



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 2024-2

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 1 de 11

Fecha de Visita

21 12 2024

Hora Inicio

8:30 a.m.

Hora Finalización

3:50 p.m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9257/2024

Nombre Asociado: Fundación Mario Paz.

Nombre Comedor Comunitario:

113448-CCCP 07-013 - San Bernardino I

Fecha Inicio Operación: 03/12/2024

Fecha Final Operación: 30/04/2025.

Nombre Responsable del Servicio:

Gina Liseth Urrego

2. Ubicación

Localidad: Bosa

Barrio: Charles de Gaulle

Dirección: Kr 79 Bis A 73D 07 Sur.

Tel: No Aplica

Cel.: 3164651143

Correo Electrónico: SANBERNARDINOI9257-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada:

250

Nº Personas Beneficiarias en Atención:

250.

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras:

250

Total Asistencia del Día:

220

Total Histórico de Asistencia:

✓

Capítulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C ☒ NC ☐ NA ☐	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C ☒ NC ☐ NA ☐
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C ☒ NC ☐ NA ☐
5	La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐
7	Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C ☒ NC ☐ NA ☐	8	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente.	C ☒ NC ☐ NA ☐
	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C ☒ NC ☐ NA ☐		Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	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 2024-2

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 2 de 11

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Fecha Lavado Tanque: Día <u>05</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u> Material: <u>Plástico</u> N° Tanques: <u>1</u> Capacidad Total: <u>1000L</u> Empresa: <u>Fumycontrol SAS</u> Concepto Sanitario: <u>Favorable</u> Fecha Concepto: Día <u>07</u> Mes <u>10</u> Año <u>2024</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C ☒ NC ☐ NA ☐	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano). (Caso que se requiera)	C ☐ NC ☐ NA ☒

Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

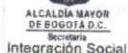
Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	C ☐ NC ☒ NA ☐	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐
14	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 las personas beneficiarias del servicio.	C ☒ NC ☐ NA ☐	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2. Ciclo de menús	C ☒ NC ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto	
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Ajio2	2,6	3,0
Cereal	Leche	7,6	8,0
Verdura o ensalada	Ensalada	19,7	20,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto	
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Lulo	18,0	18,0
	Azucaar	1,5	1,5
Postre	Queso	13,0	13,35
	Helón	10,5	10,5



FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

3 de 11

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico.	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>
17	<p>Fecha Minuta Patrón:</p> <p>Día <u>05</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Procedimiento:</p> <p>Día <u>05</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p>	<p>Fecha Estandarización:</p> <p>Día <u>05</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios:</p> <p>Día <u>05</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p>

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	<p>Profesional en Nutrición y Dietética 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</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>17</u> Mes <u>01</u> Año <u>2023</u>.</p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>11</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>13</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	19	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>05</u> Mes <u>12</u> Año <u>2024</u> <u>12 12 2024</u></p> <p>Se evidenció tanto de toallas y peso al 100 % de los benef. corporales.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Hasta la fecha han realizado Toma de toallas y peso a 5 benef. nuevos.</p>
20	<p>Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	21	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. <u>Canalizador Pineda 43</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Fecha 18/12/24</p>

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	<p>Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
22	<p>Concepto: <u>Favorable con Requerimientos</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>88</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>14</u> Mes: <u>06</u> Año: <u>2024</u> N° Acta: <u>ASOZC129014</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>Subred Suroccidente</u></p>	

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cármicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐	24	<p>Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma.</p> <p>Se adquiere cármicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.</p>	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐



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 2024-2

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

4 de 11

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
25	<p>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, cárnico, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada</p> <table><thead><tr><th>Alimento</th><th>Proveedor</th><th>Fecha Concepto Sanitario</th><th>Concepto</th><th>Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th></tr></thead><tbody><tr><td>Pollo</td><td>Carnes El Triunfo</td><td>16/09/2024</td><td>Favorable</td><td>30/06/2020</td></tr><tr><td>Carne</td><td>Carnes El Triunfo</td><td>16/09/2024</td><td>Favorable</td><td>30/06/2020</td></tr><tr><td>Leche</td><td>Hakro</td><td>17/09/2024</td><td>Favorable</td><td>RSA-0022793-2022 RSAD02I37405-</td></tr><tr><td>Queso</td><td>Hakro</td><td>17/09/2024</td><td>Favorable</td><td>RSA-0010430-2020</td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>Hakro</td><td>17/09/2024</td><td>Favorable</td><td>RSA-0025019-2023 -</td></tr><tr><td>Helado</td><td>Hakro</td><td>17/09/2024</td><td>Favorable</td><td>—</td></tr><tr><td>Crema de leche</td><td>Hakro</td><td>17/09/2024</td><td>Favorable</td><td>—</td></tr><tr><td>Huevos</td><td>Hakro</td><td>17/09/2024</td><td>Favorable</td><td>—</td></tr><tr><td>Pescado</td><td>Comercializadora Fresmar</td><td>06/11/2024</td><td>Favorable con Regre.</td><td>—</td></tr><tr><td>Pulpas</td><td>Horty pulpos</td><td>16/05/2024</td><td>Favorable</td><td>PSA-001161-2017</td></tr></tbody></table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	Carnes El Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020	Carne	Carnes El Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020	Leche	Hakro	17/09/2024	Favorable	RSA-0022793-2022 RSAD02I37405-	Queso	Hakro	17/09/2024	Favorable	RSA-0010430-2020	Yogurt	Hakro	17/09/2024	Favorable	RSA-0025019-2023 -	Helado	Hakro	17/09/2024	Favorable	—	Crema de leche	Hakro	17/09/2024	Favorable	—	Huevos	Hakro	17/09/2024	Favorable	—	Pescado	Comercializadora Fresmar	06/11/2024	Favorable con Regre.	—	Pulpas	Horty pulpos	16/05/2024	Favorable	PSA-001161-2017	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>— RSA-002976-2021</p>
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																					
Pollo	Carnes El Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020																																																					
Carne	Carnes El Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020																																																					
Leche	Hakro	17/09/2024	Favorable	RSA-0022793-2022 RSAD02I37405-																																																					
Queso	Hakro	17/09/2024	Favorable	RSA-0010430-2020																																																					
Yogurt	Hakro	17/09/2024	Favorable	RSA-0025019-2023 -																																																					
Helado	Hakro	17/09/2024	Favorable	—																																																					
Crema de leche	Hakro	17/09/2024	Favorable	—																																																					
Huevos	Hakro	17/09/2024	Favorable	—																																																					
Pescado	Comercializadora Fresmar	06/11/2024	Favorable con Regre.	—																																																					
Pulpas	Horty pulpos	16/05/2024	Favorable	PSA-001161-2017																																																					

