

	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	04	11	2025	Hora Inicio	9:15 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.
-----------------	-----------	-----------	-------------	-------------	-------------------	-------------------	-------------------

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación
 N° Convenio/Vigencia: 9032-2025 Nombre Asociado: FUNDACIÓN REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR
 Nombre Comedor Comunitario : 123043-CCCP-07 016 CIUDADELA EL RECREO
 Fecha Inicio Operación: 24/07/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025
 Nombre Responsable del Servicio: JULIETH SILVA

2. Ubicación
 Localidad: BOSA Barrio: CIUDADELA EL RECREO Dirección: CARRERA 93D #69 SUR -40
 Tel: 6018069417 Cel: 3219022668 Correo Electrónico: CIUDADELAELRECREO9032-2025@OUTLOOK.COM

3. Cobertura
 Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Personas Beneficiarias en Atención: 199
 Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 180 Total Histórico de Asistencia: 13081

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 numeral 5.1.1.1.2. <i>Ciclo de menús</i>	C NC NA ☒ ☐ ☐

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	-----	-----	-----
	-----	-----	-----
	-----	-----	-----
	-----	-----	-----
Cereal	-----	-----	-----
	-----	-----	-----
Verdura o ensalada	-----	-----	-----
	-----	-----	-----
	-----	-----	-----

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína	-----	-----	-----
	-----	-----	-----
Tubérculo o plátano	-----	-----	-----
	-----	-----	-----
Bebida de fruta	Pulpa de tomate de arbol	14,4	15
	Azucar	1,2	1,2
Postre	Banano	11,8	11,9
	Queso	10,3	10,5

		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: Día <u>30</u> Mes <u>7</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Estandarización: Día <u>3</u> Mes <u>10</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha de Procedimiento: Día <u>39</u> Mes <u>7</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día <u>29</u> Mes <u>7</u> Año <u>2025</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>			
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: Día <u>19</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>5</u> Año <u>2025</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios: Día <u>--</u> Mes <u>--</u> Año <u>--</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	8	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>3</u> Mes <u>10</u> Año <u>2025</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div> <p>67 Beneficiarios Nuevos</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>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☐ NA ☒ </div>
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 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: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS Porcentaje de Cumplimiento: 87,5%</p> <p>Fecha: Día: <u>10</u> Mes: <u>9</u> Año: <u>2025</u> Nº Acta: <u>AS02C151080</u></p> <p>Hospital / Subred: <u>SUR OCCIDENTE</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>			
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>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>	13	<p>Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 <i>Compra de Alimentos</i>.</p> <p>Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </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			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>Carnes El Triunfo</td> <td>20/09/2025</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL GRAN PARAISO</td> <td>23/09/2025</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTIÑO</td> <td>29/11/2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-0022795-2022</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MORTIÑO</td> <td>29/11/2024</td> <td>Favorable</td> <td>RSA-0027062-2023</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Makro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable</td> <td>RSA 0017125-2022</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Makro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA 006594-2018</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Makro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>RSA 0012190-2021</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Makro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESHMAR</td> <td>25/02/2025</td> <td>Favorable con requerimientos</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Hortypulpas</td> <td>19/05/2025</td> <td>Favorable</td> <td>NA</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	Carnes El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2020	Carne	EL GRAN PARAISO	23/09/2025	Favorable	30/06/2020	Leche	MORTIÑO	29/11/2024	Favorable	RSA-0022795-2022	Queso	MORTIÑO	29/11/2024	Favorable	RSA-0027062-2023	Yogurt	Makro	20/08/2025	Favorable	RSA 0017125-2022	Helado	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA 006594-2018	Crema de leche	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA 0012190-2021	Huevos	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	NA	Pescado	FRESHMAR	25/02/2025	Favorable con requerimientos	-	Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	Favorable	NA	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																				
	Pollo	Carnes El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2020																																																				
	Carne	EL GRAN PARAISO	23/09/2025	Favorable	30/06/2020																																																				
	Leche	MORTIÑO	29/11/2024	Favorable	RSA-0022795-2022																																																				
	Queso	MORTIÑO	29/11/2024	Favorable	RSA-0027062-2023																																																				
	Yogurt	Makro	20/08/2025	Favorable	RSA 0017125-2022																																																				
	Helado	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA 006594-2018																																																				
	Crema de leche	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA 0012190-2021																																																				
	Huevos	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	NA																																																				
	Pescado	FRESHMAR	25/02/2025	Favorable con requerimientos	-																																																				
	Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	Favorable	NA																																																				

