| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL**<br>**SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**<br>**FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO**<br>**COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**<br>**CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025** | FORMATO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 10 |
|---|---|---|

| Fecha de Visita | 26 | 6 | 2025 | Hora Inicio | 10:15am | Hora Finalización | 5:30pm |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

### 1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7963-2025** Nombre Asociado: ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ - ASOINPAZ

Nombre Comedor Comunitario : 113947-CCCP 11-006- CAMINOS DE LA ESPERANZA

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: DANIELA ALEJANDRA HERRERA

### 2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: Suba Salitre Dirección: CALLE 157 # 96A-16

Tel: 6018142347 Cel.: 3004798893 Correo Electrónico: caminosdelaesperanza7963-2025@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 299

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 249 Total Histórico de Asistencia: 13440

## Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

### Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico. | C: ☐ NC: X NA: ☐ | 2 | 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: X NA: ☐ |
| 3 | 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: X NC: ☐ NA: ☐ | 4 | Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición. | C: ☐ NC: ☐ NA: X |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 5 | 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 numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.* | C: ☐ NC: X NA: ☐ |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | - | - | - |
| | - | - | - |
| | - | - | - |
| | - | - | - |
| Cereal | - | - | - |
| | - | - | - |
| Verdura o ensalada | Ensalada lechuga, tomate, cebolla | 24,7 | 17,9 |
| | - | - | - |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | - | - | - |
| | - | - | - |
| Tubérculo o plátano | - | - | - |
| | - | - | - |
| Bebida de fruta | - | - | - |
| | - | - | - |
| Postre | Pera | 12,4 | 12,5 |
| | Queso doble crema | 15,3 | 10,5 |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 6 | 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.<br><br>**Fecha Minuta Patrón:** Día __8___ Mes __05___ Año ___2025____<br><br>**Fecha: Estandarización**: Día __8___ Mes __05___ Año ___2025____, 07/06/2025<br><br>**Fecha Procedimiento:** Día ___8__ Mes __05___ Año ___2025____<br><br>**Fecha Recepción-Criterios**: Día __8___ Mes __05___ Año ___2025____ | C [X] NC [ ] NA [ ] |

**Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional**

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 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<br><br>**Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día __07___ Mes __02__ Año ___2025____<br><br>**Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __28___ Mes __05___ Año ___2025___<br><br>**Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __NA___ Mes __NA___ Año ___NA___ | C [ ] NC [ ] NA [X]<br><br>Base Nutricional 16/06/2025 | 8 | 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.<br><br>**Fecha Toma de datos antropométricos:**<br><br>Día __14___ Mes __06___ Año __2025__<br>Toma de talla a 27 beneficiarios nuevos | C [ ] NC [X] NA [ ] |
| 9 | Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>26/06/2025 | 10 | Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. | C [ ] NC [ ] NA [X] |

**Categoría 3. Subcomponente Salubridad**

**3.1. Concepto Sanitario**

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 11 | 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 o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez 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<br>**Concepto:** __Favorable ___ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___91,5___ %<br><br>**Fecha:** Día: ___24___ Mes: ___02___ Año: ____2025____ **Nº Acta:** _____AS02N 169121_____<br><br>**Hospital/Subred:** _____SUBRED NORTE_____ | C [X] NC [ ] NA [ ] |

**3.2. Procesos del Servicio de Alimentación**

**3.2.1. Compra de Alimentos**

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | 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 cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 13 | Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos*.<br><br>Se adquiere cárnicos, 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. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 14 | 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 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 | C ☐ NC ☒ NA ☐ |

| Alimento | Proveedor | Fecha Concepto Sanitario | Concepto | Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **TRINOVA** | **28/08/2024** | **FAVORABLE** | **13/08/2024** |
| Carne | **MUNDIAL DE CARNES** | **24/10/2024** | **FAVORABLE** | **21/08/2019** |
| Leche | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSIAE02M54795** |
| Queso | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSAD-02191015** |
| Yogurt | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSA-0017125-2022** |
| Helado | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSAE02I83714** |
| Crema de leche | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | **RSA-0010691-2020** |
| Huevos | **MAKRO** | **11/09/2024** | **FAVORABLE** | _____ |
| Pescado | **MUNDIAL DE CARNES** | **-** | **-** | _____ |
| Pulpas | **NA** | **NA** | **NA** | **NA** |

