

		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		22	04	2026	Hora Inicio	8:30 a. m.	Hora Finalización	3:15 p. m.																																																																						
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-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO																																																																												
Fecha Inicio Operación:		24/07/2025		Fecha Final Operación:		16/05/2026																																																																								
Nombre Responsable del Servicio:		JULIETH SILVA CARVAJAL																																																																												
2. Ubicación																																																																														
Localidad:		BOSA		Barrio:		CIUADELA EL RECREO		Dirección:	CARRERA 93 D # 69 SUR-40																																																																					
Tel:		NA		Cel		3219022668		Correo Electrónico:		CIUADELAEELRECREO9031-2025@OUTLOOK.COM																																																																				
3. Cobertura																																																																														
Cobertura Diaria Contratada:		200		Nº Personas Beneficiarias en Atención:		200																																																																								
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras:		200		Total Asistencia del Día:		186		Total Histórico de Asistencia:		NA																																																																				
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 numeral 5.1.1.1.2. <i>Ciclo de menús</i>							C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																						
<table><thead><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><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="3">Verdura o ensalada</td><td>Ensalada completa</td><td>16,8</td><td>21,6</td></tr><tr><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr><tr><td>-----</td><td>-----</td><td>-----</td></tr></tbody></table>						Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	Cereal	-----	-----	-----	-----	-----	-----	Verdura o ensalada	Ensalada completa	16,8	21,6	-----	-----	-----	-----	-----	-----	<table><thead><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><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 mora</td><td>14,4</td><td>15</td></tr><tr><td>Leche</td><td>47,4</td><td>48</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>Pera</td><td>9,7</td><td>9,9</td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>10</td><td>10</td></tr></tbody></table>						Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína	-----	-----	-----	-----	-----	-----	Tubérculo o plátano	-----	-----	-----	-----	-----	-----	Bebida de fruta	Pulpa mora	14,4	15	Leche	47,4	48	Postre	Pera	9,7	9,9	Yogurt	10	10
		Peso Neto																																																																												
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																											
Sopa o cazuela	-----	-----	-----																																																																											
	-----	-----	-----																																																																											
	-----	-----	-----																																																																											
Cereal	-----	-----	-----																																																																											
	-----	-----	-----																																																																											
Verdura o ensalada	Ensalada completa	16,8	21,6																																																																											
	-----	-----	-----																																																																											
	-----	-----	-----																																																																											
		Peso Neto																																																																												
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																											
Proteína	-----	-----	-----																																																																											
	-----	-----	-----																																																																											
Tubérculo o plátano	-----	-----	-----																																																																											
	-----	-----	-----																																																																											
Bebida de fruta	Pulpa mora	14,4	15																																																																											
	Leche	47,4	48																																																																											
Postre	Pera	9,7	9,9																																																																											
	Yogurt	10	10																																																																											

		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025</div>				<div>FORMATO NO CONTROLADO</div> <div>PAGINA2 de 10</div>					
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 5 Mes 1 Año 2026</p> <p>Fecha Estandarización: Día 8 Mes 4 Año 2026</p> <p>Fecha de Procedimiento: Día 5 Mes 1 Año 2026</p> <p>67 Día 5 Mes 1 Año 2026</p>				<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</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>Día 19 Mes 11 Año 2024</p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día 28 Mes 5 Año 2025</p> <p>Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios: Día 14 Mes 2 Año 2026</p>		<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <p>Base recibida el 20/01/2026</p>		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 8 Mes 4 Año 2026</p> <p>Toma masiva: 5 beneficiarios Nuevos: 14</p>		<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>	
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>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <p>10/04/2026</p>		10		<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>		<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <p>Canalizaciones: 07/03/2026 a 17participantes</p>	
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: 10 Mes: 9 Año: 2025 Nº Acta: AS02C 151080</p> <p>Hospital / Subred: SUB RED SUR OCCIDENTE</p>				<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</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>CNCNA</div> <div>☒☐☐</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>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>	

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025		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>			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	
	Pollo	EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	AS:30/06/2020	
	Carne	EL PARAISO	23/09/2025	FAVORABLE	AS:30/06/2020	
	Leche	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	RSA-0022795-2022	
	Queso	MORTIÑO	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	FRESMAR	23/12/2025	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>			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	
	Pollo	EL TRIUNFO	SMK 154	8/10/2025	FAVORABLE	
	Pescado	FRESMAR	SXF 909	6/04/2026	FAVORABLE	
	Carne	EL PARAISO	UFX 653	10/09/2025	FAVORABLE	
	Leche	MORTIÑO	TLM 875	12/11/2025	FAVORABLE	
	Queso	MORTIÑO	TLM 875	12/11/2025	FAVORABLE	
	Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	12/11/2025	FAVORABLE	
	Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	12/11/2025	FAVORABLE	
	Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	12/11/2025	FAVORABLE	
	Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	WCK306	13/06/2025	FAVORABLE	
	Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	16/03/2026	FAVORABLE	
	3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos					
	Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
16	<p>Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico</p>			<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		

