buen estado para el 100% de los participantes. **Para el 5% de los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, cuentan con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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
Postrera	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

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

N°	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 [X] NC [ ] NA [ ]

N°	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 PATACON	71.8	61.9
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	72.1	92.
Proteína	SOBREBARRIGA HECHADA	87.8	82.9
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	13.1	6.8
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	65.2	49.9
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	14.8	10.8
Postre	BANANO PICADO CON YOGOUR	8.9	5.7

Categoría 8: Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Profesional en Nutrición y Dietética y/o responsable del servicio participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas,sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición SDIS. **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas (Nutricionista):** Día 17 Mes 01 Año 2023 **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional Responsable del Servicio:** Día 09 Mes 05 Año 2023 **Nutricionista :** Día 09 Mes 05 Año 2023	C ☒ NC ☐ NA ☐	51	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de medidas antropométricas al momento del inicio de la atención a todos los participantes nuevos. Adicionalmente se realiza el número de tomas en los tiempos establecidos para niñas y niños menores de 5 años, mujeres gestantes y a participantes mayores de 5 años. *Presenta los datos en los listados generados del sistema SIRBE en físico con firma y matrícula profesional en Nutrición y Dietética, acta y registro fotográfico y registra la información en el sistema SIRBE. *Remite cronograma trimestral. **Fecha entrega cronograma**: 17/05/2023	C ☒ NC ☐ NA ☐ MASIVA

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Cuenta con balanza digital, pesa patrón de 1 a 6 Kg y tallímetro con capacidad de dos (2) metros y sensibilidad de un (1) milímetros; en adecuadas condiciones y de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	53	Profesional de Nutrición y Dietética asiste a la jornada de presentación del estado nutricional y socializa la clasificación nutricional a los participantes del comedor comunitario. **Fecha Asistencia:** 20/06/2023 **Fecha Socialización**: —	C ☐ NC ☐ NA ☒

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
54	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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
55	Define e implementa el Plan de Promoción de Estilos de Vida Saludable enfocado en alimentación, nutrición y actividad física, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS y de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico. **Fecha Aprobación:** Día 14 Mes 06 Año 2023 **Actividad IEC:** ESCALERA DE COLORES Y SABORES PRODUCCION Y CONSUMO FRUTAS **Actividad Física:** - RUTINA ACTIVIDAD FISICA JOVENES Y ADULTOS EN CASA **Fecha Actividad:** 17/06/2023	C [X] NC [ ] NA [ ] 69 PERSONAS	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: 24/06/2023 - 29/06/2023 Fecha Reporte Cualitativo: —	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [X] 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:** 12/10/2022	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. COMPROMISOS GENERALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	120	125	EL COMEDOR MANIFIESTA LENTITUD DEL SISTEMA
1:00 p. m.	159	230	
2:00 p. m.	256	275	
3:00 p. m.	289	289	
3:30 p. m.	289	289	
Total	289	289	

SE INICIO PROCESO DE VISITA A LAS 10:20 a.m, SE SOLICITA REALIZAR VERIFICACION DE PESOS NETOS DE ALIMENTOS, LA RESPONSABLE DE SERVICIO SE SATURA Y SOLO SE PUEDE REALIZAR VERIFICACION DE PESO DE BANANO POR LOTES PEQUEÑOS Y LAS ENSALADAS QUE SE PODIA VERIFICAR NO FUE POSIBLE.

SE REALIZA SOLICITUD DE VERIFICACION DE CLASIFICACION DE RESIDUOS Y CON ESTO VERIFICAR EMPAQUES USADO DE PREPARACION DE SORBETE PRIMERO RESPONDEN QUE LAS BOLSAS SE LOS LLEVO EL RECICLADOR Y SE PROCEDE DESPUES DE UNA REITERADA SOLICITUD Y EN RECIPIENTE BLANCO SE EVIDENCIA 15.5 Kg DE SOBREBARRIGA LOTE 722 FECHA DE VENCIMIENTO 07/07/2023 Y 2Kg DE PULPA DE FRESA LOTE 13923 VEN 18 MAY 24, 2 Kg DE PULPA DE GUAYABA LOTE 15823 VEN 08 JUN 24 Y 2 Kg DE PULPA DE FREJOL LOTE 1472 VEN 26 MAY 24 MARCA FRUTALES

EL COMEDOR COMUNITARIO REALIZO TOMA DE TALLA Y PESO LOS DIAS 20/05/2023 A 92 PARTICIPANTES Y 24 DE JUNIO 2023 A 53 PARTICIPANTES, DISPONE DE REGISTRO DE TOMA A USUARIOS NUEVOS ASI: 09/05/2023: 5 PARTICIPANTES, 20/05/2023: 18 PARTICIPANTES, 26/05/2023,

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En visita de Supervision se encontraron Materias Primas en la Camara de almacenamiento de Residuos Aprovechables como Son Carne de Res Sobrebarriga y Pulpas (8 enviadas), las Cuales al estar almacenadas en condiciones inadecuadas podrian generar riesgo de contaminacion Biologica aun Cuando estuvieran alejadas de los demás residuos. Las pulpas Congeladas y agua tratada

Continúa...

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	11	SE EVIDENCIA ALIMENTO DE ALTO RIESGO SOBREBARRIGA PROVEEDOR DIAMOS PLAZA CON UN PESO DE 15.5 Kg LOTE 722 FECHA DE VENCIMIENTO 07/07/2023 Y 4 Kg DE PULPA DE FRUTA DE FRESA LOTE 13923 VENCE 18 MAY 24, 2 Kg DE PULPA DE GUAYABA LOTE 15823 VEN 08 JUN 24 Y 2 Kg DE PULPA DE FREJOA LOTE 1472 VEN 26 MAY 24 MARCA FRUTALES ALMACENADO EN RECIPIENTE DE AREA DE DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS EN CANECA BLANCA MARCADA COMO RESIDUOS APROVECHABLES NO CONFORME CON LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS QUE REQUIEREN CADENA DE FRIO GENERANDO RIESGO DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.	PROXIMA VISITA
O	17	SE EVIDENCIA AL PERSONAL MANIPULADOR CON USO DE PETO PLASTICO ASIGNADO PARA LABORES DE ASEO EN PROCESO DE SERVIDO NO CONFORME CON BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA YA QUE GENERA RIESGO DE CONTAMINACION CRUZADA	PROXIMA VISITA
O	15	SE EVIDENCIA QUE NO CONCLUDE FORMATO DE ENTRADAS Y SALIDAS CON EXISTENCIAR REALES DE ALIMENTOS .EN ALIMENTO SOBREBARRIGA Y PULPAS	PROXIMA VISITA
O	43	SE EVIDENCIO ADOBO YOGURT A 8.9°C NO CONFORME CON TEMPERATURA DE SEGURIDAD	PROXIMA VISITA
O	49	EL COMEDOR COMUNITARIO NO GARANTIZA TEMPERATURA DE ALIMENTOS DENTRO DEL RANGO DE SEGURIDAD ESTABLECIDO EN EL ANEXO TECNICO	PROXIMA VISITA

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	120	125	
1:00 p. m.	154	230	
2:00 p. m.	256	275	
3:00 p. m.	289	289	
3:30 p. m.	289	289	
Total	289	289	

LA MANIPULADORA DE ALIMENTOS YEIRA SUAREZ NO SE ENCUENTRA EN EL COMEDOR COMUNITARIO DURANTE LA VISITA, LA RESPONSABLE DEL SERVICIO MANIFIESTA QUE TUVO UNA CALAMIDAD DOMESTICA

SE CALIFICA NO APLICA LAS VARIABLES 53, 54 YA QUE SE ENCUENTRA EN TIEMPOS DE EJECUCION

SE SOCIALIZA ACTA Y SE DEJA COPIA

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Fueron regaladas por el proveedor para el personal del comedor pero al no pertenecer a la MP para los participantes se almacenaron en ese lugar. En cuanto a la carne estaba congelada y era un producto para cocinar pero el proveedor no se lo llevó a tiempo y se tomó la mala decisión de almacenar en ese lugar.

Daniel J Olaya Lozada.

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

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	SE EVIDENCIA POTOLO DE CARNE Y PECHUGA	PROXIMA
		DE TACHI RENOVION CON INFORMACION DE	VISITA
		FECHA DE VENCIMIENTO	

