

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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		30	10	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.		
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA										
1. Identificación										
Nº Convenio/Vigencia:		9032-2025		Nombre Asociado:		FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR				
Nombre Comedor Comunitario :		123043-CCCP-07 016 CIUADELA EL RECREO								
Fecha Inicio Operación:		24/07/2025		Fecha Final Operación:		31/12/2025				
Nombre Responsable del Servicio:		ANA JULIETH SILVA CARVAJAL								
2. Ubicación										
Localidad:		BOSA		Barrio:		CIUADELA EL RECREO				
Dirección:		CARRERA 93D #69 SUR -40								
Tel:		NA		Cel.:		3219022668				
Correo Electrónico:		CIUADELAELRECREO9032-2025@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:		188				
Total Histórico de Asistencia:		12556								
Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD										
Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario										
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento				
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C	NC	NA	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C	NC	NA	
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C	NC	NA	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C	NC	NA	
Nº	Variable						Nivel de Cumplimiento			
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales 5.1.1.2. Ciclo de menús.						C		NC	NA
		Peso Neto				Peso Neto				
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)			
Sopa o cazuela				Proteína						
Cereal				Tubérculo o plátano						
Verdura o ensalada	Ensalada	16,2	19,4	Bebida de fruta	Pulpa guayaba	14,4	15			
					Azúcar	1,2	1,5			
					Melón	8,2	11,2			
				Postre	Queso	10,3	10,4			

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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: 25 08 2025 Día 25 Mes 08 Año 2025</p> <p>Fecha Procedimiento: 23 08 2025 Día 23 Mes 08 Año 2025</p> <p>Fecha: Estandarización: 03 10 2025 Día 03 Mes 10 Año 2025</p> <p>Fecha Recepción-Criterios: 23 08 2025 Día 23 Mes 08 Año 2025</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐			
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 19 Mes 11 Año 2024</p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día 28 Mes 05 Año 2025</p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día NA Mes NA Año NA</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐ El comedor inicio operación el 24 de julio de 2025	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 03 Mes 10 Año 2025 08/09/2025: Se tomó talla u peso masiva a 40 beneficiarios, 03/10/2025, se tomo talla y peso a 67 participantes nuevos</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐
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>	C NC NA ☒ ☐ ☐	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	C NC NA ☐ ☐ ☒
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: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS Porcentaje de Cumplimiento: 87,5%</p> <p>Fecha: Día: 10 Mes: 09 Año: 2025 Nº Acta: AS02C151080</p> <p>Hospital/Subred: SUR OCCIDENTE</p>	C NC NA ☒ ☐ ☐			
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>	C NC NA ☒ ☐ ☐	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>	C NC NA ☒ ☐ ☐

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ S.A. Secretaría Integración Social</p>		<p align="center">PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025</p>		<p align="center">FORMATO NO CONTROLADO</p>	
		PAGINA		3 de 10	

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
14	<p>Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>CARNES EL TRIUNFO</td> <td>20/09/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL GRAN PARAISO</td> <td>23/09/2025</td> <td>FAVORABLE</td> <td>30/06/2020</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTIÑO</td> <td>29/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA 0022795-2022</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MORTIÑO</td> <td>29/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA 0027062-2023</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>29/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> <td>RSA 0017125-2022</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>RSA 006594-2018</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>RSA 0012190-2021</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>20/08/2025</td> <td>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESMAR</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>_____</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	CARNES EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020	Carne	EL GRAN PARAISO	23/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020	Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 0022795-2022	Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 0027062-2023	Yogurt	MAKRO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 0017125-2022	Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 006594-2018	Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 0012190-2021	Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____	Pescado	FRESMAR	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____	Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	_____	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																				
	Pollo	CARNES EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020																																																				
	Carne	EL GRAN PARAISO	23/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020																																																				
	Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 0022795-2022																																																				
	Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 0027062-2023																																																				
	Yogurt	MAKRO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 0017125-2022																																																				
	Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 006594-2018																																																				
	Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 0012190-2021																																																				
	Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____																																																				
	Pescado	FRESMAR	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____																																																				
	Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	_____																																																				
	3.2.2. Transporte de Alimentos																																																								
	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																						
15	<p>Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Placa Vehículo</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>CARNES EL TRIUNFO</td> <td>SKM 154</td> <td>8/10/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>FRESMAR</td> <td>CSU 577</td> <td>7/04/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>EL GRAN PARAISO</td> <td>UFX 653</td> <td>10/09/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>MORTIÑO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>MORTIÑO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>MAKRO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>MAKRO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>MAKRO</td> <td>TLM875</td> <td>14/11/2024</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>MAKRO</td> <td>WCK 306</td> <td>13/06/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>HORTYPULPAS</td> <td>GZZ 809</td> <td>17/03/2025</td> <td>FAVORABLE</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	8/10/2025	FAVORABLE	Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE	Carne	EL GRAN PARAISO	UFX 653	10/09/2025	FAVORABLE	Leche	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Queso	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Yogurt	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Helado	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Crema de leche	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE	Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE	Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	17/03/2025	FAVORABLE	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																				
	Pollo	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	8/10/2025	FAVORABLE																																																				
	Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE																																																				
	Carne	EL GRAN PARAISO	UFX 653	10/09/2025	FAVORABLE																																																				
	Leche	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																				
	Queso	MORTIÑO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																				
	Yogurt	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																				
	Helado	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																				
	Crema de leche	MAKRO	TLM875	14/11/2024	FAVORABLE																																																				
	Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE																																																				
	Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	17/03/2025	FAVORABLE																																																				
	3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos																																																								
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
16	<p>Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico</p>	<p align="center">C NC NA</p> <p align="center">☒ ☐ ☐</p>																																																							

