

	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		19	12	2025	Hora Inicio	09:00AM	Hora Finalización	3:30PM																																																																		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																										
1. Identificación																																																																										
Nº Convenio/Vigencia:		9032-2025		Nombre Asociado:		FUNDACIÓN REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR																																																																				
Nombre Comedor Comunitario :		123043-CCCP-07-016 CIUDELA EL RECREO																																																																								
Fecha Inicio Operación:		24/07/2025		Fecha Final Operación:		31/12/2025																																																																				
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		Nº Personas Beneficiarias en Atención:		194																																																																				
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras:		200		Total Asistencia del Día:		174		Total Histórico de Asistencia: --																																																																		
Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD																																																																										
Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario																																																																										
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	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																																																																	
		☒	☐	☐			☐	☐	☒																																																																	
Nº	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																																																																	
							☒	☐	☐																																																																	
	<table><thead><tr><th rowspan="2">Menú</th><th rowspan="2">Ingredientes</th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="3">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">Cereal</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="4">Verdura o ensalada</td><td>LECHUGA</td><td rowspan="4">15.4</td><td rowspan="4">15.4</td></tr><tr><td>ZANAHORIA</td></tr><tr><td>TOMATE</td></tr><tr><td>CEBOLLA</td></tr></tbody></table>				Menú	Ingredientes	Peso Neto		Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal							Verdura o ensalada	LECHUGA	15.4	15.4	ZANAHORIA	TOMATE	CEBOLLA	<table><thead><tr><th rowspan="2">Menú</th><th rowspan="2">Ingredientes</th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="2">Proteína</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>PULPA DE FRESA</td><td>14.1</td><td>15</td></tr><tr><td>LECHE</td><td>46</td><td>46</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>MANZANA</td><td>9.5</td><td>9.5</td></tr><tr><td>YOGURT</td><td>9.9</td><td>10</td></tr></tbody></table>				Menú	Ingredientes	Peso Neto		Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína							Tubérculo o plátano							Bebida de fruta	PULPA DE FRESA	14.1	15	LECHE	46	46	Postre	MANZANA	9.5	9.5	YOGURT	9.9	10		
Menú	Ingredientes	Peso Neto																																																																								
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																							
Sopa o cazuela																																																																										
Cereal																																																																										
Verdura o ensalada	LECHUGA	15.4	15.4																																																																							
	ZANAHORIA																																																																									
	TOMATE																																																																									
	CEBOLLA																																																																									
Menú	Ingredientes	Peso Neto																																																																								
		Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																							
Proteína																																																																										
Tubérculo o plátano																																																																										
Bebida de fruta	PULPA DE FRESA	14.1	15																																																																							
	LECHE	46	46																																																																							
Postre	MANZANA	9.5	9.5																																																																							
	YOGURT	9.9	10																																																																							

 ALCALDÍA MAYOR 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	2 de 10

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	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 style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>
6	Fecha Minuta Patrón: Día <u>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> Día <u>25</u> Mes <u>08</u> Año <u>2025</u> Fecha Procedimiento: Día <u>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> Día <u>23</u> Mes <u>08</u> Año <u>2025</u>	Fecha Estandarización: Día <u>13</u> Mes <u>12</u> Año <u>2025</u> Fecha Recepción-Criterios: Día <u>29</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> Día <u>23</u> Mes <u>08</u> Año <u>2025</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 Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>19</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u> Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>13</u> Mes <u>12</u> Año <u>2025</u>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </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. Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>13</u> Mes <u>12</u> Año <u>2025</u> Beneficiarios nuevos diciembre: 9	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>
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 style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	<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	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 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>	<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	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 style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </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> . 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.	<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 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> <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>COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS</td> <td>15/08/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA-0022795-2022</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS</td> <td>15/08/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA 0027062-2023</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>RSA 0017125-2022</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</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 SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>RSA 0012190-2021</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS</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>PSA 001161- 2017</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	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	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>
	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> <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>COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS</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>COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>PMT 629</td> <td>15/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</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	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	<div>C ☒</div> <div>NC ☐</div> <div>NA ☐</div>
	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>	<div>C ☐</div> <div>NC ☒</div> <div>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	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 ☐	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 períodos 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 ☐
Nº	Variable				Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C ☒ NC ☐ NA ☐			