		<div>PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</div> <div>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS</div> <div>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO</div> <div>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD</div> <div>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025</div>				<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>																																	
		PAGINA		4 de 10																																			
FAVORABLE																																							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
17	<p>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).</p> <p>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.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		18	<p>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.</p> <p>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</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																	
19	<p>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.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		20	<p>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.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																	
Nº	Variable					Nivel de Cumplimiento																																	
21	<p>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.</p> <p>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.</p>					<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																	
3.2.5. Preparación de los Alimentos																																							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
22	<p>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.</p> <p>Realiza proceso de descongelación de productos cármicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		23	<p>Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.</p> <p>La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																	
Nº	Variables					Nivel de Cumplimiento																																	
24	<p>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.</p> <table><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 CUCHUCO DE CEBADA</td><td>67,5</td><td>68,9</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>ARROZ CON PIMENTÓN</td><td>90,1</td><td>74,9</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA</td><td>91,1</td><td>70,8</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE</td><td>2,6</td><td>3,6</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>TAJADA DE PLÁTANO MADURO</td><td>71,5</td><td>68,7</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>SORBETE DE MORA</td><td>4,9</td><td>4,9</td></tr><tr><td>Postre</td><td>PERA EN TROZOS CON YOGURT</td><td>4,9</td><td>3,7</td></tr></tbody></table>					Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	67,5	68,9	Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	90,1	74,9	Proteína	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	91,1	70,8	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	2,6	3,6	Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	71,5	68,7	Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	4,9	4,9	Postre	PERA EN TROZOS CON YOGURT	4,9	3,7	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																				
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	67,5	68,9																																				
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	90,1	74,9																																				
Proteína	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	91,1	70,8																																				
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	2,6	3,6																																				
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	71,5	68,7																																				
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	4,9	4,9																																				
Postre	PERA EN TROZOS CON YOGURT	4,9	3,7																																				

		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
4.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable
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.
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.
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
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 ☐ ☒ ☐ Resultados 01/04/2026 se presenta no conforme en frotis de manos para mes de marzo		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
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	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.			C NC NA ☒ ☐ ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Capacitación	
	1	LIGIA CARVAJAL		8/04/2026	
	2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ		8/04/2026	
	3	YORMARY BUITRAGO		8/04/2026	
	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.			C NC NA ☒ ☐ ☐	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Certificado Médico	
	1	LIGIA CARVAJAL		26/03/2026	
	2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ		22/04/2025	
	3	YORMARY BUITRAGO		27/09/2025	
	4	CELENYS QUIROGA (AUX. ADMON)		16/05/2025	
	5	JULIETH SILVA (RESP. SERVICIO)		20/06/2025	
	6	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)		26/05/2025	
	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.			C NC NA ☒ ☐ ☐	
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. **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.	C NC NA ☒ ☐ ☐	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.	C NC NA ☒ ☐ ☐

4.6. Plan de Saneamiento

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	<p>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.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Nutricionista: Día 26 Mes 5 Año 2025 20 2 2026</p> <p>Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día 30 Mes 7 Año 2025 20 2 2026</p> <p>Fecha Divulgación: Día 13 Mes 2 Año 2026 6 3 2026</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>	42	<p>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.</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>
43	<p>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.</p> <p>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.</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div> <p>Lavado de tanques: 24/03/2026</p>	44	<p>No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.</p> <p>Fecha Fumigación: Día 4 Mes 8 Año 2025</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	<p>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</p>	<div>CNCNA</div> <div>☒☐☐</div>	46	<p>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.</p>	<div>CNCNA</div> <div>☐☐☒</div>

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	<p>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.</p>	<div>CNC</div> <div>☒☐</div>	48	<p>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.</p>	<div>CNC</div> <div>☒☐</div>

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	-	69	SIRBE presenta fallas en el registro de beneficiarios durante la visita
1:00 p. m.	-	102	
2:00 p. m.	156	156	
3:00 p. m.	184	184	
3:30 p. m.	-	-	
Total	186	186	

Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento de ETA.

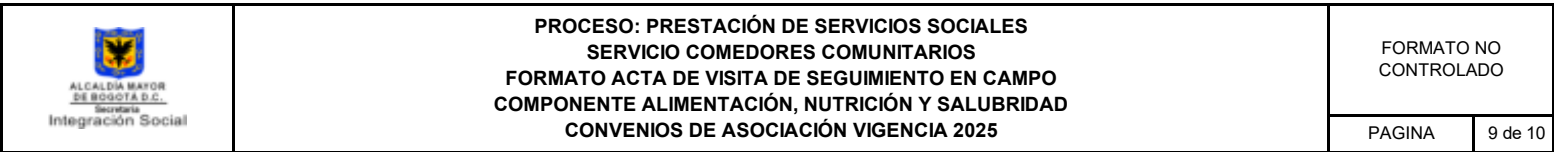
Variables 46. el asociado no ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

Se presenta intercambio fruta postre, se suministra pera en lugar de uva, menú 3, semana 1

No es posible el registro del histórico del aplicativo SIRBE por fallas del mismo.

Se socializa y se deja copia del acta en formato digital.

Comentarios por parte de quien atiende la visita



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

[illegible]

Capítulo 4. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O-R	Variable	Fecha Generación O-R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Género	
				SI	NO		R	R
O	16	12/03/2026	22/04/2026: Se evidencia que la información registrada en el formato de entradas y salidas, y recepción de alimentos, coincide con las existencias.	X		Cerrado		
O	1	7/04/2026	22/04/2026: Se evidencia que se aplican los procedimientos de planificación y abastecimiento alimentario toda vez que, no se adquiere alimentos para completar la cantidad establecida para el menú del día durante la prestación del servicio alimentario.	X		Cerrado		
O	12	7/04/2026	22/04/2026: Se evidencia carne de res, cerdo y pechuga para las preparaciones de la semana 1, con rótulo acorde con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007.	X		Cerrado		
O	13	7/04/2026	22/04/2026: Se evidencia que se garantiza materia prima para mínimo dos días de operación.	X		Cerrado		
O	32	7/04/2026	22/04/2026: Se evidencia que el resultado microbiológico de frotis de manos de la manipuladora Fabiola Fernández presenta no conformidad para el mes de marzo. La variable se mantiene hasta los resultados de las próximas tomas.		X	Abierto		

Capítulo 11. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p><u>Ana Julieth Silva Parvajal</u> Nombres y Apellidos</p> <p><u>Julieth Silva</u> Firma</p> <p><u>1007297347</u> Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>RESPONSABLE DEL SERVICIO</u> Cargo</p>	<p><u>PAOLA A LANCHEROS S</u> Nombres y Apellidos</p> <p><u>[Firma]</u> Firma</p> <p><u>1.030.585.148</u> Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN</u> Cargo</p>

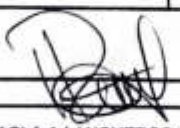
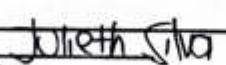
Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

 <small>ALCALDIA MAYOR DE SAN JUAN, P.R.</small> <small>GOBIERNO MUNICIPAL - GOVERNMENT OF SAN JUAN</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															<small>Código: FOR-PSB-053</small> <small>Versión: 3</small> <small>Fecha: Marzo 2023/03/04 - 30/03/2023</small> <small>Página: 1 de 1</small>										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO										FECHA DE EVALUACIÓN (DDMMAAAA)		22/04/2023									
COBERTURA ATENDIDA HOY:		26	CÓDIGO SRBE UNIDAD OPERATIVA:	123043	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	PAOLA ANDREA LANCHEROS										ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN									
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	3	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
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	232	248	255	251	341																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96.7	103.8	106.3	104.8	100.4																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1																	
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	138	144	154	155	143																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94.5	98.0	104.8	105.4	97.3																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	88	81	84	83																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100.0	110.0	102.0	105.0	103.0																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	50	55	53	54																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96.0	100.0	110.0	105.8	108.0																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	47	50	52	51																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104.2	97.9	104.2	108.3	106.3																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	302	278	314	280	274																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100.7	92.0	104.7	93.3	91.3																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9 A 13 AÑOS	5	UVAS CON YOGURT	PERA EN TROZOS CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	100	103	97	108	104																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99.0	102.0	96.0	106.9	103.0																	
					CALIFICACIÓN	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): <u>Julien Silva</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>100329734-7</u> CARGO: <u>responsable del servicio</u>	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: <u>PAOLA LANCHEROS</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>1.030.585.148</u> CARGO: <u>Contratista-Apoyo a la Supervisión</u>
---	--

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS						Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1	
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:		BOSA		SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		COMEDORES COMUNITARIOS			
UNIDAD OPERATIVA:		123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO							
DIRECCIÓN:		CARRERA 93 D # 69 SUR-40		TELÉFONO:		3219022668			
FECHA (dd/mm/aaaa):		22/04/2026		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 CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	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		
LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON YOGURT	PERA EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
OBSERVACIONES:									
FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: PAOLA A LANCHEROS S									
FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: Julieth Silva									

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

FECHA DE VISITA	DIA	22	MES	04	AÑO	2026
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
1. NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA:						
<div>Apertura</div> <div>Seguimiento</div> <div>Cierre</div>						

MENU SUMINISTRADO EN VISITA
SEMANA N° 1 MENÚ: 3

<div>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></div> 	<div>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></div> 
--	---

Apoyo a la supervision
PAOLA ANDREA LANCHEROS S
Nombres y Apellidos
1.030.585.148
Cédula de Ciudadanía