Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 11

Fecha de Visita: 18 | 02 | 2026 — Hora Inicio: 9:24 am. — Hora Finalización: 4:15 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7878-2025 — Nombre Asociado: Cooperativa Multiactiva Pro Desarrollo Sostenible - Comulprades

Nombre Comedor Comunitario: 113339- Comedor comunitario- Juan Pablo II

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 — Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: Javier David castillo.

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolivar — Barrio: Juan Pablo II — Dirección: CL 68 Sur 18M 6

Tel: 6018088938 — Cel.: 3143072120 — Correo Electrónico: juanpablo117878-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 344

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 — Total Asistencia del Dia: 282 — Total Histórico de Asistencia: 82634

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

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

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			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mora	24,8	25
	Leche	80,9	81
Postre	Bunuelo	20,8	20,8
	Yogurt	18,1	18

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. **Fecha Minuta Patrón:** Día 19 Mes 06 Año 2026 **Fecha: Estandarización**: Día 17 Mes 01 Año 2026 **Fecha Procedimiento:** Día 19 Mes 01 Año 2026 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 19 Mes 01 Año 2026	C ☒ 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 **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 7 Mes 02 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 18 Mes 12 Año 2025.	C ☒ NC ☐ NA ☐ Socialización SDIS 20/01/2026	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. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 17 Mes 01 Año 2026 Muestra = 237 Nuevo Feb: 0	Cronograma 14/01/2026 C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Día: 09 Mes: 12 Año: 2024 **Nº Acta:** AS025 071668 **Hospital/Subred:** Sur	C ☒ NC ☐ NA ☐ Cotiza 05/12/2025 Rad: 119356

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 ☒ 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*. 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 ☐ 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 El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2020
Carne	Carnes El Triunfo	20/09/2025	Favorable.	30/06/2020
Leche	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	RSA 1128 2025
Queso	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	RSA 0019587 2022
Yogurt	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	RSA 0012976 2021
Helado	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	\
Crema de leche	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	RSA 0019587 2022
Huevos	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	\
Pescado	Fresmar	23/12/25	Favorable \ Requ.	\
Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	Favorable.	PSA 0011612017

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 Vehiculo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Carnes El Triunfo	SHM 154	08/10/2025	Favorable
Pescado	Fresmar	CSU 577	07/04/2025	Favorable
Carne	Carnes El Triunfo	SHM 154	08/10/2025	Favorable
Leche	Mauro	USC 057	11/05/2025	Favorable
Queso	Mauro	USC 057	11/05/2025	Favorable
Yogurt	Mauro	USC 057	11/05/2025	Favorable
Helado	Mauro	USC 057	11/05/2025.	Favorable.
Crema de leche	Mauro	USC 057	11/05/2025	Favorable
Huevos	Mauro	WCU 306	13/06/2025	Favorable
Pulpas	Hortypulpas.	622 809	17/03/2025	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 [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frio 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. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos 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 [X] NC [ ] 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. 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. 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. 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).	NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de garbanzos	78,8	73,1
Cereal	Arroz con cilantro	70,8	86,1
Proteína	Carne a las finas hierbas	85,9	74,1
Ensalada o Verdura	Verduras salteadas - jubonas	71,7	81,1
Tubérculo o Plátano	Papa criolla dorada	65,0	77,5
Bebida de Fruta	Sorbete mora	5,1	6,0
Postre	Banano con queso doble crema	2,1	4,9

→ Corrección Yogurt

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. 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. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en periodo 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 [X] 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 linea 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 [X] 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 [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 [ ] 16/02/2026 equifecas 11/02/2026 Tomas.
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 [X] NA [ ]	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 [X] 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 [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	Gissel Sanchez	17/01/2026
2	Lilia Ovalle Mura.	17/01/2026
3	Luz Dory Pachón	17/01/2026
4	Luz Enith Lemus	17/01/2026
5	Martha Liliana Gutome. Manco	17/01/2026.
6		
7		
8		
9		