3.2.5. Preparación de los Alimentos																																					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C ☒ NC ☐ NA ☐	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C ☒ NC ☐ NA ☐																																
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento																																
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.				C ☒ NC ☐ NA ☐																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>SOPA DE PATACÓN</td> <td>79.9</td> <td>76.7</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ CON PIMENTÓN</td> <td>82.2</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>CARNE DE RES ASADA EN TROZOS</td> <td>72.7</td> <td>68.4</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>ENSALADA SILVESTRE</td> <td>2.5</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PAPA CRIOLLA FRITA</td> <td>65.6</td> <td>66.6</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE FRESA</td> <td>4.6</td> <td>4.4</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>MANZANA CON YOGURT</td> <td>3.3</td> <td>3.6</td> </tr> </tbody> </table>						Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACÓN	79.9	76.7	Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	82.2	71	Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	72.7	68.4	Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	2.5	5.0	Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA FRITA	65.6	66.6	Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	4.6	4.4	Postre	MANZANA CON YOGURT	3.3	3.6
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACÓN	79.9	76.7																																		
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	82.2	71																																		
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	72.7	68.4																																		
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	2.5	5.0																																		
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA FRITA	65.6	66.6																																		
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	4.6	4.4																																		
Postre	MANZANA CON YOGURT	3.3	3.6																																		

		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 ☐	10 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 ☒ 10	NC ☐ 12	NA ☐ 25	
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 ☐ 17	NC ☒ 12	NA ☐ 25	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 ☐	Cambio de tablas y desinfectantes socialización 12/12/2025 protocolo de lavados de superficies.
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 ☐	

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><div>C☒</div><div>NC☐</div><div>NA☐</div></div> <div>Introducción a la inocuidad alimentaria</div>																														
	<table><tr><th>Nº</th><th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th><th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th></tr><tr><td>1</td><td>MARIA FERNANDA NIVIAYO</td><td>13/12/2025</td></tr><tr><td>2</td><td>JOHANNA TORRES</td><td>13/12/2025</td></tr><tr><td>3</td><td>LIGIA CARVAJAL</td><td>13/12/2025</td></tr><tr><td>4</td><td>YORMARY BUITRAGO (Reemplazo)</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></table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	13/12/2025	2	JOHANNA TORRES	13/12/2025	3	LIGIA CARVAJAL	13/12/2025	4	YORMARY BUITRAGO (Reemplazo)	--	5			6			7			8			9			
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	13/12/2025																													
	2	JOHANNA TORRES	13/12/2025																													
	3	LIGIA CARVAJAL	13/12/2025																													
	4	YORMARY BUITRAGO (Reemplazo)	--																													
	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><tr><th>N°</th><th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th><th>Fecha Certificado Médico</th></tr><tr><td>1</td><td>MARIA FERNANDA NIVIAYO</td><td>1/07/2025</td></tr><tr><td>2</td><td>JOHANNA 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>YORMARY BUITRAGO (Reemplazo)</td><td>27/09/2025</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 ADMINSTRATIVA)</td><td>16/05/2025</td></tr><tr><td>7</td><td>JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)</td><td>20/06/2025</td></tr><tr><td>8</td><td></td><td></td></tr><tr><td>9</td><td></td><td></td></tr></table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	1/07/2025	2	JOHANNA TORRES	31/10/2025	3	LIGIA CARVAJAL	26/03/2025	4	YORMARY BUITRAGO (Reemplazo)	27/09/2025	5	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)	26/05/2025	6	CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINSTRATIVA)	16/05/2025	7	JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	20/06/2025	8			9			
	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																													
	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	1/07/2025																													
	2	JOHANNA TORRES	31/10/2025																													
	3	LIGIA CARVAJAL	26/03/2025																													
	4	YORMARY BUITRAGO (Reemplazo)	27/09/2025																													
	5	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)	26/05/2025																													
	6	CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINSTRATIVA)	16/05/2025																													
	7	JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	20/06/2025																													
8																																
9																																

