

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01/03/2024 – 31/03/2025
Número Convenio / Vigencia	9352/2024
Nombre Asociado	ASOCIACIÓN DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA - ASOINCO
Fecha de Inicio Convenio	03/12/2024
Fecha de Finalización Convenio	30/04/2025

2. COMEDOR COMUNITARIO 113427-CCCP 01-001 – SANTA CECILIA

2.1. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

Localidad	USAQUÉN
Dirección Comedor Comunitario	CRA 5 #162 A - 08
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3133269929
Correo Electrónico	SANTACEICLIA9352-2024@OUTLOOK.COM
Nombre Responsable del Servicio	NATALIA MONROY MAHECHA
Nombre Profesional Nutrición y Dietética	YENIFER CANIZALES CIFUENTES
Cobertura Diaria Contratada	300
N° Personas Beneficiarias en Estado en Atención	280

2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

2.2.1. Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Aplicar 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.	<p>Se aplicó el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS y el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, mediante el diligenciamiento de los siguientes formatos establecidos:</p> <p>FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados</p> <p>FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.</p> <p>FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.</p> <p>FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.</p> <p>FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.</p>	<p>Pla Com Men Mar 2025.pdf</p> <p>Rec Ali Mar 2025.pdf</p> <p>EyS Ali Mar 2025.pdf</p> <p>Tem Ref Mar 2025.pdf</p> <p>Tem Con Mar 2025.pdf</p>
2. Implementar 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	<p>Durante el presente periodo del informe se implementó el ciclo de menús establecido con las veinticuatro (24) minutas, registrando la información diaria en el FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.</p>	<p>Prep Ali Mar 2025.pdf</p>

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Compromisos	Actividades	Soportes
población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Se suministró las raciones establecidas de acuerdo con el grupo de edad evaluado en visitas de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión, mediante el FOR-PSS-252 Formato inspección plan de muestreo porciones servidas.	
3. Mantener 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.	Se dispuso en área de preparación las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional para el personal manipulador en área de preparación y se publica el ciclo de menús y el menú del día en salón comedor para los beneficiarios.	Dis Men Dic 2024.pdf
4. Cualificar 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.	Se realizó a todo el personal manipulador de alimentos fortalecimiento técnico en el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, minuta patrón, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo.	Estandarización Mar 2025.pdf
	Para el presente periodo se suministró los menús especiales establecidos por la Subdirección de Nutrición los días 24 y 31 diciembre.	Menú Especial.pdf

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**

Compromisos	Actividades	Soportes
5. Ofrecer menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.		
6. Cumplir 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.	Para el presente periodo no se requirió el desarrollo de actividades dado que en el marco del proceso competitivo SDIS-DCT092-011-2024 no se ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.	No aplica.
7. Presentar 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.	Se presentó a la supervisión el informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad el día 05/04/2025 de acuerdo a los lineamientos establecidos por la SDIS.	Informe Mensual ANS Mar 2025.pdf

2.2.2. Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Participar en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las	La profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario participó en la sensibilización en	Asistencia Sensibilización Dic 2024.pdf Asistencia Medidas Antropométrica.pdf

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**

Compromisos	Actividades	Soportes
demás programadas por la Subdirección de Nutrición.	<p>vigilancia nutricional convocada por la Subdirección de Nutrición el día 11/12/2024.</p> <p>La profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario participó en la actividad de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas convocada por la Subdirección de Nutrición el día 16/08/2024.</p>	
2. Realizar la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.	La profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario envió, vía correo electrónico, el cronograma trimestral de toma de talla y peso a la Subdirección de Nutrición el día 31/12/2024 y realizó toma de datos antropométricos a 264 beneficiarios, registrando los datos en el formato Información Nutricional de participantes del SIRBE.	Cro_Dat_Antr.pdf Dat Ant Mar.pdf
3. Registrar y presentar el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se registró la información de medidas antropométricas en el Sistema Misional SIRBE el día 07/03/2025.	Ant SIRBE Mar 2025.pdf
4. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	<p>La profesional en Nutrición y Dietética del Comedor Comunitario socializó la clasificación nutricional a los participantes el día 20/01/2025.</p> <p>La profesional en Nutrición y Dietética del Comedor Comunitario adelantó las acciones de información, educación y comunicación colectivas, mediante canalización a la Secretaría Distrital de Salud, de bajo peso (7) y obesidad (5) casos de malnutrición mediante el FOR-PSS-397 Formato Canalización a</p>	Can Sal Ene 2025.pdf Soc Par Ene 2025.pdf

