

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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	15	7	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.			
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA										
1. Identificación										
Nº Convenio/Vigencia:		7990-2025		Nombre Asociado:		CORPORACIÓN SUAZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES UNA PROPUESTA ALTERNATIVA DE DESARROLLO				
Nombre Comedor Comunitario :		123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ								
Fecha Inicio Operación:		2/05/2025		Fecha Final Operación:		31/12/2025				
Nombre Responsable del Servicio:		ELIANA ZARATE								
2. Ubicación										
Localidad:		KENNEDY		Barrio:		MARIA PAZ				
Dirección:		KR 82C 5A 22 SUR								
Tel:				Cel.:		3177713652				
Correo Electrónico:		MARIAPAZ7990-2025@outlook.com								
3. Cobertura										
Cobertura Diaria Contratada:		300		Nº Personas Beneficiarias en Atención:		300				
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras:		300		Total Asistencia del Día:		289				
Total Histórico de Asistencia:		17668								
Capítulo 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	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	
		☒	☐	☐			☐	☐	☒	
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 5.1.1.2. Ciclo de menús.						C		NC	NA
							☒	☐	☐	
		Peso Neto				Peso Neto				
	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)		
	Sopa o cazuela				Proteína					
					Tubérculo o plátano					
					Bebida de fruta	Pulpa mango	21,6	22		
	Cereal					Azúcar	1,8	1,8		
					Postre	Banano	17,9	18		
	Verdura o ensalada					Queso	15,6	17,5		

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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	2 de 10													
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento													
6	<p>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.</p> <p>Fecha Minuta Patrón: 12 07 2025 Día __09__ Mes __05__ Año __2025__</p> <p>Fecha Estandarización: 12 07 2025 Día __17__ Mes __06__ Año __2025__</p> <p>Fecha Procedimiento: 12 07 2025 Día __06__ Mes __05__ Año __2025__</p> <p>Fecha Recepción-Criterios: 12 07 2025 Día __06__ Mes __05__ Año __2025__</p>			<table><tr><td>C</td><td>NC</td><td>NA</td></tr><tr><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>	C	NC	NA	☒	☐	☐							
C	NC	NA															
☒	☐	☐															
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 __21__ Mes __06__ Año __2024__</p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día __28__ Mes __05__ Año __2025__</p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día __NA__ Mes __NA__ Año __NA__</p>	<table><tr><td>C</td><td>NC</td><td>NA</td></tr><tr><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>	C	NC	NA	☒	☐	☐	8	<p>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.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día __27__ Mes __06__ Año __2025__ El 27/06/2025 se realizó toma de talla y peso de 3 beneficiarios nuevos. La toma masiva se programo para la segunda semana de julio de 2025.</p>	<table><tr><td>C</td><td>NC</td><td>NA</td></tr><tr><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>	C	NC	NA	☒	☐	☐
C	NC	NA															
☒	☐	☐															
C	NC	NA															
☒	☐	☐															
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>	<table><tr><td>C</td><td>NC</td><td>NA</td></tr><tr><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>	C	NC	NA	☒	☐	☐	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<table><tr><td>C</td><td>NC</td><td>NA</td></tr><tr><td>☐</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></table>	C	NC	NA	☐	☐	☒
C	NC	NA															
☒	☐	☐															
C	NC	NA															
☐	☐	☒															
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: ____ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ____ Porcentaje de Cumplimiento: __87,5__ %</p> <p>Fecha: Día: __16__ Mes: __08__ Año: __2024__ Nº Acta: ____AS02E 133248____</p> <p>Hospital/Subred: ____SUR OCCIDENTE____</p>			<table><tr><td>C</td><td>NC</td><td>NA</td></tr><tr><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>		C	NC	NA	☒	☐	☐						
C	NC	NA															
☒	☐	☐															
3.2. Procesos del Servicio de Alimentación																	
3.2.1. Compra de Alimentos																	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento												
12	<p>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.</p>	<table><tr><td>C</td><td>NC</td><td>NA</td></tr><tr><td>☒</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>	C	NC	NA	☒	☐	☐	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>	<table><tr><td>C</td><td>NC</td><td>NA</td></tr><tr><td>☐</td><td>☒</td><td>☐</td></tr></table>	C	NC	NA	☐	☒	☐
C	NC	NA															
☒	☐	☐															
C	NC	NA															
☐	☒	☐															

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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																																																																																						
<table border="1"> <tr> <th>Nº</th> <th>Variable</th> <th>Nivel de Cumplimiento</th> </tr> </table>	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																							
<table border="1"> <tr> <td rowspan="12">14</td> <td colspan="4"> 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 </td> <td> C ☒ </td> <td> NC ☐ </td> <td> NA ☐ </td> </tr> <tr> <td>Alimento</td> <td>Proveedor</td> <td>Fecha Concepto Sanitario</td> <td>Concepto</td> <td>Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Pollo</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>16/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>30/06/2020</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>16/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>30/06/2020</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MAKRO</td> <td>17/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA-0034570-2024</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MAKRO</td> <td>17/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA-0026008-2023</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>17/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA-003367-2017</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>17/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA-0017125-2022</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>17/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>17/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESMAR</td> <td>6/11/2024</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>_____</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>DELIPULPAS</td> <td>23/08/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada				C ☒	NC ☐	NA ☐	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria			Pollo	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020			Carne	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020			Leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0034570-2024			Queso	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0026008-2023			Yogurt	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-003367-2017			Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0017125-2022			Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____			Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____			Pescado	FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____			Pulpas	DELIPULPAS	23/08/2024	FAVORABLE	_____						
14		Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada				C ☒	NC ☐	NA ☐																																																																																	
		Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																																																			
		Pollo	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020																																																																																			
		Carne	EL TRIUNFO	16/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020																																																																																			
		Leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0034570-2024																																																																																			
		Queso	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0026008-2023																																																																																			
		Yogurt	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-003367-2017																																																																																			
		Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0017125-2022																																																																																			
		Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____																																																																																			
		Huevos	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	_____																																																																																			
		Pescado	FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____																																																																																			
	Pulpas	DELIPULPAS	23/08/2024	FAVORABLE	_____																																																																																				
3.2.2. Transporte de Alimentos																																																																																									
<table border="1"> <tr> <th>Nº</th> <th>Variable</th> <th>Nivel de Cumplimiento</th> </tr> </table>	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																							
<table border="1"> <tr> <td rowspan="12">15</td> <td colspan="4"> 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. </td> <td> C ☒ </td> <td> NC ☐ </td> <td> NA ☐ </td> </tr> <tr> <td>Alimento</td> <td>Proveedor</td> <td>Placa Vehículo</td> <td>Fecha Concepto Sanitario</td> <td>Concepto</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Pollo</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>SKM 154</td> <td>7/10/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESMAR</td> <td>SMB 920</td> <td>8/10/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>SKM 154</td> <td>7/10/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MAKRO</td> <td>WHO 764</td> <td>31/08/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MAKRO</td> <td>WHO 764</td> <td>31/08/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>WHO 764</td> <td>31/08/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>WHO 764</td> <td>31/08/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>WHO 764</td> <td>31/08/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>LZN 016</td> <td>17/08/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>DELIPULPAS</td> <td>MMZ 677</td> <td>9/07/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>	15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.				C ☒	NC ☐	NA ☐	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto			Pollo	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE			Pescado	FRESMAR	SMB 920	8/10/2024	FAVORABLE			Carne	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE			Leche	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE			Queso	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE			Yogurt	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE			Helado	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE			Crema de leche	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE			Huevos	MAKRO	LZN 016	17/08/2024	FAVORABLE			Pulpas	DELIPULPAS	MMZ 677	9/07/2025	FAVORABLE						
15		Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.				C ☒	NC ☐	NA ☐																																																																																	
		Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																																																			
		Pollo	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE																																																																																			
		Pescado	FRESMAR	SMB 920	8/10/2024	FAVORABLE																																																																																			
		Carne	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE																																																																																			
		Leche	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE																																																																																			
		Queso	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE																																																																																			
		Yogurt	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE																																																																																			
		Helado	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE																																																																																			
		Crema de leche	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE																																																																																			
		Huevos	MAKRO	LZN 016	17/08/2024	FAVORABLE																																																																																			
	Pulpas	DELIPULPAS	MMZ 677	9/07/2025	FAVORABLE																																																																																				
3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos																																																																																									
<table border="1"> <tr> <th>Nº</th> <th>Variable</th> <th>Nivel de Cumplimiento</th> </tr> </table>	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																																																							
<table border="1"> <tr> <td>16</td> <td> 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 </td> <td> C ☒ </td> <td> NC ☐ </td> <td> NA ☐ </td> </tr> </table>	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 ☐																																																																																				
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 ☐																																																																																					

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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).	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	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	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>
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.	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	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.	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>
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.				<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>

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 cármicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>	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.	<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>																																
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.				<div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div>																																
	<table border="1"> <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>SOPA DE AVENA</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ BLANCO</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>FILETE DE MOJARRA DORADA</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>CALABAZA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>JUGO DE MANGO</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA			Cereal	ARROZ BLANCO			Proteína	FILETE DE MOJARRA DORADA			Ensalada o Verdura	CALABAZA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL			Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL			Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO			Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA			
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA																																				
Cereal	ARROZ BLANCO																																				
Proteína	FILETE DE MOJARRA DORADA																																				
Ensalada o Verdura	CALABAZA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL																																				
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL																																				
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO																																				
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA																																				

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</p>		<p>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025</p>		<p>FORMATO NO CONTROLADO</p>	
		PAGINA		5 de 10	
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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	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 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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
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).				<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	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	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
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.	<div>C</div> <div>☐</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☒</div>	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	<div>C</div> <div>☐</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☒</div>
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.				<div>C</div> <div>☐</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☒</div>
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.				<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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 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 ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Inducción / Fecha Capacitación	
	1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ		17/06/2025 y 12/07/2025	
	2	JOHANA ALEXANDRA GARCIA		12/07/2025	
	3	TANIA VALENTINA RODRIGUEZ		17/06/2025 y 12/07/2025	
	4	SANDRA PATRICIA SOACHA		17/06/2025 y 12/07/2025	
	5	CARMEN CRUZ		17/06/2025 y 12/07/2025	
	6				
	7				
	8				
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 ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Certificado Médico	
	1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ		27/07/2024	
	2	JOHANA ALEXANDRA GARCIA		9/07/2025	
	3	TANIA VALENTINA RODRIGUEZ		20/12/2024	
	4	CARMEN CRUZ		28/04/2025	
	5	RAFAEL ERNESTO GOMEZ (AUX ADMINISTRATIVO)		9/07/2025	
	6	ELIANA ZARATE (RESPONSABLE DEL SERVICIO)		6/05/2025	
	7	LILIANA ARGEL (NUTRICIONISTA)		6/06/2025	
	8				
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.			17/06/2025 personal manipulador de alimentos.	
	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.	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 ☐
	**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.				

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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 __28__ Mes __05__ Año __2025__ Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día __28__ Mes __05__ Año __2025__ Fecha Divulgación: Día __26__ Mes __06__ Año __2025__	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 ☒ ☐ ☐
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 NC NA ☐ ☒ ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día __07__ Mes __06__ Año __2025__	C NC NA ☒ ☐ ☐ 14/05/2025 Por SEINCOF y 07/06/2025

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE 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 ☐ ☐ ☒

Capítulo 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 ☒ ☐

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA					
<div> Información por parte de la Supervisión </div>					
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	105	105	Ninguno		
1:00 p. m.	124	180			
2:00 p. m.	289	289			
3:00 p. m.	289	289			
3:30 p. m.	289	289			
Total	289	289			

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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	8 de 10

Se realiza seguimiento a convenio 7990-2025. Se identificó entrega de menú 2, Se evidenció intercambio de componente bebida, el Asociado suministró pulpa de mango en lugar de la preparación programada correspondiente a pulpa de tomate de árbol.

Ítems No aplica:

Ítem 2. No aplica dado que se verificó con la revisión del informe.

Ítem 4. No aplica dado que aún no se ha suministrado menú especial.

Ítem 10. No aplica, dado que se encuentran en tiempos de ejecución.

Ítem 24. No aplica dado que se verificó con el informe mensual.

Ítem 32. No aplica dado que aún no se cuenta con resultados del muestreo microbiológico de la toma del 05/07/2025.

Ítem 33. No aplica dado que aún no se cuenta con resultados del muestreo microbiológico de la toma del 05/07/2025.

Ítem 34. No aplica dado que no se presento evento de ETA.

Ítem 46. No aplica, dado que no ofertaron aporte adicional para nutricionista.

Alerta infraestructura: Se evidencia que continua desprendimiento de pintura en medias cañas y pared del área de bodega, así como baldosa rota en mesón de lavado del área de preparación de alimentos.

Durante la visita se realizó verificación del informe de ejecución del mes de junio de 2025.

Se socializó acta con el responsable del Asociado y se dejó copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

 ALCALDIA 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 1202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ		
DIRECCIÓN:	KR 82C 5A 22 SUR	TELÉFONO:	3177713652
FECHA (dd/mm/aaaa):	15/07/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN SUA ZA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Ninguno.	
FIRMA PROFESIONAL: <u>KAROL A. CASTELBLANCO C</u> NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>Eliana Zarate</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Eliana Zarate</u>

	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	15	MES	07	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7990-2025						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐</div> <div>Seguimiento ☒</div> <div>Cierre ☐</div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 <p>15 jul. 2025 10:01:06 a.m. 8254 Calle 5A Sur Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p>	 <p>15 jul. 2025 10:03:40 a.m. # 82-34 Calle 5A Sur Kennedy Bogotá, D.C. Comedor comunitario María Paz</p>	 <p>15 jul. 2025 9:43:35 a. m. 5a Sur28 Carrera 82 Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p>
 <p>15 jul. 2025 9:58:53 a. m. 8254 Calle 5A Sur Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p>	 <p>15 jul. 2025 9:53:44 a. m. # 82-38 Calle 5A Sur Kennedy Bogotá, D.C. Comedor comunitario María Paz</p>	
<p>No de Variable: 13 Descripción: Se evidencia faltante de 6 Kg de banano para el día de la visita, los cuales fueron repuestos por el Asociado posterior al inicio del servicio, así como faltante de la siguiente materia prima para el día siguiente: 1,7 Kg de fresa, 7 Kg de plátano y 4,6 Kg de naranja.</p>		<p>No de Variable: 17 Descripción: 15/07/2025: Se evidencia nuevamente desviación en el diligenciamiento de los formatos de "Control de temperatura de equipos de refrigeración", dado que se registraron temperaturas de 8 y 9 °C, por fuera del rango de seguridad de los alimentos. Observación 2.</p>

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<div></div>	<div>    </div>
	<div> <div> No de Variable: 43 Descripción: 15/07/2025: Se evidencia que el Asociado aún no cuenta con la sustancia establecida para realizar el plan de choque de limpieza y desinfección establecido en el plan de saneamiento. Observación 3 </div> <div> No de Variable: 39 Descripción: 15/07/2025: Se evidencia que el Asociado realizó reposición de 100 platos pandos en acero inoxidable y 300 platos de sopa en acero inoxidable, 1 olla a presión de 13 a 15 litros y balde plástico. Sin embargo, la estufa de gas continua con desprendimiento de hollín y óxido en base, el equipo de congelación sin manija y con desprendimiento de pintura, adicionalmente se identificó una olla con tapa rota, así como desprendimiento de malla de equipo. </div> </div>

 ALCALDIA 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	

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 <p>15 jul. 2025 9:45:32 a. m. 82-63 Calle 5A Sur Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p>	
<p>No de Variable: Alerta infraestructura Descripción: Alerta infraestructura: Se evidencia desprendimiento de pintura en medias cañas y pared del área de bodega, así como baldosa rota en mesón de lavado del área de preparación de alimentos.</p>	

	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° 1 MENÚ: 2		
<p>GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u></p>  <p>15 jul. 2025 11:56:57 a. m. 82-63 Calle 5A Sur Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p>	<p>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></p>  <p>15 jul. 2025 11:33:16 a. m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p>	<p>GRUPO 5: Mayores de 14 años</p>  <p>15 jul. 2025 11:32:14 a. m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p>

Apoyo a la supervision
Karol Andrea Castelblanco Camargo
Nombres y Apellidos
1010182637
Cédula de Ciudadanía