

Fecha de Visita	18	04	2026
-----------------	----	----	------

Hora Inicio 09:40 am

Hora Finalización 3:30 pm.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7926-2025 Nombre Asociado: Corporación Comunitaria Libres para Cooperar.

Nombre Comedor Comunitario: 113533- Comedor Comunitario - Palermo Sur

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 16/05/2026

Nombre Responsable del Servicio: Liliana Bermudez Alvarez

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Uribe Barrio: Palermo Sur Dirección: KR 1 Este 50 03 Sur
Tel: Cel.: 3125171043 Correo Electrónico: palermo.sur7926-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Personas Beneficiarias en Atención: 300
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 295 Total Histórico de Asistencia:

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.	<div>C</div> ☐ <div>NC</div> ☒ <div>NA</div> ☐	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	<div>C</div> ☐ <div>NC</div> ☒ <div>NA</div> ☐
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.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	<div>C</div> ☒ <div>NC</div> ☐ <div>NA</div> ☐
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	

Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*.

☒ C ☐ NC ☐ NA

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
5 Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	24,2		
	23,9		

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Kalt Azúcar	21.5 1.8	22 2.0
Postre	Melón Queso	12.6 15.5	12.9 15.5

 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
	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
6	Fecha Minuta Patrón: Fecha Estandarización: Día <u>15</u> Mes <u>04</u> Año <u>2026</u> (9-10) Día <u>15</u> Mes <u>04</u> Año <u>2026</u> (12:00 -1:00) Fecha Procedimiento: Fecha Recepción-Criterios: Día <u>15</u> Mes <u>04</u> Año <u>2026</u> (3:30-4:30) Día <u>15</u> Mes <u>04</u> Año <u>2026</u> (10-11)	

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>19</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u> Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>16</u> Mes <u>02</u> Año <u>2026</u>	C ☐ NC ☐ NA ☐ ☒ ☐ ☐	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>31</u> Mes <u>03</u> Año <u>2026</u> <u>Nuevos = 19.</u>	C ☐ NC ☐ NA ☐ ☒ ☐ ☐
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 3. Subcomponente Salubridad				
3.1. Concepto Sanitario				
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente Concepto: <u>Favorable con Rg</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>87</u> % Fecha: Día: <u>19</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2025</u> Nº Acta: <u>AS02E795</u> Hospital/Subred: _____	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	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 <i>Compra de Alimentos</i> . Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>Torcoroma</td> <td>21/02/2026</td> <td>Favorable</td> <td>14/09/2022</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>Torcoroma</td> <td>21/02/2026</td> <td>Favorable</td> <td>14/09/2022</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Martín</td> <td>15/08/2025</td> <td>Favorable</td> <td>\</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Mouró</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>RSA YC0214415</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Mouró</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>RSA 00289062023</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Mouró</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>\</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Mouró</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>RSA 00121902021</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Mouró</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>\</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Marfishing Trv.</td> <td>21/05/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>\</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Hoty pulpas</td> <td>19/05/2025</td> <td>Favorable</td> <td>PSA 001161 2017</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	Torcoroma	21/02/2026	Favorable	14/09/2022	Carne	Torcoroma	21/02/2026	Favorable	14/09/2022	Leche	Martín	15/08/2025	Favorable	\	Queso	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA YC0214415	Yogurt	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA 00289062023	Helado	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	\	Crema de leche	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA 00121902021	Huevos	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	\	Pescado	Marfishing Trv.	21/05/2025	Favorable con Rg	\	Pulpas	Hoty pulpas	19/05/2025	Favorable	PSA 001161 2017	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																					
Pollo	Torcoroma	21/02/2026	Favorable	14/09/2022																																																					
Carne	Torcoroma	21/02/2026	Favorable	14/09/2022																																																					
Leche	Martín	15/08/2025	Favorable	\																																																					
Queso	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA YC0214415																																																					
Yogurt	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA 00289062023																																																					
Helado	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	\																																																					
Crema de leche	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA 00121902021																																																					
Huevos	Mouró	20/08/2025	Favorable con Rg	\																																																					
Pescado	Marfishing Trv.	21/05/2025	Favorable con Rg	\																																																					
Pulpas	Hoty pulpas	19/05/2025	Favorable	PSA 001161 2017																																																					

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>Torcoroma</td> <td>BLI 025</td> <td>06/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Marfishing</td> <td>SMP 920</td> <td>07/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>Torcoroma</td> <td>BLI 025</td> <td>06/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Martín</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Mouró</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Mouró</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Mouró</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Mouró</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Mouró</td> <td>WC4306</td> <td>13/06/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Hoty pulpas</td> <td>G22809</td> <td>16/03/2026</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	Torcoroma	BLI 025	06/10/2025	Favorable	Pescado	Marfishing	SMP 920	07/10/2025	Favorable	Carne	Torcoroma	BLI 025	06/10/2025	Favorable	Leche	Martín	WH0769	09/05/2025	Favorable	Queso	Mouró	WH0769	09/05/2025	Favorable	Yogurt	Mouró	WH0769	09/05/2025	Favorable	Helado	Mouró	WH0769	09/05/2025	Favorable	Crema de leche	Mouró	WH0769	09/05/2025	Favorable	Huevos	Mouró	WC4306	13/06/2025	Favorable	Pulpas	Hoty pulpas	G22809	16/03/2026	Favorable	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																					
Pollo	Torcoroma	BLI 025	06/10/2025	Favorable																																																					
Pescado	Marfishing	SMP 920	07/10/2025	Favorable																																																					
Carne	Torcoroma	BLI 025	06/10/2025	Favorable																																																					
Leche	Martín	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Queso	Mouró	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Yogurt	Mouró	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Helado	Mouró	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Crema de leche	Mouró	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Huevos	Mouró	WC4306	13/06/2025	Favorable																																																					
Pulpas	Hoty pulpas	G22809	16/03/2026	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>

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 periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C ☒ NC ☐ NA ☐	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).	<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><tr><th>Grupo de Alimentos</th><th>Preparación del Día</th><th>T1 °C</th><th>T2 °C</th></tr><tr><td>Sopa o Cazuela</td><td>Sancocho</td><td>74,1</td><td>70,1</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>Arroz con zanahoria</td><td>74,6</td><td>66,4</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>Carne en salsa cremosa</td><td>72,6</td><td>69,0</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>Espinaca, queso, mango, crema L, miel</td><td>5,5</td><td>5,9</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>\</td><td>\</td><td>\</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>Jugo de lulo</td><td>4,5</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Postre</td><td>Helón con queso doble c.</td><td>6,0</td><td>5,9</td></tr></table>					Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sancocho	74,1	70,1	Cereal	Arroz con zanahoria	74,6	66,4	Proteína	Carne en salsa cremosa	72,6	69,0	Ensalada o Verdura	Espinaca, queso, mango, crema L, miel	5,5	5,9	Tubérculo o Plátano	\	\	\	Bebida de Fruta	Jugo de lulo	4,5	1,0	Postre	Helón con queso doble c.	6,0	5,9
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Sancocho	74,1	70,1																																		
Cereal	Arroz con zanahoria	74,6	66,4																																		
Proteína	Carne en salsa cremosa	72,6	69,0																																		
Ensalada o Verdura	Espinaca, queso, mango, crema L, miel	5,5	5,9																																		
Tubérculo o Plátano	\	\	\																																		
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	4,5	1,0																																		
Postre	Helón con queso doble c.	6,0	5,9																																		

		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 Aprobadas 2
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 08/04/2026
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
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	<p>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.</p> <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>Eva Hurtado Torres</td> <td>15/04/2026</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Claudia Marcela Cruz</td> <td>15/04/2026</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Francisca Elena Vasquez</td> <td>15/04/2026</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Mildred Milena Acevedo</td> <td>15/04/2026</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	Eva Hurtado Torres	15/04/2026	2	Claudia Marcela Cruz	15/04/2026	3	Francisca Elena Vasquez	15/04/2026	4	Mildred Milena Acevedo	15/04/2026	5			6			7			8			9			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>Estado de salud y prácticas higiénicas del manipulador (7-9)</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	Eva Hurtado Torres	15/04/2026																														
2	Claudia Marcela Cruz	15/04/2026																														
3	Francisca Elena Vasquez	15/04/2026																														
4	Mildred Milena Acevedo	15/04/2026																														
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																
37	<p>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.</p> <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>Claudia Marcela Cruz</td> <td>14/04/2026</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Eva Hurtado Torres</td> <td>26/05/2025</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Francisca Elena Vasquez</td> <td>06/02/2026</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Mildred Milena Acevedo</td> <td>20/06/2025</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Camilo Torres (Auxiliar)</td> <td>05/05/2025</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Liliana Bermudez Oliveros (Responsable)</td> <td>02/12/2025</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Lizeth Duitama (Nutricionista)</td> <td>21/05/2025</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	Claudia Marcela Cruz	14/04/2026	2	Eva Hurtado Torres	26/05/2025	3	Francisca Elena Vasquez	06/02/2026	4	Mildred Milena Acevedo	20/06/2025	5	Camilo Torres (Auxiliar)	05/05/2025	6	Liliana Bermudez Oliveros (Responsable)	02/12/2025	7	Lizeth Duitama (Nutricionista)	21/05/2025	8			9			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																														
1	Claudia Marcela Cruz	14/04/2026																														
2	Eva Hurtado Torres	26/05/2025																														
3	Francisca Elena Vasquez	06/02/2026																														
4	Mildred Milena Acevedo	20/06/2025																														
5	Camilo Torres (Auxiliar)	05/05/2025																														
6	Liliana Bermudez Oliveros (Responsable)	02/12/2025																														
7	Lizeth Duitama (Nutricionista)	21/05/2025																														
8																																
9																																
38	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																														
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje																																
39	<p>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.</p> <p>**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.</p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>	<p>40</p> <p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																												

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

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 7 de 11

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 26 Mes 05 Año 2025 Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día 26 Mes 05 Año 2025 02 02 2026 Fecha Divulgación: Día 15 Mes 04 Año 2026 (4:30-5:30)	C ☒ NC ☐ NA ☐	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C ☒ NC ☐ NA ☐
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C ☒ NC ☐ NA ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día 02 Mes 05 Año 2025	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	50	94	El sistema no generó histórico de asistencia
1:00 PM	200	216	
2:00 PM	295	295	
3:00 PM			
3:30 PM			
Total			

V.8 La toma masiva culminó en el mes de febrero/26. A la fecha para el mes de abril/26, no se han realizado tomas entre promedios.

V.10. El 18/03/2026, se realizó 26 encuestaciones a casas identificadas con muestreo en correspondencia al diagnóstico IV Trimestre 2025 y 24 seguimientos.

V.32 Pendiente resultados de la toma realizada el 08/04/2026, mañana prima.

V.33 No aplica, se encuentra dentro de los tiempos para implementar acciones correctivas de la no conformidad en la toma de agua potable, resultados recibidos el 11/04/2026.

V.34 No aplica, no se presentó evento epidemiológico.

Noticia: Ausencia del auxiliar administrativo, el señor Camilo Torres identificado con cc. 1031165303, en su reemplazo se presenta Natalia Torres, identificada con 1031172307, el asociado envía hoy en visita correo, para solicitud de aval.

V.46 No aplica, no se abrió aparte económica adicional.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

• Sin Comentarios

Mariana Beltrán -
 CC. 1031.126.446 B12
 Responsable del Servicio



FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA	9 de 11
--------	---------

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	No se implementa adecuada planificación alimentaria en la etapa de preparación, dado que se deben completar alimentos como ensalada, carne de res, disminuir de por alistar melón y queso doble crema, siendo las 10:20 am, lo que genera un tiempo de espera e incurre el desperdicio de alimentos a las 10:55am.	Próxima visita
O	2	De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, los procesos seriales, no se ajustan para la proteína y ensalada.	Próxima visita
O	32	No cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional, para el ítem agua potable de la toma realizada el 08/04/2026.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que se utiliza tabla de color blanca para carnes, en el proceso de elaboración del plato, generando riesgo de contaminación.	Próxima visita

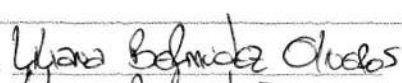
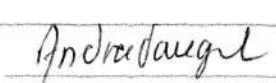
Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple	Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI		NO	R
O	13	27/03/2026	18/04/2026: Se evidencia que se adquie- ren alimentos completos para el suminis- tro del menú L, adicional, cumplen con las aspectos solicitudes en el anexo técnico.	X	Cerrado		
O	39	27/03/2026	18/04/2026: Aún se evidencia lagún de corte con fallas (4 puestos) y un que- mador desajustado, adicional, filtra- ción de agua en lavaplatos.	X	Abierto		X
O	12	30/03/2026	18/04/2026: Se evidencia que los ali- mentos almacenados en bodega cumplen con rotulado.	X	Cerrado		
O	43	30/03/2026	18/04/2026: Se evidencia que se utiliza jabón líquido, marca Orion, para lavado de menaje y los químicos reemplazados se encuentran rotulados, con los datos del empaque original.	X	Cerrado		
R	20	30/03/2026	18/04/2026: Se evidencia que los alimen- tos suministrados y almacenados en bo- daga presentan conformidad en calidad.	X	Cerrado		

PAGINA 11 de 11

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD</small>		<small>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</small> <small>FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS</small>																		<small>Código: FOR-PSB-252</small> <small>Versión: 3</small> <small>Fecha: Menio (202303942 - 20/12/2023)</small> <small>Página: 1 de 1</small>										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		RAFAEL URIBE URIBE		SERVICIO SOCIAL		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		PALERMO SUR		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)		18/04/2026																
COBERTURA ATENDIDA HOY:		MAYOR DE 14 AÑOS= 198		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA		113533		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ANDREA VARGAS LOZANO		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A SUPERVISIÓN																
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		24		NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO				
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN 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 de 14 años	13	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	82	80	83	85	80	78	79	89	79	80	83	80												1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	112	110	114	115	110	107	108	122	108	110	114	110												
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	3	3	2	1	3	3	1	3												
Mayor de 14 años	13	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	151	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	166	158	167	169	166	180	159	159	157	153	163	159	159											3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	98	104	105	103	99	99	90	98	95	101	99	99												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
Mayor de 14 años	13	ENSAKADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS, CREMA DE LECHE Y MIEL	ENSAKADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS, CREMA DE LECHE Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	98	82	79	85	77	70	76	79	79	79	77	97											1	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	115	96	93	100	91	82	89	93	93	93	91	114												
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	1												
Mayor de 14 años	13	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	283	278	346	312	320	281	295	266	284	272	270	330	317										3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	93	115	104	107	94	98	89	95	91	90	110	106												
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3												
Mayor de 14 años	13	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	87	95	81	84	85	83	88	91	80	86	87	85										3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	104	113	96	100	101	99	105	108	95	102	104	101												
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																									
					CALIFICACIÓN																									
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																									
					CALIFICACIÓN																									

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente. Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: SEMANA 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 Liana Belmudez C-1031126446 Rta Responsable del Servicio	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 ANDREA VARGAS LOZANO 52 202 371 APOYO A LA SUPERVISIÓN
--	---	--	---



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FQR-PSS-246

Versión: 1

Fecha: Memo 1202303042 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113533 COMEDOR COMUNITARIO- PALERMO SUR		
DIRECCIÓN:	KR 1 ESTE 50 03	TÉLEFONO:	3125171043
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/04/2026	OPERADOR:	CORPORACION LIBRES PARA COOPERAR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
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		
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		
ENSALADA D ESPINACA, FRESA, MANGO, CREMA DE LECHE Y MIEL	ENSALADA D ESPINACA, FRESA, MANGO, CREMA DE LECHE Y MIEL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SANCOCHO	SANCOCHO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de lulo	Jugo de lulo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: MENU 24

FIRMA PROFESIONAL:

Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

Liliana Beltrán

NOMBRES Y APELLIDOS:

Liliana Beltrán

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

FECHA DE VISITA	DIA	18	MES	04	AÑO	2026
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113533- COMEDOR COMUNITARIO PALERMO SUR						
Nº CONVENIO/VIGENCIA:7926-2025						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable: 39 Descripción: 18/04/2026: Aún se evidencia fogón de estufa con fallas (4 puestos) y quemador desajustado, adicional, filtración de agua en lavaplatos.	Variable: 35 Descripción: Se evidencia que se utiliza tabla de color blanco, para carnes, en el proceso de elaboración del jugo, generando riesgo de contaminación.

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 24

GRUPO 3: de 6 a 8 años

GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



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