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Compromisos	Actividades	Soportes
	servicio de salud de acuerdo con la presentación del estado nutricional realizado por nutricionista local. A la fecha las canalizaciones se encuentran pendientes por seguimiento.	

2.2.3. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Dar 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.	Durante el periodo se dio cumplimiento con la normatividad vigente relacionada con rotulado de los alimentos disponibles para la preparación de las minutas.	Rec Ali Mar 2025.pdf
2. Contar con 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.	Se cuenta con el concepto sanitario favorable de fecha 11/03/2025 según Acta N° AS02N 173570, con 90% de cumplimiento.	Concepto Sanitario.pdf
3. Contar con actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo con concepto favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año, de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, huevos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para	Se cuenta con los conceptos sanitarios de los proveedores de alimentos de alto riesgo y las autorizaciones sanitarias de pollo y carne.	CS Proveedores Ene 2025.pdf

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Compromisos	Actividades	Soportes
pollo y carne presentar 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.		
4. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos.	Comedor comunitario cuenta con los conceptos sanitarios favorables de los vehículos transportadores de alimentos e implementó el FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos.	Tra Ali Mar 2025.pdf
5. Garantizar 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.	<p>Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas.</p> <p>La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.• El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes• En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo con lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).• El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa.• Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	Aco Ser Mar 2025.pdf

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Compromisos	Actividades	Soportes
	<ul style="list-style-type: none">Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.	
6. Disponer 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.	Se dispone de la totalidad de muebles, equipos, utensilios y menaje de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico en adecuadas condiciones de estado y funcionamiento.	Lista Equipos.pdf
7. Adaptar e implementar el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social.	<p>Se cuenta con el Plan de Saneamiento actualizado de acuerdo con la guía establecida por la SDIS y actividades del Comedor Comunitario. Se implementa los programas a través de los siguientes formatos:</p> <p>FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable</p> <p>FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes</p> <p>FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes</p>	<p>Plan Saneamiento.pdf</p> <p>Imp Pla Mar 2025.pdf</p>

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**

Compromisos	Actividades	Soportes
	<p>FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas</p> <p>FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas</p> <p>FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas.</p> <p>FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad</p> <p>FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso</p>	
<p>8. Participar 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.</p>	<p>Se participó 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 el día 27/12/2024.</p> <p>Se realizó divulgación al talento humano el día 30/12/2024</p> <p>Se realizó divulgación al talento humano el día 24/02/2025</p>	<p>Asistencia Socialización Desperdicios.pdf</p> <p>Divulgación Talento Humano Feb.pdf</p>
<p>9. Realizar 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-PSS-803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.</p>	<p>Se realizó diligenciamiento del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-803) y se realiza reporte trimestral el día 03/04/2025.</p>	<p>Registr Control Desperdicios Mar 2025.pdf</p>