	<p align="center">PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025</p>		<p align="center">FORMATO NO CONTROLADO</p>																																	
		PAGINA		4 de 10																																
<p align="center">3.2.4. Almacenamiento de Alimentos</p>																																				
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable																																
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>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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>																																
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>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	20	<p>No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado.</p> <p>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>																																
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>			<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>																																
<p align="center">3.2.5. Preparación de los Alimentos</p>																																				
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable																																
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>	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>	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>																																
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 border="1" data-bbox="175 1575 1250 1963"> <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 CONCHITAS</td> <td>83,2</td> <td>68,4</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>ARROZ BLANCO</td> <td>91,1</td> <td>70,7</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS</td> <td>88,5</td> <td>79,5</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO</td> <td>5,5</td> <td>3,9</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>YUCA FRITA</td> <td>68,8</td> <td>65,2</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>JUGO DE GUAYABA</td> <td>2,1</td> <td>2,9</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN</td> <td>2,8</td> <td>2,1</td> </tr> </tbody> </table>			Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SOPA DE CONCHITAS	83,2	68,4	Cereal	ARROZ BLANCO	91,1	70,7	Proteína	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	88,5	79,5	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	5,5	3,9	Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	68,8	65,2	Bebida de Fruta	JUGO DE GUAYABA	2,1	2,9	Postre	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	2,8	2,1	<p>C NC NA</p> <p>☒ ☐ ☐</p>
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																	
Sopa o Cazuela	SOPA DE CONCHITAS	83,2	68,4																																	
Cereal	ARROZ BLANCO	91,1	70,7																																	
Proteína	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	88,5	79,5																																	
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	5,5	3,9																																	
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	68,8	65,2																																	
Bebida de Fruta	JUGO DE GUAYABA	2,1	2,9																																	
Postre	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	2,8	2,1																																	

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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	
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servicio de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C ☒	NC ☐	NA ☐	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.
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 ☒	
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 ☐	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
		Agosto: No cumple agua Septiembre: Cumple, Octubre: Cumple, toma agua del 02/10/2025 cumple				
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 ☐	
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 ☒	

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025		FORMATO NO CONTROLADO																															
				PAGINA	6 de 10																														
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento																															
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.			C ☒ NC ☐ NA ☐																															
	<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>3/10/2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>JOHANA TORRES</td><td>3/10/2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>LIGIA CARVAJAL</td><td>3/10/2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>YECECID ESMIT GUTIERREZ PRECIADO (REEMPLAZO)</td><td>_____</td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	3/10/2025	2	JOHANA TORRES	3/10/2025	3	LIGIA CARVAJAL	3/10/2025	4	YECECID ESMIT GUTIERREZ PRECIADO (REEMPLAZO)	_____	5			6			7			8			9			Tema: Procesos del servicio de alimentos- parte 1	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																																
	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	3/10/2025																																
	2	JOHANA TORRES	3/10/2025																																
	3	LIGIA CARVAJAL	3/10/2025																																
	4	YECECID ESMIT GUTIERREZ PRECIADO (REEMPLAZO)	_____																																
	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 ☐																															
	<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>JOHANA 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 ADMINISTRATIVO)</td><td>16/05/2025</td></tr> <tr><td>7</td><td>YECECID ESMIT GUTIERREZ PRECIADO (REEMPLAZO)</td><td>11/06/2025</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	JOHANA 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 ADMINISTRATIVO)	16/05/2025	7	YECECID ESMIT GUTIERREZ PRECIADO (REEMPLAZO)	11/06/2025	8			9				
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																																
	1	MARIA FERNANDA NIVIAYO	1/07/2025																																
	2	JOHANA 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 ADMINISTRATIVO)	16/05/2025																																
	7	YECECID ESMIT GUTIERREZ PRECIADO (REEMPLAZO)	11/06/2025																																
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.			30/10/2025 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.	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 ☐																														
	**Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.																																		

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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 __26__ Mes __05__ Año __2025__ Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día __30__ Mes __07__ Año __2025__ Fecha Divulgación: 25 08 2025 Día __31__ Mes __07__ Año __2025__	C NC NA ☒ ☐ ☐ Pendiente capacitación de PDA de nueva manipuladora de alimentos Sandra Bello	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C NC NA ☒ ☐ ☐																							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																							
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C NC NA ☒ ☐ ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día __04__ Mes __08__ Año __2025__	C NC NA ☒ ☐ ☐																							
Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO																												
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																							
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C NC ☒ ☐	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																												
<div>Información por parte de la Supervisión</div> <div> El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Hora de Registro</th> <th>Número Registro Asistencias RAD</th> <th>Número Registro Asistencias Planilla</th> <th>Comentarios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12 m</td> <td>60</td> <td>60</td> <td rowspan="6">Ninguna</td> </tr> <tr> <td>1:00 p. m.</td> <td>112</td> <td>112</td> </tr> <tr> <td>2:00 p. m.</td> <td>174</td> <td>174</td> </tr> <tr> <td>3:00 p. m.</td> <td>188</td> <td>188</td> </tr> <tr> <td>3:30 p. m.</td> <td>188</td> <td>188</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>188</td> <td>188</td> </tr> </tbody> </table> </div>						Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios	12 m	60	60	Ninguna	1:00 p. m.	112	112	2:00 p. m.	174	174	3:00 p. m.	188	188	3:30 p. m.	188	188	Total	188	188
Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios																									
12 m	60	60	Ninguna																									
1:00 p. m.	112	112																										
2:00 p. m.	174	174																										
3:00 p. m.	188	188																										
3:30 p. m.	188	188																										
Total	188	188																										

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
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 8 de 10

Se realiza seguimiento a convenio 9032-2025. Se identificó entrega de menú 22, sin intercambios.

Ítems No aplica:

Ítem 4. No aplica dado que aún no se ha suministrado menú especial.

Ítem 10. No aplica, dado que el comedor inicio operación el día 24/07/2025.

Ítem 33. No aplica, dado que no se evidenciaron resultados microbiológicos por fuera de rango.

Ítem 34. No aplica dado que no se presento evento de ETA.

Ítem 46. No aplica dado que el Asociado no oferto aporte adicional.

Se socializó acta con el responsable del Asociado y se dejó copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Julieth Silva
100 7297347

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Género	
				SI	NO		R	RR
O	32	2/09/2025	30/10/2025: Se evidencia resultados de laboratorio conforme para la toma de agua potable del 02/10/2025 y resultados emitidos el 17/10/2025.	X		Cerrado		
R	39	31/07/2025	30/10/2025: Se evidencia reposición de nevera de refrigeración. Así como respuesta al requerimiento número 9032-2025_RQ01_ANS, con radicado número E2025052647 con fecha del 23/10/2025	X		Cerrado		
O	6	29/09/2025	30/10/2025: Se evidencia capacitación del 05/09/2025 ajustada de acuerdo a los gramajes establecidos por el procedimiento de secretaría, así como capacitación de estandarización con fecha del 03/10/2025.	X		Cerrado		
O	16	29/09/2025	30/10/2025: Se evidencia formatos de recepción de materia prima y formato de entradas y salidas con información actualizada.	X		Cerrado		
O	18	29/09/2025	30/10/2025: Se evidencia adecuado proceso de identificación de lotes y fechas de vencimiento de las materias primas disponibles en el comedor.	X		Cerrado		
O	24	29/09/2025	30/10/2025: Se evidencian temperaturas de distribución de las preparaciones del menú 22, semana 4, dentro del rango de seguridad de los alimentos.	X		Cerrado		
O	11	29/09/2025	30/10/2025: Se evidencia instalación de angeo en ventana de área de equipos de frío.	X		Cerrado		