## 3.2.2. Transporte de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 15 | 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. | C ☒ NC ☐ NA ☐ |

| Alimento | Proveedor | Placa Vehículo | Fecha Concepto Sanitario | Concepto |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **AVICALDAS PREMIUM SAS** | **SIS 533** | **6/062025** | **FAVORABLE** |
| Pescado | **MUNDIAL DE CARNES** | **FST 702** | **30/10/2024** | **FAVORABLE** |
| Carne | **MUNDIAL DE CARNES** | **FST 702** | **30/10/2024** | **FAVORABLE** |
| Leche | **MAKRO** | **UYY799** | **17/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Queso | **MAKRO** | **UYY799** | **17/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Yogurt | **MAKRO** | **UYY799** | **17/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Helado | **MAKRO** | **UYY799** | **17/11/2024** | **FAVORABLE** |
| Crema de leche | **MAKRO** | **WPQ 088** | **18/07/2024** | **FAVORABLE** |
| Huevos | **MAKRO** | **WPQ 088** | **18/07/2024** | **FAVORABLE** |
| Pulpas | **NA** | **NA** | **NA** | **NA** |

## 3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 16 | Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e 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) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico | C ☐ NC ☒ NA ☐ |

## 3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 17 | Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC 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.<br><br>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 [X] NA [ ] | 18 | 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.<br><br>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 [X] NC [ ] NA [ ] |
| 19 | El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 20 | No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 21 | 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.<br><br>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 [X] NA [ ] |

## 3.2.5. Preparación de los Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 22 | 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.<br><br>Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción). | C [X] NC [ ] NA [ ] | 23 | Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.<br><br>La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 24 | 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 [X] NA [ ] |

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | SANCOCHO | 83,6 | 78,8 |
| Cereal | ARROZ CON CILANTRO | 80,9 | 86,5 |
| Proteína | CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS | 58,4 | 75,6 |
| Ensalada o Verdura | ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | 5,6 | 5,1 |
| Tubérculo o Plátano | - | - | - |
| Bebida de Fruta | JUGO DE FRESA | 2,6 | 5,8 |
| Postre | PERA CON QUESO DOBLE CREMA | Queso 9,6 | 7,5 |

### 3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 25 | 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.<br><br>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. | C: ☐ NC: ☒ NA: ☐ | 26 | 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.<br><br>Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa.<br><br>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: ☐ |
| 27 | No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches 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: ☐ | 28 | Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir. | C: ☒ NC: ☐ NA: ☐ |

| Nº | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 29 | 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: ☐ |

### 3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 30 | 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: ☐ | 31 | 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: ☐<br>9/06/2025 |
| 32 | 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: ☐<br>Junio: Conforme | 33 | 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: ☒ |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 34 | 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: ☒ |

### 3.4. Prácticas Higiénicas

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 35 | 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: ☐ |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 36 | Elabora e 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. | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>Generalidades y conceptos BPM-Plan de saneamiento básico |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Inducción / Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | **Dayana García O** | **7/06/2025-9/06/2025** |
| 2 | **Yuranis García O** | **7/06/2025-9/06/2025** |
| 3 | **Catherine Martinez G** | **7/06/2025-9/06/2025** |
| 4 | **Adolfo Enrique Samper** | **7/06/2025-9/06/2025** |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 37 | 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. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Certificado Médico |
|---|---|---|
| 1 | **Dayana García O** | **5/06/2025** |
| 2 | **Yuranis García O** | **5/06/2025** |
| 3 | **Catherine Martinez G** | **5/06/2025** |
| 4 | **Adolfo Enrique Samper** | **5/06/2025** |
| 5 | **Claudia Herrera** | **3/12/2024** |
| 6 | **Diana Patricia Moreno** | **24/04/2025** |
| 7 | **Daniela Alejandra Herrera** | **23/04/2025** |
| 8 | | |
| 9 | | |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 38 | 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.<br>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.<br>Beneficiarios y manipuladores 07/06/2025 | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 39 | 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. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable.<br><br>**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. | C [ ] NC [X] NA [ ] | 40 | 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. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