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

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	46	03/06/2023	30/06/2023: DE ACUERDO CON EL PLAN DE MUESTREO IMPLEMENTADO SE EVIDENCIA NO CONFORMIDAD EN TOLERANCIA DE PESO SERVIDO DE MENU 17 GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO		X	ABIERTO	X	
O	9	03/06/2023	30/06/2023 : SE CONTINUA EVIDENCIANDO QUE LA UNIDAD OPERATIVA NO IMPLEMENTA EL PROCEDIMIENTO "OPERACION ENTREGA APOYOS ALIMENTARIOS" YA QUE SE EVIDENCIA RESIDUOS DE GRASA CARACTERISTICOS DE RESULTADO DE PROCESAMIENTO DE CARNE COCIDA (GRASA) EN TABLA COLOR AZUL ASIGNADA PARA PICADO DE TUBERCULO GENERA PLAN DE MEJORAMIENTO DURANTE LA VISITA ENTREGAN CUBIERTOS		X	ABIERTO	X	
O	43	03/06/2023	30/06/2023: DURANTE LA VISITA SE EVIDENCIA ENTREGA DE CUBIERTOS A LA POBLACION PARTICIPANTE	X		CERRADO		
O	26	16/06/2023	30/06/2023: SE CONTINUA EVIDENCIANDO AREA DE ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS SIN UNION REDONDEADA PISO - PARED AREA DE COCINA CON TABLETAS DETERIORADAS AREA SANITARIA CON BALDOSA ROTA Y AREA DE ALMACENAMIENTO CON BALDOSA DETERIORADA LO CUAL DIFICULTA LIMPIEZA SE EVIDENCIAN MATERIALES DE CONSTRUCCION LOS CUALES LA RESPONSABLE DE SERVICIO REFIERE QUE SERAN USADOS		X	ABIERTO		
O	39	16/06/2023	30/06/2023 : SE CONTINUA EVIDENCIANDO MESAS AUXILIARES EN AREA DE PROCESAMIENTO CON BASE INTERNA DE AGLOMERADO MATERIAL NO SANITARIO Y MESA		X	ABIERTO		

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
			CONTINUA CON PRESENCIA DE ÓXIDO					

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ingrid Juliet Olaya Lozada.	MARTHA ISABEL ARDILA O
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ingrid J Olaya Lozada	
Firma	Firma
1.090.411.145.	24738206
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	CONTRATISTA APOYO A SUPERVISION
Cargo	Cargo

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

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 INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019
Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	ENGATIVA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113943 CCCP 10-003 LAS FERIAS		
DIRECCIÓN:	C179 69Q 55	TELÉFONO:	3156819557
OPERADOR	FUNDACION PASOS FIRMES	FECHA: (dd/dm/aaaa)	30/06/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A __ MESES	0	GRUPO ETÁREO 2: DE 3 A 5 AÑOS	10	GRUPO ETÁREO 3: DE 6 A 8 AÑOS	37	GRUPO ETÁREO 4: DE 9 A 13 AÑOS	58	GRUPO ETÁREO 5: DE >= A 14 AÑOS	195

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS 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
5	13	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	231 210 189	PESO MUESTREADO	224	245	236	237	222	239	221	220	226	226	215	223	232									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	117	112	113	106	114	105	105	108	108	102	106	110									
					CALIFICACION	3	1	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	SOBREBARRIGA HECHADA	CARNE SOBREBARRIGA HECHADA	55	PESO MUESTREADO	59	55	61	60	59	56	57	61	57	63	50	44	53									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	100	111	110	107	102	104	110	104	115	0.90	80	96									
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	1	1	3									
5	13	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	121	PESO MUESTREADO	109	121	104	120	112	115	132	120	122	118	120	130	135									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	100	86	99	93	95	109	99	101	98	99	107	112								3	
					CALIFICACION	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									
5	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	100	PESO MUESTREADO	67	57	102	115	102	109	104	84	109	94	95	100	149									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	67	57	102	115	102	109	104	84	109	94	95	100	149									
					CALIFICACION	1	1	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1									
5	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	57	PESO MUESTREADO	67	68	59	55	60	68	55	56	56	56	99	46	55									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118	119	104	96	105	119	96	98	98	98	86	81	96									
					CALIFICACION	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1	1	3									
5	13	SORBETE FRUTOS ROJOS	SORBETE FRUTOS ROJOS	330	PESO MUESTREADO	323	240	323	354	332	314	332	337	343	310	333	331	350									
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	72	98	107	101	95	101	102	104	94	101	100	106								3	
					CALIFICACION	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
5	13	BANANO PICADO CON YOGUR	BANANO PICADO CON YOGUR	80	PESO MUESTREADO	83	75	65	94	94	55	70	77	78	70	94	61	77									1
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	94	81	118	118	69	88	96	98	88	118	76	96									
					CALIFICACION	3	3	1	1	1	1	1	3	3	1	1	1	3									

OBSERVACIONES:

MENU 17

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL ARDILA O

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ingrid J. Olaya L.

NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid J. Olaya Lozada.

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:	ENGATIVA	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113943 CCCP 10-003 LAS FERIAS		
DIRECCIÓN:	CL 79 69Q 55	**TELÉFONO:**	3156819557
FECHA (dd/mm/aaaa):	30/06/2023	**OPERADOR:**	FUNDACION PASOS FIRMES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PLATANO	SOPA DE PLATANO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOBREBARRIGA MECHADA	CARNE SOBREBARRIGA MECHADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO PICADO CON YOGURT	BANANO PICADO CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ingrid J Olaya Lozada
NOMBRES Y APELLIDOS: MARTHA ISABEL SARDIA Q	NOMBRES Y APELLIDOS: Ingrid J. Olaya Lozada