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
26	<p>Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.</p> <table><thead><tr><th>Alimento</th><th>Proveedor</th><th>Placa Vehículo</th><th>Fecha Concepto Sanitario</th><th>Concepto</th></tr></thead><tbody><tr><td>Pollo</td><td>Carnes El Triunfo</td><td>KSH 154</td><td>07/10/2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Pescado</td><td>Comercializadora Fresmar</td><td>FST 604</td><td>25/04/2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Carne</td><td>Carnes El Triunfo</td><td>KSH 154</td><td>07/10/2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Leche</td><td>Hakro</td><td>WHO 764</td><td>30/08/2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Queso</td><td>Hakro</td><td>WHO 764</td><td>30/08/2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>Hakro</td><td>WHO 764</td><td>30/08/2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Helado</td><td>Hakro</td><td>WHO 764</td><td>30/08/2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Crema de leche</td><td>Hakro</td><td>WHO 764</td><td>30/08/2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Huevos</td><td>Hakro</td><td>WPQ 088</td><td>18/07/2024</td><td>Favorable.</td></tr><tr><td>Pulpas</td><td>Horty pulpos</td><td>622 809</td><td>20/03/2024</td><td>Favorable</td></tr></tbody></table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	Carnes El Triunfo	KSH 154	07/10/2024	Favorable	Pescado	Comercializadora Fresmar	FST 604	25/04/2024	Favorable	Carne	Carnes El Triunfo	KSH 154	07/10/2024	Favorable	Leche	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable	Queso	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable	Yogurt	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable	Helado	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable	Crema de leche	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable	Huevos	Hakro	WPQ 088	18/07/2024	Favorable.	Pulpas	Horty pulpos	622 809	20/03/2024	Favorable	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																					
Pollo	Carnes El Triunfo	KSH 154	07/10/2024	Favorable																																																					
Pescado	Comercializadora Fresmar	FST 604	25/04/2024	Favorable																																																					
Carne	Carnes El Triunfo	KSH 154	07/10/2024	Favorable																																																					
Leche	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Queso	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Yogurt	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Helado	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Crema de leche	Hakro	WHO 764	30/08/2024	Favorable																																																					
Huevos	Hakro	WPQ 088	18/07/2024	Favorable.																																																					
Pulpas	Horty pulpos	622 809	20/03/2024	Favorable																																																					

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	<p>Implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), debidamente diligenciados</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>



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 2024-2

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

5 de 11

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239).	C ☒ NC ☐ NA ☐	29	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C ☒ NC ☐ NA ☐
30	Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C ☒ NC ☐ NA ☐	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
32	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.			C ☒ NC ☐ NA ☐	

4.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento	

Se garantiza las temperaturas de refrigeración (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 ☐

35

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Arroz	86,6	78,1
Cereal	Espaguetis con Leche	85,3	77,6
Proteína	Albóndigas en Salsa Criolla	84,6	74,6
Ensalada o Verdura	Ensalada Lechuga, Tomate, Aguac.	4,1	2,9
Tubérculo o Plátano	Plátano Maduro Helado	87,6	85,4
Bebida de Fruta	Jugo de Lulo	3,5	3,7
Postre	Papaya en trozos con Queso	4,2	2,5

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 6 de 11	
4.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta.	C ☒ NC ☐ NA ☐	37	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C ☒ NC ☐ NA ☐
	Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.				
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒ NC ☐ NA ☐	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C ☒ NC ☐ NA ☐
N°	Variables				Nivel de Cumplimiento
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).				C ☒ NC ☐ NA ☐
4.3. Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación					
41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	42	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☒ NC ☐ NA ☐ Toma 13/12/24
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☐ NC ☐ NA ☒	44	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☐ NC ☐ NA ☒
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento
45	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.				C ☐ NC ☐ NA ☒
4.4. Prácticas Higiénicas					
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.				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 2024-2		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 7 de 11																													
47	Nº Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	Variable <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1			2			3			4			5			6			7			8			9			Nivel de Cumplimiento C ☐ NC ☐ NA ☒
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																															
1																																	
2																																	
3																																	
4																																	
5																																	
6																																	
7																																	
8																																	
9																																	
48	Nº El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	Variable <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>Diana Catalina Jimenez</td><td>07/11/2024</td></tr> <tr><td>2</td><td>Islena Gonzalez</td><td>27/01/2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>Miriam Bollesteros</td><td>07/11/2024</td></tr> <tr><td>4</td><td>Johana Milena Acero</td><td>11/04/2024</td></tr> <tr><td>5</td><td>Angie Consuegro (Reemplazo)</td><td>03/10/2024</td></tr> <tr><td>6</td><td>Luz Marlen Peña (Auxiliar)</td><td>22/05/2024</td></tr> <tr><td>7</td><td>Gina Lisette Urrego (Responsable)</td><td>25/11/2024</td></tr> <tr><td>8</td><td>Carolina Giraldo (Nutricionista)</td><td>02/02/2024</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	Diana Catalina Jimenez	07/11/2024	2	Islena Gonzalez	27/01/2024	3	Miriam Bollesteros	07/11/2024	4	Johana Milena Acero	11/04/2024	5	Angie Consuegro (Reemplazo)	03/10/2024	6	Luz Marlen Peña (Auxiliar)	22/05/2024	7	Gina Lisette Urrego (Responsable)	25/11/2024	8	Carolina Giraldo (Nutricionista)	02/02/2024	9			Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																															
1	Diana Catalina Jimenez	07/11/2024																															
2	Islena Gonzalez	27/01/2024																															
3	Miriam Bollesteros	07/11/2024																															
4	Johana Milena Acero	11/04/2024																															
5	Angie Consuegro (Reemplazo)	03/10/2024																															
6	Luz Marlen Peña (Auxiliar)	22/05/2024																															
7	Gina Lisette Urrego (Responsable)	25/11/2024																															
8	Carolina Giraldo (Nutricionista)	02/02/2024																															
9																																	
49	Nº Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos.	Variable Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐																														
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje																																	
50	Nº Variable Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento.	Nivel de Cumplimiento C ☐ NC ☒ NA ☐	Nº Variable Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	Nivel de Cumplimiento C ☒ NC ☐ NA ☐																													
51	Nº **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta 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.	Nivel de Cumplimiento C ☐ NC ☐ NA ☐	Nº Variable Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	Nivel de Cumplimiento 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 2024-2		FORMATO NO CONTROLADO	
			PAGINA	8 de 11