**4.6. Plan de Saneamiento**

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 41 | 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.<br><br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br><br>**Día __26___ Mes __05___ Año ___2025___**<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br><br>**Día __28___ Mes __05___ Año ___2025____**<br><br>**Fecha Divulgación:**<br><br>**Día __09___ Mes __06___ Año ___2025___** | C [X] NC [ ] NA [ ] | 42 | 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. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** | **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** |
| 43 | 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.<br><br>Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área. | C [ ] NC [X] NA [ ] | 44 | No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br><br>Día __31___ Mes __05___ Año ___2025___ | C [ ] NC [X] NA [ ] |

**Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO**

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 45 | 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 | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>5/06/2025 | 46 | 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. | C [ ] NC [ ] NA [X] |

**Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES**

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 47 | 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. | C [X] NC [ ] | 48 | 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 [ ] |

**Capítulo E. 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 |
|---|---|---|---|
| 11:30 m | 58 | 61 | **Se evidencia coincidencia entre lo registrado en el RAD y el listado de firmas de los asistentes** |
| 1:00 p. m. | Falla sistema | 213 | |
| 1:50 p. m. | 199 | 239 | |
| 2:30 p. m. | 249 | 249 | |
| 3:30 p. m. | - | - | |
| Total | 249 | 249 | |

| |
|---|
| Se realiza visita de seguimiento al comedor CAMINOS DE del convenio N° 7963-2025. Se hace entrega del menú N°10 con intercambio de fruta del jugo se entrega fresa en lugar de maracuyá |
| Variable N°4. No aplica. Se encuentra dentro del tiempo establecido por el anexo técnico |
| Variable N°7,10. No aplica. Se recibe base de clasificación 16/06/2025 |
| Variable N°33. No aplica. Resultados conformes. |
| Variable N°34. No aplica. No se presentan ETAS |
| Variable N°46. No aplica. 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 |
| Alerta: se observa sin anjeos en el área de cocina ventanillas de respiración al techo, se persive condensación en área de almacenamiento, pintura deteriorada en almacenamiento de abarrotes, área de preparación. |
| Se socializa acta y se deja copia al comedor. |

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

Daniela A Herrera
1019125062
Responsable del Servicio

## Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R )

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 1 | Se observa sobrante de alimentos de la jornada 4,6Kg de queso doble crema, tambíen se observa que faltando 50 beneficiarios no se contaba con los alimentos completos. | Próxima visita |
| O | 8 | Se evidencia inconsistencia entre la fecha de toma de talla y peso de los beneficiarios nuevos del 14/06/2025 y el registro fotográfico del 07/06/2025 | Próxima visita |
| R | 5 | Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de los alimentos requeridos para las preparaciones de ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona 24,7Kg y se cuenta con 17,9Kg con un faltante de 6,8Kg; se cuenta con los 15Kg de queso doble crema de la jornada, sin embargo sólo se utilizan 10,5Kg con un sobrante de 4,8Kg. | Inmediato |
| O | 14 | Se evidencia que el proveedor de pescado Mundial de carnes no cuenta con el certificado de importación. Por otra parte el concepto sanitario no indica enfoque, considerando que el decreto 1500 excluye productos de la pesca, moluscos y bivalvos. Se refiere que ya fue solicitado a los respectivos proveedores. | Próxima visita |
| O | 17 | Se evidencia que no se realiza conservación del filete de pechuga pollo en congelación conforme la indicación de las etiquetas, observándose pérdida considerable de líquido lo cual puede no garantizar el peso neto | Próxima visita |
| O | 21 | Se evidencia que no se realiza pesado de materias primas prealistadas de la ensalada de lechuga, tomate y cebolla, no garantizando los netos de la preparación y generando faltante en la misma. | Próxima visita |
| O | 25 | No se evidencia adición del guiso plato a plato para la preparación de Sancocho suministrado en la jornada. | Próxima visita |
| O | 44 | Se evidencia certificado de fumigación que relaciona sólo desinsectación (zancudos) y no desratización. | Próxima visita |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R )