Manejo del hipoclorito

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	Lilia Ovalle Mura	16/05/2025
2	Gissel Sanchez	19/05/2025
3	Luz Dory Pachón	20/05/2025 → Corrección 23/05/2025
4	Liliana Manco (Incapacidad)	03/06/2025
5	Anu Mireya Doza (Nueva)	08/07/2025.
6	Miguel Angel Cerdo (Auxiliar)	16/05/2025
7	Javier David Castillo (Responsable)	05/05/2025
8	Arneye Ayala (Nutricionista)	16/05/2025
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. 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. **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 [X] NC [ ] 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. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 19 Mes 01 Año 2026	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. 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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 28 Mes 05 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoria 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 [ ]	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]

Capitulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 [ ]

Capitulo 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	18	21	11:30
1:00 PM	—	178	12:30 → No funcionaba sirbe
2:00 PM	—	250	1:30 → No funcionaba sirbe
3:00 PM	—	—	
3:30 PM	282	282	
Total	—	—	

V.34 No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos
V.46 No aplica, no se asertó aporte económico adicional.
V.10. Se realizo 36 canalizaciones a casos identificados con malnutrición el 17/01/2026.
Se encuentra dentro de los tiempos para ejecutar canalizaciones de casos de malnutrición de IV Trimestre 2025.
V.43 Lavado de tanque: 13/02/2026 - Fumigaciones especiales Control Ambiental
V.32. Según resultados recibidos el 16/02/2026, para producto ter. minado y agua potable, presentaron conformidad microbiológica; pendiente resultado de materia prima (Leche).
V.33. Se realiza capacitación el 26/01/2026, sobre limpieza y desinfección y cumbre de desinfectante por amonio cuaternario marca Dalón.
V.40. Mantenimiento preventivo para febrero/26, computador.
Pendiente realizar cualificación a la manipuladera nueva la señora Ana Mireya Daza, se encuentra dentro de los tiempos

Novedad: Ausencia de la manipuladera de alimentos la señora Martha Liliana Monca, identificada con CC. 52 750 670, el responsable del servicio refiere que deberá retirarse de comedor para ir por urgencias por malestar.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

EL BENEFICIARIO PEDRO RICARDO PARADA SE REHUSA A RECIBIR EL ALIMENTO COMPLETO POR PARTE DEL PERSONAL DE COCINA PUES INDICA QUE LA COMIDA LO ESTA HACIENDO DAÑO Y ADICIONAL INDICA QUE PRESENTARA UN SOPORTE MEDICO, PARA LA PROXIMA VISITA SE VA CERRAR LAS OBSERVACIONES Y SE CORREGIRA LOS COMENTARIOS EN VISITA

JAVIER DAVID CASTILLO A
CC. 1077382010

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, en carne de res a las frescas hierbas, verduras salteadas y postre.	Próxima visita.
R	26	No se entrega al señor Nelson Ricardo Parrado, identificado con CC. 79483492, el total de los componentes del menú 21, faltó arroz, sorbete y postre; no se cuenta con un soporte, el cual indique que el beneficiario tenga algún impedimento de consumo para ciertos alimentos. Se adjunta acto en magnético de visita de extrusiones.	Inmediato

Capitulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	12	17/12/2025	18/02/2026: Se evidencia que todos los alimentos almacenados en bodega presenta conformidad en rotulado	X		Cerrado		
O	16	17/12/2025	18/02/2026: La información registrada en el formato de control de entradas y salidas, no coincide con las existencias para la leche, en formato 81 litros, en existencias 0, cebolla cabezona, en formato 0,9 kg, en existencias 8,1 kg.		X	Abierto	X	
O	32	17/12/2025	18/02/2026: Resultados de los temas microbiológicos realizados el 19/01/2026, para el ítem, superficie limpia - cuchillo, presentó en aerobios mesofilos, no conformidad. (Se genera requerimiento)		X	Abierto	X	
R	20	14/01/2026	18/02/2026: Se evidencia que todos los alimentos almacenados presentan adecuadas condiciones de calidad.	X		Cerrado		
O	24	14/01/2026	18/02/2026: Se evidencia que se cumple con las temperaturas de distribución de alimentos.	X		Cerrado		
O	13	14/01/2026	18/02/2026: No se adquiere alimentos completos para el suministro del día siguiente, falta 10,4 kg de aguacate y 10,3 kg de lechuga (Segunda observación).		X	Abierto		

Capitulo 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

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Javier David Castillo Arevalo	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Javier David Castillo A	Andrea Vargas L
Firma	Firma
1022382070	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-282
Versión: 3
Fecha: Memo 20232083942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL	Comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA	Juan Pablo II	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	18/02/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY	Mayor de 14 años 219	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113399	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	21

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEMS 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
Mayor de 14 años	13	Carne de res en trozos a las finas hierbas	Carne de res en trozos a las finas hierbas	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	90	80	75	79	80	88	72	77	83	78	75	75									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	123	110	103	108	110	120	99	105	114	107	103	103									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	161g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	128	151	172	129	139	146	157	152	147	151	155	152	150								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	80	93	107	80	86	91	97	94	91	94	96	94	93									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Verduras salteadas en juliana	Verduras salteadas en juliana	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	96	73	64	76	79	88	74	84	80	83	83	81									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	113	86	75	89	93	104	87	99	94	98	98	95									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	55g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	57	57	33	52	51	57	57	58	59	58	56	58								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	104	104	60	95	93	104	104	105	107	105	102	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	270g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	262	299	270	305	323	275	291	287	274	336	255	276	288									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	110	100	113	120	102	107	106	101	124	94	102	107									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	3	3	3	1	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Banano en trozos con yogurt	Banano en trozo con yogurt	84g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	71	76	93	119	75	73	74	70	72	69	75	80									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	85	90	110	145	89	87	88	83	86	82	89	95									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	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: Semana 4.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Javier David Castillo A	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Javier David Castillo Arenas	NOMBRE:	ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1022382070	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.202.371
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113339 - Comedor Comunitario - Juan Pablo II		
DIRECCIÓN:	CL 68 Sur 18M 6	TELÉFONO:	3143072120
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/02/2026	OPERADOR:	Comulprodes.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Comederes en trozos a los finos hierbas	Comederes en trozos a los finos hierbas	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		
Verduras salteadas en Julianas	Verduras salteadas en Julianas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cazuela de garbanzos	Cazuela de garbanzos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de mora	Sorbete de mora	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano en trozos con yogurt	Banano en trozos con yogurt	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menú 21

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier David Castillo

NOMBRES Y APELLIDOS: Javier David Castillo Pacalo

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	18	**MES**	02	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113339-COMEDOR COMUNITARIO- JUAN PABLO II
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7878-2025
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

Variable: Descripción:	Variable: Descripción:

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 21

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

Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE EQUIPO ARTICULACIÓN DEL PROYECTO 7953	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 DE 4

Fecha de Visita: 18 / 02 / 2026. Hora Inicio: 12:00 m. Hora Finalización: 4:15 pm.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N.º Convenio/Vigencia: 7878/2026 Nombre Asociado: Cooperativa Multiactiva Prodesarrollo Sostenible "ComulPRODES"

Nombre Comedor Comunitario: 113899 - COMEDOR COMUNITARIO - JUAN PABLO II.

Nombre Responsable del Servicio: Javier David Castillo.

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolivar Barrio: Juan Pablo II Dirección: Cll 68 sur # 18 M 6

Tel: No Aplica Cel.: 314 309 2120 Correo Electrónico: juanpablo117878-2025@outlook.com.

3. Cobertura Fecha de corte de la matriz de seguimiento a la cobertura: 11/02/2026.

Cupos contratados:	350	N.º Beneficiarios: En Atención	344	Promedio de asistencia del mes anterior	335	No de egresos por retiro voluntario durante el mes en curso:	5
No de egresos por inasistencias durante el mes en curso	2	No de egresos por faltas graves	0	N.º de Suspendidos	—	No de casos para seguimiento o activación de rutas vigentes en el comedor:	4

Total Asistencia del Día: 282 Reporte de asistencia de los últimos 3 días: 336 / 331 / 334.

