

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025		FORMATO NO CONTROLADO		
			PAGINA	1 de 10	
Fecha de Visita: <u>02</u> <u>09</u> <u>2025</u>		Hora Inicio: <u>8:50 am</u>	Hora Finalización: <u>4:45 pm</u>		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA					
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>9032-2025</u> Nombre Asociado: <u>Fundación Rema</u> Nombre Comedor Comunitario: <u>123043 CCCP 07-016 Ciudadela El Recreo</u> Fecha Inicio Operación: <u>24/07/2025</u> Fecha Final Operación: <u>31/12/2025</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>Julieth Silva Carvajal</u>					
2. Ubicación Localidad: <u>Bosa</u> Barrio: <u>Ciudadela El Recreo</u> Dirección: <u>Cra 930 # 69 Sur - 40</u> Tel: <u>N/A aplicar</u> Cel.: <u>3219022668</u> Correo Electrónico: <u>CiudadelaElRecreo9031-2025@outlook.com</u>					
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>200</u> N° Personas Beneficiarias en Atención: <u>151</u> Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: <u>170</u> Total Asistencia del Día: <u>139</u> Total Histórico de Asistencia: <u>4002</u>					
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 5.1.1.1.2. Ciclo de menús.			C ☒ NC ☐ NA ☐	
		Peso Neto			
	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	
5	Sopa o cazuela				
	Cereal				
Verdura o ensalada	lechuga	4,1	4,5		
	tomate	4,1	4,1		
	cebolla	4,1	4,1		
		Peso Neto			
	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	
	Proteína	Ceras	14	14	
	Tubérculo o plátano	Perejil	0,1	0,1	
	Bebida de fruta	Fieva	12	12	
		Azúcar	1	1	
	Postre	Pera	0,3	0,5	
		Oucodo	0,0	0,0	

<div></div>		<div>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</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
				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>			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
	Pollo	El Triunfo	16-09-2024	Favorable	30-06-2020
	Carne	El Gran Paraíso	11-09-2024	Favorable	30-06-2020
	Leche	El Moribón	29-11-2024	Favorable	RSA 0022792-2012
	Queso	El Moribón	29-11-2024	Favorable	RSA 0027062-2023
	Yogurt	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA 0017115-2012 → 19/01/2027
	Helado	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA 006594-2018 → 29/06/2025
	Crema de leche	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA E0012190-2021 → 11/05/2026
	Huevos	Makro	17-09-2024	Favorable	NA
Pescado	Fresmar	25-02-2025	Fav. Requerimiento	NA	
Pulpas	Mority pulpas	19-05-2025	Favorable	PSA 001161-2017	
3.2.2. Transporte de Alimentos					
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
15	<p>Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.</p>			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
	Pollo	El Triunfo	5KM 154	07-10-2024	Favorable
	Pescado	Fresmar	65M-141	08-10-2024	Favorable
	Carne	El Gran Paraíso	LCU 778	05-09-2024	Favorable
	Leche	El Moribón	TLH 875	14-11-2024	Favorable
	Queso	El Moribón	TLH 875	14-11-2024	Favorable
	Yogurt	Makro	TLH 875	14-11-2024	Favorable
	Helado	Makro	TLH 875	14-11-2024	Favorable
	Crema de leche	Makro	TLH 876	14-11-2024	Favorable
Huevos	Makro	ST2-701	05-10-2024	Favorable	
Pulpas	Mority pulpas	622 809	17-03-2025	Favorable	
3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos					
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
16	<p>Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)* e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico</p>			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	

 ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ <small>Integración Social</small>		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 2026		FORMATO NO CONTROLADO																																	
				PAGINA	4 de 10																																
3.2.4. Almacenamiento de Alimentos																																					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239).	C ☒ NC ☐ NA ☐	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
19	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 ☐	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento																																
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.				C ☒ NC ☐ NA ☐																																
3.2.5. Preparación de los Alimentos																																					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. 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 ☐																																
N°	Variables				Nivel de Cumplimiento																																
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.				C ☒ NC ☐ NA ☐																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Grupo de Alimentos</th> <th style="width: 30%;">Preparación del Día</th> <th style="width: 10%;">T1 °C</th> <th style="width: 10%;">T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Peto dulce con leche</td> <td>80</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Aroz con Arvejas</td> <td>90</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Carne de res A Soder</td> <td>92</td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cebolla</td> <td>37</td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Pure de papa-perejil</td> <td>85</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Jugo de Fresa</td> <td>23</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Pera con queso</td> <td>21</td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>						Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Peto dulce con leche	80	75	Cereal	Aroz con Arvejas	90	78	Proteína	Carne de res A Soder	92	76	Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cebolla	37	45	Tubérculo o Plátano	Pure de papa-perejil	85	80	Bebida de Fruta	Jugo de Fresa	23	38	Postre	Pera con queso	21	40
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Peto dulce con leche	80	75																																		
Cereal	Aroz con Arvejas	90	78																																		
Proteína	Carne de res A Soder	92	76																																		
Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cebolla	37	45																																		
Tubérculo o Plátano	Pure de papa-perejil	85	80																																		
Bebida de Fruta	Jugo de Fresa	23	38																																		
Postre	Pera con queso	21	40																																		

 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 servicio 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 servicio, 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 servicio.	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 servicio, 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 ☐ <i>19-08-2025</i>
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	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.	<div>C ☒ NC ☐ NA ☐</div> <p>Tengo personal Manipulador</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>Maria Fernanda Niñojo</td><td>25-08-2025</td></tr><tr><td>2</td><td>Johana Torres</td><td>25-08-2025</td></tr><tr><td>3</td><td>Ligia Cervajal</td><td>25-08-2025</td></tr><tr><td>4</td><td></td><td></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	Maria Fernanda Niñojo	25-08-2025	2	Johana Torres	25-08-2025	3	Ligia Cervajal	25-08-2025	4			5			6			7			8			9			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	Maria Fernanda Niñojo	25-08-2025																														
2	Johana Torres	25-08-2025																														
3	Ligia Cervajal	25-08-2025																														
4																																
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
37	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.	<div>C ☒ NC ☐ NA ☐</div>																														
	<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>Maria Fernanda Niñojo</td><td>01-07-2025</td></tr><tr><td>2</td><td>Johana Torres</td><td>04-10-2024</td></tr><tr><td>3</td><td>Ligia Cervajal</td><td>26-03-2025</td></tr><tr><td>4</td><td>Carolina Suarez (Nutricionista)</td><td>26-05-2025</td></tr><tr><td>5</td><td>Celenys Marycory Quiroga (Cocinera)</td><td>16-05-2025</td></tr><tr><td>6</td><td>Ana Julieth Silva (Responsable)</td><td>20-06-2025</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 Certificado Médico	1	Maria Fernanda Niñojo	01-07-2025	2	Johana Torres	04-10-2024	3	Ligia Cervajal	26-03-2025	4	Carolina Suarez (Nutricionista)	26-05-2025	5	Celenys Marycory Quiroga (Cocinera)	16-05-2025	6	Ana Julieth Silva (Responsable)	20-06-2025	7			8			9			
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																														
1	Maria Fernanda Niñojo	01-07-2025																														
2	Johana Torres	04-10-2024																														
3	Ligia Cervajal	26-03-2025																														
4	Carolina Suarez (Nutricionista)	26-05-2025																														
5	Celenys Marycory Quiroga (Cocinera)	16-05-2025																														
6	Ana Julieth Silva (Responsable)	20-06-2025																														
7																																
8																																
9																																

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	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. 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.	<div>C ☒ NC ☐ NA ☐</div> <p>22-08-2025 Beneficiarios y personal manipulador</p>

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	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.	<div>C ☐ NC ☒ NA ☐</div>	40	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.	<div>C ☒ NC ☐ NA ☐</div>
**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.					

	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
	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> PAGINA 7 de 10 </div>	

4.6. Plan de Saneamiento

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> Fecha Divulgación: Día <u>31</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> <u>20-08-2025</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-PSS003) 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>04</u> Mes <u>08</u> Año <u>2025</u>	C ☒ NC ☐ NA ☐

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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	29	32	<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; transform: rotate(45deg);"></div>
1:00 p. m.	63	69	
2:00 p. m.	121	128	
3:00 p. m.	130	132	
3:30 p. m.	132	132	
Total	132	132	

Lavado del tanque de almacenamiento de agua potable el
 4/10/2025 por la Empresa Multiservicios Fenix M.
 concepto favorable acta no 5007005335 del día 04/10/2025 por la Jibred Sur Occidente.

Variable 2 no aplica se realizara seguimiento en la siguiente
 visita del componente AIVS.

Variable 4 no aplica menor expend se entregue en
 diciembre del (2024) 2025

Variable 10 no aplica el comedor es nuevo inicio el
 24/6/2025.

Variable 7 no aplica en este momento en comedor es
 nuevo e inicio el 24/6/2025 no cuenta con diagnóstico
 nutricional.

Variable 33 no aplica se cumple en tiempos establecidos
 Se reciben resultados el 29/10/2025.

Variable 34 no aplica no hay eventos epidemiológicos
 ni ETAS en el comedor

Variable 46 no aplica el comedor no cuenta en proceso
 de Apate adicional.

Se socializa y se da a conocer del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Para las acciones correctivas por los resultados microbiológicos
 no conformes, se realizara compra de tanque, lavado del mismo.

Julieth Silva



FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA	9 de 10
--------	---------

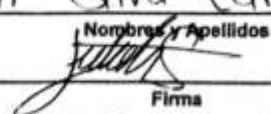
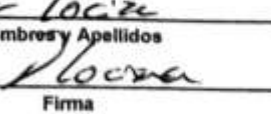
Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
0	32	Se evidencia resultados microbiológicos no conformes para agua potable por presencia de Coliformes totales, toma de la muestra 19-08-2025, resultados enviados el 29/08/2025.	primera neta

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		R	RR
0	39	31-07-2025	02-09-2025 Se ordena compensar extractos financiando correctamente, se cuenta con extracto de carne 1 a 7 bolsones biodegradables. Falta nueva de 27 p.e.s. Tercera Observación	X		Abierto		
0	6	22-08-2025	02-09-2025 Se ordena capacitar a los líderes de la Sección Ligera-Lavajal en Requerimientos de planificación y Abastecimiento de alimentos el 23/08/2025; muestreo patrón 25/08/2025, control de esterilización 23/08/2025; criterios de la celdas de los alimentos 23/08/2025.	X		Cerrado		
0	B	22-08-2025	02-09-2025 Se ordena que se realice una nueva muestra de datos antropométricos el día 23-08-2025 por 76 beneficiarios en total de 127 beneficiarios.	X		Cerrado		
0	18	22-08-2024	02-09-2025 Se ordena que los rotulados de los alimentos correspondan a las fechas según el empaque de producto orgánico, balanceo de 3 kg merca. No en lote 19525 y fecha vencimiento actual 2025	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Julieith Silva Carvajal Nombres y Apellidos  Firma 1.007.297.347 Cédula de Ciudadanía Responsable del Servicio Cargo	Patricio Locize Nombres y Apellidos  Firma 5.186.888 Cédula de Ciudadanía mpio Naranjo Cargo

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



MUNICIPALIDAD DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE ENTORNO SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Código: FOR-PS-246

Versión: 1

Fecha: Mayo 20230942 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	1230 43 cccp 07-016 Ciudadela El Recreo		
DIRECCIÓN:	Cra 830 #69 Ser -40	TELÉFONO:	3219022668
FECHA (dd/mm/aaaa):	02-09-2025	OPERADOR:	Fredy Renan

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res asada en trozos	Carne de res asada en trozos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada lechuga Panadita	Ensalada lechuga Panadita	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Purè de papa perejil	Purè de papa perejil	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Arroz	Arroz con Arroz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Peto dulce con leche	Peto dulce con leche	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sugo de Pasa	Sugo de Pasa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Uva con queso	Uva con queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

P. Lozano

NOMBRES Y APELLIDOS:

Patricia Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

Julia Silva

NOMBRES Y APELLIDOS:

Julia Silva

	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	02	MES	09	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 9032 CCCP 07-016 CIUDADELA EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA:9032-2024						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐</div> <div>Seguimiento ☒</div> <div>Cierre ☐</div>						

MENU SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA N° 4 MENÚ: 20		
<p>GRUPO 3: de 6 a 8 año</p> 	<p>GRUPO 4: de 9 a 13 años</p> 	<p>GRUPO 5: mayores de 14 años</p> 

Apoyo a la supervisión
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51968968
Cédula de Ciudadanía