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Compromisos	Actividades	Soportes
10. Mantener las condiciones de infraestructura de cada área del Comedor Comunitario para garantizar la prestación del servicio de acuerdo con las especificaciones técnicas del espacio físico funcional establecidas por la Entidad y la Resolución 2674 de 2013.	El Comedor Comunitario cuenta con las áreas requeridas para la operación del Comedor Comunitario (áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos), independientes y delimitadas.	Concepto Sanitario.pdf
11. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos e instalaciones del Comedor Comunitario.	Para el periodo reportado no se requiere mantenimiento para equipos del comedor, motivo por el cual no se reportan soportes de mantenimiento de equipos, sin embargo, se carga soporte de termómetros y básculas para el mes.	Plan Mantenimiento Mar 2025.pdf
12. Contar con el certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, 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, adjuntando el concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se debe realizar semestralmente y cuando la autoridad sanitaria lo requiera.	Comedor Comunitario cuenta con el certificado de higienización de tanques vigente de acuerdo con lo establecido en el decreto 1575 de 2007. Fecha de higienización 06/03/2025 Empresa quien realiza el lavado: Eficar Fumigaciones Concepto Sanitario empresa fecha: 02/05/2024.	Certificacion Tanque Marzo 2025.pdf
13. Implementar 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	<i>Para el periodo reportado se presenta capacitación de Clasificación de los alimentos y Microorganismos desarrollado el 01/03/2025.</i>	Plan Capacitación.pdf Cap Personal Mar 2025.pdf

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Compromisos	Actividades	Soportes
señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.		
14. Almacenar 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.	Durante el periodo se tomó las muestras de alimentos preparados y fueron almacenadas diariamente en refrigeración y conservadas durante setenta y dos (72) horas de acuerdo con el ciclo de menús establecido.	Preparaciones Mar 2025.pdf
15. Permitir 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.	Durante el periodo el Comedor Comunitario permitió la aplicación de pruebas microbiológicas de materia prima, producto terminado, superficies, frotis de manos de personal manipulador y agua de consumo por parte del Laboratorio contratado por la Secretaría Distrital de Integración Social el día: 12/03/2025.	Tom Mic Mar 2025.pdf
16. Cumplir 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.	De acuerdo con los resultados de la evaluación microbiológica recibidos el día 18/03/2025, correspondientes al mes de febrero y marzo, por parte de la SDIS se dio cumplimiento en el Comedor Comunitario a los requisitos microbiológicos vigentes y parámetros internos de la SDIS para materia prima, producto terminado, superficies, frotis de manos de personal manipulador y agua de consumo	Res Mic Feb 2024.pdf Res Mic Mar 2024.pdf
17. Implementar las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas	Para el presente periodo no se requirió el desarrollo de actividades para el cumplimiento de este	No aplica

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**

Compromisos	Actividades	Soportes
microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	compromiso, toda vez que los resultados de las muestras de febrero y marzo y conformes.	
18. Tomar los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Para el presente periodo no se requirió el desarrollo de actividades para el cumplimiento de este compromiso, toda vez que no se presentaron brotes o eventos epidemiológicos.	No aplica

2.3. REPORTE DE ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO TÉCNICO REALIZADAS AL TALENTO HUMANO DEL COMEDOR COMUNITARIO

Fecha Realización	Nombre Actividad	Nombre Talento Humano	Nombre y Rol Responsable Actividad
01/03/2025	Estandarización de utensilios y porciones servidas.	Claudia Liliana Jiménez Berenice María Pérez guerra Leidy carolina González Mondragón Maricela del Carmen Ramírez Santiago	Yenifer Canizales Cifuentes Nutricionista dietista
01/03/2025	Capacitación Clasificación de los alimentos y Microorganismos	Claudia Liliana Jiménez Berenice María Pérez guerra Leidy carolina González Mondragón Maricela del Carmen Ramírez Santiago	Yenifer Canizales Cifuentes Nutricionista dietista

- Fortalecimiento técnico en: Procedimiento Abastecimiento, procedimiento Planificación Alimentaria, minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, estandarización utensilios, recepción de alimentos, criterios aceptación y rechazo, alimentación y actividad mensual de acuerdo con el cronograma del plan de capacitación continua (Resolución 2674 de 2013)

2.4. REPORTE DE ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Fecha Realización	Nombre Actividad	Nº Participantes
01/03/2025	Toma masiva de talla y peso	9

- Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.

2.5. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, REQUERIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS REITERADOS GENERADOS EN EL PERIODO.