Quien Atiende la Visita

ANA JULIETH SILVA CARVAJAL

Nombres y Apellidos


 Firma
 1007297347

Cédula de Ciudadanía

RESPONSABLE DEL SERVICIO

Cargo

Quien Realiza la Visita

KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

Nombres y Apellidos


 Firma

1010182637

Cédula de Ciudadanía

CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

Cargo

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

 GOBIERNO REPUBLICANO DE COLOMBIA SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															Código: FOR-PSB-282 Versión: 3 Fecha: Mayo (2023)0942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1													
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA:	CIUDADELA EL RECREO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)										30/10/2025													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		182	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123043-CCCP-07 018 CIUDADELA EL RECREO	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN																					
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	22	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			
Mayor a 14 años	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	276	265	280	288	289	282	258	258	278	285	293	279	279									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	105	104	107	107	104	96	96	102	108	109	103	103												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
Mayor a 14 años	13	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	80	89	88	92	86	91	88	91	91	89	91	88									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	91	113	101	105	100	103	100	103	92	101	103	100												
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3											
Mayor a 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	181	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	173	188	190	181	153	188	184	184	186	188	188	188	182									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	104	105	100	85	103	102	102	103	103	103	104	101												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
Mayor a 14 años	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	86	82	78	88	80	85	88	91	87	84	85	87									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83	101	98	92	104	94	100	104	107	102	99	100	102												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
Mayor a 14 años	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	34	36	33	33	27	30	33	33	34	35	33	29	30									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	109	100	100	82	91	100	100	103	106	100	88	91												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3											
Mayor a 14 años	13	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	299	301	295	292	293	308	300	298	312	307	311	305	301									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	99	97	98	105	100	99	104	102	104	102	100												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
Mayor a 14 años	13	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	85	83	88	86	88	83	106	83	88	91	86	87									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	101	98	105	102	105	111	128	111	108	106	105	104												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	1	1	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: Ninguna.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): <u>Golreth Silva</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>4007297313</u> CARGO: <u>Responsable del Servicio</u>	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: <u>KAROL A. CASTELBLANCO C</u> NOMBRE: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.010.182.837 CARGO: CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN
---	--

 ALCALDÍA 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: Mayo (2023)0942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123043-CCCP-07 016 CIUADELA EL RECREO		
DIRECCIÓN:	CARRERA 93D #69 SUR -40	TELÉFONO:	3219022668
FECHA (dd/mm/aaaa):	30/10/2025	OPERADOR:	FUNDACION REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

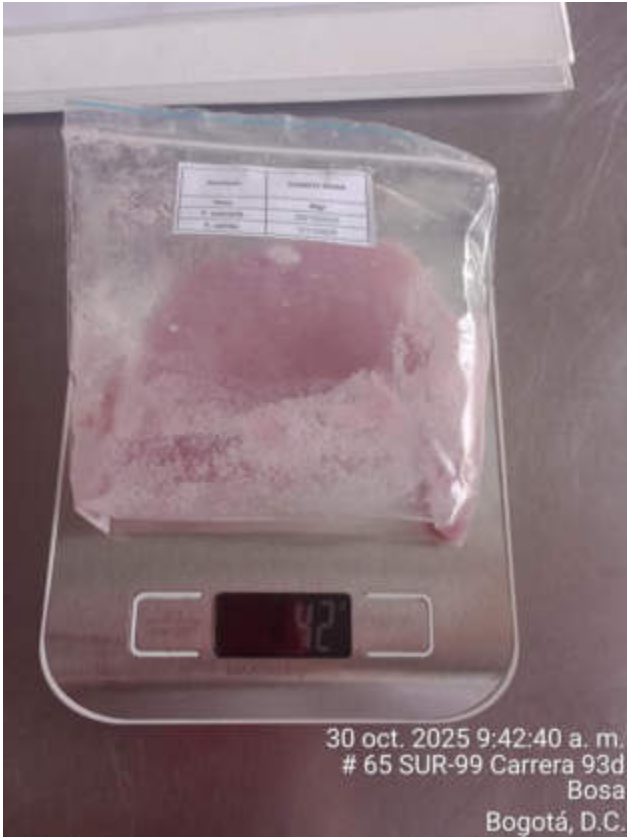
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	1	7	7	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 DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Ninguno	
FIRMA PROFESIONAL: <u>KAROL A. CASTELBLANCO C</u> NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>Julieth Silva A.</u> NOMBRES Y APELLIDOS: Julieth Silva A.

	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	30	MES	10	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-CCCP-07 016 CIUDADELA EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐</div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 30 Descripción: Se evidencia contramuestra de sorbete de mora con 42 gramos de producto, por debajo del peso establecido en el anexo técnico.	No de Variable: 37 Descripción: Se evidencia exámenes médicos de la manipuladora de alimentos Johana Torres superiores a un año, con fecha del 04/10/2025.

	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: 22		
<p>GRUPO 2: <u>de 6 a 8 años</u></p> 	<p>GRUPO 4: DE 9 A 13 años</p> 	<p>GRUPO 6: Gestantes y lactantes</p> 

Apoyo a la supervision
Karol Andrea Castelblanco Camargo
Nombres y Apellidos
1010182637
Cédula de Ciudadanía