4.6. Plan de Saneamiento					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario.	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>			<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>
52	Fecha Fortalecimiento Nutricionista: Día / Mes / Año Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día / Mes / Año Fecha Divulgación: Día / Mes / Año		53	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día 05 Mes 11 Año 2024	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	<div>C</div> <div>NC</div> <div>No Aplica.</div>	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>

Capítulo E. VARIABLES TRANSVERSALES					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	Da 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.	<div>C</div> <div>NC</div>	59	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.	<div>C</div> <div>NC</div>

Capítulo F. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA				
Información por parte de la Supervisión				
El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.				
Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios	
12 m	42	61		
1:00 p. m.				
2:00 p. m.	210	220		
3:00 p. m.	220	220		
3:30 p. m.	220	220		
Total	220	220		



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 2024-2

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

9 de 11

Variable 15. No aplica, se realizó el en fechas del 24 y 31 de diciembre del 2024
Variable 47. No aplica, se encuentran en tiempos de ejecución
Variable 11. No aplica, No se utilizó gas propano.
Variable 31 No aplica, no se presentó evento.
Variable 43 y 44. No aplica, No se han recibido resultados Microbiológicos
Variable 45. No aplica, no se ha presentado evento.
Variable 52. No aplica, se encuentran a la espera de convocatoria.
Variable 56. No aplica, se encuentran en tiempos de ejecución
Variable 57. No aplica, se encuentran en tiempos de ejecución
Se socializó y se dejó copia del acta.
No se evidencia el total histórico de asistencia, dado que el aplica
que no permite generarlo.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones


Gina Lizeth Umeyo Vargas
CC 52 527349
Responsable del Servicio



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

 <small>MINISTERIO DE EDUCACIÓN</small> <small>REPUBLICA DE ECUADOR</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Baso		SERVICIO SOCIAL:		Comedor		UNIDAD OPERATIVA:		San Bernardino I		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		21/12/2024													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		220		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113948-CCCC 07-013		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Nery Fuentes		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Apoyo Supervisión													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		18		NÚMERO DE MUESTRAS															RESULTADO				
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8 años	3	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	198	206	231																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	98	110																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Albondigas en salsa criolla	Albondigas en salsa criolla	31	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	33	33	34																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	106	109																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Espagueti con leche	Espagueti con leche	105	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	95	95																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	90	90																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Ensalada lechuga Aguacate tomate	Ensalada lechuga Aguacate tomate	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	44	42																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	110	105																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Platano Maduro Helao	Platano Maduro Helao	42	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	45	42	43																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	100	102																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Jugo Lulo	Jugo Lulo	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	254	241	263																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	100	109																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			
6 a 8 años	3	Popoya en trozos con queso	Helón en trozos con queso	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	85	90																		3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	100	105																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3																			

