| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<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 | 21 | 7 | 2025 | Hora Inicio | 09:00AM | Hora Finalización | 03:30PM |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

### 1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7998-2025** Nombre Asociado: **ASOCIACION SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA**

Nombre Comedor Comunitario : **123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA**

Fecha Inicio Operación: **14/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **LEIDY VIVIANA LEON CUBIDES**

### 2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLIVAR** Barrio: **MIRADOR DE LA ESTANCIA** Dirección: **CARRERA 76A - 63 A - 42 SUR**

Tel: **-** Cel.: **3176645050** Correo Electrónico: Miradorlaestancia7998-2025@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **286**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **265** Total Asistencia del Día: **265** Total Histórico de Asistencia: **--**

## 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | PASTA FIDEOS | 2.6 | 2.75 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Cereal | | | |
| | | | |
| Verdura o ensalada | ESPINACA | 18 | 18.1 |
| | MANZANA - MANGO | | |
| | MIEL | | |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | PEREJIL | 0.3 | 0.3 |
| | | | |
| Tubérculo o plátano | | | |
| | | | |
| Bebida de fruta | PULPA DE GUANABANA | 18 | 18 |
| | LECHE | 58.7 | 59 |
| Postre | FRESA | 10.9 | 11 |
| | YOGURT | 13.4 | 14 |

| 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 **21** Mes **05** Año **2025**<br>Día **05** Mes **07** Año **2025**<br>**Fecha Procedimiento:** Día **20** Mes **05** Año **2025**<br>Día **07** Mes **07** Año **2025**<br><br>**Fecha: Estandarización**: Día **07** Mes **07** Año **2025**<br>**Fecha Recepción-Criterios**: Día **20** Mes **05** Año **2025**<br>Día **07** Mes **07** 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 **09** Mes **06** 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 **-----** Mes **----** Año **-------** | C [X] NC [ ] NA [ ] | 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:** Día **07** Mes **07** Año **2025**<br><br>**Mayo - 2025:** Toma masiva 33 benenficiarios nuevos.<br>**Junio - 2025:** Toma masiva 28 beneficiarios<br>**Julio - 2025**: Toma masiva 53 beneficiarios | C [X] NC [ ] 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] 7 NC [ ] 7 NA [ ] 25 | 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><br>**Concepto:** **-------** **Porcentaje de Cumplimiento:** **-----**<br><br>**Fecha:** Día: **---** Mes: **----** Año: **----** **Nº Acta:** **--------**<br><br>**Hospital/Subred:** **----------** | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>Solicitud de visita del día 21/05/2025 mediante radicado 109489 |

**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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| Alimento | Proveedor | Fecha Concepto Sanitario | Concepto | Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **CARNES LA ZIPAQUIREÑA** | **27/11/2024** | **FAVORABLE** | **14/12/2023** |
| Carne | **CARNES LA ZIPAQUIREÑA** | **27/11/2024** | **FAVORABLE** | **14/12/2023** |
| Leche | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **24/07/2024** | **FAVORABLE** | **RSA - 0034570 - 2024** |
| Queso | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **24/07/2024** | **FAVORABLE** | **RSA - 0010450 - 2020** |
| Yogurt | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **24/07/2024** | **FAVORABLE** | **RSA-0028019 - 2023** |
| Helado | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **24/07/2024** | **FAVORABLE** | **-** |
| Crema de leche | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **24/07/2024** | **FAVORABLE** | **RSA - 0012190 - 2021 RSA - 001061691-2020** |
| Huevos | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **17/09/2024** | **FAVORABLE** | **-** |
| Pescado | **COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS** | **25/02/2025** | **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** | **-** |
| Pulpas | **COMERCIALIZADORA DEL VIÑEDO** | **1/12/2024** | **FAVORABLE** | **2022025-179** |

## 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

| Alimento | Proveedor | Placa Vehículo | Fecha Concepto Sanitario | Concepto |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **CARNES LA ZIPAQUIREÑA** | **SSG 369** | **16/09/2024** | **FAVORABLE** |
| Pescado | **COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS** | **CSU 577** | **7/04/2025** | **FAVORABLE** |
| Carne | **CARNES LA ZIPAQUIREÑA** | **SSG 369** | **16/09/2024** | **FAVORABLE** |
| Leche | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **WHO 764** | **31/08/2024** | **FAVORABLE** |
| Queso | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **WHO 764** | **31/08/2024** | **FAVORABLE** |
| Yogurt | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **WHO 764** | **31/08/2024** | **FAVORABLE** |
| Helado | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **WHO 764** | **31/08/2024** | **FAVORABLE** |
| Crema de leche | **LACTEOS VILLA AURA S EN CS** | **WHO 764** | **31/08/2024** | **FAVORABLE** |
| Huevos | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **LZN 016** | **7/10/2024** | **FAVORABLE** |
| Pulpas | **COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO** | **LCM 552** | **3/08/2024** | **FAVORABLE** |

## 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 [X] 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 [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] 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 | SOPA DE FIDEOS | 84.7 | 70.1 |
| Cereal | ARROZ CON ATOMATADO | 90.6 | 73.6 |
| Proteína | PECHUGA DE POLLO COCINADA EN TROZOS | 88.9 | 70 |
| Ensalada o Verdura | ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL | 12.1 | 7.3 |
| Tubérculo o Plátano | YUCA FRITA | 70.1 | 62.8 |
| Bebida de Fruta | SORBETE DE GUANABANA | 1.0 | 3.3 |
| Postre | FRESAS CON YOGURT | 6.0 | 1.8 |

### 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>10 Beneficiarios con autorización de alimentación en casa |
| 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]<br>4 7 25 |
| 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 [X] NC [ ] NA [ ]<br>11 07 25<br>JULIO CUMPLE | 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 [X] |

| 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 [X] |

### 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 [X] 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 [ ] |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Inducción / Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | MARTHA HELENA BARON | 7/07/2025 |
| 2 | DEISY COROMOTO | 7/07/2025 |
| 3 | ANDRES COPETE | 7/07/2025 |
| 4 | DARLI PALACIOS | 7/07/2025 |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |

Conceptos Básicos BPM

| 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 | MARTHA HELENA BARON | 28/05/2025 |
| 2 | DEISY COROMOTO | 28/05/2025 |
| 3 | ANDRES COPETE | 1/07/2025 |
| 4 | DARLI PALACIOS | 17/05/2025 |
| 5 | LEUDYS PEDROZA (NUTRICIONISTA) | 1/02/2025 |
| 6 | LEIDY LEÓN CUBIDES (RESPONSABLE DEL SERVICIO) | 28/05/2025 |
| 7 | GLORIA ESPERANZA GOMEZ | 28/05/2025 |
| 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. | 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 **12** Mes **06** Año **2025**<br><br>**Fecha Divulgación:**<br><br>Día **31** Mes **05** 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 [X] NC [ ] 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 [ ] | 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 [X] NC [ ] NA [ ] |

## 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 |
|---|---|---|---|
| 12 m | 58 | 64 | |
| 1:00 p. m. | 111 | 126 | |
| 2:00 p. m. | - | - | |
| 3:00 p. m. | 233 | 240 | |
| 3:30 p. m. | 265 | 265 | |
| Total | 265 | 265 | |

| |
|---|
| Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 7 semana 2. |
| Ítem 4 NA: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial. |
| Ítem 10 NA: Se califica como NA toda vez que el Comedor comunitario inicio servicio el día 14/05/2025. |
| Ítem 33 NA: Se califica como NA toda vez que los resultados microbiológicos son conformes. |
| Ítem 34 NA: Se califica como NA toda vez que no se han presentado eventos epidemiológicos. |
| |
| Se evidencia que el día de hoy no asiste la manipuladora Darlin Palacios identificada con C.C: 1.076.018.572, en su reemplazo se encuentra la Sra. Alejandra Beltrán Mosquera identificada con C.C 1.007.604.412, la cual cuenta con certificado médico del día 09/07/2025, asociado envió correo de aprobación y/o aval de la hoja de vida el día 09/07/2025, el cual se encuentra pendiente por respuesta. |
| |
| No se genera histórico de asistencia por fallas en el sistema. |
| Se socializa y se deja copia del acta de visita al asociado. |
| |

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

| |
|---|
| NO OBSERVACIONES FRENTE A LA VISITA. |
| Lady Viviana León Cubides |
| CC 52934918 BTA |
| RESPONSABLE SERVICIO |
| CC MIRADOR DE LA ESTANCIA |
| |

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 1 | Se evidencia que no se llevan acabo los procedimientos de planificación alimentaria, toda vez que el servicio inicia sobre las 10:55am por retrasos en la preparación del jugo, ensalada y alistamiento de la fresa. | Próxima visita |
| O | 22 | Se evidencia que no se implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos, toda vez que se evidencia que la pechuga de pollo se suministra cocida en lugar de pechuga de pollo a la plancha en trozos, incumpliendo con lo establecido. | Próxima visita |
| O | 24 | Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas en distribución para la preparaciones ensalada T°1: 12.1°C T°2: 7.3°C y yuca frita T°2: 62.8°C. | Próxima visita |
| O | 29 | Se evidencia que no se cuenta con la especie Ají disponible para los beneficiarios durante la distribución y servicio en el comedor. | Próxima visita |
| O | 39 | Se evidencian 2 recipientes plasticos en mal estado (averiado), una jarra de 3 listos (averiada) y un cuchillo sin punta. | Próxima visita |
| O | 43 | Se evidencian petos del personal manipulador en mal estado (rotos) y en inadecuadas condiciones de limpieza. | Próxima visita |
| O | 17 | Se evidencia que no se cumple con las condiciones de almacenamiento de refrigeración para<br><br>3 litros de yogurt, ya que estos se evidencian congelados, incumpliendo con lo establecido. | Próxima visita |
| | | | |
| | | | |
| | | |

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

| Tipo O - R | Variable | Fecha Generación O - R<br>dd/mm/aaaa | Seguimiento Supervisión | Cumple SI | Cumple NO | Estado | Genera R | Genera RR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| O | 2 | 17/06/2025 | 21/07/2025: Se evidencia que no se da cumplimiento al gramaje de porción servida para las preparaciones del menú # 7 semana 2, correspondiente al grupo de edad mayores de 14 años en los componentes: proteico, sopa, y postre. Segunda observación. | | X | ABIERTO | | |

## Capítulo H. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| Leidy Viviana Leal Cubides | ANGELA JARAMILLO WILCHES |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | Firma |
| 52979418 B7A | 1.033.696.105 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| Responsable de servicio comedor | APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS |
| Cargo | Cargo |

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES**

**FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS**

| Código: FOR-PSS-252 |
|---|
| Versión: 3 |
| Fecha: Memo 2025030942 - 26/12/2025 |
| Página: 1 de 1 |

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL: | COMEDOR COMUNITARIO | UNIDAD OPERATIVA: | 123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA | FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA) | 21/07/2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 265 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 123045 | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | ANGELA JARAMILLO | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: | APOYO A SUPERVISIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 7 |
|---|---|---|---|

| 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 | 20 | RESULTADO CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MAYORES DE 14 AÑOS | 8 | PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA | PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA | 73 | PESO O VOLUMEN | 74 | 78 | 79 | 70 | 79 | 79 | 82 | 87 | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 101 | 107 | 108 | 96 | 108 | 108 | 112 | 119 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 8 | ARROZ ATOMATADO | ARROZ ATOMATADO | 161 | PESO O VOLUMEN | 164 | 168 | 163 | 168 | 155 | 141 | 179 | 164 | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 102 | 104 | 101 | 104 | 96 | 88 | 111 | 102 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 8 | ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL | 85 | PESO O VOLUMEN | 73 | 78 | 83 | 93 | 73 | 79 | 81 | 77 | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 86 | 92 | 98 | 109 | 86 | 93 | 95 | 91 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 8 | YUCA FRITA | YUCA FRITA | 33 | PESO O VOLUMEN | 31 | 37 | 31 | 34 | 36 | 38 | 34 | 33 | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 94 | 112 | 94 | 103 | 109 | 115 | 103 | 100 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 8 | SOPA DE FIDEOS | SOPA DE FIDEOS | 270 | PESO O VOLUMEN | 249 | 301 | 317 | 266 | 281 | 302 | 227 | 264 | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 92 | 111 | 117 | 99 | 104 | 112 | 84 | 98 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 8 | SORBETE DE GUANABANA | SORBETE DE GUANABANA | 300 | PESO O VOLUMEN | 321 | 301 | 306 | 320 | 323 | 335 | 327 | 294 | | | | | | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 107 | 100 | 102 | 107 | 108 | 112 | 109 | 98 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| MAYORES DE 14 AÑOS | 8 | FRESAS CON YOGURT | FRESAS CON YOGURT | 84 | PESO O VOLUMEN | 61 | 70 | 71 | 99 | 89 | 88 | 88 | 73 | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 73 | 83 | 85 | 118 | 106 | 105 | 105 | 87 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |

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: | | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): | Leidy Viviana Leal Cubillos | NOMBRE: | ANGELA JARAMILLO |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 52934418 B.O.G | CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1.033.696.105 |
| CARGO: | RESPONSABLE DEL SERVICIO | CARGO: | APOYO A SUPERVISION |

| 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: | CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | COMEDOR COMUNITARIO |
| UNIDAD OPERATIVA: | 123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA | | |
| DIRECCIÓN: | CRA 76 A # 63 A -42 SUR | TELÉFONO: | 3176645050 |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 21/07/2025 | OPERADOR: | ASOCIACION SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA | PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ARROZ ATOMATADO | ARROZ ATOMATADO | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| YUCA FRITA | YUCA FRITA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| SOPA DE FIDEOS | SOPA DE FIDEOS | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| SORBETE DE GUANABANA | SORBETE DE GUANABANA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| FRESAS CON YOGURT | FRESAS CON YOGURT | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |

OBSERVACIONES:

Semana 2, menú # 7

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A NATHALY JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Leidy Viviana León Cubillos

| | | |
|---|---|---|
| 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 | 21 | MES | 07 | AÑO | 2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|

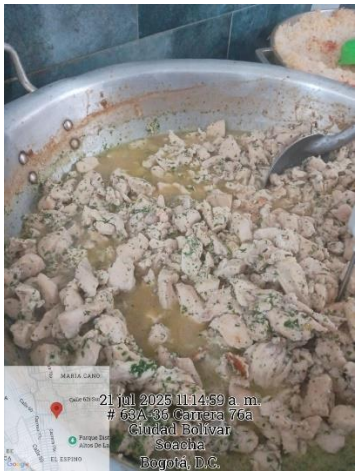
**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

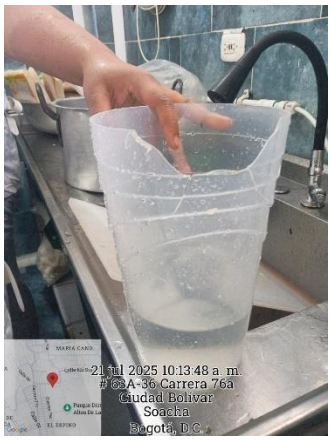
**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123045-CCCP 19-021 - MIRADOR DE LA ESTANCIA**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7998-2025**

**TIPO DE VISITA:** **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**

| | |
|---|---|
|  |  |
| **Variable: 1**<br><br>**Descripción:** Se evidencia que no se llevan a cabo los procedimientos de planificación alimentaria, toda vez que el servicio inicia sobre las 10:55am por retrasos en la preparación del jugo, ensalada y alistamiento de la fresa. | **Variable: 22**<br><br>**Descripción:** Se evidencia que no se implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos, toda vez que se evidencia que la pechuga de pollo se suministra cocida en lugar de pechuga de pollo a la plancha en trozos, incumpliendo con lo establecido. |

| | |
|---|---|
|   |   |
| **Variable: 24**<br><br>**Descripción:** Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas en distribución para las preparaciones ensalada T°1: 12.1°C T°2: 7.3°C y yuca frita T°2: 62.8°C. | **Variable: 39**<br><br>**Descripción:** Se evidencian 2 recipientes plásticos en mal estado (averiado), una jarra de 3 listos (averiada) y un cuchillo sin punta. |

| | |
|---|---|
|   | |
| **Variable: 43**<br><br>**Descripción:** Se evidencian petos del personal manipulador en mal estado (rotos) y en inadecuadas condiciones de limpieza. | **Variable:**<br><br>**Descripción:** |

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N° 2 MENÚ: 7**

| **GRUPO 3: de 6 a 8 años** | **GRUPO 4: de 9 a 13 años** | **GRUPO 5: mayores de 14 años** |
|---|---|---|
|  |  |  |

| **Apoyo a la supervision** |
|---|
| **ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES** |
| **Nombres y Apellidos** |
| 1.033.696.105 |
| **Cédula de Ciudadanía** |