ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita	28	4	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9231-2024** Nombre Asociado: **ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA - ASOINCO**

Nombre Comedor Comunitario: **113929-CCCP 07-012 NUEVO CHILE**

Fecha Inicio Operación: **3/12/2024** Fecha Final Operación: **30/04/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **LAURA CONSTANZA PEÑA**

2. Ubicación

Localidad: **BOSA** Barrio: **NUEVO CHILE** Dirección: **Calle 56 D Sur # 72G - 05**

Tel: **NA** Cel.: **3134589772** Correo Electrónico: Nuevochile9231-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **300**

Participantes Autorizados por Plan de Compras **300** Total Asistencia del Día: **295** Total Histórico de Asistencia: NA

Capítulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Se realiza visita de cierre en el comedor Nuevo chile, evidenciando que el comedor cuenta con concepto sanitario Favorable del día 04/09/2024 emitido por la entidad Subred Sur occidente Acta N° AS02C 134303, de igual forma cuenta con Certificado de lavado de tanque del 06/03/2025 realizado por la empresa Eficax Fumigaciones y fumigación del 14/12/2024 realizada por la empresa Fumigaciones Cedicar.

Durante la visita de cierre se evidencia la entrega del menú # 7 de la semana 2, el cual consta de: Pechuga de pollo a la plancha en trozos, arroz atomatado, ensalada de espinaca, mango, manzana y miel, yuca frita, sopa de fideos, sorbete de guanabana y papaya con yogurt, evidenciando cambio en la fruta del postre, toda vez que se suministra papaya en lugar de fresa, dando cumplimiento al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Durante la ejecución del convenio de asociación **9231-2024** el Asociado dio cumplimiento a los compromisos específicos del componente Alimentación, Nutrición y Salubridad. Así mismo, adelantó las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos evidenciados y no presenta medidas contractuales en estado abierto.

No es posible generar el historico de asistencia.

se socializa y se deja copia de acta de visita al responsable.

Powered by CamScanner

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Jaqui Pinzon.
Responsable del Servicio.

Powered by CamScanner

Capítulo C. 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
R	16	25/03/2025	28/04/2025: Se evidencia que el asociado utiliza la materia prima de acuerdo a las cantidades establecidas en el analisis nutricional para las preparaciones del menú del día.	X		CERRADO	
O	24	25/03/2025	28/04/2025: Se evidencia que el asociado cuenta con la materia prima requerida para las preparaciones de mínimo 2 días de operación.	X		CERRADO	
O	26	25/03/2025	28/04/2025: Se evidencia que el vehículo de pulpas de frutas de placas GZZ809 cuenta con concepto higienico sanitario favorable del día 17/03/2025.	X		CERRADO	
O	35	25/03/2025	28/04/2025: Se evidencia que se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas durante el inicio y distribución de las preparaciones del menú # 7 suministrado.	X		CERRADO	
O	38	25/03/2025	28/04/2025: Se evidencia que el personal manipulador hace uso adecuado de los utensilios en el momento del servido, evitando el contacto directo con las manos.	X		CERRADO	
O	47	25/03/2025	28/03/2025:Se evidencia que la profesional en nutrición realiza la capacitación de BPM al perosnal manipulador Hilda López y Liliana Berrio el día 02/04/2025, sobre manejo de temperaturas.	X		CERRADO	
O	48	25/03/2025	28/04/2025: Se evidencian certificados médicos del personal manipulador así; Liliana Berrios con fecha del 25/02/2025 y de Isabel Holguín del día 21/04/2024, los cuales se encontraban vigentes a la fecha en que realizó el reemplazo día 25/03/2025.	X		CERRADO	
R	13	25/01/2025	28/04/2025: Se evidencia cumplimiento en el gramaje de porción servida para las preparaciones del menú # 7 en el grupo de edad de 9 a 13 años.	X		CERRADO	
O	25	21/02/2025	28/04/2025: Se evidencia documentación del proveedor del pescado, Comercializadora Fresmar SAS, con concepto sanitario favorable con requerimientos del 06/11/2024.	X		CERRADO	
O	33	5/02/2025	28/04/2025: Durante la verificación en visita no se evidencio agotamiento de las preparaciones del menú # 7 suministrado.	X		CERRADO	
O	39	5/02/2025	28/04/2025: Se evidencia cumplimiento en las características organolépticas de las preparaciones del menú # 7 suministrado.	X		CERRADO	
O	46	5/02/2025	28/04/2025: Se evidencia que el personal manipulador cuenta con la dotación en bueno estado.	X		CERRADO	
O	23	21/02/2025	28/04/2025: Se evidencia que la materia prima almacenada cumple con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, de rotulado de alimentos.	X		CERRADO	
O	27	21/02/2025	28/04/2025: Se evidencia que la responsable del servicio presenta a la supervisión la información y/o los formatos solicitados durante la visita de cierre.	X		CERRADO	
R	31	21/02/2025	28/04/2025: Durante la visita de verificación se evidencia que la materia prima almacenada cumple con las condiciones de calidad e inocuidad.	X		CERRADO	

Powered by CamScanner

Tipo O,R	Variable	Fecha Generación O,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R
O	43	6/02/2025	28/04/2025: Se evidencia resultado microbiologico conforme para el item de ensayo Frotis de superficie de la muestra tomada el día 20/03/2025.	X		CERRADO	
O	50	21/02/2025	28/04/2025: Se evidencia gramera funcionando de manera correcta.	X		CERRADO	
O	12	11/04/2025	28/04/2025: Se evidencia que se llevan a cabo los procedimientos establecidos en la planificación alimentaria y procedimientos de abastecimientos, toda vez que se da inicio al servicio a las 10:30 Am y se cuenta con las preparaciones completas.	X		CERRADO	
O	32	11/04/2025	28/04/2025: Se evidencia que se realiza el pre-alistamiento de la materia prima para las preparaciones del menú # 7 de manera completa y antes de dar inicio al servicio.	X		CERRADO	

Capitulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Laura Peña Cortes	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1030641806	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión ANS
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	DIA	28	MES	04	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113929-CCCP-07-012 NUEVO CHILE

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9231-2024

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ☐ **Cierre** X

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°: 1 MENÚ: 7

Grupo 3: de 6 a 8 años	Grupo 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: Mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía

Powered by CamScanner