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
 NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Ona Lizeth Ortega Vargas
 CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52523349
 CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
 NOMBRE: Nery Y. Fuentes H.
 CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52156420
 CARGO: Contratista - Apoyo a la Supervisión

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						Código: FOR-PSS-246	
							Versión: 1	
							Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023	
							Página: 1 de 1	

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: <u>Bosa</u>			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: <u>Comedor</u>		
UNIDAD OPERATIVA: <u>113948-CCCP07-013-San Bernardino I</u>					
DIRECCIÓN: <u>KY 79 BISA 73D 07 SUR</u>			TELÉFONO: <u>3164651143</u>		
FECHA (dd/mm/aaaa): <u>21/12/2024</u>			OPERADOR: <u>Fundación María Póez</u>		

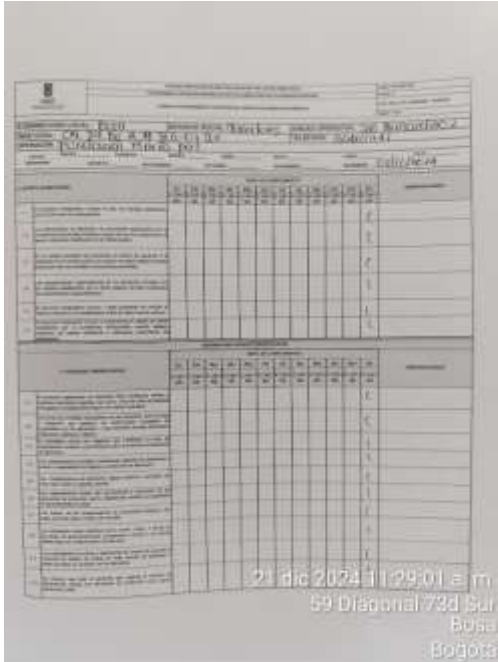
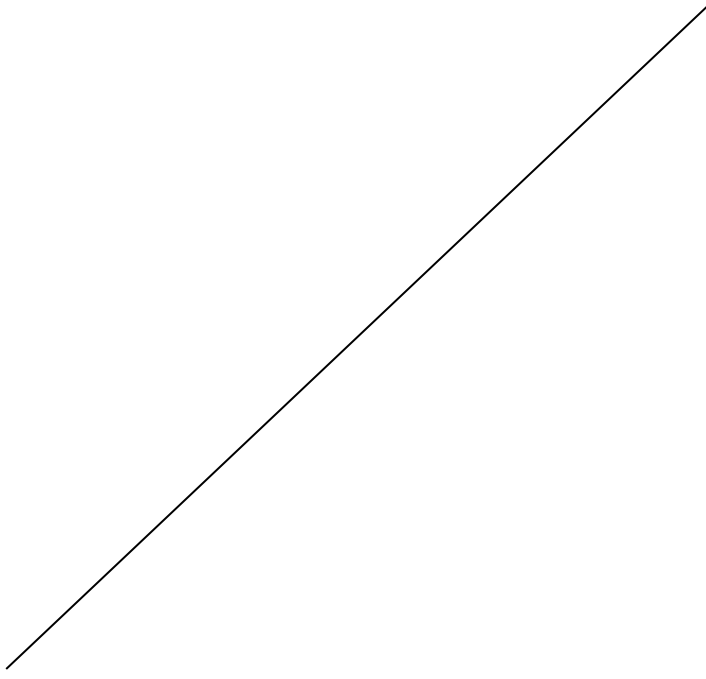
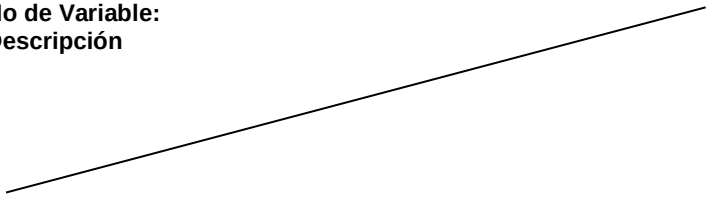
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	1	7	7	7	7	7	3	/
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Albondigas en salsa Criolla	Albondigas en salsa Criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espagueti con leche	Espagueti con leche	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Lechuga Aguacate Tomate	Ensalada Lechuga, Aguacate, tomate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Platano Maduro Melao	Platano Maduro Melao	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo Lulo	Jugo Lulo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papaya Trozos con Queso	Melón en trozos con Queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL: <u>Nery Fuentes</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Nery Fuentes H.</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>[Firma]</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Gina Izeth Urrego Vargas</u>