Fecha Visita de Supervisión	Compromiso Afectado	Nº Variable Afectada	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
21/03/2025	1	3	21/03/2025. Se evidencia que aún no se han realizado cambio de baldosas fracturadas y con fisura en área de preparación, se cuenta con el material para hacer dicho mantenimiento, la responsable refiere que se tiene programado para este fin de semana.	Se realizan arreglos correspondientes en el mes de marzo cambio de baldosas en el área de cocina.
21/03/2025	1	12	21/03/2025. Se evidencia que no se aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS", dado que se evidencia que siendo la 1:28 pm se acabó la carne, por lo cual preparo adicional 5 kg.	Se realiza preparación de alimento, sin embargo, no afecta la entrega de los alimentos y se tenía conocimiento que hacía falta carne por cocinar.
21/03/2025	2	13	Se evidencia que no se cumple con los pesos servidos de las preparaciones del menú 23 semana 4 para grupo de edad mayores de 13 años en: carne de cerdo en salsa de piña, acelgas con huevo, tajada de plátano maduro, postre fresas con yogurt.	Se realiza capacitación de estandarización con la nutricionista y verificación de porciones servidas en acompañamiento al servicio.
21/03/2025	2	16	Se evidencia que no se preparó la totalidad de los listados en el análisis del aporte nutricional, dado	Se verifica con el proveedor que se recibe más acelga, debido a que se recibió el mercado en las horas de la tarde el día anterior como se le informa

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**

Fecha Visita de Supervisión	Compromiso Afectado	Nº Variable Afectada	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
			que para el menú 23 semana 4 no se prepara 5, 05 kg de acelga peso neto.	a la supervisora y no se encontraba en el Kardex relacionada, se realiza la preparación con los 30 kilos requeridos y se prepara en dos tandas debido a que al ser un producto que si se mantiene mucho tiempo en cocción y altas temperaturas se deshace y se realiza en dos preparaciones con el fin de garantizar los criterios organolépticos ,es importante aclarar que todos los participantes que asistieron se les entregó la totalidad de los alimentos como está estipulado en el análisis de aporte nutricional y como la supervisora pudo verificar en la visita de que ningún plato se entregó sin el producto de la verdura caliente (acelga).
21/03/2025	2	22	Se evidencia que no se ha cumplido con la observación dejada en acta de la entidad de salud en el ítem 1.2 pared de pasillo deteriorada en un área.	Se realizan arreglos correspondientes a la pared del pasillo hacia el baño.
21/03/2025	1	23	21/03/2025.se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se evidencia almacenado 1,750 gramos de yogurt en una jarra plástica sin rotulo, sin empaque primario, por lo que no es posible verificar su fecha de vencimiento y lote.	Se realiza socialización con manipuladoras debido a que se realiza el cambio de recipiente sin embargo no se rotula el yogurt que se pone en la jarra por error humano.
21/03/2025	1	27	21/03/2025 Se evidencia que no coincide el registro de entradas y salida con los alimentos en existencias como: yuca pre alistada en formato registra 19 kg y en existencias hay 10,10 kg, queso doble crema en formato registra 15,8 kg y en existencias hay 25 kg, adicional tampoco coincide en recepción el queso en formato de entradas	Se realiza compromiso de verificación de formatos por parte de la responsable con el fin de garantizar el correcto diligenciamiento de los formatos.

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**

Fecha Visita de Supervisión	Compromiso Afectado	Nº Variable Afectada	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
			registra 51,3 kg y en recepción registra 45 kg, leche en formato de entradas y salidas registra 119 litros y en existencias hay 117 litros. El formato de recepción de materias primas no cuenta con el registro lote y fecha de vencimiento de la crema de leche que ingreso el 15/03/2025, tampoco se encuentra registro de ingreso de plátano verde que ingresaron el día 20/03/2025.	
21/03/2025	1	32	Se evidencia que las bolsas de leche y pulpas, no son desinfectados previo a la preparación.	Se realiza socialización con las manipuladoras sobre el manejo y desinfección de las bolsas de leche y pulpas de jugo debido a la observación dejada en visita de seguimiento.
21/03/2025	1	35	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones aderezo del postre yogurt T1= 12,5°C.- T2= 18,3°C- sopa de arracacha 63,1°C.	Se realiza socialización del acta con las manipuladoras, y llamado de atención debido a la observación dejada por temperaturas en visita de seguimiento.