| Tipo O - R | Variable | Fecha Generación O - R | Seguimiento Supervisión | Cumple | | Estado | Genera | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | dd/mm/aaaa | | SI | NO | | R | RR |
| O | 2 | 27/05/2025 | 26/06/2025. Se evidencia que se cumple con el peso servido para el grupo de edad de 9 a 13 años. Se cumple con el menú conforme el anexo técnico. | X | | CERRADO | | |
| O | 15 | 27/05/2025 | 26/06/2025. Se evidencia el comedor cuenta con los conceptos de todos vehículos | X | | CERRADO | | |
| O | 16 | 27/05/2025 | 26/06/2025. Se evidencia materia prima en óptimas condiciones, se evidencia formato de entradas y salidas no actualizado.. | | X | ABIERTO | | |
| O | 24 | 27/05/2025 | 26/06/2025. Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones carne de res cocida y del aderezo del postre queso doble crema. | | X | ABIERTO | | |
| O | 29 | 27/05/2025 | 26/06/2025. Se cuenta con los tres condimenteros disponibles toda la jornada | X | | CERRADO | | |
| R | 35 | 27/05/2025 | 26/06/2025. Se evidencia adecuadas practicas de manipulación de alimentos durante la jornada, sinembargo se evidencia que aún los manipuladores de alimentos no cuentan con peto de tela, y la responsable del servicio no cuenta con bata blanca para ingreso a la cocina. | | X | ABIERTO | | |
| O | 39 | 27/05/2025 | 26/06/2025. Se evidencia que a la fecha no se ha adquirido los utensilios faltantes de la visita de apertura, aún no se cuenta con platos planos y de sopa de acero inoxidable. Se mantiene borde de mesón con presencia de oxido. | | X | ABIERTO | X | |
| O | 13 | 5/06/2025 | 26/06/2025. Se cuenta con alimentos completos para 2 días de operación | X | | CERRADO | | |
| O | 36 | 5/06/2025 | 26/06/2025. Se evidencia que se realiza socialización del plan de saneamiento al personal manipulador el 09/06/2025 | X | | CERRADO | | |
| O | 38 | 5/06/2025 | 26/06/2025. Se evidencia que se realiza socialización del lavado de manos a beneficiarios y personal manipulador el 07/06/2025 | X | | CERRADO | | |
| O | 43 | 5/06/2025 | 26/06/2025. Se evidencia que no se garantiza el lavado de recipientes portables para entrega en casa, toda vez que se sirven directamente en los recipientes que traen los beneficiarios. | | X | ABIERTO | | |

## Capítulo H. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| Daniela Moreno | MARÍA CONSUELO DUARTE H |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Daniela | María Consuelo Duarte H |
| Firma | Firma |
| 1019125062 | 51977999 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| Responsable del Servicio | Apoyo de Supervisión |
| Cargo | Cargo |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Código: FOR-PSS 246<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | SUBA | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | COMEDOR COMUNITARIO |
| UNIDAD OPERATIVA: | 113947-CCCP 11-006- CAMINOS DE LA ESPERANZA | | |
| DIRECCIÓN: | CALLE 157 # 96A-16 | TELÉFONO: | 6018142347 |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 26/06/2025 | OPERADOR: | ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ - ASOINPAZ |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SANCOCHO | SANCOCHO | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS | CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| JUGO DE MARACUYÁ | JUGO DE FRESA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA | PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | |
| | | 2 | - | - | - | - | - | | |
| | | 3 | - | - | - | - | - | | |

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL : María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: MARÍA CONSUELO DUARTE H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Daniela

NOMBRES Y APELLIDOS: Daniela A Herrera M

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | SUBA | SERVICIO SOCIAL: | COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: | 113947-CCCP 11-006- CAMINOS DE LA ESPERANZA | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 26/06/2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 249 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 113947 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | MARIA CONSUELO DUARTE H | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | APOYO A LA SUPERVISIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 10 |
|---|---|---|---|

| GRUPO DE EDAD EVALUADO | NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR | MENÚ PROGRAMADO | MENÚ REALIZADO | PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN | NÚMERO DE MUESTRAS 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | RESULTADO CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DE 9 A 13 AÑOS | 5 | SANCOCHO | SANCOCHO | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 257 | 270 | 274 | 258 | 288 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 95% | 100% | 101% | 96% | 107% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 9 A 13 AÑOS | 5 | CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS | CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS | 50 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 43 | 55 | 55 | 55 | 50 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 86% | 110% | 110% | 110% | 100% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 9 A 13 AÑOS | 5 | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 147 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 116 | 140 | 139 | 142 | 150 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 79% | 95% | 95% | 97% | 102% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 9 A 13 AÑOS | 5 | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA | 50 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 50 | 54 | 60 | 50 | 52 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100% | 108% | 120% | 100% | 104% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 9 A 13 AÑOS | 5 | JUGO DE MARACUYÁ | JUGO DE FRESA | 300 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 288 | 299 | 303 | 268 | 276 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 96% | 100% | 101% | 89% | 92% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DE 9 A 13 AÑOS | 5 | PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA | PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA | 101 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 97 | 104 | 101 | 108 | 98 | | | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 96% | 103% | 100% | 107% | 97% | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | - | - | - | - | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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: | Daniela M | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: | María Consuelo Duarte H |
|---|---|---|---|
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): | Daniela M Herrera M | NOMBRE: | María Consuelo Duarte H |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1019125063 | CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 51977999 |
| CARGO: | Responsable del servicio | CARGO: | Apoyo a supervisión |

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS | Formato No Controlado |
| | FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD | |
| | CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025 | |

| FECHA DE VISITA | DIA | 26 | MES | 06 | AÑO | 2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113947-CCCP 11-006- CAMINOS DE LA ESPERANZA**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7963-2025**

**TIPO DE VISITA:** **Apertura** ☐ **Seguimiento** ■ **Cierre** ☐

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**





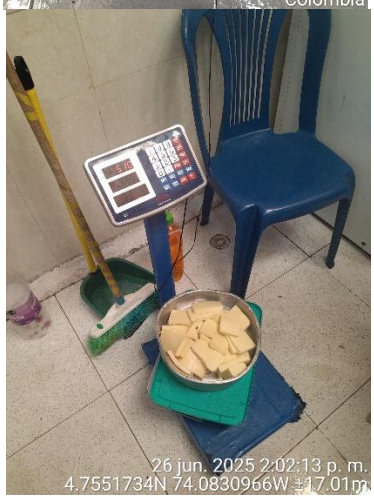











| | |
|---|---|
| Variable N°1<br>Descripción: Se observa sobrante de alimentos de la jornada 4,6Kg de queso doble crema, tambíen se observa que faltando 50 beneficiarios no se contaba con los alimentos completos. | Variable N°5<br>Descripción: Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de los alimentos requeridos para las preparaciones de ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona 24,7Kg y se cuenta con 17,9Kg con un faltante de 6,8Kg; se cuenta con los 15Kg de queso doble crema de la jornada, sin embargo sólo se utilizan 10,5Kg con un sobrante de 4,8Kg. |

| | |
|---|---|
|  |  |
| Variable N°17<br>Descripción: Se evidencia que no se realiza conservación del filete de pechuga pollo en congelación conforme la indicación de las etiquetas, observándose pérdida considerable de líquido lo cual puede no garantizar el peso neto | Variable N°25<br>Descripción: No se evidencia adición del guiso plato a plato para la preparación de Sancocho suministrado en la jornada. |

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**
**SEMANA N°2 MENÚ: 10**

| 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** |