	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 2024	

FECHA DE VISITA	DIA	21	MES	12	AÑO	2024
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113948-CCCP07-013- SAN BERNARDINO I						
Nº CONVENIO/VIGENCIA:9257-2024						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

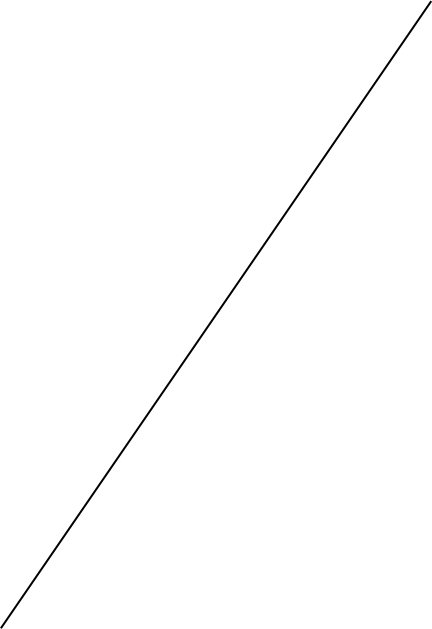
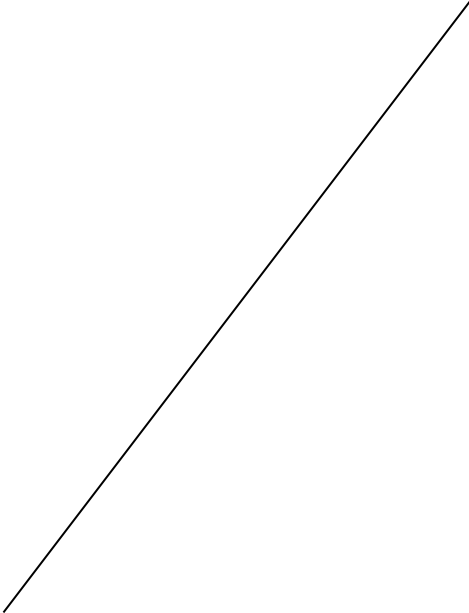
	
No de Variable: 12 Descripción: Se evidencia formato de acompañamiento operación del servicio de alimentos el cual no es acorde con la versión que se encuentra en el mapa de procesos, el evidenciado es versión 0 y en el que se encuentra en el mapa de procesos es versión 1	No de Variable: Descripción 

	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 2024	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3

MENÚ: 18

<div>GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u></div> 	<div>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></div> 	<div>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></div> 
--	---	--

Apoyo a la supervision
Nery Yolanda Fuentes Martínez
Nombres y Apellidos
52156420
Cédula de Ciudadanía