2.6. REPORTE MENSUAL RESPUESTAS A REQUERIMIENTOS

Asunto Requerimiento	Fecha Respuesta	Nº Radicado SDIS
NA	NA	NA

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**

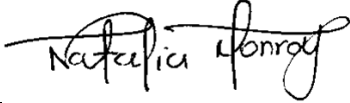
**CONVENIO DE ASOCIACIÓN 9352-2024
PERIODO MARZO 01 A 31 DE 2025**

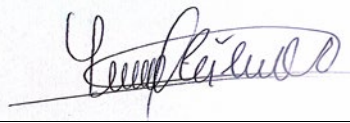


**ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.**

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**

Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	Natalia Monroy Mahecha

Firma Nutricionista Dietista	
Nombre Nutricionista Dietista	Yenifer Canizales Cifuentes

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	Pedro Luis Ruiz Aguirre

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2024-2				FORMATO NO CONTROLADO									
					PÁGINA	1 de 5								
Fecha Revisión		10	04	2025	Periodo Informe: Desde		01	03	2025	Hasta		31	03	2025
A. Información General														
Nº Convenio/Vigencia:		9352-2024			Nombre Asociado:		ASOCIACIÓN DE INTEGRACIÓN COMUNITARIA - ASOINCO							
Nombre Comedor Comunitario :		113427-CCCP 01-001 – SANTA CECILIA												
Fecha Inicio Operación:		3/12/2024				Fecha Final Operación:		30/04/2025						
Responsable Servicio :		NATALIA MONROY MAHECHA												
B. Lista de Chequeo														
CONTENIDO INFORME MENSUAL										C/NC	OBSERVACIÓN			
1. Identificación general										C				
2. Nombre Comedor Comunitario										C				
2.1 Información Unidad Operativa										C				
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD														
2.2.1 Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario										C				
2.2.2. Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional										C				
2.2.3. Compromisos Subcomponente Salubridad										C				
2.3. Reporte de actividades de fortalecimiento técnico realizadas al talento humano del comedor comunitario										C				
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional										C				
2.5. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, requerimientos y requerimientos reiterados generados en el periodo.										C				
2.6. Reporte mensual respuestas a requerimientos										NA		No se generaron requerimientos		
SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD														
Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario														
Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo				Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive			C/NC	NA	OBSERVACIÓN				
1	FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados.				Pla_Com_Men_Marzo_2025			C						
	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.				Rec_Ali_Marzo_2025			C						
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.				EyS_Ali_Marzo_2025			C						
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.				Tem_Ref_Marzo_2025			C						
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.				Tem_Con_Marzo_2025			C						
2	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos				Pre_Ali_Marzo_2025			C						
3	Un (1) solo archivo PDF que incluya: •Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. •Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del día a participantes				Dis_Men_Marzo_2025			C						
4	Cada archivo PDF debe incluir: formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización).				1. procedimiento_ Marzo_2025				NA	No se realiza en el periodo				
					2. Minuta Patrón_Marzo_2025				NA	No se realiza en el periodo				
					4. Estandarización_Marzo_2025			C						
					5. Recepción_ Criterios_ Marzo_ 2025				NA	No se realiza en el periodo				
5	Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los días 24 y 31 de diciembre 2024 con fecha y hora, de acuerdo a lo establecido por la Subdirección de Nutrición.				Menú_ Especial			C						
6	Archivo en PDF con plan de trabajo, cronograma general y programación mensual de actividades. (Este PDF solo se presenta en el primer informe de ejecución).				Nombre archivo: Apor_Adic_Nutricionista				NA	No se ofertó en el proceso competitivo				
	Archivo en PDF con formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización.				Nombre archivo: Activ_Apor_Adic_Nutricionista				NA	No se ofertó en el proceso competitivo				
7	Correo de envío en pdf				Informe_Mensual_ANS_Marzo_2025			C						