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>Carnes El Triunfo</td> <td>SKM 154</td> <td>8/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESHMAR</td> <td>CSU 577</td> <td>7/04/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL GRAN PARAISO</td> <td>UFX 653</td> <td>10/09/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTIÑO</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MORTIÑO</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Makro</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Makro</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Makro</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</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>17/03/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	Carnes El Triunfo	SKM 154	8/10/2025	Favorable	Pescado	FRESHMAR	CSU 577	7/04/2025	Favorable	Carne	EL GRAN PARAISO	UFX 653	10/09/2025	Favorable	Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable	Queso	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable	Yogurt	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable	Helado	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable	Crema de leche	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable	Huevos	Makro	WCK 306	13/06/2025	Favorable	Pulpas	Hortypulpas	GZZ 809	17/03/2025	Favorable	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																				
	Pollo	Carnes El Triunfo	SKM 154	8/10/2025	Favorable																																																				
	Pescado	FRESHMAR	CSU 577	7/04/2025	Favorable																																																				
	Carne	EL GRAN PARAISO	UFX 653	10/09/2025	Favorable																																																				
	Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable																																																				
	Queso	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable																																																				
	Yogurt	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable																																																				
	Helado	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable																																																				
	Crema de leche	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable																																																				
	Huevos	Makro	WCK 306	13/06/2025	Favorable																																																				
	Pulpas	Hortypulpas	GZZ 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>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>

Nº

24

Variables

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.

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	66	67
Cereal	ARROZ BLANCO	80	85
Proteína	FILETE DE MOJARRA DORADA	67	74
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUIADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	83	86
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	68	70
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	5,4	5
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	3,7	4

Nivel de Cumplimiento

C

NC

NA

X

		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					
4.2.6. 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 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 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	

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
36	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 ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>MARIA FERNANDA NIVIAYO</td><td>3/10/2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>JOHANA TORRES</td><td>3/10/2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>LIGIA CARVAJAL</td><td>3/10/2025</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>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	3/10/2025	2	JOHANA TORRES	3/10/2025	3	LIGIA CARVAJAL	3/10/2025	4			5			6			7			8			9			
	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación																													
	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	3/10/2025																													
	2	JOHANA TORRES	3/10/2025																													
	3	LIGIA CARVAJAL	3/10/2025																													
	4																															
	5																															
	6																															
	7																															
8																																
9																																

N°	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 ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>																														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>N°</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 NIVIAYO</td><td>1/07/2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>JOHANA TORRES</td><td>31/10/2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>LIGIA CARVAJAL</td><td>26/03/2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)</td><td>20/06/2025</td></tr> <tr><td>5</td><td>CAROLINA SUAREZ(NUTRICIONISTA)</td><td>26/05/2025</td></tr> <tr><td>6</td><td>CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)</td><td>16/05/2025</td></tr> <tr><td>7</td><td>YORMARY BUITRAGO (REEMPLAZO)</td><td>27/09/2025</td></tr> <tr><td>8</td><td>-----</td><td>-</td></tr> <tr><td>9</td><td>-----</td><td>-</td></tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	1/07/2025	2	JOHANA TORRES	31/10/2025	3	LIGIA CARVAJAL	26/03/2025	4	JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	20/06/2025	5	CAROLINA SUAREZ(NUTRICIONISTA)	26/05/2025	6	CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	16/05/2025	7	YORMARY BUITRAGO (REEMPLAZO)	27/09/2025	8	-----	-	9	-----	-	
	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																													
	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	1/07/2025																													
	2	JOHANA TORRES	31/10/2025																													
	3	LIGIA CARVAJAL	26/03/2025																													
	4	JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	20/06/2025																													
	5	CAROLINA SUAREZ(NUTRICIONISTA)	26/05/2025																													
	6	CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	16/05/2025																													
	7	YORMARY BUITRAGO (REEMPLAZO)	27/09/2025																													
8	-----	-																														
9	-----	-																														

N°	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>	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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>	<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>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 ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>

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>5</u> Año <u>2025</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>30</u> Mes <u>7</u> Año <u>2025</u> Fecha Divulgación: Día <u>31</u> Mes <u>7</u> Año <u>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-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 ☐
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adopta 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>4</u> Mes <u>8</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 participantes registrados en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.					
Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios		
12 m	52	52			
1:00 p. m.	116	116			
2:00 p. m.	161	161			
3:00 p. m.	--	--			
3:30 p. m.	180	180			
Total	-----	-----			

Variables que no aplican: 4,10 está dentro de los tiempos

Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria

Variables que No aplican: 46, el asociado no ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

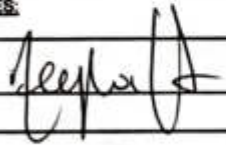
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

PAGINA	9 de 11
--------	---------

PAGINA	10 de 11
--------	----------

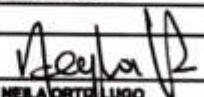
Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

 MINISTERIO DE SALUD SECRETARÍA DE ASISTENCIA SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS							Código: FGR-PSS-348 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/2042 - 2012/2023 Página: 1 de 1		
	SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:		BOSA		SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:		COMEDOR COMUNITARIO			
	UNIDAD OPERATIVA:		123043-CCCP-07 016 CIUADELA EL RECREO							
	DIRECCIÓN:		CARRERA 93D #69 SUR -40		TELÉFONO:		6018069417			
FECHA (dd/mm/aaaa):		4/11/2025		OPERADOR:		FUNDACIÓN REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR				
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES	
SOPA DE AVEHA	SOPA DE AVEHA	1	8	8	8	8	8	3		
		2	8	8	8	8	8			
		3	8	8	8	8	8			
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3		
		2	8	8	8	8	8			
		3	8	8	8	8	8			
FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	1	8	8	8	8	8	3		
		2	8	8	8	8	8			
		3	8	8	8	8	8			
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3		
		2	8	8	8	8	8			
		3	8	8	8	8	8			
PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3		
		2	8	8	8	8	8			
		3	8	8	8	8	8			
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	8	8	8	8	8	3		
		2	8	8	8	8	8			
		3	8	8	8	8	8			
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	8	8	8	8	8	3		
		2	8	8	8	8	8			
		3	8	8	8	8	8			
OBSERVACIONES:		MENÚ:2, SEMANA:1								
FIRMA PROFESIONAL: 					FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 					
NOMBRES Y APELLIDOS: NEILA ORTIZ LUGO					NOMBRES Y APELLIDOS: JULIETH SILVA					

