

	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	27	3	2026	Hora Inicio	9:40 a m.	Hora Finalización	3:40 p. m.																																																																											
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																																		
1. Identificación																																																																																		
Nº Convenio/Vigencia: <u>7926-2025</u> Nombre Asociado: <u>CORPORACIÓN COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR</u>																																																																																		
Nombre Comedor Comunitario : <u>113533-COMEDOR COMUNITARIO PALERMO SUR</u>																																																																																		
Fecha Inicio Operación: <u>2/05/2025</u> Fecha Final Operación: <u>16/05/2026</u>																																																																																		
Nombre Responsable del Servicio: <u>LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS</u>																																																																																		
2. Ubicación																																																																																		
Localidad: <u>RAFAEL URIBE URIBE</u> Barrio: <u>PALERMO SUR</u> Dirección: <u>CRA 1 ESTE 50 08 SUR</u>																																																																																		
Tel: <u>NA</u> Cel.: <u>312 5171043</u> Correo Electrónico: <u>palermosur7926-2025@OUTLOOK.COM</u>																																																																																		
3. Cobertura																																																																																		
Cobertura Diaria Contratada: <u>300</u> Nº Personas Beneficiarias en Atención: <u>300</u>																																																																																		
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: <u>300</u> Total Asistencia del Día: <u>277</u> Total Histórico de Asistencia: <u> </u>																																																																																		
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>						C ☒		NC ☐	NA ☐																																																																								
<table><tr><th colspan="4">Peso Neto</th><th colspan="4">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr><tr><td rowspan="4">Sopa o cazuela</td><td>CUCHUCO DE TRIGO</td><td>_____</td><td>_____</td><td rowspan="2">Proteína</td><td rowspan="2">PECHUGA DE POLLO</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>ARVEJA</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>CARNE DE RES</td><td>_____</td><td>_____</td><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td rowspan="2">PAPA</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td>PAPA</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td><td>_____</td></tr><tr><td rowspan="2">Cereal</td><td>ARROZ</td><td>_____</td><td>_____</td><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>MANGO</td><td>21,5</td><td>22</td></tr><tr><td>ZANAHORIA</td><td>_____</td><td>_____</td><td>AZÚCAR</td><td>1,8</td><td>2</td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td rowspan="3">VERDURA CON HUEVO</td><td>_____</td><td>_____</td><td rowspan="3">Postre</td><td>QUESO CAMPESINO</td><td>7,3</td><td>7,5</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td>UVA PASA</td><td>1,5</td><td>1,5</td></tr><tr><td>_____</td><td>_____</td><td></td><td></td></tr></table>											Peso Neto				Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	CUCHUCO DE TRIGO	_____	_____	Proteína	PECHUGA DE POLLO	_____	_____	ARVEJA	_____	_____	_____	_____	CARNE DE RES	_____	_____	Tubérculo o plátano	PAPA	_____	_____	PAPA	_____	_____	_____	_____	Cereal	ARROZ	_____	_____	Bebida de fruta	MANGO	21,5	22	ZANAHORIA	_____	_____	AZÚCAR	1,8	2	Verdura o ensalada	VERDURA CON HUEVO	_____	_____	Postre	QUESO CAMPESINO	7,3	7,5	_____	_____	UVA PASA	1,5	1,5	_____	_____		
Peso Neto				Peso Neto																																																																														
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																											
Sopa o cazuela	CUCHUCO DE TRIGO	_____	_____	Proteína	PECHUGA DE POLLO	_____	_____																																																																											
	ARVEJA	_____	_____			_____	_____																																																																											
	CARNE DE RES	_____	_____	Tubérculo o plátano	PAPA	_____	_____																																																																											
	PAPA	_____	_____			_____	_____																																																																											
Cereal	ARROZ	_____	_____	Bebida de fruta	MANGO	21,5	22																																																																											
	ZANAHORIA	_____	_____		AZÚCAR	1,8	2																																																																											
Verdura o ensalada	VERDURA CON HUEVO	_____	_____	Postre	QUESO CAMPESINO	7,3	7,5																																																																											
		_____	_____		UVA PASA	1,5	1,5																																																																											
		_____	_____																																																																															

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 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>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>MORTIÑO</td> <td>15/08/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>RSA-0025857-2023</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>RSA 0028906-23</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>RSA 0032527-24</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>RSA-0012190-2021</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>MARFISHING INVERSIONES</td> <td>21/05/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTO</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>HORTYPULPAS</td> <td>19/05/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>_____</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	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	_____	Queso	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0025857-2023	Yogurt	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0028906-23	Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0032527-24	Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0012190-2021	Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____	Pescado	MARFISHING INVERSIONES	21/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____	Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	_____	<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	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	_____																																																					
Queso	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0025857-2023																																																					
Yogurt	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0028906-23																																																					
Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0032527-24																																																					
Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0012190-2021																																																					
Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____																																																					
Pescado	MARFISHING INVERSIONES	21/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	_____																																																					
Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	_____																																																					

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>6/10/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>MARFISHING INVERSIONES</td> <td>SMP 920</td> <td>7/10/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>TORCOROMA</td> <td>BLI 025</td> <td>6/10/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTIÑO</td> <td>PTM 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MAKRO</td> <td>PTM 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>PTM 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>PTM 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>PTM 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>WCK 306</td> <td>13/06/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>HORTYPULPAS</td> <td>GZZ 809</td> <td>16/03/2026</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE	Pescado	MARFISHING INVERSIONES	SMP 920	7/10/2025	FAVORABLE	Carne	TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE	Leche	MORTIÑO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE	Queso	MAKRO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE	Yogurt	MAKRO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE	Helado	MAKRO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE	Crema de leche	MAKRO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE	Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE	Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	16/03/2026	FAVORABLE	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																					
Pollo	TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE																																																					
Pescado	MARFISHING INVERSIONES	SMP 920	7/10/2025	FAVORABLE																																																					
Carne	TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE																																																					
Leche	MORTIÑO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																					
Queso	MAKRO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																					
Yogurt	MAKRO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																					
Helado	MAKRO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																					
Crema de leche	MAKRO	PTM 629	15/04/2025	FAVORABLE																																																					
Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE																																																					
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	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>

 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					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239).	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
19	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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.				<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>

3.2.5. Preparación de los Alimentos																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos 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>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</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 servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</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>☐</div> <div>NC</div> <div>☒</div> <div>NA</div> <div>☐</div>																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO</td> <td>70,3</td> <td>79,4</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON ZANAHORIA</td> <td>84,6</td> <td>74,1</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA</td> <td>66,8</td> <td>53,2</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>VERDURAS CON HUEVO</td> <td>74,3</td> <td>58,5</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PAPA COCIDA CON CÁSCARA</td> <td>56,2</td> <td>57,8</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>JUGO DE MARACUYA</td> <td>2,8</td> <td>2,8</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO</td> <td>54,9 10,8</td> <td>70,6 4,1</td> </tr> </tbody> </table>						Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	70,3	79,4	Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	84,6	74,1	Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	66,8	53,2	Ensalada o Verdura	VERDURAS CON HUEVO	74,3	58,5	Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	56,2	57,8	Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYA	2,8	2,8	Postre	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	54,9 10,8	70,6 4,1
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	70,3	79,4																																		
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	84,6	74,1																																		
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	66,8	53,2																																		
Ensalada o Verdura	VERDURAS CON HUEVO	74,3	58,5																																		
Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	56,2	57,8																																		
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYA	2,8	2,8																																		
Postre	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	54,9 10,8	70,6 4,1																																		

		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 10

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C ☒	NC ☐	NA ☐	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C ☒	NC ☐	NA ☐
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C ☒	NC ☐	NA ☐	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son características 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 ☐	9/02/2026 03/03/2026
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 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>19/03/2026</td></tr> <tr><td>2</td><td>MILDRED MILENA ACEVEDO</td><td>19/03/2026</td></tr> <tr><td>3</td><td>LUZ DARI CARDOZO PRADA</td><td>19/03/2026</td></tr> <tr><td>4</td><td>FRANCIA ELENA VASQUEZ ALBORNOZ</td><td>19/03/2026</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	19/03/2026	2	MILDRED MILENA ACEVEDO	19/03/2026	3	LUZ DARI CARDOZO PRADA	19/03/2026	4	FRANCIA ELENA VASQUEZ ALBORNOZ	19/03/2026	5			6			7			8			9			<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>TEMA BPM LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y CONTROL SANITARIO.</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	EVA HURTADO TORRES	19/03/2026																														
2	MILDRED MILENA ACEVEDO	19/03/2026																														
3	LUZ DARI CARDOZO PRADA	19/03/2026																														
4	FRANCIA ELENA VASQUEZ ALBORNOZ	19/03/2026																														
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>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 DARI CARDOZO PRADA</td><td>28/08/2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>FRANCIA ELENA VASQUEZ ALBORNOZ</td><td>6/02/2026</td></tr> <tr><td>5</td><td>CAMILO TORRES (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)</td><td>5/05/2025</td></tr> <tr><td>6</td><td>LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS(RESPONSABLE DEL SERVICIO)</td><td>2/12/2025</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	EVA HURTADO TORRES	26/05/2025	2	MILDRED MILENA ACEVEDO	20/06/2025	3	LUZ DARI CARDOZO PRADA	28/08/2025	4	FRANCIA ELENA VASQUEZ ALBORNOZ	6/02/2026	5	CAMILO TORRES (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	5/05/2025	6	LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS(RESPONSABLE DEL SERVICIO)	2/12/2025	7	LIZETH DUITAMA (NUTRICIONISTA)	21/05/2025	8			9			<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</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 DARI CARDOZO PRADA	28/08/2025																														
4	FRANCIA ELENA VASQUEZ ALBORNOZ	6/02/2026																														
5	CAMILO TORRES (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	5/05/2025																														
6	LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS(RESPONSABLE DEL SERVICIO)	2/12/2025																														
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> <p>☒ ☐ ☐</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>☐ ☒ ☐</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> <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		7 de 10

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. Fecha Fortalecimiento Nutricionista: Día <u>26</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>26</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Fecha Divulgación: Día <u>19</u> Mes <u>03</u> Año <u>2026</u>	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 <u>02</u> Mes <u>05</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 ☐ NA ☐	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	66	96	Se evidencia diferencia de 2 beneficiarios de mas a las 2:08 pm registrados con el registro en planilla
1:16 p. m.	186	195	
2:08 p. m.	244	242	
3:00 p. m.	274	275	
3:30 p. m.	277	277	
Total	277	277	

Se realiza visita de supervisión al comedor Palermo Sur

Variable 4: Se evidencia registros fotográficos de las preparaciones de los menús especiales del 24 y 31 de diciembre de 2025

Variable 10: el 18/03/2026 se realizó canalizaciones a 26 casos de malnutrición 08 por bajo peso y 18 por obesidad y 24 seguimientos a canalizaciones 7 por bajo peso y 18 bajo.

Variable 33: No aplica, dado que los resultados generados de las tomas microbiológicas del mes de marzo fueron conformes.

Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Variable 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.

No se presenta total histórico de asitencia, por fallas en el sistema en el momento de generarlo

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN Comentarios

Yhanabelmendez
Responsable del Servicio
CC 1031176446 Bto.

[illegible]

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

[illegible]

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p>Liliana Belmonte Olivos</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>Liliana Belmonte Olivos</p> <p>Firma</p> <p>1031126446 BTA</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Responsable del Servicio</p> <p>Cargo</p>	<p>Milena Monroy R</p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p>Milena Monroy R</p> <p>Firma</p> <p>52 696 524</p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p>Apoyo a la Supervisión</p> <p>Cargo</p>

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

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</small>		<small>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</small> <small>FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS</small>																		<small>Código: FOR-PSS-252</small> <small>Versión: 3</small> <small>Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023</small> <small>Página: 1 de 1</small>								
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		RAFAEL URIBE URIBE		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		113533-COMEDOR COMUNITARIO PALERMO SUR				FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)				27/03/2025										
COBERTURA ATENDIDA HOY:		200		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		113533		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		MILENA MONROY				ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:				APOYO A LA SUPERVISIÓN										
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		5		NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE		
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	255	314	276	293	280	279	283	279	250	268	270	274	280								3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	116%	102%	109%	104%	103%	106%	103%	93%	99%	100%	101%	104%										
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	50	80	84	80	79	75	74	74	79	74	73	78								3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	73%	68%	110%	115%	110%	108%	103%	101%	101%	108%	101%	100%	107%										
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	162	158	166	161	164	161	155	157	168	164	167	157	160								3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	98%	103%	100%	102%	100%	96%	98%	104%	102%	104%	98%	99%										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	VERDURAS CON HUEVO	VERDURAS CON HUEVO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	81	87	81	81	79	78	83	77	75	82	75	78								3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	95%	102%	95%	95%	93%	92%	98%	91%	88%	96%	88%	92%										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	45	73	70	71	67	69	70	67	76	70	71	69	71								3		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	65%	106%	101%	103%	97%	100%	101%	97%	110%	101%	103%	100%	103%										
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	299	286	297	314	300	295	302	295	302	292	287	293	298							3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	95%	99%	105%	100%	98%	101%	98%	101%	97%	96%	96%	99%										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	125	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	127	120	114	126	113	126	123	128	120	133	122	133	120							3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	96%	91%	101%	90%	101%	98%	102%	96%	106%	98%	106%	96%										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	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: Se evidencia intercambio de fruta del jugo se suministra jugo de mango a cambio e jugo de maracuya.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): <u>Liliana Beltrán</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>1031126446</u> CARGO: <u>Responsable Servicio</u>	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: <u>Milena Monroy R</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>62696524</u> CARGO: <u>Apoyo a la Supervisión</u>
---	---

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113533-COMEDOR COMUNITARIO PALERMO SUR		
DIRECCIÓN:	CRA 1 ESTE 50 08 SUR	TÉLEFONO:	312 5171043
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/03/2026	OPERADOR:	CORPORACIÓN COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURAS CON HUEVO	VERDURAS CON HUEVO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MANGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Se evidencia intercambio de fruta del jugo se suministra jugo de mango a cambio e jugo de maracuya.

FIRMA PROFESIONAL: [Firma]
NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [Firma]
NOMBRES Y APELLIDOS: Liliana Belandier

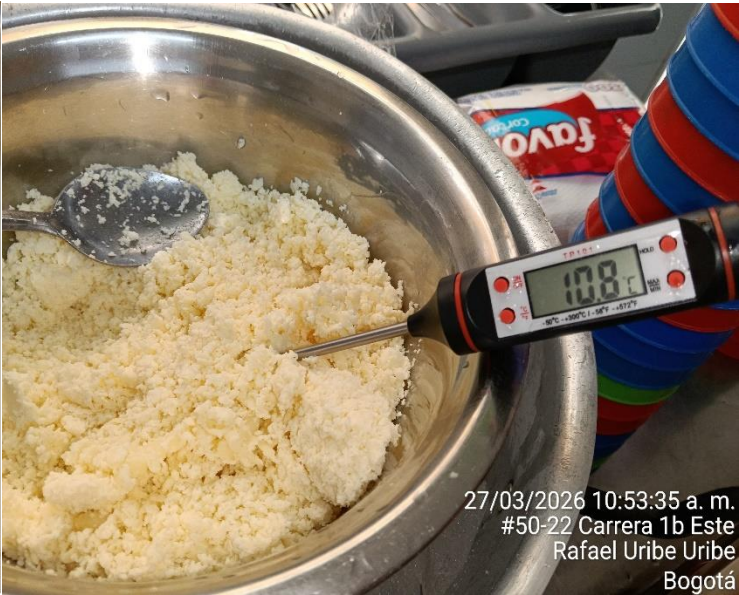
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	03	AÑO	2026
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113533-COMEDOR COMUNITARIO PALERMO SUR						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7926-2025						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐</div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



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

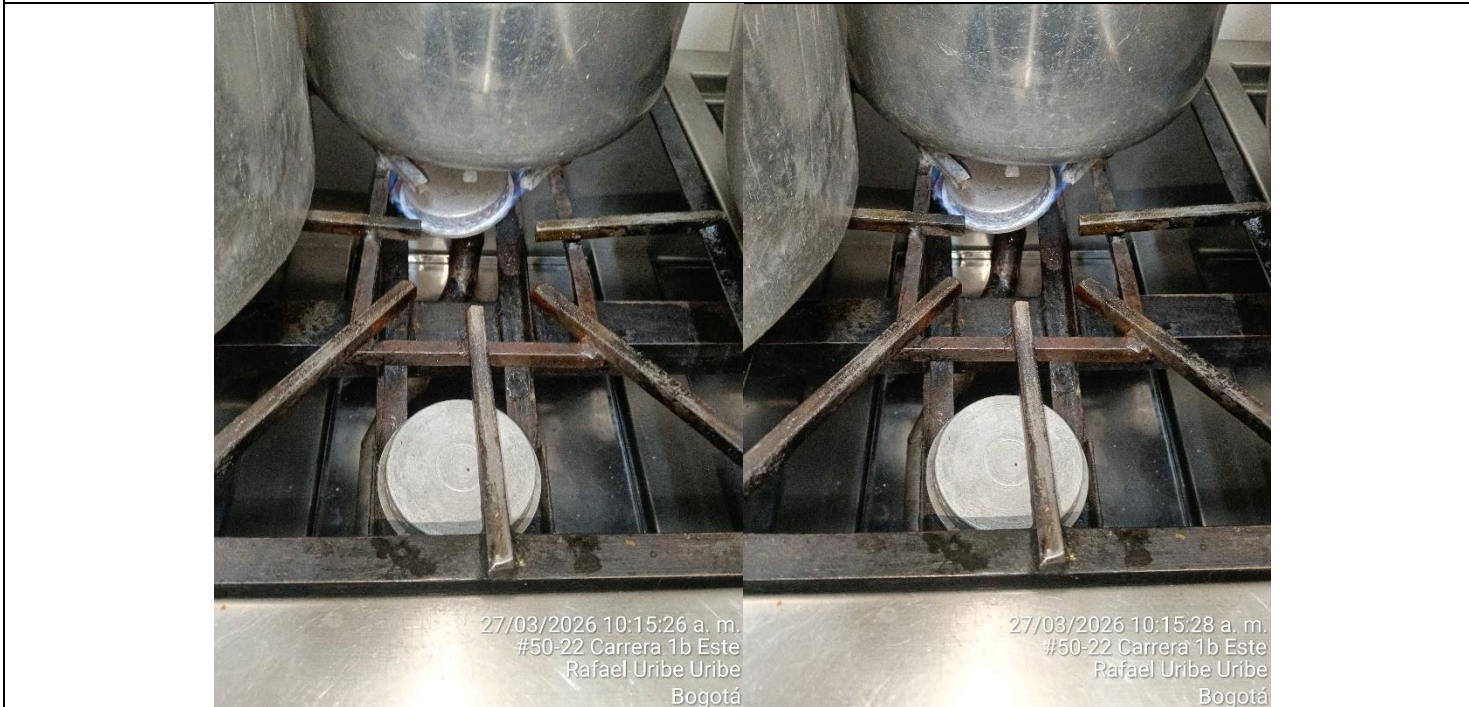


Variable 24 : Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: papa cocida con cáscara T1= 56,2°C- T2= 57,8°C, arroz con leche T1= 54,9°C, queso campesino T1= 10,8°C, pechuga de pollo en salsa blanca T2= 53,2°C, verduras con huevo T2= 58,5°C.

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



Variable 35 : Se evidencia peto plástico de personal manipulador deteriorado- roto.



Variable 39 : Se evidencia fogón de estufa de gas con fallas, no funciona, y 1 quemador se encuentra desajustado.

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA SEMANA N° 1 MENÚ: 5		
GRUPO 3: de 6 a 8 años 	GRUPO 3: de 9 a 13 años 	GRUPO 5: Mayores de 14 años 

Apoyo a la supervision
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía