

 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 10

Fecha de Visita	17	2	2026	Hora Inicio	09:00AM	Hora Finalización	3:30PM
-----------------	----	---	------	-------------	---------	-------------------	--------

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-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO
 Fecha Inicio Operación: 24/07/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026
 Nombre Responsable del Servicio: JULIETH SILVA CARVAJAL

2. Ubicación
 Localidad: BOSA Barrio: CIUDELA EL RECREO Dirección: CARRERA 93 D # 69 SUR - 40
 Tel: --- Cel.: 3219022668 Correo Electrónico: Ciudadelaelrecreo9031-2025@outlook.com

3. Cobertura
 Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Personas Beneficiarias en Atención: 193
 Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 175 Total Histórico de Asistencia: --

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. <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th style="width:10%;">Menú</th> <th style="width:15%;">Ingredientes</th> <th style="width:15%;">Requerido (kg)</th> <th style="width:15%;">Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Sopa o cazuela</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">Verdura o ensalada</td> <td>LECHUGA</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">15.7</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">16.1</td> </tr> <tr> <td>TOMATE</td> </tr> <tr> <td>CEBOLLA</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th style="width:10%;">Menú</th> <th style="width:15%;">Ingredientes</th> <th style="width:15%;">Requerido (kg)</th> <th style="width:15%;">Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Tubérculo o plátano</td> <td>MARGARINA</td> <td>0.5</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Bebida de fruta</td> <td>PULPA DE FRESA</td> <td>14.1</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>AZUCAR</td> <td>1.2</td> <td>1.2</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Postre</td> <td>PERA</td> <td>8.1</td> <td>8.5</td> </tr> <tr> <td>QUESO DOBLE CREMA</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> </div>			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal							Verdura o ensalada	LECHUGA	15.7	16.1	TOMATE	CEBOLLA			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano	MARGARINA	0.5	0.5				Bebida de fruta	PULPA DE FRESA	14.1	15	AZUCAR	1.2	1.2	Postre	PERA	8.1	8.5	QUESO DOBLE CREMA	10	10	C ☒ NC ☐ NA ☐
		Peso Neto																																																																
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																															
Sopa o cazuela																																																																		
Cereal																																																																		
Verdura o ensalada	LECHUGA	15.7	16.1																																																															
	TOMATE																																																																	
	CEBOLLA																																																																	
		Peso Neto																																																																
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																															
Proteína																																																																		
Tubérculo o plátano	MARGARINA	0.5	0.5																																																															
Bebida de fruta	PULPA DE FRESA	14.1	15																																																															
	AZUCAR	1.2	1.2																																																															
Postre	PERA	8.1	8.5																																																															
	QUESO DOBLE CREMA	10	10																																																															

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>Secretaría de 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 2025		FORMATO NO CONTROLADO <small>PAGINA</small> <small>2 de 10</small>	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
6	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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>			
	Fecha Minuta Patrón: Día <u>05</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u>	Fecha Estandarización: Día <u>14</u> Mes <u>02</u> Año <u>2026</u>			
	Fecha Procedimiento: Día <u>05</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u>	Fecha Recepción-Criterios: Día <u>05</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u>			
Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	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	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>	8	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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>
	Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>19</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u>			Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>14</u> Mes <u>02</u> Año <u>2026</u>	
	Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u>			Febrero: toma masiva 57 beneficiarios Febrero: toma a beneficiarios nuevos 6	
	Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>13</u> Mes <u>12</u> Año <u>2025</u>				
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div> <div>16 2 26</div>	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. Obesidad: 20 Bajo: 8	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>
Categoría 3. Subcomponente Salubridad					
3.1. Concepto Sanitario					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
11	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	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>			
	Concepto: <u>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>87.5%</u>				
	Fecha: Día: <u>10</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2025</u> Nº Acta: <u>ASO2C - 151080</u>				
	Hospital/Subred: <u>SUR OCCIDENTE</u>				
3.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
3.2.1. Compra de Alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>	13	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> .	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>
			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>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</p>		<p align="center">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</p>		<p align="center">FORMATO NO CONTROLADO</p>	
		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, cármicos, 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>			<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</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	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	15/08/2025	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
	Queso	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	15/08/2025	FAVORABLE	RSA 0027062-2023
	Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 0017125-2022
	Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 006594-2018
	Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 0012190-2021
	Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
	Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pulpas	HORTYPULPAS	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>			<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>	
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
	Pollo	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	8/10/2025	FAVORABLE
	Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
	Carne	EL GRAN PARAISO	UFX 653	10/09/2025	FAVORABLE
	Leche	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
	Queso	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
	Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
	Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
	Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
	Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	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 align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</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 10					
3.2.4. Almacenamiento de Alimentos									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239).	C ☒	NC ☐	NA ☐	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.	C ☒	NC ☐	NA ☐	
	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.				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				
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 ☐	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.					C ☒		NC ☐	NA ☐
	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.								
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.	C ☒	NC ☐	NA ☐	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.	C ☒	NC ☐	NA ☐	
	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).				La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.				
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 ☐
		Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C				
		Sopa o Cazuela	PETO DULCE CON LECHE	83.2	73.2				
		Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	90.3	78.2				
		Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	85.5	75.4				
		Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	2.5	3.8				
		Tubérculo o Plátano	PURE DE PAPA CON PEREJIL	86	75.2				
		Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	2.0	1.0				
		Postre	PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	4.6	5.6				

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025		FORMATO NO CONTROLADO						
				PAGINA	5 de 10					
3.2.6. Servido y Distribución de alimentos										
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento				
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C ☒	NC ☐	NA ☐	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C ☒	NC ☐	NA ☐	9 beneficiarios con autorización de alimentación en casa
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 ☐	10 2 26
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 ☒	13 2 26
Febrero - Cumple pendiente MP leche										
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> Plan de saneamiento parte I																														
	<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>LIGIA CARVAJAL</td><td>14/02/2026</td></tr> <tr><td>2</td><td>FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ</td><td>14/02/2026</td></tr> <tr><td>3</td><td>YORMARY BUITRAGO</td><td>14/02/2026</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	LIGIA CARVAJAL	14/02/2026	2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ	14/02/2026	3	YORMARY BUITRAGO	14/02/2026	4			5			6			7			8			9			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	LIGIA CARVAJAL	14/02/2026																													
	2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ	14/02/2026																													
	3	YORMARY BUITRAGO	14/02/2026																													
	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>LIGIA CARVAJAL</td><td>1/07/2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ</td><td>31/10/2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>YORMARY BUITRAGO</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 QUIROGA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)</td><td>16/05/2025</td></tr> <tr><td>6</td><td>JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)</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	LIGIA CARVAJAL	1/07/2025	2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ	31/10/2025	3	YORMARY BUITRAGO	26/03/2025	4	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)	26/05/2025	5	CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)	16/05/2025	6	JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	20/06/2025	7			8			9			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																													
	1	LIGIA CARVAJAL	1/07/2025																													
	2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ	31/10/2025																													
	3	YORMARY BUITRAGO	26/03/2025																													
	4	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)	26/05/2025																													
	5	CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)	16/05/2025																													
	6	JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	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>

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	
			PAGINA	7 de 10

4.6. Plan de Saneamiento					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. Fecha Fortalecimiento Nutricionista: Día <u>26</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> Fecha Divulgación: Día <u>24</u> Mes <u>01</u> Año <u>2026</u>	C NC NA ☒ ☐ ☐	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C NC NA ☒ ☐ ☐
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C NC NA ☐ ☒ ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día <u>04</u> Mes <u>08</u> Año <u>2025</u> Lavado de tanque: 02/09/2025	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 NA ☒ ☐ ☐	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C NC NA ☐ ☐ ☒

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C NC ☒ ☐	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C NC ☒ ☐

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA				
Información por parte de la Supervisión				
El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.				
Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios	
12 m	58	58		
1:00 p. m.	97	97		
2:00 p. m.	146	146		
3:00 p. m.				
3:30 p. m.	175	175		
Total	175	175		



PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

8 de 10

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 20 semana 4.

