

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

Fecha de Visita	25	9	2025	Hora Inicio	9:00	Hora Finalización	3:30
-----------------	----	---	------	-------------	------	-------------------	------

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: 5/05/2025 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: 6014942267 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: 291 Total Histórico de Asistencia: NA

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 5.1.1.1.2. <i>Ciclo de menús.</i> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Menú</th> <th rowspan="2">Ingredientes</th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Sopa o cazuela</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Cereal</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>Ensalada</td> <td>30,7</td> <td>30,9</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Menú</th> <th rowspan="2">Ingredientes</th> <th colspan="2">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Proteína</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>Pulpa tomate árbol</td> <td>21,6</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Manzana</td> <td>14,8</td> <td>14,8</td> </tr> <tr> <td>Queso doble crema</td> <td>15,6</td> <td>17,5</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Menú	Ingredientes	Peso Neto		Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Cereal	-	-	-	-	-	-	Verdura o ensalada	Ensalada	30,7	30,9	-	-	-	-	-	-	Menú	Ingredientes	Peso Neto		Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	-	-	-	-	-	-	Tubérculo o plátano	-	-	-	-	-	-	Bebida de fruta	Pulpa tomate árbol	21,6	22	-	-	-	Postre	Manzana	14,8	14,8	Queso doble crema	15,6	17,5	C ☒ NC ☐ NA ☐
Menú	Ingredientes			Peso Neto																																																																				
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																					
Sopa o cazuela	-	-	-																																																																					
	-	-	-																																																																					
	-	-	-																																																																					
	-	-	-																																																																					
Cereal	-	-	-																																																																					
	-	-	-																																																																					
Verdura o ensalada	Ensalada	30,7	30,9																																																																					
	-	-	-																																																																					
	-	-	-																																																																					
Menú	Ingredientes	Peso Neto																																																																						
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																					
Proteína	-	-	-																																																																					
	-	-	-																																																																					
Tubérculo o plátano	-	-	-																																																																					
	-	-	-																																																																					
Bebida de fruta	Pulpa tomate árbol	21,6	22																																																																					
	-	-	-																																																																					
Postre	Manzana	14,8	14,8																																																																					
	Queso doble crema	15,6	17,5																																																																					

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025		FORMATO NO CONTROLADO	
			PAGINA	2 de 11

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: Día <u>9</u> Mes <u>5</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Procedimiento: Día <u>6</u> Mes <u>5</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Estandarización: Día <u>5</u> Mes <u>9</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día <u>6</u> Mes <u>5</u> Año <u>2025</u></p>	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 <u>21</u> Mes <u>6</u> Año <u>2024</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>5</u> Año <u>2025</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>12</u> Mes <u>7</u> Año <u>2025</u></p>	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 <u>22</u> Mes <u>9</u> Año <u>2025</u></p>	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>	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>	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: <u>Favorable con requerimientos</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>89,0%</u></p> <p>Fecha: Día <u>15</u> Mes <u>9</u> Año <u>2025</u> Nº Acta: <u>ASO2C149877</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>SUBRED SUROCCIDENTE</u></p>	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 cármicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.</p>	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 cármicos, abarrotos, 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>	C ☒ NC ☐ NA ☐

		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 11

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
14	<p>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</p> <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</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>20/09/2025</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>20/09/2025</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA-0034570-2024</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MAKRO</td> <td>10/08/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA-0026008-2023</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>10/08/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA-003367-2017</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>10/08/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA-0017125-2022</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>10/08/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>10/08/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESMAR</td> <td>6/11/2024</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>DELIPULPAS</td> <td>22/08/2025</td> <td>Favorable</td> <td>PSA-0002630-2020</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación	Pollo	EL TRIUNFO	20/09/2025	Favorable	30/06/2020	Carne	EL TRIUNFO	20/09/2025	Favorable	30/06/2020	Leche	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0034570-2024	Queso	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0026008-2023	Yogurt	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-003367-2017	Helado	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0017125-2022	Crema de leche	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	_____	Huevos	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	_____	Pescado	FRESMAR	6/11/2024	Favorable con requerimientos	_____	Pulpas	DELIPULPAS	22/08/2025	Favorable	PSA-0002630-2020	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación																																																				
	Pollo	EL TRIUNFO	20/09/2025	Favorable	30/06/2020																																																				
	Carne	EL TRIUNFO	20/09/2025	Favorable	30/06/2020																																																				
	Leche	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0034570-2024																																																				
	Queso	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0026008-2023																																																				
	Yogurt	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-003367-2017																																																				
	Helado	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0017125-2022																																																				
	Crema de leche	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	_____																																																				
	Huevos	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	_____																																																				
	Pescado	FRESMAR	6/11/2024	Favorable con requerimientos	_____																																																				
	Pulpas	DELIPULPAS	22/08/2025	Favorable	PSA-0002630-2020																																																				
	3.2.2. Transporte de Alimentos																																																								
	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																						
15	<p>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.</p> <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 TRIUNFO</td> <td>SKM 154</td> <td>7/10/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESMAR</td> <td>SMB 920</td> <td>8/10/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL TRIUNFO</td> <td>SKM 154</td> <td>7/10/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MAKRO</td> <td>NNV 281</td> <td>4/02/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MAKRO</td> <td>NNV 281</td> <td>4/02/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>NNV 281</td> <td>4/02/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>NNV 281</td> <td>4/02/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>NNV 281</td> <td>4/02/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>NNV281</td> <td>4/02/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>DELIPULPAS</td> <td>MMZ 677</td> <td>9/07/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>	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	NNV 281	4/02/2025	Favorable	Queso	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	Favorable	Yogurt	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	Favorable	Helado	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	Favorable	Crema de leche	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	Favorable	Huevos	MAKRO	NNV281	4/02/2025	Favorable	Pulpas	DELIPULPAS	MMZ 677	9/07/2025	Favorable	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
	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	NNV 281	4/02/2025	Favorable																																																				
	Queso	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	Favorable																																																				
	Yogurt	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	Favorable																																																				
	Helado	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	Favorable																																																				
	Crema de leche	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	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	<p>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</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</p>																																																							



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

4 de 11

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). Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C ☒ NC ☐ 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	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 ☐	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 ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C ☐ NC ☒ NA ☐	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento			
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.				
			C	NC	NA
			X		

		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 11

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 ☐	15/09/2025
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 ☐



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

6 de 11

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 ☐ BPM: Gestión de residuos y manejo adecuado																														
	<table><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>5/09/2025</td></tr><tr><td>2</td><td>LUCELY RAMOS</td><td>5/09/2025</td></tr><tr><td>3</td><td>CARMENZA GONZALEZ PARRA</td><td>5/09/2025</td></tr><tr><td>4</td><td>CARMEN CRUZ</td><td>5/09/2025</td></tr><tr><td>5</td><td></td><td></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	5/09/2025	2	LUCELY RAMOS	5/09/2025	3	CARMENZA GONZALEZ PARRA	5/09/2025	4	CARMEN CRUZ	5/09/2025	5			6			7			8			9			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	5/09/2025																													
	2	LUCELY RAMOS	5/09/2025																													
	3	CARMENZA GONZALEZ PARRA	5/09/2025																													
	4	CARMEN CRUZ	5/09/2025																													
	5																															
	6																															
	7																															
8																																
9																																
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><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</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	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	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	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																																
39	Variable	Nivel de Cumplimiento	40	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.																															

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
		C ☐ NC ☐ NA ☐ ☒ ☐ ☐			C ☐ NC ☐ NA ☐ ☒ ☐ ☐
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>28</u> Mes <u>6</u> Año <u>2025</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>28</u> Mes <u>5</u> Año <u>2025</u> Fecha Divulgación: Día <u>24</u> Mes <u>7</u> Año <u>2025</u>		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.	
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. Día <u>7</u> Mes <u>6</u> Año <u>2025</u>	C ☐ NC ☐ NA ☐ ☒ ☐ ☐

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

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	108	154	
1:00 p. m.	138	224	
2:00 p. m.	236	291	
3:00 p. m.	291	291	
3:30 p. m.	291	291	
Total	291	291	



PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

8 de 11

Se realiza visita de seguimiento al comedor MARIA PAZ , convenio 7990-2025. Se entrega menú No. 15

Variables calificadas como No aplica (NA)

Variable 4. Se encuentra dentro del tiempo de ejecución

Variable 34: No se ha presentado ETA's

Variable 46. El asociado no oferta aporte nutricional adicional

El asociado presenta plan de compras para 300 beneficiarios

Se presenta falla en el sistema SIRBE para el reporte del histórico

Se socializa en acta y se deja copia digital

Comentarios por parte de quien atiende la visita:

En cuanto la observación 22 la indicación de la preparación de la carne no es clara que por eso es mejor de debe ser clara según el tiempo de cocción de la carne.

[illegible]

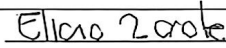
[illegible]

PAGINA	11 de 11
--------	----------

 GOBIERNO DE ECUADOR <small>GOBIERNO DE ECUADOR</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código FOR PL 0-257 Versión 1 Fecha Última MODIFICACIÓN 2017/000 Página 1 de 1										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD		KENNEDY		SERVICIO SOCIAL		Comedor Comunitario		UNIDAD OPERATIVA		123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)		25/07/2025													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		291		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA		123027		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR		Paula Andrea Romero Carvajal		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA		Apoyo a la supervisión													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ		16		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
DE 9 A 13 AÑOS	5	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	267	233	242	219	257																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	97	101	91	107																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	132	137	147	156	169																1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	93	100	106	115																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	56	51	60	53																1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	112	102	120	106																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	54	51	63	54																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	108	102	126	108																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	YUCA FRITA	YUCA FRITA	26	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	24	32	35	25	25																1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	123	135	96	96																	
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	279	291	297	290																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	93	97	99	97																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	99	101	100	103	97																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	100	99	102	96																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

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: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 Eliana Zarate 1.016.009.582 Responsable del servicio	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 Paula Andrea Romero C 52.470.053 Apoyo a la supervisión
--	---	--	--

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTELIGENCIA SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</p> <p>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	Código: FOR-PBB-246
		Versión: 1
		Fecha: 14/01/2023 09:42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

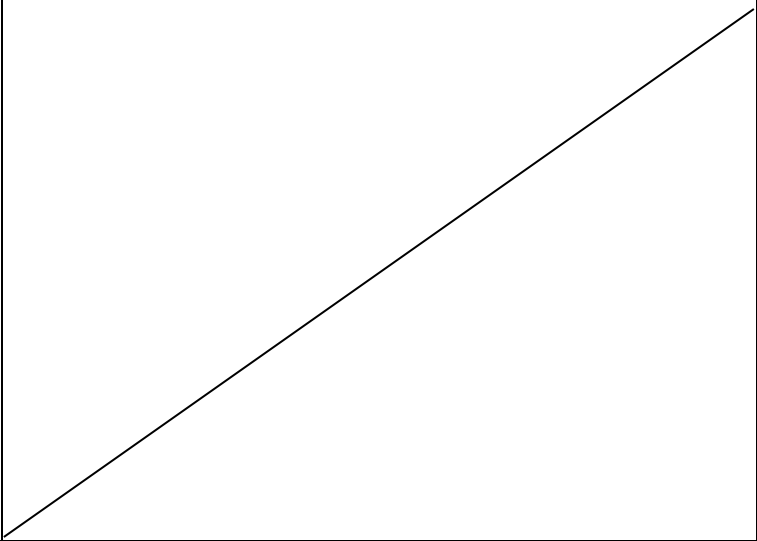
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ		
DIRECCIÓN:	KR 82C 5A 22 SUR	TELÉFONO:	3177713862
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/09/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN SUAZA CONFORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES UNA PROPUESTA ALTERNATIVA DE DESARROLLO

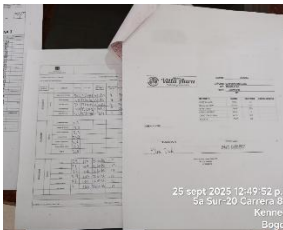
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

FIRMA PROFESIONAL: <u>Paula Andrea Romero C</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Paula Andrea Romero C</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>Elina Zarate</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Elina Zarate</u>
--	--

 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	

FECHA DE VISITA	DIA	25	MES	09	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123027-CCCP 08-012 MARIA PAZ						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7990-2025						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
	
Variable: 1 Descripción: Se evidencia que no se aplican correctamente los procedimientos de planificación dado que se porciona la carne después de la cocción	Variable 2 Descripción: Se evidencia que no se garantiza peso servido para el grupo etareo evaluado de 9 a 13 años en las preparaciones arroz con cilantro, carne de res en salsa criolla en trozos, y yuca frita

<div><div><div><div><div><div></div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</div><div>Secretaría Integración Social</div></div></div><div>PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025</div></div></div></div>		Formato No Controlado
<div><div><div><div><div><div></div><div>25 sept 2025 11:09:53 a.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>25 sept 2025 10:17:19 a.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>25 sept 2025 10:17:19 a.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div></div>	<div><div><div><div><div><div></div><div>25 sept 2025 12:49:52 p.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>25 sept 2025 12:49:52 p.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</div></div></div></div></div></div></div></div></div>	
<div><div>Variable: 11</div><div>Descripción: Se evidencia que no se da cumplimiento totalmente a las exigencias emitidas por la entidad competente en visita realizada el 15 de septiembre 1.3. Cables eléctricos sin protección en bodega de almacenamiento, puertas baños partes bajas con oxido pintura en deterioro (sin subsanar), 2,1. Mesa de cocina zona de lavado con deterioro en baldosas (sin subsanar), 5.5. Se observa grasa, suciedad por encima de la campana extractora en cocina, por encima de neveras de bodega de alimentos con suciedad (subsanoado parcialmente, la campana extractora se sigue evidenciando con grasa en parte interna) 5.6. No implementa totalmente programa de limpieza y desinfección de plan de saneamiento</div></div>	<div><div>Variable: 16</div><div>Descripción: Se evidencia que no se diligencia correctamente el formato de recepción de materia prima, lácteos no cuenta con fecha de vencimiento ni lote, adicionalmente reporta ingreso de queso doble crema de 35,3 kg, en remisión reporta 30 kg y en entradas y salidas 36,3kg</div></div>	
<div><div><div><div><div><div></div><div>25 sept 2025 11:02:12 a.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</div></div></div><div><div><div><div><div><div></div><div>25 sept 2025 10:22:18 a.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</div></div></div></div></div></div></div></div></div>	<div><div>Variable 22</div><div>Descripción: Se evidencia que no se realiza la preparación acorde a lo establecido en el ciclo de menú, no se porciona en trozos como es indicado</div></div>	<div><div>Variable 35</div><div>Descripción: Se evidencia falencias en limpieza y desinfección, se observa campana extractora con acumulación de grasa y suciedad en parte interna, personal manipulador recoge producto terminado de zona debajo de la estufa y lo vuelve a introducir en la olla de cocción</div></div>

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	
		
  		
<p>Variable 39</p> <p>Descripción: Se evidencia equipos de congelación y refrigeración con exceso de escarcha, tapa de olla sin asa. Se evidencia que no se realiza cambio de los recipientes para consumo en casa, una beneficiaria allega una carta en la cual refiere que ella prefiere utilizar sus propios recipientes, se utiliza recipientes de vidrio tipo envase de conserva para servir el postre, no cuenta con las bolsas biodegradables para los recipientes de consumo en casa</p>		
<p>Variable 43</p> <p>Descripción: Se evidencia rotulado de las especias con rotulado vencido de pimienta y orégano, apostamiento de agua en área de lavado por falencias en el drenaje, este se encuentra debajo de la mesa en cocina, no se cuenta don rotulo para el jabón de manos en cocina. no se garantiza limpieza y desinfección para los recipientes de recambio de los beneficiarios</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° 3 MENÚ: 16		
<p>GRUPO 3: <u>De 6 a 8 años</u></p> 	<p>GRUPO 4: <u>De 9 a 13 años</u></p> 	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p> 

Apoyo a la supervision
PAULA ANDREA ROMERO C
Nombres y Apellidos
52.420.059
Cédula de Ciudadanía