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2024-2				FORMATO NO CONTROLADO	
					PÁGINA	2 de 5
Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional						
Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN	
1	Cada archivo PDF debe incluir: <ul style="list-style-type: none">• Acta• Listado de asistencia.	Asistencia_Sensibilización	C			
		Asistencia_Medidas_Antropométricas	C			
2	Cronograma trimestral y correo de envío a Subdirección de Nutrición	Cro_Dat_Antr	C			
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant_Marzo_2025	C			
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico.	Reg_Dat_Ant_Marzo_2025		NA		No se realiza toma de datos antropométricos a participantes nuevos durante el periodo
3	Un (1) solo archivo PDF que incluya: Capturas de pantalla en las que se evidencie los datos de los participantes en SIRBE.	Ant_SIRBE_Marzo_2025	C			
4	Un (1) solo PDF: FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal_Marzo_2025	C			
	Un (1) solo PDF : Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia.	Soc_Par_Marzo_2025	C			
	Un solo PDF (Cuando aplique): FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición.	Rep_Niñ_Des_Marzo_2025		NA	No reportado	

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2024-2				FORMATO NO CONTROLADO	
					PÁGINA	3 de 5
	Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN	
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Feb_2025	C			
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C			
3	Un (1) solo archivo PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: •Pollo (CS y Autorización Sanitaria) •Carnes (CS y Autorización Sanitaria) •Pescado (CS) •Lácteos (CS) •Abarrotes (CS) •Pulpa de Frutas (CS)	CS_Proveedores_Marzo_2025	C			
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos. Un (1) solo archivo PDF de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden: •Pollo •Carnes •Lácteos •Abarrotes •Pulpa de Frutas	Tra_Ali_Marzo_2025	C			
5	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Marzo_2025	C			
6	Adjuntar la lista de chequeo de la visita de apertura entregada por la supervisión Para el caso en que presentaron faltantes de menaje y/o utensilios adjuntar facturas de compra o adquisición con evidencias fotográficas y la lista de chequeo en un solo PDF	Lista_Equipos_Marzo_2025	C			
7	Documento plan de saneamiento actualizado	Plan_Saneamiento	C			
	Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden: FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas. FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	Imp_Pla_Marzo_2025	C			
8	Un solo archivo en PDF: Acta y listado de asistencia	Asistencia_Socialización_Desperdicios	C			
	Un solo archivo en PDF: Acta, planilla de asistencia, registro fotográfico (Geolocalización).	Divulgación_Talento_Humano	C			
9	Formato FOR-GA-047 Formato, registro, medición y control de descomide. Correo o soporte de envío reporte trimestral	Registro_Control_Desperdicios_Marzo_2025 Correo o soporte de envío reporte trimestral	C			
10	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C			

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2024-2				FORMATO NO CONTROLADO	
					PÁGINA	4 de 5
	Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN	
11	Un solo PDF que incluya: Cronograma Hojas de vida equipos Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe Formato Verificación básculas y grameras	Plan_Mantenimiento_Marzo_2025	C			
12	Un solo PDF que incluya: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Certificación_Tanque	C			
13	Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma.	Plan_Capacitación	C			
	Un solo PDF que incluya acta, material de apoyo, registro fotográfico (Geolocalización) y listado de asistencia de la actividad realizada al personal (relacionada con la resolución 2674/2013).	Cap_Personal_Marzo_2025	C			
14	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Preparaciones_Marzo_2025	C			
15	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Marzo_2025	C			
16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Marzo_2025	C			
17	PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Marzo_2025		NA	Resultados del mes de marzo conformes	
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		NA	No se presentan ETAS	



PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2024-2

FORMATO
NO CONTROLADO

PAGINA

5 de 5

Observaciones Generales

El asociado da cumplimiento al informe de ejecución del mes de Marzo del 2025, del convenio 9352-2024, de acuerdo a los lineamientos entregados por la SDIS. Revisión 1

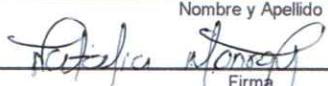
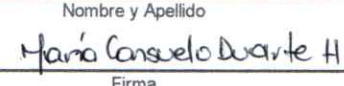
Se realiza entrega del menú N° 16 no se presenta intercambio de alimentos, se suministra. arroz con cilantro, carne de res cocida en salsa criolla, ensalada de espinaca-manzana-mango y miel, cazuela de lentejas, yuca frita, jugo de tomate de árbol, manzana con queso doble crema.

En verificación de la supervisión se que se inicia servicio sin concluir la preparación de jugo faltando procesar 14Kg de pulpa. Se concluye preparación de carne deteniendo el servicio cerca de 20 minutos. Se completa carne de res con 5Kg que se encontraba congelada.

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme ☒ No Conforme ☐

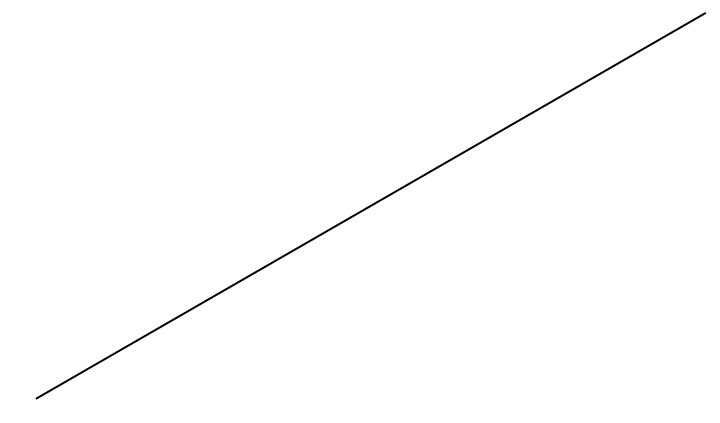
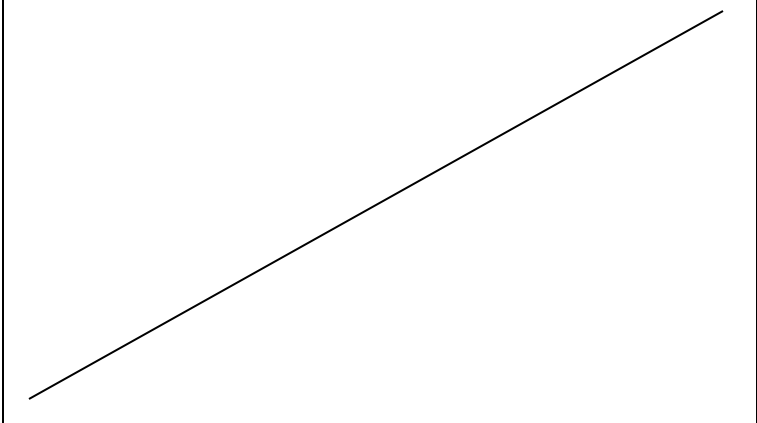
E. Firma

Asociado	Supervisión
NATALIA MONROY MAHECHA	MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido
	
Firma	Firma
1018467982	51977999
Cédula de Ciudadanía	Cédula Ciudadanía
Cargo	Cargo
RESPONSABLE DEL SERVICIO	APOYO A LA SUPERVISION

Nota: El presente documento es firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012.

	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	10	MES	04	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113427-CCCP 01-001 – SANTA CECILIA						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9352-2024						
TIPO DE VISITA:						
Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
	
Variable: Descripción:	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: 16		
GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u>	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u> 	GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u> 

Apoyo a la supervision
María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía