

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025			FORMATO NO CONTROLADO																																																														
				PAGINA	1 de 11																																																													
Fecha de Visita		30 04 2026		Hora Inicio	10:00 am																																																													
				Hora Finalización	3:30 pm																																																													
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																		
1. Identificación N° 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 Olivero																																																																		
2. Ubicación Localidad: Rapel Uribe Uribe Barrio: Palermo Sur Dirección: N.R.1 Este 50 03 Sur Tel: Cel.: 3125171043 Correo Electrónico: palermosur7926-2025@outlook.com																																																																		
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Personas Beneficiarias en Atención: 293 Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 285 Total Histórico de Asistencia: 1																																																																		
Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																																																		
Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario																																																																		
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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																																																													
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento																																																													
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales 5.1.1.2. Ciclo de menús.				☒ C ☐ NC ☐ NA																																																													
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4" style="text-align: center;">Peso Neto</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">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> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Sopa o cazuela</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Tubérculo o plátano</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Bebida de fruta</td> <td>Morocayú</td> <td>21,5</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>lechuga</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Azúcar</td> <td>1,8</td> <td>1,8</td> </tr> <tr> <td>cebolla</td> <td></td> <td></td> <td>Postre</td> <td>Sandra</td> <td>12,6</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Mayonesa</td> <td>23,4</td> <td>25,6</td> <td></td> <td>Queso</td> <td>15,5</td> <td>15,5</td> </tr> </tbody> </table>						Peso Neto				Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela				Proteína							Tubérculo o plátano				Cereal				Bebida de fruta	Morocayú	21,5	22	Verdura o ensalada	lechuga				Azúcar	1,8	1,8	cebolla			Postre	Sandra	12,6	15	Mayonesa	23,4	25,6		Queso	15,5	15,5
Peso Neto				Peso Neto																																																														
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																											
Sopa o cazuela				Proteína																																																														
				Tubérculo o plátano																																																														
Cereal				Bebida de fruta	Morocayú	21,5	22																																																											
Verdura o ensalada	lechuga				Azúcar	1,8	1,8																																																											
	cebolla			Postre	Sandra	12,6	15																																																											
	Mayonesa	23,4	25,6		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 11

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	<p>Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico.</p> <p>Fecha Minuta Patrón: Fecha: Estandarización:</p> <p>Día 15 Mes 04 Año 2026 Día 15 Mes 04 Año 2026</p> <p>Fecha Procedimiento: Fecha Recepción-Criterios:</p> <p>Día 15 Mes 04 Año 2026 Día 15 Mes 04 Año 2026</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	<p>Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:</p> <p>Día 19 Mes 11 Año 2024</p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:</p> <p>Día 28 Mes 05 Año 2025</p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:</p> <p>Día 16 Mes 02 Año 2026</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 tallimetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos:</p> <p>Día 29 Mes 04 Año 2026</p> <p>Nuevos = 7</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> <p>☒ ☐ ☐</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> <p>☒ ☐ ☐</p>

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	<p>Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente</p> <p>Concepto: <u>Favorable con Requer.</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> <p>☒ ☐ ☐</p>

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	<p>Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</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 Compra de Alimentos.</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> <p>☒ ☐ ☐</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 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>Torturama</td> <td>21/02/2026</td> <td>Favorable</td> <td>14/09/2022</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>Torturama</td> <td>21/02/2026</td> <td>Favorable</td> <td>14/09/2022</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Mortino</td> <td>15/08/2025</td> <td>Favorable</td> <td>RSA00227952022</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Mouro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>RSAY00214415</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Mouro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>RSA00289062023</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>RSAC00121902021</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>Morfishing Inv.</td> <td>21/05/2025</td> <td>Favorable con Rg</td> <td>\</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Hortypulpas</td> <td>19/05/2025</td> <td>Favorable</td> <td>PSA0011612017</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	Torturama	21/02/2026	Favorable	14/09/2022	Carne	Torturama	21/02/2026	Favorable	14/09/2022	Leche	Mortino	15/08/2025	Favorable	RSA00227952022	Queso	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSAY00214415	Yogurt	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA00289062023	Helado	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	\	Crema de leche	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSAC00121902021	Huevos	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	\	Pescado	Morfishing Inv.	21/05/2025	Favorable con Rg	\	Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	Favorable	PSA0011612017	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>RSA 00171252022</p>
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																					
Pollo	Torturama	21/02/2026	Favorable	14/09/2022																																																					
Carne	Torturama	21/02/2026	Favorable	14/09/2022																																																					
Leche	Mortino	15/08/2025	Favorable	RSA00227952022																																																					
Queso	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSAY00214415																																																					
Yogurt	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSA00289062023																																																					
Helado	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	\																																																					
Crema de leche	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	RSAC00121902021																																																					
Huevos	Mouro	20/08/2025	Favorable con Rg	\																																																					
Pescado	Morfishing Inv.	21/05/2025	Favorable con Rg	\																																																					
Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	Favorable	PSA0011612017																																																					

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>Torturama</td> <td>BL1025</td> <td>06/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Morfishing Inv</td> <td>SMP 920</td> <td>07/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>Torturama</td> <td>BL1025</td> <td>06/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Mortino</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Mouro</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Mouro</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Mouro</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Mouro</td> <td>WH0769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Mouro</td> <td>WCK306</td> <td>13/06/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Hortypulpas</td> <td>G22809</td> <td>16/03/2026</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	Torturama	BL1025	06/10/2025	Favorable	Pescado	Morfishing Inv	SMP 920	07/10/2025	Favorable	Carne	Torturama	BL1025	06/10/2025	Favorable	Leche	Mortino	WH0769	09/05/2025	Favorable	Queso	Mouro	WH0769	09/05/2025	Favorable	Yogurt	Mouro	WH0769	09/05/2025	Favorable	Helado	Mouro	WH0769	09/05/2025	Favorable	Crema de leche	Mouro	WH0769	09/05/2025	Favorable	Huevos	Mouro	WCK306	13/06/2025	Favorable	Pulpas	Hortypulpas	G22809	16/03/2026	Favorable	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																					
Pollo	Torturama	BL1025	06/10/2025	Favorable																																																					
Pescado	Morfishing Inv	SMP 920	07/10/2025	Favorable																																																					
Carne	Torturama	BL1025	06/10/2025	Favorable																																																					
Leche	Mortino	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Queso	Mouro	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Yogurt	Mouro	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Helado	Mouro	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Crema de leche	Mouro	WH0769	09/05/2025	Favorable																																																					
Huevos	Mouro	WCK306	13/06/2025	Favorable																																																					
Pulpas	Hortypulpas	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).	C ☒ NC ☐ NA ☐	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento																																
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.				C ☒ NC ☐ NA ☐																																
	<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>75,4</td><td>76,5</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>Aroz con cilantro</td><td>87,8</td><td>73,2</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>Carne de res cocida.</td><td>89,8</td><td>79,8</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>Lechuga, tomate, cebolla.</td><td>5,3</td><td>4,1</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>\</td><td>\</td><td>\</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>Jugo de maracuyá</td><td>5,3</td><td>4,1</td></tr><tr><td>Postre</td><td>Sandía con queso</td><td>2,6</td><td>1,0</td></tr></table>					Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sancocho	75,4	76,5	Cereal	Aroz con cilantro	87,8	73,2	Proteína	Carne de res cocida.	89,8	79,8	Ensalada o Verdura	Lechuga, tomate, cebolla.	5,3	4,1	Tubérculo o Plátano	\	\	\	Bebida de Fruta	Jugo de maracuyá	5,3	4,1	Postre	Sandía con queso	2,6	1,0
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Sancocho	75,4	76,5																																		
Cereal	Aroz con cilantro	87,8	73,2																																		
Proteína	Carne de res cocida.	89,8	79,8																																		
Ensalada o Verdura	Lechuga, tomate, cebolla.	5,3	4,1																																		
Tubérculo o Plátano	\	\	\																																		
Bebida de Fruta	Jugo de maracuyá	5,3	4,1																																		
Postre	Sandía con queso	2,6	1,0																																		

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 <i>Aprobados 2</i>
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
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 Díaz</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 Díaz	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.</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	Eva Hurtado Torres	15/04/2026																														
2	Claudia Marcela Díaz	15/04/2026																														
3	Francisca Elena Vasquez	15/04/2026																														
4	Mildred Milena Acevedo	15/04/2026																														
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>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 Bernadez (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 Bernadez (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 Bernadez (Responsable)	02/12/2025																														
7	Lizeth Duitama (Nutricionista)	21/05/2025																														
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>

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	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	110	141	El sistema no generó histórico de asistencia
1:00 PM	216	225	
2:00 PM	1	1	
3:00 PM	282	285	
3:30 PM	285	285	
Total	1	1	

V.8 La toma muestra culminó en el mes de febrero 12026.
 V.10 Se aplicó 26 canalizaciones y 24 seguimientos el día
 18/03/2026, correspondiente al diagnóstico IV Trimestre 2025.
 V.32 Resultados de muestra para (Leche), del mes de Abril 126,
 presentaron conformidad.
 V.34. No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos.
 V.46 No aplica, no se ofertó aporte económico adicional.
 V.33 Como acción correctiva, frente a no conformidad en la muestra
 de agua potable del mes de abril 126 (08/04/2026): se realizó lavado
 de tanque el 22/04/2026 y se elaboró procedimiento para el
 lavado y desinfección de grifos.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Mariana Beltrán Quintero
 CC: 1031126416 Bta.
 Responsable del Servicio.

[illegible]

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
R	39	27/03/2026	30/04/2026: Se realiza cambio del quemador y ajuste, funcionando de forma adecuada, adicional se realiza mantenimiento al sistema de desagüe del lavaplatos y del mazo de mampostería.	X		Cerrado		
O	32	18/04/2026	30/04/2026: Se realizó toma microbiológica el 27/04/2026 para el ítem de agua potable, recibiendo resultados el 29/04/2026, los cuales presentaron cumplimiento en los parámetros establecidos.	X		Cerrado		
O	35	18/04/2026	30/04/2026: Se evidencia durante la jornada que se aplican aceptables prácticas de manufactura.	X		Cerrado		
O	1	18/04/2026	30/04/2026: Se implementa adecuada planificación alimentaria durante el suministro, realizando las preparaciones en tiempos adecuados, sin generar espera a los beneficiarios.	X		Cerrado		
O	2	18/04/2026	30/04/2026: De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las personas seriales se ajustan al rango de tolerancia.	X		Cerrado		

PAGINA 11 de 11

 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 - 20/12/2023 Página: 1 de 1							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:		UNIDAD OPERATIVA:		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)																					
Rafael Uribe Uribe		Comedor Comunitario		Palermo Sur		30/04/2026																					
COBERTURA ATENDIDA HOY:		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A SUPERVISIÓN																			
Mujer de 14 años = 200				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
Mujer de 14 años	13	Carne de res cocida en trozos	Carne de res cocida en trozos	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	75	73	79	80	79	79	74	76	79	82	82	80								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	100	108	110	108	108	101	104	108	112	112	110									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3									
Mujer de 14 años	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	161g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	159	161	164	163	158	171	146	156	163	161	159	168	166								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	100	102	101	98	106	91	97	101	100	99	104	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mujer de 14 años	13	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla	Ensalada de lechuga, tomate, y cebolla	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	95	92	84	90	89	90	86	75	79	97	89	93	87								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	108	99	106	105	106	101	88	93	114	105	109	102									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3									
Mujer de 14 años	13	Sancocho	Sancocho	300g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	302	280	294	284	316	330	325	330	333	300	301	310	317								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	93	98	95	105	110	108	110	111	100	100	103	106									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mujer de 14 años	13	Pera en trozo y queso doble crema	Sandía en trozo y queso doble crema	84g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	78	83	87	85	88	85	85	82	84	95	92	92								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	92	99	104	101	105	101	101	98	100	113	110	110									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	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: Intercambio en la fruta del postre.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	Liliana Beltrich O. Liliana Beltrich O. 1031126446 Bta Responsable del Servicio	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	Andrea Vargas Lozano 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 ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 1

Fecha: Memo 1202303942 - 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:	NR 1 Este 50 03 Sur	TELÉFONO:	3125171043
FECHA (dd/mm/aaaa):	30/04/2024	OPERADOR:	Corporación Comunitaria Libres para cooperar.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res cocida en trozos	Carne de res cocida en trozos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cubana	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cubana	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		
Jugo de maracuyá	Jugo de, maracuyá	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pera en trozos y queso doble crema.	Sandra en trozos y queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	Intercambio en la fruta.
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

Memo 10

FIRMA PROFESIONAL:

Andrea Vargas

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

Liana Beltrán

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

NOMBRES Y APELLIDOS:

Liana 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	30	MES	04	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	
<div></div>	<div></div>
Variable: Descripción:	Variable: Descripción:

	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° 2 MENÚ: 10

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