

	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 10																																																									
Fecha de Visita	09	08	2025	Hora Inicio	9:00 am	Hora Finalización	4:45 pm																																																						
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																													
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>9032-2025</u> Nombre Asociado: <u>Fundación Rema</u> Nombre Comedor Comunitario: <u>123043-CCCP 07-016 Ciudadela El Recreo</u> Fecha Inicio Operación: <u>24/07/2025</u> Fecha Final Operación: <u>31/12/2025</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>Julieth Silva Corvojal</u>																																																													
2. Ubicación Localidad: <u>Bosa</u> Barrio: <u>Ciudadela El Recreo</u> Dirección: <u>Cra 93D # 69 Sur - 40</u> Tel: <u>1</u> Cel: <u>3219022668</u> Correo Electrónico: <u>Ciudadela El Recreo 9031-2025 GaitHER</u>																																																													
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>200</u> N° Personas Beneficiarias en Atención: <u>165</u> Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: <u>200</u> Total Asistencia del Día: <u>116</u> Total Histórico de Asistencia: <u>1489</u>																																																													
Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																																													
Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario																																																													
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒																																																								
N°	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 ☐ NA ☐																																																								
<table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th style="width:10%;">Menú</th> <th style="width:20%;">Ingredientes</th> <th style="width:20%;">Requerido (kg)</th> <th style="width:20%;">Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Sopa o cazuela</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>Espinaca</td> <td>4,3</td> <td>5,2</td> </tr> <tr> <td>Frijoles</td> <td>3,7</td> <td>4,0</td> </tr> <tr> <td>Manzano</td> <td>3,7</td> <td>3,0</td> </tr> </tbody> </table> <table style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th style="width:10%;">Menú</th> <th style="width:20%;">Ingredientes</th> <th style="width:20%;">Requerido (kg)</th> <th style="width:20%;">Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o plátano</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bebida de fruta</td> <td>Jugo</td> <td>19,7</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Manzana</td> <td>6,3</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Quindío</td> <td>7,8</td> <td>9,0</td> </tr> </tbody> </table>						Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela							Cereal				Verdura o ensalada	Espinaca	4,3	5,2	Frijoles	3,7	4,0	Manzano	3,7	3,0	Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano				Bebida de fruta	Jugo	19,7	11	Postre	Manzana	6,3	9,5	Quindío	7,8	9,0
Peso Neto																																																													
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																										
Sopa o cazuela																																																													
Cereal																																																													
Verdura o ensalada	Espinaca	4,3	5,2																																																										
	Frijoles	3,7	4,0																																																										
	Manzano	3,7	3,0																																																										
Peso Neto																																																													
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																										
Proteína																																																													
Tubérculo o plátano																																																													
Bebida de fruta	Jugo	19,7	11																																																										
Postre	Manzana	6,3	9,5																																																										
	Quindío	7,8	9,0																																																										

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico.	<div style="text-align: center;"> ☒ C ☐ NC ☐ NA </div>
6	<p>Fecha minuta Patrón:</p> <p>Día <u>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Procedimiento:</p> <p>Día <u>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u></p>	<p>Fecha Estandarización:</p> <p>Día <u>24</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios:</p> <p>Día <u>24</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u></p>

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	<p>Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>19</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>1</u> Mes <u>1</u> Año <u>1</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>	8	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallimetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>1</u> Mes <u>1</u> Año <u>1</u></p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>
9	<p>Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☐ ☒</p>

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	<p>Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año 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</p> <p>Concepto: _____ Porcentaje de Cumplimiento: _____ %</p> <p>Fecha: Día: _____ Mes: _____ Año: _____ N° Acta: _____</p> <p>Hospital/Subred: _____</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p><i>Recd. c. d. s. 2</i></p> <p><i>11/31/70 del</i></p> <p><i>26/07/2025</i></p>

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.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐	13	<p>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 <i>Compra de Alimentos</i>.</p> <p>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.</p>	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DEL PARAGUAY MINISTERIO DE INTERIORES DIRECCIÓN GENERAL DE 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 3 de 10		

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 ☐																																																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Gran Poroso</td> <td>11-09-2024</td> <td>Favorable</td> <td>30-06-2020</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Triunfo</td> <td>16-09-2024</td> <td>Favorable</td> <td>30-06-2020</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>El Martillo</td> <td>29-11-2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-0022795-2022</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>El Martillo</td> <td>29-11-2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-0027062-2023</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Marko</td> <td>17-09-2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-0017125-2022</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Marko</td> <td>17-09-2024</td> <td>Favorable</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Marko</td> <td>17-09-2024</td> <td>Favorable</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Marko</td> <td>17-09-2024</td> <td>Favorable</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresman</td> <td>25-02-2025</td> <td>Fav Requerimiento</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Hardy pulpas</td> <td>19-05-2025</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-001061-2017</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	El Gran Poroso	11-09-2024	Favorable	30-06-2020	Carne	El Triunfo	16-09-2024	Favorable	30-06-2020	Leche	El Martillo	29-11-2024	Favorable	RSA-0022795-2022	Queso	El Martillo	29-11-2024	Favorable	RSA-0027062-2023	Yogurt	Marko	17-09-2024	Favorable	RSA-0017125-2022	Helado	Marko	17-09-2024	Favorable		Crema de leche	Marko	17-09-2024	Favorable		Huevos	Marko	17-09-2024	Favorable	NA	Pescado	Fresman	25-02-2025	Fav Requerimiento	NA	Pulpas	Hardy pulpas	19-05-2025	Favorable	RSA-001061-2017	
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																				
	Pollo	El Gran Poroso	11-09-2024	Favorable	30-06-2020																																																				
	Carne	El Triunfo	16-09-2024	Favorable	30-06-2020																																																				
	Leche	El Martillo	29-11-2024	Favorable	RSA-0022795-2022																																																				
	Queso	El Martillo	29-11-2024	Favorable	RSA-0027062-2023																																																				
	Yogurt	Marko	17-09-2024	Favorable	RSA-0017125-2022																																																				
	Helado	Marko	17-09-2024	Favorable																																																					
	Crema de leche	Marko	17-09-2024	Favorable																																																					
	Huevos	Marko	17-09-2024	Favorable	NA																																																				
	Pescado	Fresman	25-02-2025	Fav Requerimiento	NA																																																				
	Pulpas	Hardy pulpas	19-05-2025	Favorable	RSA-001061-2017																																																				

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 ☐																																																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Placa Vehículo</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Gran Poroso</td> <td>LCU 778</td> <td>05-09-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresman</td> <td>SMP-920</td> <td>08-10-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Triunfo</td> <td>SKM 154</td> <td>07-10-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>El Martillo</td> <td>TLU 875</td> <td>14-11-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>El Martillo</td> <td>TLU-875</td> <td>14-11-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Marko</td> <td>TLU-875</td> <td>14-11-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Marko</td> <td>TLU-875</td> <td>14-11-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Marko</td> <td>TLU-875</td> <td>14-11-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Marko</td> <td>STB-701</td> <td>05-10-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Hardy pulpas</td> <td>622-809</td> <td>17-03-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	El Gran Poroso	LCU 778	05-09-2024	Favorable	Pescado	Fresman	SMP-920	08-10-2024	Favorable	Carne	El Triunfo	SKM 154	07-10-2024	Favorable	Leche	El Martillo	TLU 875	14-11-2024	Favorable	Queso	El Martillo	TLU-875	14-11-2024	Favorable	Yogurt	Marko	TLU-875	14-11-2024	Favorable	Helado	Marko	TLU-875	14-11-2024	Favorable	Crema de leche	Marko	TLU-875	14-11-2024	Favorable	Huevos	Marko	STB-701	05-10-2024	Favorable	Pulpas	Hardy pulpas	622-809	17-03-2025	Favorable	
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																				
	Pollo	El Gran Poroso	LCU 778	05-09-2024	Favorable																																																				
	Pescado	Fresman	SMP-920	08-10-2024	Favorable																																																				
	Carne	El Triunfo	SKM 154	07-10-2024	Favorable																																																				
	Leche	El Martillo	TLU 875	14-11-2024	Favorable																																																				
	Queso	El Martillo	TLU-875	14-11-2024	Favorable																																																				
	Yogurt	Marko	TLU-875	14-11-2024	Favorable																																																				
	Helado	Marko	TLU-875	14-11-2024	Favorable																																																				
	Crema de leche	Marko	TLU-875	14-11-2024	Favorable																																																				
	Huevos	Marko	STB-701	05-10-2024	Favorable																																																				
	Pulpas	Hardy pulpas	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 ☐ NA ☐



Ministerio de Salud
República de Colombia
Secretaría de 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

4 de 10

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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239).	C ☒ NC ☐ NA ☐	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 ☒ NC ☐ NA ☐
19	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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
21	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 ☒ NC ☐ NA ☐			
	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐			
	Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐			

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.	C ☒ NC ☐ NA ☐	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
	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 ☐ NA ☐		La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
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 ☒ NA ☐																																			
	<table><thead><tr><th>Grupo de Alimentos</th><th>Preparación del Día</th><th>T1 °C</th><th>T2 °C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sopa o Cazuela</td><td>Sarecho</td><td>77</td><td>75</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>Arroz con Zambonía</td><td>80</td><td>78</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>Cornedores Solos cañella</td><td>82</td><td>80</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>Ensalada de Espinaca, Fresa, mango, C de lata</td><td>15</td><td>6</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>En el Sarecho</td><td>77</td><td>75</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>Jugo de lulo</td><td>10,5</td><td>5,8</td></tr><tr><td>Postre</td><td>Mazzone y queso</td><td>3,5</td><td>2,3</td></tr></tbody></table>	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sarecho	77	75	Cereal	Arroz con Zambonía	80	78	Proteína	Cornedores Solos cañella	82	80	Ensalada o Verdura	Ensalada de Espinaca, Fresa, mango, C de lata	15	6	Tubérculo o Plátano	En el Sarecho	77	75	Bebida de Fruta	Jugo de lulo	10,5	5,8	Postre	Mazzone y queso	3,5	2,3				
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Sarecho	77	75																																		
Cereal	Arroz con Zambonía	80	78																																		
Proteína	Cornedores Solos cañella	82	80																																		
Ensalada o Verdura	Ensalada de Espinaca, Fresa, mango, C de lata	15	6																																		
Tubérculo o Plátano	En el Sarecho	77	75																																		
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	10,5	5,8																																		
Postre	Mazzone y queso	3,5	2,3																																		

		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	5 de 10
3.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable
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 ☒	NC ☐	NA ☐	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 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.
26		C ☒	NC ☐	NA ☐	4 <i>AutORIZACIONES</i>
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒	NC ☐	NA ☐	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.
28		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 ☐	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
31		C ☒	NC ☐	NA ☐	25-07-2025
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 ☐	<i>Realizado de julio</i>
33		C ☐	NC ☐	NA ☒	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
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 ☐

 GOBIERNO DEPARTAMENTAL DE BOYACÁ 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 <hr/> PAGINA 6 de 10
--	---	--

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 ☐ NC ☐ NA ☒																						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Nº</th> <th style="width: 60%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 35%;">Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Carmen Palacios</td><td rowspan="9" style="text-align: center; vertical-align: middle;">/</td></tr> <tr><td>2</td><td>Johanna Torres</td></tr> <tr><td>3</td><td>Maria Fernanda Niviaño</td></tr> <tr><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Carmen Palacios	/	2	Johanna Torres	3	Maria Fernanda Niviaño	4		5		6		7		8		9		
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																					
	1	Carmen Palacios	/																					
	2	Johanna Torres																						
	3	Maria Fernanda Niviaño																						
	4																							
	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 ☐ NC ☐ NA ☒																						
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">Nº</th> <th style="width: 60%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 35%;">Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Carmen Palacios</td><td rowspan="9" style="text-align: center; vertical-align: middle;">/</td></tr> <tr><td>2</td><td>Johanna Torres</td></tr> <tr><td>3</td><td>Maria Fernanda Niviaño</td></tr> <tr><td>4</td><td>Celenys Quiroga (Auxiliar)</td></tr> <tr><td>5</td><td>Dulceith Silva (Responsable)</td></tr> <tr><td>6</td><td>Yeimy Cardona Suarez (Nutricionista)</td></tr> <tr><td>7</td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Carmen Palacios	/	2	Johanna Torres	3	Maria Fernanda Niviaño	4	Celenys Quiroga (Auxiliar)	5	Dulceith Silva (Responsable)	6	Yeimy Cardona Suarez (Nutricionista)	7		8		9		
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																					
	1	Carmen Palacios	/																					
	2	Johanna Torres																						
	3	Maria Fernanda Niviaño																						
	4	Celenys Quiroga (Auxiliar)																						
	5	Dulceith Silva (Responsable)																						
	6	Yeimy Cardona Suarez (Nutricionista)																						
	7																							
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. 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 ☐ 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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

 GOBIERNO DE BOGOTÁ 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 7 de 10		

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 <u>26</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> Fecha Divulgación: Día <u>31</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u>	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
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 ☒ NC ☐ NA ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día <u>04</u> Mes <u>08</u> Año <u>2025</u> <i>Múltiples Fumigaciones Fechas 04-08-2025 concepto Fumigable del 04-08-2025</i>	C ☒ NC ☐ NA ☐ <i>Acto no 5007 C 005335</i>

Gráfico C. OTROS SUBCOMPONENTES SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 ☒ 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 ☒

Gráfico 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 ☒ 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 ☒ NC ☐

Gráfico 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	29	32	
1:00 PM	65	74	
2:00 PM	100	105	
3:00 PM	116	116	
3:30 PM	/	/	
Total	116	116	

Se realiza la visita del hogar de 2024 el día 04/08/2025 por la empresa Multiservicios Fénix y concepto Fénix del 04/08/2025 Acto 10 92076005335. Se gestiona en la junta de Pasteleros de otro hogar de 2024.

Variable 4 no aplica más especial de entrega en diciembre del 2025.

Variable 7, 10 no aplica el censo es nuevo e nuevo el día 24/07/2025.

Variable 8, 9 no aplica en el mes de agosto 12. Se recibe la terna nueva de datos. Hay en el momento 20 personas.

Variable 33 no aplica resultados confirmados para mes de julio junio 2025 julio. no requieren medidas correctivas.

Variable 34 no aplica no hay eventos epidemiológicos (y) ni ETAS en el área.

Variable 36 Se aprueba cronograma y se realiza capacitación al personal el PSB en agosto no aplica.

Variable 37 no aplica, se realiza verificación en siguiente visita de A.M.S.

Variable 38 no aplica datos de tiempos establecidos.

Variable 40 no aplica al servicio no ofertado en proceso competitivo aparte adicional.

Se suscribe y se da de alta del censo.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

 Julieth Silva

9 de 10

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	RF
0	24	31-07-2025	09-08-2025 Se observa termómetro funciona correctamente. Sin embargo se ordena que no se garantice temperatura de seguridad durante el serido, 1º temperatura jugo de lulo es 10,50c ; 1º temperatura enclada 150c.	X		Abeto		
0	39	31-07-2025	09-08-2025 Se observa termómetro en buen funcionamiento. Continúa campesina extraída pero de funcionamiento. Se sigue observando. Se ordena que se se cuete con el 100% del menaje. Falta Nevea manta mbrno de 27 pica, Falta extractor de aire, cerca a 1 de 110 a 140 Lt, 1 lina de 50 Lt, 1 vaso medidor, 4 tallas de pica de 30x40 (azul, blanco, amarillo y verde) Falta 4 bolsa biodegradables de 30x40 cm. Falta tapa de la neveadora industrial	X		Abeto		

CARDIFF FIRMS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p><i>Julieeth Silva</i></p> <p>Nombres y Apellidos</p>	<p><i>Patricia Lozada Olaya</i></p> <p>Nombres y Apellidos</p>
<p><i>Julieeth</i></p> <p>Firma</p>	<p><i>Patricia</i></p> <p>Firma</p>
<p>1007297347</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p>	<p>52968968</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p>
<p>Responsable de Servicio</p> <p>Cargo</p>	<p><i>Apoyo Supervisor</i></p> <p>Cargo</p>

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

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS										Código: FOR-PSB-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 2023/03B42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1															
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Bosa		SERVICIO SOCIAL:		Comedor		UNIDAD OPERATIVA:		Ciudadela El Paraiso		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		9-08-25													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		116		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		1230 43 CCCC 07-016		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Patricia Lozano		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Apoyo Supervisor													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		24		NÚMERO DE MUESTRAS										RESULTADO									
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mujer 14 años	8	Carne Res	Carne Res	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	73	80	75	81	79	74	76													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	100	109	103	111	108	101	104														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3														
Mujer 14 años	8	Arroz con Zucchini	Arroz con Zucchini	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	174	100	121	184	102	105	108													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	99	106	96	101	102	104														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mujer 14 años	8	Ensalada Espinaca Roca	Ensalada Espinaca Roca	25	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	91	91	90	93	92	93	95													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	107	95	90	98	96	98	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mujer 14 años	8	Sorachito	Sorachito	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	315	291	275	281	283	292	311	315													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	97	92	94	98	94	104	98														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mujer 14 años	8	Sugo de Lulo	Sugo de Lulo	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	284	308	309	284	308	306	295	305													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	102	103	90	102	102	98	102														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mujer 14 años	8	Manzana con Queso	Manzana con Queso	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	88	86	80	84	86	81	80													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	105	105	107	100	102	98	95														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	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: Joheth Silva
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Joheth Silva
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1007297347
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: Patricia Lozano
NOMBRE: Patricia Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51988988
CARGO: Apoyo Supervisor



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 I202303942 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Boza	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123043 CCOP 07-016 Ciudadela El Recreo		
DIRECCIÓN:	Cra 930 # 68 Sur - 40	TELÉFONO:	321922668
FECHA (dd/mm/aaaa):	09-08-2025	OPERADOR:	Ferdinand Renteria

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de Res en S: Crema	Carne de Res en S: Crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Zucchini	Arroz con Zucchini	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Espinaca Fresa Mango	Ensalada Espinaca Fresa Mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sancocho	Sancocho	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Lulo	Jugo de Lulo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Mazana con queso	Mazana con queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Patricia Lozano

NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Julietta Silva

NOMBRES Y APELLIDOS: Julietta Silva

	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	09	MES	08	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-CCCP 07-016 CUIDADELA EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐</div> <div>Seguimiento ☒</div> <div>Cierre ☐</div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable:24

Descripción: Se evidencia que no se garantiza temperatura de seguridad durante el servido, primera temperatura jugo de lulo en 10,5 grados centígrados; primera temperatura ensalada 15 grados centígrados

Variable:24

Descripción:

 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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 24

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervisión
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51968968
Cédula de Ciudadanía