

 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	29	9	2025	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-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 N° Personas Beneficiarias en Atención: 197
 Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 178 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:20%;">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 style="text-align: center;">Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center;">Verdura o ensalada</td> <td>LECHUGA-PIÑA</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">17.6</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">17.6</td> </tr> <tr> <td>MANZANA - UVAS</td> </tr> <tr> <td>FRESA-C</td> </tr> <tr> <td>LECHE</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:20%;">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 style="text-align: center;">Tubérculo o plátano</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Bebida de fruta</td> <td>PULPA FEUJOA</td> <td>14.4</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>LECHE</td> <td>47</td> <td>47</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Postre</td> <td>PAPAYA</td> <td>8.0</td> <td>10.3</td> </tr> <tr> <td>YOGURT</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-PIÑA	17.6	17.6	MANZANA - UVAS	FRESA-C	LECHE			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano				Bebida de fruta	PULPA FEUJOA	14.4	15	LECHE	47	47	Postre	PAPAYA	8.0	10.3	YOGURT	10	10	C NC NA ☒ ☐ ☐
		Peso Neto																																																											
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																										
Sopa o cazuela																																																													
Cereal																																																													
Verdura o ensalada	LECHUGA-PIÑA	17.6	17.6																																																										
	MANZANA - UVAS																																																												
	FRESA-C																																																												
	LECHE																																																												
		Peso Neto																																																											
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																										
Proteína																																																													
Tubérculo o plátano																																																													
Bebida de fruta	PULPA FEUJOA	14.4	15																																																										
	LECHE	47	47																																																										
Postre	PAPAYA	8.0	10.3																																																										
	YOGURT	10	10																																																										

		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			
6	<p>Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico.</p> <p>Fecha Minuta Patrón: Día <u>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> Fecha Procedimiento: Día <u>25</u> Mes <u>08</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Estandarización: Día <u>05</u> Mes <u>09</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></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>			
Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	<p>Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>19</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u>---</u> Mes <u>---</u> Año <u>---</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☐ NA ☐ </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ☒ ☐ ☐ </div> <p>Comedor inicia el día 24/07/2025</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 <u>08</u> Mes <u>09</u> Año <u>2025</u></p> <p>Toma masiva Agosto: 127 Toma masiva septiembre: 40 beneficiarios</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☐ NA ☐ </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ☒ ☐ ☐ </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 style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 10 9 25 </div>	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☐ NA ☒ </div>
Categoría 3. Subcomponente Salubridad					
3.1. Concepto Sanitario					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
11	<p>Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año 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</p> <p>Concepto: <u>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>87.5%</u></p> <p>Fecha: Día: <u>10</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2025</u> Nº Acta: <u>ASO2C - 151080</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>SUR OCCIDENTE</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>			
3.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
3.2.1. Compra de Alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	<p>Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cármicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>	13	<p>Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1</p> <p>Compra de Alimentos.</p> <p>Se adquiere cármicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>

 <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>																																																								
		<p align="center">PAGINA</p>		<p align="center">3 de 10</p>																																																								
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>																																																								
	<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>11/09/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS</td> <td>29/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA-0022795-2022</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS</td> <td>29/11/2024</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	11/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020	Leche	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0022795-2022	Queso	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	29/11/2024	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	<p>Solicitud de visita realizada el 07/09/2025 2025-CE-025397</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	11/09/2024	FAVORABLE	30/06/2020																																																							
	Leche	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0022795-2022																																																							
	Queso	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	29/11/2024	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>																																																								
	<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>7/10/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS</td> <td>GSM141</td> <td>8/10/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL GRAN PARAISO</td> <td>SXM 478</td> <td>12/03/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>TLM 875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO SUPERMAYORISTA SAS</td> <td>JTZ 701</td> <td>5/10/2024</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	7/10/2024	FAVORABLE	Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	GSM141	8/10/2024	FAVORABLE	Carne	EL GRAN PARAISO	SXM 478	12/03/2025	FAVORABLE	Leche	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	Queso	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE	Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	JTZ 701	5/10/2024	FAVORABLE	Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	17/03/2025	FAVORABLE		
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																							
	Pollo	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE																																																							
	Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	GSM141	8/10/2024	FAVORABLE																																																							
	Carne	EL GRAN PARAISO	SXM 478	12/03/2025	FAVORABLE																																																							
	Leche	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE																																																							
	Queso	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE																																																							
	Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE																																																							
	Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE																																																							
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE																																																								
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	JTZ 701	5/10/2024	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 ☐																														
	<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 AVENA</td> <td>87.5</td> <td>78.5</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ BLANCO</td> <td>88.9</td> <td>69.4</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS</td> <td>84.9</td> <td>75.3</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>ENSALADA HAWAIANA</td> <td>2.8</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>PAPA EN CASQUITOS DORADA</td> <td>66.3</td> <td>69</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>SORBETE DE FEIJOA</td> <td>7.2</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT</td> <td>6.7</td> <td>2.3</td> </tr> </tbody> </table>							Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	87.5	78.5	Cereal	ARROZ BLANCO	88.9	69.4	Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	84.9	75.3	Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	2.8	1.3	Tubérculo o Plátano	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66.3	69	Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	7.2	3.0	Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	6.7	2.3
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																				
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	87.5	78.5																																				
Cereal	ARROZ BLANCO	88.9	69.4																																				
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	84.9	75.3																																				
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	2.8	1.3																																				
Tubérculo o Plátano	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66.3	69																																				
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	7.2	3.0																																				
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	6.7	2.3																																				

 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 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 ☐	5 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 ☐	15 9 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 ☐	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 ☐	Compra de un tanque de agua de 500l y lavado del mismo 02/09/2025
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	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>MARIA FERNANDA NIVIAYO</td><td>5/09/2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>JOHANNA TORRES</td><td>5/09/2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>LIGIA CARVAJAL</td><td>5/09/2025</td></tr> <tr><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	5/09/2025	2	JOHANNA TORRES	5/09/2025	3	LIGIA CARVAJAL	5/09/2025	4			5			6			7			8			9			<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p> <p>Prevención de la contaminación</p>
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	5/09/2025																													
	2	JOHANNA TORRES	5/09/2025																													
	3	LIGIA CARVAJAL	5/09/2025																													
	4																															
	5																															
	6																															
	7																															
	8																															
9																																
37	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>MARIA FERNANDA NIVIAYO</td><td>1/07/2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>JOHANNA TORRES</td><td>4/10/2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>LIGIA CARVAJAL</td><td>26/03/2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)</td><td>20/06/2025</td></tr> <tr><td>5</td><td>CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)</td><td>26/05/2025</td></tr> <tr><td>6</td><td>CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)</td><td>16/05/2025</td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	1/07/2025	2	JOHANNA TORRES	4/10/2024	3	LIGIA CARVAJAL	26/03/2025	4	JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	20/06/2025	5	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)	26/05/2025	6	CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)	16/05/2025	7			8			9			<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																													
	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	1/07/2025																													
	2	JOHANNA TORRES	4/10/2024																													
	3	LIGIA CARVAJAL	26/03/2025																													
	4	JULIETH SILVA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	20/06/2025																													
	5	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)	26/05/2025																													
	6	CELENYS QUIROGA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)	16/05/2025																													
	7																															
	8																															
9																																
38	<p>Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos.</p> <p>Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																														
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje																																
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																											
39	<p>Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable.</p> <p>**Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☐ ☒ ☐</p>	40	<p>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.</p>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																											

 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	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 ☒ ☐ ☐
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	37	55	
1:00 p. m.	123	123	
2:00 p. m.	-	-	
3:00 p. m.			
3:30 p. m.	178	178	
Total	178	178	



ALCALDÍA MAYOR
DE MEDIELLANA
Integración Social

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 # 19 semana 4.

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

Ítem 10: Se califica como NA toda vez que el comedor inicio servicio el día 24/07/2025

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 a suministrar el día 30/09/2025, se suministrará fruta pera en lugar de fruta uva.

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

Julreth Silva

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

[illegible]

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

[illegible]

Capítulo H. FERMAT

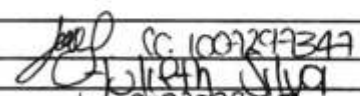
Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ara Julieth Silva Carrizal	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	
Firma	Firma
1007297347	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>GOBIERNO MUNICIPAL DE BOGOTÁ D.C.</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																				<small>Código: FOS-PS-003</small> <small>Versión: 3</small> <small>Fecha: Mayo 09/03/2022</small> <small>Página: 1 de 1</small>																								
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123043-CCCP-07-018 CIUDADELA EL RECREO															FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		29/09/2025																							
COBERTURA ATENDIDA HOY:		178		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:	19																				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	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN	80	84	79	79	79	80	80	73	71	70	80	80	78									3																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	115	108	108	108	110	110	100	97	96	110	110	103																												
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3																												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN	154	165	158	146	155	143	158	152	142	146	154	157	162									3																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	102	98	91	96	89	98	94	88	91	96	98	101																												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3																												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	85	PESO O VOLUMEN	79	76	82	78	94	78	80	72	88	79	81	84	82									3																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	89	96	92	111	92	94	85	105	93	95	99	98																												
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3																												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66	PESO O VOLUMEN	64	63	64	65	70	72	78	58	61	58	68	70	63									3																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	95	97	98	106	109	118	88	92	88	103	106	95																												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3																												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN	272	266	289	248	254	252	259	249	262	255	265	255	264									3																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	98	111	92	94	93	96	92	97	94	98	94	98																												
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3																												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FELJOA	SORBETE DE FELJOA	300	PESO O VOLUMEN	323	267	306	310	312	318	282	296	292	306	292	288	294									3																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	89	102	103	104	106	94	99	97	102	97	89	98																												
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3																												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN	81	92	79	91	89	83	78	100	75	83	82	93	87									3																			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	110	94	108	106	99	93	119	89	99	98	111	104																												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	1	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:

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 1.033.696.105 APOYO A SUPERVISIÓN
--	---	--	---

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:		BOSA				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:		COMEDOR COMUNITARIO			
UNIDAD OPERATIVA:		123043-CCCP-07-016 CIUDELA EL RECREO									
DIRECCIÓN:		CARRERA 93D # 69 SUR - 40				TELÉFONO:		3219022668			
FECHA (dd/mm/aaaa):		29/09/2025				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		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	1	7	7	7	7	7	3			
		2	7	7	7	7	7				
		3	7	7	7	7	7				
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3			
		2	7	7	7	7	7				
		3	7	7	7	7	7				
ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	1	7	7	7	7	7	3			
		2	7	7	7	7	7				
		3	7	7	7	7	7				
PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	1	7	7	7	7	7	3			
		2	7	7	7	7	7				
		3	7	7	7	7	7				
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3			
		2	7	7	7	7	7				
		3	7	7	7	7	7				
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	7	7	7	7	7	3			
		2	7	7	7	7	7				
		3	7	7	7	7	7				
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3			
		2	7	7	7	7	7				
		3	7	7	7	7	7				

OBSERVACIONES:

Semana 4, menú # 19

FIRMA PROFESIONAL:



NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A NATHALY JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:



NOMBRES Y APELLIDOS: Ana Julieth Silva Canabal

	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	29	MES	09	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-CCCP-07-016 CIUDADELA EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA:						
Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable: 24 Descripción: Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas para el yogurt T1: 6.7°C y sorbete de feijoa T1: 7.2°C, componentes del menú # 19 semana 4.	Variable: Descripción: NA

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°4 MENÚ: 19

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



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