

 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 10

Fecha de Visita	20 / 01 / 2026	Hora Inicio	9:20 am	Hora Finalización	3:30 pm
-----------------	----------------	-------------	---------	-------------------	---------

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7926-2025 Nombre Asociado: Cooperación Comunitaria Libre para Cooperar

Nombre Comedor Comunitario: 113533-Comedor Comunitario- Palermo Sur

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: Liliana Bermudez Olivera

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Uribe Barrio: Palermo Sur Dirección: VR1 ESTE 50 03 SUR

Tel: Cel.: 3125171043 Correo Electrónico: palermosur7926-2025@oidlaon.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 296

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 284 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.	☐ 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. Ciclo de menús. <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <caption>Peso Neto</caption> <thead> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Sopa o cazuela</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Verdura o ensalada</td> <td>lechuga</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>tomate</td> <td>22,2</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>cebolla</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <caption>Peso Neto</caption> <thead> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Tubérculo o plátano</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Bebida de fruta</td> <td>Frutas</td> <td>21,5</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>1,8</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Postre</td> <td>Pastilla</td> <td>12,5</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>15,5</td> <td>15,5</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela							Cereal							Verdura o ensalada	lechuga			tomate	22,2	25	cebolla			Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano				Bebida de fruta	Frutas	21,5	22	Azúcar	1,8	2,0	Postre	Pastilla	12,5	15	Queso	15,5	15,5	☒ C ☐ NC ☐ NA
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																					
Sopa o cazuela																																																								
Cereal																																																								
Verdura o ensalada	lechuga																																																							
	tomate	22,2	25																																																					
	cebolla																																																							
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																					
Proteína																																																								
Tubérculo o plátano																																																								
Bebida de fruta	Frutas	21,5	22																																																					
	Azúcar	1,8	2,0																																																					
Postre	Pastilla	12,5	15																																																					
	Queso	15,5	15,5																																																					

		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 10	

N°	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>15</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u> (9-10)</p> <p>Fecha Estandarización: Día <u>07</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u> (12-1)</p> <p>Fecha Procedimiento: Día <u>15</u> Mes <u>01</u> Año <u>2025</u> (4:30-5:30)</p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día <u>15</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u> (3:30-4:30)</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	<p>Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>19</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>12</u> Mes <u>12</u> Año <u>2025</u></p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☐</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	8	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>07</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u></p> <p>Registro = 141 (10:30).</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☐</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
9	<p>Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

Categoría 3. Subcomponente Salubridad				
3.1. Concepto Sanitario				
N°	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 Rg</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>87</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>19</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2025</u> N° Acta: <u>AS02E795084</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>Centro Oriente</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>		

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
3.2.1. Compra de Alimentos					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	<p>Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	13	<p>Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 <i>Compra de Alimentos</i>.</p> <p>Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

 ALCALDIA 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 3 de 10																																																								
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>Torcurema</td> <td>17/02/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>14/01/2022</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>Torcurema</td> <td>17/02/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>14/01/2022</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Martino</td> <td>14/11/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>RSAE2123403</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Mouro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>RSAYC021445</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Mouro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>RSA00171252022</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Mouro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Mouro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Mouro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Disperco</td> <td>09/01/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Mortipulpas</td> <td>19/05/2025</td> <td>Favorable</td> <td>PSA 00116/2017</td> </tr> </tbody> </table>			Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	Torcurema	17/02/2025	Favorable con Rg	14/01/2022	Carne	Torcurema	17/02/2025	Favorable con Rg	14/01/2022	Leche	Martino	14/11/2025	Favorable con Rg	RSAE2123403	Queso	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSAYC021445	Yogurt	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA00171252022	Helado	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg		Crema de leche	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg		Huevos	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg		Pescado	Disperco	09/01/2025	Favorable con Rg		Pulpas	Mortipulpas	19/05/2025	Favorable	PSA 00116/2017	C ☐ NC ☒ NA ☐	
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																								
Pollo	Torcurema	17/02/2025	Favorable con Rg	14/01/2022																																																								
Carne	Torcurema	17/02/2025	Favorable con Rg	14/01/2022																																																								
Leche	Martino	14/11/2025	Favorable con Rg	RSAE2123403																																																								
Queso	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSAYC021445																																																								
Yogurt	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA00171252022																																																								
Helado	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg																																																									
Crema de leche	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg																																																									
Huevos	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg																																																									
Pescado	Disperco	09/01/2025	Favorable con Rg																																																									
Pulpas	Mortipulpas	19/05/2025	Favorable	PSA 00116/2017																																																								
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>Torcurema</td> <td>BL1025</td> <td>06/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Disperco</td> <td>SPM 920</td> <td>07/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>Torcurema</td> <td>BL1025</td> <td>06/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Martino</td> <td>LJT 625</td> <td>21/01/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Mouro</td> <td>LJT 625</td> <td>21/01/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Mouro</td> <td>LJT 625</td> <td>21/01/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Mouro</td> <td>LJT 625</td> <td>21/01/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Mouro</td> <td>LJT 625</td> <td>21/01/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Mouro</td> <td>WCU 306</td> <td>13/06/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Mortipulpas</td> <td>622 809</td> <td>17/03/2025</td> <td>Favorable.</td> </tr> </tbody> </table>			Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	Torcurema	BL1025	06/10/2025	Favorable	Pescado	Disperco	SPM 920	07/10/2025	Favorable	Carne	Torcurema	BL1025	06/10/2025	Favorable	Leche	Martino	LJT 625	21/01/2025	Favorable	Queso	Mouro	LJT 625	21/01/2025	Favorable	Yogurt	Mouro	LJT 625	21/01/2025	Favorable	Helado	Mouro	LJT 625	21/01/2025	Favorable	Crema de leche	Mouro	LJT 625	21/01/2025	Favorable	Huevos	Mouro	WCU 306	13/06/2025	Favorable	Pulpas	Mortipulpas	622 809	17/03/2025	Favorable.	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																								
Pollo	Torcurema	BL1025	06/10/2025	Favorable																																																								
Pescado	Disperco	SPM 920	07/10/2025	Favorable																																																								
Carne	Torcurema	BL1025	06/10/2025	Favorable																																																								
Leche	Martino	LJT 625	21/01/2025	Favorable																																																								
Queso	Mouro	LJT 625	21/01/2025	Favorable																																																								
Yogurt	Mouro	LJT 625	21/01/2025	Favorable																																																								
Helado	Mouro	LJT 625	21/01/2025	Favorable																																																								
Crema de leche	Mouro	LJT 625	21/01/2025	Favorable																																																								
Huevos	Mouro	WCU 306	13/06/2025	Favorable																																																								
Pulpas	Mortipulpas	622 809	17/03/2025	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>			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 4 de 10																																	
3.2.4. Almacenamiento de Alimentos																																					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239).	☒ C ☐ NC ☐ NA	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	☒ C ☐ NC ☐ NA																																
19	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																																
N°	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																																					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS.	☒ C ☐ NC ☐ NA	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	☒ C ☐ NC ☐ NA																																
N°	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																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Peto dulce con leche</td> <td>80,1</td> <td>79,7</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Aroz con arveja verde</td> <td>88,9</td> <td>53,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Res asada</td> <td>91,8</td> <td>81,9</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Lechuga, tomate, cebolla</td> <td>7,6</td> <td>10,8</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Puré de papa con perejil</td> <td>83,6</td> <td>69,9</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Jugo de Fresa</td> <td>4,5</td> <td>1,9</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Patilla con queso</td> <td>6,0</td> <td>5,8</td> </tr> </tbody> </table>				Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Peto dulce con leche	80,1	79,7	Cereal	Aroz con arveja verde	88,9	53,5	Proteína	Res asada	91,8	81,9	Ensalada o Verdura	Lechuga, tomate, cebolla	7,6	10,8	Tubérculo o Plátano	Puré de papa con perejil	83,6	69,9	Bebida de Fruta	Jugo de Fresa	4,5	1,9	Postre	Patilla con queso	6,0	5,8	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Peto dulce con leche	80,1	79,7																																		
Cereal	Aroz con arveja verde	88,9	53,5																																		
Proteína	Res asada	91,8	81,9																																		
Ensalada o Verdura	Lechuga, tomate, cebolla	7,6	10,8																																		
Tubérculo o Plátano	Puré de papa con perejil	83,6	69,9																																		
Bebida de Fruta	Jugo de Fresa	4,5	1,9																																		
Postre	Patilla con queso	6,0	5,8																																		

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</p>	<p align="center">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</p>		<p align="center">FORMATO NO CONTROLADO</p> <hr/> <p>PAGINA 5 de 10</p>		
<p align="center">3.2.6. Servido y Distribución de alimentos</p>					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p align="center">C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	26	<p>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.</p> <p>Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa.</p> <p>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.</p>	<p align="center">C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p align="center"><i>Aprobado</i> <i>2</i></p>
27	<p>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.</p>	<p align="center">C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	28	<p>Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son características en cada una de las preparaciones listas para servir.</p>	<p align="center">C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
N°	Variables			Nivel de Cumplimiento	
29	<p>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).</p>			<p align="center">C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	
<p align="center">3.3. Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación</p>					
30	<p>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.</p>	<p align="center">C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	31	<p>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.</p>	<p align="center">C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p align="center"><i>11/12/2025</i> <i>15/10/2026</i></p>
32	<p>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.</p>	<p align="center">C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	33	<p>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.</p>	<p align="center">C ☐ NC ☐ NA ☒</p>
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento	
34	<p>Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.</p>			<p align="center">C ☐ NC ☐ NA ☒</p>	
<p align="center">3.4. Prácticas Higiénicas</p>					
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento	
35	<p>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.</p>			<p align="center">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		6 de 10																															
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>07/01/2026</td></tr> <tr><td>2</td><td>Luz Dary Cardozo</td><td>07/01/2026</td></tr> <tr><td>3</td><td>Maria Emilee Bucuru</td><td>07/01/2026</td></tr> <tr><td>4</td><td>Mildred Milena Acevedo</td><td>07/01/2026</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	07/01/2026	2	Luz Dary Cardozo	07/01/2026	3	Maria Emilee Bucuru	07/01/2026	4	Mildred Milena Acevedo	07/01/2026	5			6			7			8			9			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>Bueno</p> <p>Prácticas de manipulación.</p> <p>(7-9)</p>			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																																	
1	Eva Hurtado Torres	07/01/2026																																	
2	Luz Dary Cardozo	07/01/2026																																	
3	Maria Emilee Bucuru	07/01/2026																																	
4	Mildred Milena Acevedo	07/01/2026																																	
5																																			
6																																			
7																																			
8																																			
9																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
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>Eva Hurtado Torres</td><td>26/05/2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>Mildred Milena Acevedo</td><td>20/06/2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>Luz Dary Cardozo</td><td>28/08/2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>Maria Emilee Bucuru</td><td>17/02/2025</td></tr> <tr><td>5</td><td>Liliana Bermudez (Responsable)</td><td>02/12/2025</td></tr> <tr><td>6</td><td>Lizeth Durtamo (Nutricionista)</td><td>21/09/2025</td></tr> <tr><td>7</td><td>Camilo Torres (Auxiliar)</td><td>05/05/2025</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	Eva Hurtado Torres	26/05/2025	2	Mildred Milena Acevedo	20/06/2025	3	Luz Dary Cardozo	28/08/2025	4	Maria Emilee Bucuru	17/02/2025	5	Liliana Bermudez (Responsable)	02/12/2025	6	Lizeth Durtamo (Nutricionista)	21/09/2025	7	Camilo Torres (Auxiliar)	05/05/2025	8			9			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																	
1	Eva Hurtado Torres	26/05/2025																																	
2	Mildred Milena Acevedo	20/06/2025																																	
3	Luz Dary Cardozo	28/08/2025																																	
4	Maria Emilee Bucuru	17/02/2025																																	
5	Liliana Bermudez (Responsable)	02/12/2025																																	
6	Lizeth Durtamo (Nutricionista)	21/09/2025																																	
7	Camilo Torres (Auxiliar)	05/05/2025																																	
8																																			
9																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
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																																			
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
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>	40	<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>																														



Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	126	150	1130
1:00 p. m.	274	274	1130
2:00 p. m.	284	284	El sistema no generó historial de asistencias.
3:00 p. m.	1	1	
3:30 p. m.	1	1	
Total	284	284	

V.10 Se aplicaron el 12/12/2025, 25 canalizaciones y 28 seguimientos, correspondiente a casos identificados con malnutrición del diagnóstico II y III Trimestre 2025.

V.32. Resultado de las muestras microbiológicas del mes de diciembre, presentaron conformidad.

V.33 No aplica, no se requirió acciones correctoras

V.34 No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos

V.46 No aplica, no se ofertó aporte económico adicional

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Frente a la variable 20 los quesos no contaban con el empaque original porque la barba había acabado de pasar y ya se había sacado, y no se realiza desmoldadura ya que se solicitó al proveedor cambio de los mismos.

M. Alvarado Beltrán
 CC: 1031126446 BTA

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

[illegible]

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p><i>Malya Llanos Belmudez</i></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><i>Ylanabelmudez</i></p> <p>Firma</p> <p>1031126446 Btz</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Responsable del Servicio</p> <p>Cargo</p>	<p><i>Andrés Vargas Lozano</i></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><i>Andrés Vargas</i></p> <p>Firma</p> <p>52 702 371</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Apego a la Supervisión</p> <p>Cargo</p>

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

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 1202303942 - 2012/2023 Página: 1 de 1								
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:		UNIDAD OPERATIVA:		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):																						
COBERTURA ATENDIDA HOY:		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A SUPERVISIÓN																				
Rafael Uribe Uribe		Comedor comunitario		Palermo Sur		20/01/2026																						
199 (Mayor de 14 años)		113533		ANDREA VARGAS LOZANO																								
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO			
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE	
Mayor de 14 años	13	Carne de res asada en trozo	Carne de res asada en trozo	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	64	76	67	73	73	71	74	74	71	78	83	73	65										1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	104	92	100	100	97	101	101	97	107	119	100	89										
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	1	3	1	3	1										
Mayor de 14 años	13	Arroz Blanco	Arroz Blanco	161g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	169	171	160	166	155	176	159	149	152	164	162	156	156									3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	106	99	103	96	109	99	93	94	102	101	97	97										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
Mayor de 14 años	13	Lechuga Tomate y cebolla	Lechuga Tomate y cebolla	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	81	63	81	85	85	76	72	76	73	84	75	84										1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	78	95	74	95	100	100	84	85	89	86	99	88	99										
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	1	1	1	1	3	1	3										
Mayor de 14 años	13	Puré de papa con perejil	Puré de papa con perejil	69g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	64	50	49	61	71	69	68	70	70	69	69	71										1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	122	93	72	71	88	103	100	99	101	101	100	100	103										
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3										
Mayor de 14 años	13	Peto dulce en leche	Peto dulce en leche	270g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	259	296	305	259	295	287	305	280	265	272	286	276	289									3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	110	113	96	109	106	113	104	98	101	107	102	107										
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3										
Mayor de 14 años	13	Uva con queso doble crema	Patilla con queso doble crema	84g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	101	100	90	97	92	99	101	92	92	94	90	98	91										1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120	119	107	115	110	118	120	110	110	112	107	117	108										
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	1	1	3	3	1	3	3	3										
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																							
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																							
					CALIFICACIÓN																							

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

OBSERVACIONES: Semena 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	MARIA LILIANA BELMUEZ Liliana Belmuez 103126446 B-7a Responsable del Servicio	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	Andrea Vargas ANDREA VARGAS LOZANO 52.202.371 APOYO A LA SUPERVISIÓN
--	--	--	---



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 1

Fecha: Memo (202303942 - 20/12/2023)

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Raquel Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113533- Comedor Comunitario- Palermo Sur		
DIRECCIÓN:	KR 1 ESTE 50 03 SUR	TELÉFONO:	312 517 1043
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/01/2026	OPERADOR:	Corporación Comunitaria Libro para Cooperar

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res asada en trozos.	Carne de res asada en trozos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con arveja verde fresca.	Arroz con arveja verde fresca	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona.	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Puré de papa con perejil.	Puré de papa con perejil.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Peto dulce con leche.	Peto dulce con leche	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de fresco.	Jugo de fresco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Uvas con queso doble crema	Pistola con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

Menú 20

FIRMA PROFESIONAL:

Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

Liliana Behnke

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

NOMBRES Y APELLIDOS:

Naila Liliana Behnke

	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	20	MES	01	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

<div></div> <div><p>SOBRANTES</p></div>	<div></div>
<p>Variable: 1</p> <p>Descripción: No se implementa adecuada planificación alimentaria, dado que, durante el tiempo de suministro, se debe completar el peso de la ensalada, con el fin de garantizar la totalidad, por otro lado, al finalizar el servicio, siendo la 1:51 pm, con 284 beneficiarios, se observa sobrante de alimentos, ensalada 13.5 kg, queso doble crema 5.4 kg.</p>	<p>Variable: 24</p> <p>Descripción: No se garantiza temperatura de seguridad durante el servido: La primera toma, la ensalada registra 7.6°C, en la segunda toma, la ensalada registra 10.8°C y el arroz con arveja 53.5°C.</p>

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



Variable: 20

Descripción: Se evidencia 4 bloques de queso doble crema, almacenado, en una ensaladera, el cual no cuenta con el empaque original, presenta coloración no característica, con puntos negros y un bloque con punto verde. No se realiza proceso de desnaturalización.

	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° MENÚ: 20

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