FECHA 14/02 16/02 17/02

Capitulo B. ACCIONES DE FOCALIZACION

No	4. Registro y calidad en focalización	SI	NO	OBSERVACIONES
1	¿En el último mes han desarrollado jornadas de focalización en las instalaciones del comedor comunitario o lugares aledaños?		X	No se han programado jornadas de focalización a la fecha.
2	¿Se han identificado estrategias exitosas para la divulgación de la oferta del servicio y focalización de potenciales participantes?	—	—	No aplica.
3	Número de personas priorizadas según el reporte SIRBE remitido por la DNA	—		No aplica.
4	¿Se desarrolló el día de la visita jornada de focalización en las instalaciones del comedor comunitario o lugares aledaños?		X	No se tenía programada jornada de focalización para el día de la visita.
5	Número de personas focalizadas durante la jornada	0		No aplica.

Powered by CamScanner

N°	5 Seguimiento en la prestación del servicio	SI	NO	OBSERVACIONES
6	N.° de ingresos efectuados durante el ultimo mes.	3		De acuerdo a información reportada por aplicativo administrativo y listados de asistencia.
7	Según los últimos correos electrónicos remitidos al comedor comunitario con el reporte de nuevos ingresos, ¿las personas ya se encuentran asistiendo al servicio?		X	De acuerdo a reporte de asistencia del dia de hoy, 2 de las personas nuevas que ingresaron no, asistieron a recibir la ración alimentaria
8	¿Se presentaron casos de SUSPENSIÓN PREVENTIVA por reporte de inhumados en el comedor?		X	No se han reportado casos de beneficiarios fallecidos durante el periodo.
9	¿Se presentaron casos de Seguimiento por reporte de personas privadas de la libertar en el comedor?		X	No se presentan casos bajo esta Vr en la unidad operativa.
10	N.° de seguimientos efectuados durante la visita, para autorización de portabilidad del alimento para consumo en casa.	12		De acuerdo a ultimo correo de autorización para portabilidad de alimento con fecha 16/09/2025.
11	¿Se realizaron nuevas articulaciones inter-intra institucionales en el comedor comunitario?	X		Se realiza articulación con ICBF para el desarrollo de la estrategia CAI, con el abordaje y participación de 1 menor de edad en condición de discapacidad.
12	¿Se reportaron nuevas referenciaciones desde el comedor comunitario?	X		Se referencia a menor de edad Wilmer Buitrago a estrategia CAI, en el marco de Articulación Sodio - ICBF.
13	¿Se reportaron activaciones de ruta desde el comedor comunitario?		X	No se requirió durante la visita.
14	¿Se realiza socialización del acta de compromiso a los participantes del comedor comunitario, con el objetivo de generar corresponsabilidad con el proceso o efectuar llamados de atención por incumplimiento a alguno de los acuerdos?	X		Se realizó actualización del acta de compromiso a 2 participantes del servicio, por uso inadecuado de los alimentos.
N°	6. Seguimiento a criterios de egreso	SI	NO	OBSERVACIONES
15	¿El comedor comunitario entregó mediante correo electrónico soporte de egreso en las fechas establecidas?	X		Se evidencia envio de correo electrónico a profesional local con reporte para egreso así: • 04/02/2024 – 1 Retiro Voluntario. • 14/02/2026 – 4 retiros voluntarios 2 por inasistencia.
16	No de personas reportadas con incumplimientos al acta de compromiso que requieren intervención o seguimiento?	6.		A la fecha se encuentran en seguimiento por inasistencia injustificada: • Juan Patiño. cc 522394020. • Zoraida Flórez. cc 41343133 • Monica Arias cc 1033769608 Emmy Peña TI 1013697191 Juan Peña TI 1011231384 Maira Peña TI 1011244351

Powered by CamScanner

17	¿No de personas que según seguimiento a las planillas no asistieron el día de la visita al comedor comunitario?	62.	De acuerdo a lista de asistencia y se realizo seguimiento telefonico al 10% de paradas inasistentes de servicio: • Lucia Patiño cc 52239020 • Zoraida Mendez cc 41342938. • Monica Arias cc 1013697191. • Juan Peña TI 1011231884 • Emmy Peña TI 1013697191 • Marcel Peña TI 1011244351.
No	7. Atención a peticiones ciudadanas	SI NO	OBSERVACIONES
18	Número de formatos "Yo Opino" encontrados en acta de apertura de buzón.	0	Se evidencia formato de apertura de buzón diligenciado por gestor comunitario local los dias: • 26/01/2026 – Ø. • 03/02/2026 – Ø. 11/02/2026 – Ø.
19	¿Se realizó entrega de respuestas a PQR o felicitaciones encontradas en el buzón del comedor en aperturas anteriores?	– –	No aplica
20	¿Principales inconformidades reportadas por los usuarios en el buzón de sugerencias?	–	No aplica.
No	9. Procesos de gestión documental	SI NO	OBSERVACIONES
21	Número de observaciones registradas en la ficha SIRBE del proyecto en la sección H (en físico), relacionados con el incumplimiento del acta de compromiso numerales 1 al 10. Seguimientos o abordajes pedagógicos en el marco de lo descrito en el acuerdo de corresponsabilidad.	4.	Registro de novedades en seccion H de situaciones evidenciadas y registradas como seguimiento.
22	Número de observaciones registradas en la sección G y H de la Ficha SIRBE (En físico), reportados para transcripción por reporte de activación de ruta en forms del comedor comunitario.	0	No se reportan personas para transcripción de datos en seccion H por activacion de ruta.

Powered by CamScanner

Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE EQUIPO ARTICULACIÓN DEL PROYECTO 7953	FORMATO NO CONTROLADO

Capitulo C. SITUACIONES IDENTIFICADAS EN LA VISITA DE PROFESIONAL DE ARTICULACION

DESCRIPCIÓN DE SITUACIONES IDENTIFICADAS COMEDOR COMUNITARIO PARA ORIENTAR EL ACOMPANAMIENTO (relacionadas con el objetivo de visita)

Se realiza visita de acompañamiento a la unidad operativa, a continuación se registra información adicional de la visita:

1) Se evidencia presencia de responsable del servicio, auxiliar administrativo y personal manipulador de alimentos durante la jornada.
2) Se evidencia presencia de profesional de supervisión del componente nutricional.
3) Se realiza seguimiento a casos identificados en visita anterior con incumplimiento al acta de compromiso, y se deja el respectivo registro en sección H de historia social.
4) Se reporta a profesional responsable del servicio y auxiliar administrativo que a la fecha se cuenta con un reporte enviado por la DNA, en donde aparecen 8 menores de edad sin documento de identidad (vacunados (7 de RC a TI y 1 de TI a CC), de los cuales aún no se cuenta con documento actual en historia social, sin embargo, refieren que ya se les ha gestionado la entrega del documento y se encuentran a la espera de ello.
5) Durante la prestación del servicio se evidencia al beneficiario Nelson Parrado identificado con C.C. N. 79483492 quien solo reclama y consume de su ración alimentaria la sopa; al indagar con el adulto del porqué no reclama la totalidad del alimento, indica que por patología de salud no tolera algunos alimentos por esa razón solo solicita a los manipuladores de alimentos la entrega solamente de este componente. Refiere además que las restricciones medicas en físico, (no entregó al responsable del servicio quien conoce su situación, y al indagar con el profesional este refiere no contar con dichos soportes. Se registra novedad en sección H para seguimiento.

FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jaime David Castillo A	Andres Marcelo Jara Maya
Nombres y Apellidos: Jaime David Castillo A	Nombres y Apellidos: (52)
Firma: 1022382010	Firma: 52.822.125
Cédula de Ciudadanía: Responsable del Servicio	Cédula de Ciudadanía: Profesional de Articulación DNA.
Rol o Cargo	Rol o Cargo

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

Powered by CamScanner