N°	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 style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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><div>C</div><div>☐</div></div> <div><div>NC</div><div>☒</div></div> <div><div>NA</div><div>☐</div></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><div>C</div><div>☒</div></div> <div><div>NC</div><div>☐</div></div> <div><div>NA</div><div>☐</div></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>31</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> Día <u>25</u> Mes <u>08</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	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					
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	30	38			
1:00 p. m.	-	-			
2:00 p. m.	149	149			
3:00 p. m.	-	-			
3:30 p. m.	174	174			
Total	174	174			

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 17 semana 3.

Item 4 NA: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.

Item 10: Se califica como NA toda vez que se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento.

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

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

Se evidencia que para el menú # 17 semana 3 se presenta intercambio de la fruta, se suministrar manzana en lugar de banano en el postre.

Se evidencia que el día de hoy no asiste la auxiliar Johana Torres identificada con CC: 1.022.334.959, en su reemplazo se encuentra la Sra. Yormary Buitrago identificada con CC: 1022.322.533, la cual cuenta con certificado médico del 31/10/2025 y aval por parte de la SDIS del 22/10/2025.

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

Ninguna

Julieth Silva
 CC 1009297347

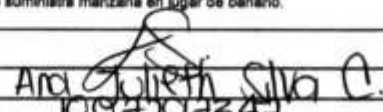
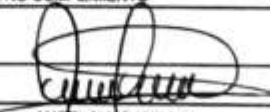
PAGINA	9 de 10
--------	---------

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

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																				Código: FOS-PSS-002 Versión: 3 Fecha: 08/03/2016 - 01/03/2023 Página: 1 de 1								
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		BOSA		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		123043-CCCP-07-018 CIUDADELA EL RECREO		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		19/12/2025																
COBERTURA ATENDIDA HOY:		152		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		123043		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ANGELA JARAMILLO		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A SUPERVISIÓN																
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		17		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	83	73	71	80	75	80	77	73	77	77	80	86	75									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	73	100	97	110	103	110	105	100	105	105	110	118	103												
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN	172	188	165	164	165	156	158	170	165	160	161	155	161									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	104	102	102	102	97	98	106	102	99	100	96	100												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN	102	78	89	85	100	85	82	78	78	90	70	90	86									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120	92	105	100	118	100	95	92	92	106	82	106	101												
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	53	PESO O VOLUMEN	51	55	53	51	52	53	53	50	49	52	50	50	51									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	104	100	98	98	100	100	94	92	98	94	94	96												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	270	PESO O VOLUMEN	284	279	278	294	282	287	305	280	275	262	286	282	267									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	103	103	109	104	106	113	104	102	97	106	104	99												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN	293	284	286	299	320	335	300	315	306	301	316	317	323									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	95	95	100	107	112	100	105	102	100	105	106	108												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO CON YOGURT	MANZANA CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN	86	75	83	80	73	76	76	75	84	81	89	74	91									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	93	99	95	87	90	90	89	100	96	106	88	106												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	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 manzana en lugar de banano.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 RESPONSABLE DEL SERVICIO	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 ANGELA JARAMILLO 1.033.896.105 APOYO A SUPERVISIÓN
--	---	--	---



ALCALDÍA 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 (202303942) - 25/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/Modalidad:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123043-CCCP-07-016 CIUDADELA EL RECREO		
DIRECCIÓN:	CARRERA 93D # 69 SUR - 40	TELÉFONO:	3219022668
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/12/2025	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
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 PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO CON YOGURT	MANZANA CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

Se presenta intercambio en la fruta del postre, se suministra manzana en lugar de banano.
Semana 3, menú # 17

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGELA NATHALY JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

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	19	MES	12	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-CCCP-07-016 CIUDADELA EL RECREO						
N° CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA:						
Apertura		☐	Seguimiento		☒	Cierre
					☐	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA		
SEMANA N° 3 MENÚ: 17		
<p>GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u></p> 	<p>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></p> 	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p> 

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