Ítem 33 NA: Se califica como Na toda vez que los resultados microbiológicos se encuentran conforme.

Ítem 34 NA: Se califica como NA toda vez que no se han presentado eventos epidemiológicos.

Ítem 46 NA: Se califica como NA toda vez que el asociado no realizó oferta de aporte adicional

Se evidencia que para el menú # 20 semana 4, se presenta intercambio de la fruta en el postre, se suministrar pera en lugar de uvas.

No se genera histórico de asistencia por fallas en el sistema

Se socializa acta de visita y se deja copia de la misma al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

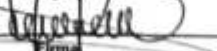
Sin comentarios.

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

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

[illegible]

Capítulo II. FIRMAS

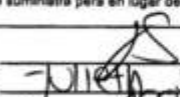
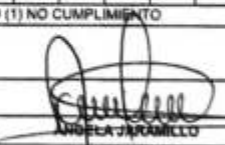
Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana Julieth Silva Canabal	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	
Firma	Firma
1 007 297 347	1.038.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

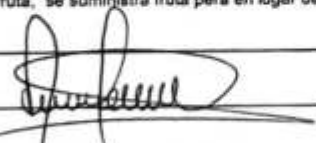
Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

 GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA Y BONEFICENCIA SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FSR-PSS-001 Versión: 3 Fecha: Mayo 2022/2024 - 2019/2023 Página: 1 de 1										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		BOSA		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		123043-COMEDOR COMUNITARIO - EL RECREO								FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		17/02/2026										
COBERTURA ATENDIDA HOY:		152		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		123943		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ANGELA JARAMILLO								ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A SUPERVISIÓN										
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		20		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 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			
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN	74	73	88	80	73	79	73	74	80	88	80	77	73									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	122	110	100	108	100	101	110	80	110	105	100												
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN	171	151	149	157	176	167	162	168	168	159	171	169	172									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	94	93	95	109	104	101	104	104	99	106	105	107												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	85	PESO O VOLUMEN	93	79	76	66	84	81	90	94	92	89	83	86	84									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	83	89	78	99	95	106	111	108	105	98	101	99												
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN	87	68	85	75	74	73	68	82	53	70	69	67	63									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	126	99	123	109	107	108	99	90	77	101	100	97	91												
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	270	PESO O VOLUMEN	286	267	272	278	279	295	275	279	270	284	253	268	260									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	99	101	103	103	109	102	103	100	105	94	99	96												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN	294	352	320	278	266	273	268	299	300	300	299	300	326									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	117	107	93	89	91	89	100	100	100	100	100	100												
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN	100	80	92	98	90	90	94	82	91	81	86	85	91									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	119	85	110	114	107	107	112	98	108	98	102	101	108												
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3											

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:
Se presenta intercambio en la fruta del postre, se suministra pera en lugar de uvas.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 JULIANA SIVO 100297347 RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 ANGELA JARAMILLO 1033.696.105 APOYO A SUPERVISIÓN
--	--	--	--

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/09/42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1			
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:		BOSA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		COMEDOR COMUNITARIO			
UNIDAD OPERATIVA:		123043-COMEDOR COMUNITARIO- EL RECREO							
DIRECCIÓN:		CARRERA 93 D # 69 SUR - 40		TELÉFONO:		3219022668			
FECHA (dd/mm/aaaa):		17/02/2026		OPERADOR:		FUNDACIÓN REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR			
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	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		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGAM TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGAM TOMATE Y CEBOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	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	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
OBSERVACIONES: Se presenta intercambio en la fruta, se suministra fruta pera en lugar de fruta uvas. Semana 4, menú # 20									
FIRMA PROFESIONAL: 					FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 				
NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A NATHALY JARAMILLO					NOMBRES Y APELLIDOS: Ana Julieth Silva Carvajal				

	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	17	MES	02	AÑO	2026
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

MENU SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA N°4 MENÚ: 20		
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
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía