	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: 31 | 07 | 2025 — Hora Inicio: 11:30 a.m. — Hora Finalización: 4:45 p.m.

INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9032-2025 — Nombre Asociado: Fundacion Renacer

Nombre Comedor Comunitario: 123043 - CCCP 07-016 Ciudadela 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: Ciudadela El Recreo II — Dirección: Cra 93D # 69 Sur-40

Tel: / — Cel.: 3219022668 — Correo Electrónico: Ciudadela El Recreo 9031-2025 Gmail.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 153

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 150 — Total Asistencia del Día: 114 — Total Histórico de Asistencia: 661

CUMPLIMIENTO 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C [ ] NC [ ] NA [X]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre			

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patron:** Día 1 Mes 1 Año 1 **Fecha: Estandarizacion:** Día 1 Mes 1 Año 1 **Fecha Procedimiento:** Día 1 Mes 1 Año 1 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 1 Mes 1 Año 1	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 1 Mes 1 Año 1 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 1 Mes 1 Año 1 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 1 Mes 1 Año 1	C ☐ NC ☐ NA ☒	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 1 Mes 1 Año 1	C ☐ NC ☐ NA ☒
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☐ NC ☐ NA ☒	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** 1 1 **Porcentaje de Cumplimiento:** 1 % **Fecha:** Día: 1 Mes: 1 Año: 1 **Nº Acta:** 1 1 **Hospital/Subred:** 1 1	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	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos*. 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.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	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	C ☐ NC ☐ NA ☒

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo				
Carne				
Leche				
Queso				
Yogurt				
Helado				
Crema de leche				
Huevos				
Pescado				
Pulpas				

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	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.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo				
Pescado				
Carne				
Leche				
Queso				
Yogurt				
Helado				
Crema de leche				
Huevos				
Pulpas				

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	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	C ☒ NC ☐ NA ☐

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. 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de lentejas	82	77
Cereal	Arroz con Cilantro	84	70
Proteína	Carne res - Salsa criolla	90	75
Ensalada o Verdura	Ensalada de Espinaca Mango, manzana, miel	/	/
Tubérculo o Plátano	Yuca frita	78	71
Bebida de Fruta	Jugo de tomate de Arbol	/	/
Postre	Manzana con queso	/	/

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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] 4 Autorizaciones
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X]
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 [X]	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 [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C ☐ NC ☐ NA ☒

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C ☐ NC ☐ NA ☒

4.6. Plan de Saneamiento

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 1 Mes 1 Año 1 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 1 Mes 1 Año 1 **Fecha Divulgación:** Día 1 Mes 1 Año 1	C ☐ NC ☐ NA ☒	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C ☒ NC ☐ NA ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 1 Mes 1 Año 1	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 ☐ NO aplica	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 ☐ NO aplica	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 ☐ NO aplica

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	35	35	
1:00 PM	70	70	
2:00 PM	101	105	
3:00 PM	114	114	
3:30 PM	/	/	
Total	114	114	

Se realiza visita AN.S a las 11:30 am verobles que no aplican 4, 5, 6, 7, 8 9, 10, 11, 14, 15, 31, 32, 33 34, 36, 40, 41, 42, 46 47, 48, 49 se realizara seguimiento en la próxima visita del componente de nutrición.

Variable 44 Se encuentra dentro de tiempos establecidos mes del inicio del convenio para realizar fortalecer, el comedor inicio el 24/07/2025.

Siendo las 12:15 pm. se observa una beneficiaria con una niña menor de edad compartiendo parte de su almuerzo, la supervisora se dirige a la señora y le manifiesta que la persona que se encuentra en los listados o firma en la que debe consumir los alimentos y que no se puede compartir el almuerzo con otras personas o menores que no se encuentre inscritos en el comedor. La señora se torna contrariada, se levanta de la mesa, deja los alimentos y manifiesta que no desea continuar en el comedor interviene la responsable del menor y le indica que termine de almorzar y se procede a hablar del acuerdo en mención, la beneficiaria solicita el egreso del comedor, es asi como la auxiliar le pasa el documento y ella firma el egreso. y procede a salir del comedor. La supervisora comunica el hecho inconveniente a su jefe inmediato y a la referente local. Aproximadamente a las 2:00 pm ingresa una señora que manifiesta ser administradora del convenio solicitando hablar con la nutricionista y que señora del comedor para hablar, es de aclarar que dicha señora llego alterada, con un tono

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

Julieth Silva.

fuente, a la cual le responsable le indico que hablemos dentro del comedor a la cual ella se acerca y le responsable le saluda y le aclara a la administradora del asunto que la supervisora en ningun momento se grosera, humillante con la beneficiaria, tiempo despues ingresa la beneficiaria y se establece una conversacion y se le explica que dentro del comedor hay unas reglas emitidas por la SDIS. Se llega entonces a un acuerdo en el cual se acuerda el egreso de la beneficiaria y se le indica que puede continuar en el comedor junto con su hijo/a hija de 8 años y que la mesa se puede facilitar para su jardin de la SDIS.
Se declara y se da cierre del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Julieth Silva

CAPÍTULO F: GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	24	Se evidencia que no se puede realizar la verificación de las temperaturas de los preparados mínimo 2 veces durante el servicio, ya que el termómetro de cocina, se encuentra averiado, para los preparados evidenciados de espinaca jugo de tomate de árbol y queso doble crema	próxima visita
O	39	Se evidencia Compota en nevera fuera de funcionamiento, se evidencia termometro averiado.	próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Julieth Silva Nombres y Apellidos	Patricia Lucia Oloya Nombres y Apellidos
Julieth Firma	Oloya Firma
1.007.297.347 Cédula de Ciudadanía	51968908 Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio Cargo	Apoyo a la supervisión Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FCP-PES-252
Versión: 3
Fecha: Marzo (20230942 - 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)	31-07-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	114	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123043 CCCP 07-016	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Patricia Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisor

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	16

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor 14 años	8	Carne Res Guisada	Carne Res Guisada	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	73	78	80	74	75	77	80													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	100	107	109	101	103	105	109														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	161	159	159	172	165	174	164	147													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	99	99	94	92	96	102	91														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Ensalada Especial Mango	Ensalada Especial Mango	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	88	77	79	79	82	73	83													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	94	90	93	93	96	86	98														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3														
Mayor 14 años	8	Yuca Frita	Yuca Frita	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	32	30	29	32	30	31	36	34													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	91	88	97	91	94	109	103														
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Cazuela de Lentejas	Cazuela de Lentejas	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	262	259	261	264	263	265	263	273													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	96	93	98	105	98	97	101														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Jugo Tamarindo Alcohol	Jugo Tamarindo Alcohol	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	278	274	276	282	279	279	275	281													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	93	92	94	92	93	92	94														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Manzana con queso	Manzana con queso	94	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	95	96	96	90	96	97	98	93													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	102	102	105	102	103	105	99														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Julieth Silva
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1007297347
CARGO: Responsable servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Patricia Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 [illegible] 96E
CARGO: Apoyo supervisor

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: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123043 CCCP 07-016 Ciudadela El Recreo		
DIRECCIÓN:	Cra 930 #69Sur-40	TELÉFONO:	3149022668
FECHA (dd/mm/aaaa):	31-07-2025	OPERADOR:	Fundación Renacer

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de Res en Salsa criolla	Carne de Res en Salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Guandu	Arroz con Guandu	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Esparrago Mango	Ensalada Esparrago Mango	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		
Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Fruta de arbol	Jugo de Fruta de arbol	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Manzana con queso	Manzana con queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Patricia Rocha

NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Rocha

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Julieth Silva

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	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	31	MES	07	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:39

Descripción: Se evidencia campana extractora fuera de funcionamiento,se evidencia termómetro averiado

Variable:39

Descripción:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	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° 3 MENÚ: 16

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años

Apoyo a la supervisión
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51968968
Cédula de Ciudadanía