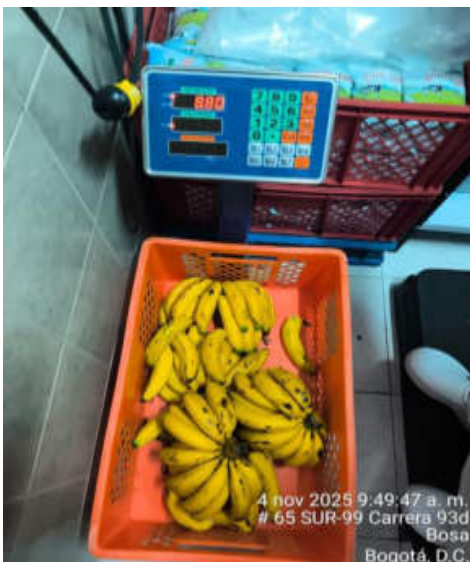
		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código: POR/PS-002 Versión: 2 Fecha: Mayo 002303042 - 2013/05/03 Página: 1 de 1														
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		BOSA		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		123043-CCCP-07 016 CIUDADELA EL RECREO		FECHA DE EVALUACIÓN: (DDMM/AAAA)		4/11/2025																	
COBERTURA ATENDIDA HOY:		180		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		123043-CCCP-07 016		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		NEILA ORTIZ LUGO		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN																	
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		2		NÚMERO DE MUESTRAS															RESULTADO								
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN 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				
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	266	272	284	293	290	312	279	259	285	259	283	285	300									3				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	101	105	109	107	116	103	96	106	96	105	106	111													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	180	150	150	156	170	153	153	155	159	150	162	156	160										3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	93	93	97	106	95	95	96	99	93	101	97	99													
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	56	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	58	57	55	55	59	58	56	60	56	58	54	59										3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	104	102	98	98	105	104	100	107	100	104	96	105													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	89	70	90	82	89	99	89	84	75	78	81	90										3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	105	82	106	96	105	116	105	99	88	92	95	106													
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA SIN CÁSCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CÁSCARA COCIDA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	72	68	70	60	63	62	61	67	69	71	60	69										3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	104	99	101	87	91	90	88	97	100	103	87	100													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	289	294	323	310	300	287	295	294	279	311	300	282	296										3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	96	108	103	100	96	98	98	93	104	100	94	99													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	99	92	85	95	86	88	88	82	88	85	87	83										3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	118	110	101	113	102	105	105	98	105	101	104	99													
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	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: MENÚ: 2 SEMANA: 1

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 J. L. SILVA 1.007.297.347 RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 NEILA ORTIZ LUGO 1.958.358.911 PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN
--	---	--	--

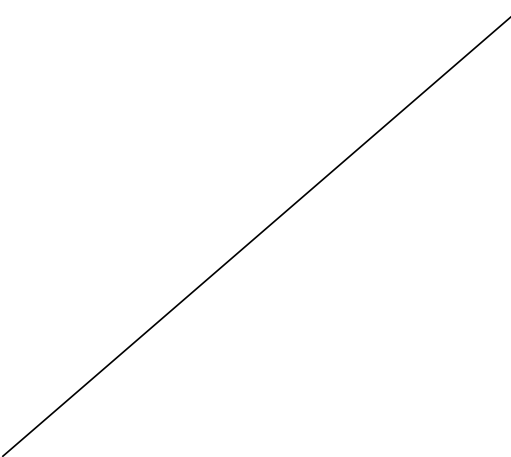
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	4	MES	11	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 123043-CCCP-07 016 CIUDADELA EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	9032-2025					
TIPO DE VISITA	Apertura	☐	Seguimiento	☒	cierre	☐
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE						
						
No de Variable: 12			No de Variable: 21			
Se evidencia que el empaque de filete de pescado no cuenta con la información completa del producto, solo relaciona lote y vencimiento			El pre-alistamiento de alimentos no se realiza aplicando los pasos de: pesado de los alimentos, les faltaban 3 kilos de banano lo cuales fueron completados durante la visita			

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
	
No de Variable: 39	No de Variable: #N/A
Se evidencia que cuentan con licuadora industrial de 5 litros y por anexo esta establecido que debe ser mínimo de 10 litros	#N/A

	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: 2	
GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u>	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u>	GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>
		

Apoyo a la supervision
NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos
1050956611
Cédula de Ciudadanía