

	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	8	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:		255				
Total Histórico de Asistencia:		25457								
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				
Cereal	Arroz	16,8	16,8	Bebida de fruta	Pulpa maracuvá		21,6	22		
					Azúcar	1,8	1,8			
Verdura o ensalada	Habichuela	5,9	6,2	Postre	Leche	29,4	30			
	Huevo	4,3	4,3		Queso	7,4	7,5			
	Margarina	1,3	1,5							

		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: 15 08 2025 Día __29__ Mes __07__ Año __2025__</p> <p>Fecha Procedimiento: 21 07 2025 Día __06__ Mes __05__ Año __2025__</p> <p>Fecha Recepción-Criterios: 12 07 2025 Día __06__ Mes __05__ Año __2025__</p>	<div> C NC NA ☒ ☐ ☐ </div> <p>El 04/08/2025 se realizó capacitaciones a nueva manipuladora de alimentos Carmenza González.</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 __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 __12__ Mes __07__ Año __2025__</p>	<div> C NC NA ☒ ☐ ☐ </div> <p>Se socializó la clasificación nutricional a 179 beneficiarios.</p>	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 __15__ Mes __08__ Año __2025__</p> <p>El 12/07/2025 se realizó toma de talla y peso de 44 beneficiarios nuevos. Se evidencia toma de talla y peso a 11 nuevos beneficiarios con fecha del 28/07/2025. El 15/08/2025, toma de talla y peso masiva a 37 beneficiarios.</p>	<div> C NC NA ☒ ☐ ☐ </div>
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>	<div> C NC NA ☒ ☐ ☐ </div>	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<div> C NC NA ☒ ☐ ☐ </div> <p>37 casos el 12/07/2025</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: ____ 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>	<div> C NC NA ☒ ☐ ☐ </div> <p>Solicitud de visita con radicado AS00141983 con fecha del 21/07/2025</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	<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>	<div> C NC 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 NC NA ☒ ☐ ☐ </div>

		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		
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento		
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada			C ☒ NC ☐ NA ☐		
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	
	Pollo	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					
	Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.			C ☒ NC ☐ NA ☐		
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	
	Pollo	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	NNV281	4/02/2025	FAVORABLE	
	Pulpas	DELIPULPAS	MMZ 677	9/07/2025	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 ☐		

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</p>	<p align="center">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 align="center">FORMATO NO CONTROLADO</p> <hr/> <p>PAGINA 4 de 10</p>																																		
<p align="center">3.2.4. Almacenamiento de Alimentos</p>																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
17	<p>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).</p> <p>Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.</p>	<p align="center">C NC NA ☒ ☐ ☐</p>	<p>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.</p> <p>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</p>	<p align="center">C NC NA ☒ ☐ ☐</p>																																	
19	<p>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.</p>	<p align="center">C NC NA ☒ ☐ ☐</p>	<p>20</p> <p>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.</p>	<p align="center">C NC NA ☒ ☐ ☐</p>																																	
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																																	
21	<p>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.</p> <p>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.</p>			<p align="center">C NC NA ☒ ☐ ☐</p>																																	
<p align="center">3.2.5. Preparación de los Alimentos</p>																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
22	<p>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.</p> <p>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).</p>	<p align="center">C NC NA ☒ ☐ ☐</p>	<p>23</p> <p>Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.</p> <p>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.</p>	<p align="center">C NC NA ☒ ☐ ☐</p>																																	
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento																																	
24	<p>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.</p> <table border="1" data-bbox="175 1549 1252 1942"> <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 CUCHUCO DE TRIGO</td> <td>67</td> <td>66,3</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON ZANAHORIA</td> <td>79,3</td> <td>81,1</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA</td> <td>79,5</td> <td>85,5</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>VERDURAS CON HUEVO</td> <td>76,1</td> <td>65,9</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PAPA COCIDA CON CASCARA</td> <td>65,9</td> <td>72,3</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>JUGO DE MARACUYÁ</td> <td>3,9</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO</td> <td>5,6/69,3</td> <td>5,6/65,9</td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	67	66,3	Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	79,3	81,1	Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	79,5	85,5	Ensalada o Verdura	VERDURAS CON HUEVO	76,1	65,9	Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CASCARA	65,9	72,3	Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	3,9	2	Postre	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO	5,6/69,3	5,6/65,9	<p align="center">C NC NA ☒ ☐ ☐</p>	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	67	66,3																																		
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	79,3	81,1																																		
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	79,5	85,5																																		
Ensalada o Verdura	VERDURAS CON HUEVO	76,1	65,9																																		
Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CASCARA	65,9	72,3																																		
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	3,9	2																																		
Postre	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO	5,6/69,3	5,6/65,9																																		

 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 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
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 ☐	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento	
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).			C ☒ NC ☐ NA ☐	
3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación					
30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☒ NC ☐ NA ☐ 05/07/2025 y 24/07/2025
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 ☐	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☐ NC ☐ NA ☒
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.			C ☐ NC ☐ NA ☒	
3.4. Prácticas Higiénicas					
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.			C ☐ NC ☒ NA ☐	

		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																														
36	Variable			Nivel de Cumplimiento																															
	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.			<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>MARIA DEL CARMEN SANCHEZ</td><td>15/08/2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>LUCELY RAMOS RAMOS</td><td>15/08/2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>CARMENZA GONZALEZ PARRA</td><td>4/08/2025 y 15/08/2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>CARMEN CRUZ</td><td>15/08/2025</td></tr> <tr><td>5</td><td>JOHANA GARCIA</td><td>15/08/2025</td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	15/08/2025	2	LUCELY RAMOS RAMOS	15/08/2025	3	CARMENZA GONZALEZ PARRA	4/08/2025 y 15/08/2025	4	CARMEN CRUZ	15/08/2025	5	JOHANA GARCIA	15/08/2025	6			7			8			9			<div> Tema: 15/08/205, BPM: Higiene, limpieza y desinfección, uso de desinfectantes y su aplicación. El 04/08/2025 se realizó capacitación en plan de saneamiento a la manipuladora de alimentos Carmenza González </div>	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																																
	1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	15/08/2025																																
	2	LUCELY RAMOS RAMOS	15/08/2025																																
	3	CARMENZA GONZALEZ PARRA	4/08/2025 y 15/08/2025																																
	4	CARMEN CRUZ	15/08/2025																																
	5	JOHANA GARCIA	15/08/2025																																
	6																																		
7																																			
8																																			
9																																			
37	Variable			Nivel de Cumplimiento																															
	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.			<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>MARIA DEL CARMEN SANCHEZ</td><td>11/08/2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>LUCELY RAMOS RAMOS</td><td>4/07/2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>CARMENZA GONZALEZ PARRA</td><td>4/08/2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>CARMEN CRUZ</td><td>28/04/2025</td></tr> <tr><td>5</td><td>TANIA VALENTINA RODRIGUEZ (AUX ADMINISTRATIVO)</td><td>20/12/2024</td></tr> <tr><td>6</td><td>ELIANA ZARATE (RESPONSABLE DEL SERVICIO)</td><td>6/05/2025</td></tr> <tr><td>7</td><td>LILIANA ARGEL (NUTRICIONISTA)</td><td>6/06/2025</td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	11/08/2025	2	LUCELY RAMOS RAMOS	4/07/2025	3	CARMENZA GONZALEZ PARRA	4/08/2025	4	CARMEN CRUZ	28/04/2025	5	TANIA VALENTINA RODRIGUEZ (AUX ADMINISTRATIVO)	20/12/2024	6	ELIANA ZARATE (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	6/05/2025	7	LILIANA ARGEL (NUTRICIONISTA)	6/06/2025	8			9				
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																
	1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	11/08/2025																																
	2	LUCELY RAMOS RAMOS	4/07/2025																																
	3	CARMENZA GONZALEZ PARRA	4/08/2025																																
	4	CARMEN CRUZ	28/04/2025																																
	5	TANIA VALENTINA RODRIGUEZ (AUX ADMINISTRATIVO)	20/12/2024																																
	6	ELIANA ZARATE (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	6/05/2025																																
7	LILIANA ARGEL (NUTRICIONISTA)	6/06/2025																																	
8																																			
9																																			
38	Variable			Nivel de Cumplimiento																															
	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.			<div> 15/08/2025 personal manipulador de alimentos y beneficiarios </div> <div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																															
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje																																			
39	Variable		Nivel de Cumplimiento		Variable																														
	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.		<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☐ ☒ ☐ </div>																																
40	Variable		Nivel de Cumplimiento		Variable																														
			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.																																

 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: 24 07 2025 Día __26__ Mes __06__ Año __2025__	C NC NA ☒ ☐ ☐ El 04/08/2025 se divulgó manual de PDA Con nueva manipuladora de alimentos Carmenza González y se realizo refuerzo a todas las manipuladoras de alimentos.	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 __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 ☒ ☐ 5/08/2025	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C NC NA ☐ ☐ ☒

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			
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	91	91	Ninguno
1:00 p. m.	212	212	
2:00 p. m.	248	248	
3:00 p. m.	255	255	
3:30 p. m.	255	255	
Total	255	255	



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

8 de 10

Se realiza seguimiento a convenio 7990-2025. Se identificó entrega de menú 5, sin intercambios.

Ítems No aplica:

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

Ítem 33. No aplica dado que no cuentan con resultados microbiológicos por fuera del rango.

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

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

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

Durante la visita se realizó verificación de los ajustes del informe de ejecución del mes de julio de 2025.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>LA OFICINA DE INSPECCIÓN SOCIAL</small>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES																				Código FOR-PSS-252									
																					Versión 3									
																					Fecha Memo 1202303942 - 20/12/2023									
																					Página 1 de 1									
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	KENNEDY		SERVICIO SOCIAL		COMEDOR		UNIDAD OPERATIVA		MARIA PAZ		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)		15/08/2025																	
COBERTURA ATENDIDA HOY:	255		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA		123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR		KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA		CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN																	
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ		5		NÚMERO DE MUESTRAS														RESULTADO								
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEMS 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			
Mayor a 14 años	13	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	257 95 3	257 95 3	282 104 3	290 107 3	294 109 3	277 103 3	285 106 3	235 87 1	264 98 3	260 96 3	269 100 3	277 103 3	279 103 3											3	
Mayor a 14 años	13	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	77 105 3	74 101 3	76 104 3	83 114 1	76 104 3	79 108 3	74 101 3	81 111 1	77 105 3	73 100 3	76 104 3	73 100 3	75 103 3											3	
Mayor a 14 años	13	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	154 96 3	157 98 3	180 112 1	164 102 3	164 102 3	155 96 3	161 100 3	154 96 3	147 91 3	145 90 3	158 98 3	142 88 1	162 101 3											3	
Mayor a 14 años	13	VERDURAS CON HUEVO	VERDURAS CON HUEVO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	82 96 3	85 100 3	71 84 1	89 105 3	85 100 3	81 95 3	85 100 3	75 88 1	81 95 3	83 98 3	81 95 3	82 96 3	86 101 3											3	
Mayor a 14 años	13	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COCIDA CON CASCARA	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	65 94 3	69 100 3	66 96 3	68 99 3	66 96 3	82 119 1	72 104 3	75 109 3	68 99 3	68 99 3	60 87 1	61 88 1	75 109 3											3	
Mayor a 14 años	13	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	301 100 3	316 105 3	334 111 1	323 108 3	306 102 3	396 132 1	304 101 3	307 102 3	300 100 3	309 103 3	306 102 3	301 100 3	299 100 3											3	
Mayor a 14 años	13	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO	125	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	124 99 3	129 103 3	134 107 3	124 99 3	129 103 3	130 104 3	125 100 3	124 99 3	124 99 3	139 111 1	130 104 3	126 101 3	121 97 3											3	
OBSERVACIONES: Ninguna																														
FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:													Elina Zorche Elina Zorche Velasco 1016099582 Responsable de atención																	
FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:													KAROL A. CASTELBLANCO C KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO 1.010.182.637 CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN																	

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):		15/08/2025		OPERADOR:		CORPORACIÓN SUA ZA	

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURAS CON HUEVO	VERDURAS CON HUEVO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA COCIDA CON CASCARA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO	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</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>Elina Zorche</u>
NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Elina Zorche</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	08	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

<div><p>15 ago. 2025 10:03:07 a. m. 5A-21 Carrera 82c Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p></div> <div><p>15 ago. 2025 10:02:59 a. m. 5A-21 Carrera 82c Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p></div> <div><p>15 ago. 2025 10:42:17 a. m. 5A-20/20 Carrera 82c Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p></div>	<div><p>15 ago. 2025 12:33:42 p. m. 5A-28 Carrera 82c Kennedy Bogotá Comedor comunitario María Paz</p></div>
<p>No de Variable: 39 Descripción: 15/08/2025: Se evidencia que continúa la generación de hollín en puestos de estufa de gas, óxido en base, equipo de congelación con óxido en base y desprendimiento de pintura, se evidencian olla de 24 litros deteriorada, dos recipientes con bordes rotos. Se genera requerimiento reiterado nivel 1.</p>	<p>No de Variable: 1 Descripción: 15/08/2025: Se evidencia el Asociado no aplica los procedimientos de planificación alimentaria, dado que el formato de entradas y salidas se encuentra desactualizado y en abarroses descargo aceite de soya de los días 16 y 17 de agosto, posteriores a la fecha de visita del 15/08/2025. Adicionalmente el formato de recepción de alimentos se encuentra desactualizado. Observación 3.</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



No de Variable: 16
Descripción:

15/08/2025: Se evidencia formato de entradas y salidas desactualizado y en abarrotos descarga aceite de soya de los días 16 y 17 de agosto, posteriores a la fecha de visita del 15/08/2025. Observación 3.

No de Variable: 35
Descripción:

Se evidencia desviación en la aplicación de los protocolos de BPM y limpieza y desinfección de dotación, dado que se identificó peto con suciedad sobre línea de servicio.

	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: 5

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: Mayores de 14 años



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