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	07	04	2026	Hora Inicio	8:30 a. m.	Hora Finalización	3:15 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9032-2025** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR**

Nombre Comedor Comunitario : **123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO**

Fecha Inicio Operación: **24/07/2025** Fecha Final Operación: **16/05/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **JULIETH SILVA CARVAJAL**

2. Ubicación

Localidad: **BOSA** Barrio: **CIUDADELA EL RECREO** Dirección: **CARRERA 93 D # 69 SUR-40**

Tel: **NA** Cel **3219022668** Correo Electrónico: CIUDADELAELRECREO9031-2025@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: **183** Total Histórico de Asistencia: **15086**

Capitulo 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Cilantro	0,2	0,25
	Pimenrón	1	1
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	Ensalada completa	16,3	16,4
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Queso	2,8	2,85
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	Papa	12,7	12,8
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	Pulpa mora	14,4	15
	--------	--------	--------
Postre	Queso	4,9	4,95
	--------	--------	--------

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 Patrón:** Día 5 Mes 1 Año 2026 **Fecha Estandarización:** Día 7 Mes 3 Año 2026 **Fecha de Procedimiento:** Día 5 Mes 1 Año 2026 **67** Día 5 Mes 1 Año 2026	C [X] 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. Día 19 Mes 11 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 5 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 14 Mes 2 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ] Base recibida el 20/01/2026	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 7 Mes 3 Año 2026 Toma masiva: 26 beneficiarios Nuevos: 5	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ] 10/03/2026	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] Canalizaciones: 07/03/2026 a 17participantes

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 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:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 87,5% **Fecha:** **Día:** 10 **Mes:** 9 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02C 151080 **Hospital / Subred:** SUB RED SUR OCCIDENTE	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	AS:30/06/2020
Carne	EL PARAISO	23/09/2025	FAVORABLE	AS:30/06/2020
Leche	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	RSA-0027062-2023
Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 0017125-2022
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 006594-2018
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA 0012190-2021
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pescado	FRESMAR	23/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	PSA-001161-2017

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	EL TRIUNFO	SMK 154	8/10/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	EL PARAISO	UFX 653	10/09/2025	FAVORABLE
Leche	MORTIÑO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
Queso	MORTIÑO	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	PMT 629	15/04/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	WCK306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	16/03/2026	FAVORABLE

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	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 [X] NA [ ]

FAVORABLE

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 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC 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 períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE MONDONGO	67,5	69,8
Cereal	ARROZ BLANCO	90,1	72,6
Proteína	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	91,1	70,9
Ensalada o Verdura	ENSALADA PICO DE GALLO	2,6	3,5
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	71,5	68,7
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	4,9	5
Postre	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	74,1/5,6	67,7/4,5

4.2.6. 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 [ ]
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 [X] NC [ ] NA [ ] Aplicación de muestras 26/03/2026
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 [X] NA [ ] Resultados 01/04/2026 se presenta no conforme en frotis de manos para mes de marzo	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	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	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 [X] NC [ ] NA [ ] Tema: Saneamiento básico, abastecimiento de agua

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	LIGIA CARVAJAL	7/03/2026
2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ	7/03/2026
3	YORMARY BUITRAGO	7/03/2026
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	LIGIA CARVAJAL	1/07/2025
2	FABIOLA FERNANDEZ GONZALEZ	31/10/2025
3	YORMARY BUITRAGO	26/03/2026
4	CELENYS QUIROGA (AUX. ADMON)	16/05/2025
5	JULIETH SILVA (RESP. SERVICIO)	20/06/2025
6	CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)	26/05/2025
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] 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 [X] 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 [X] 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 26/20 Mes 5/2 Año 2025/2026 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 30/20 Mes 7/2 Año 2025/2026 **Fecha Divulgación:** Día 13/6 Mes 2/3 Año 2026/2026	C [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adopta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. 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 [X] NC [ ] NA [ ] Lavado de tanques: 24/03/2026	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 4 Mes 8 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] 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 [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 o cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] 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 [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	-	67	
1:00 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	106	106	
3:00 p. m.	142	142	
3:30 p. m.	-	-	
Total	183	183	

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

Variable 33.No aplica, resultados conformes a la fecha.

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

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	32	Se evidencia que el resultado microbiológico de frotis de manos de la manipuladora Fabiola Fernández presenta no conformidad para el mes de marzo.	Próxima visita
O	12	Se evidencia 1 bolsa de carne de res, que declara en rótulo peso 5kg y al realizar el peso del mismo el total es de 6 kg.	Próxima visita
O	1	Se evidencia que no se aplican los procedimientos de planificación y abastecimiento alimentario dado que, en visita se realiza la adquisición de 1 kg de pulpa de mora y 0,3 kg de queso doble crema para completar la cantidad establecida para el menú del día.	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no se dispone de materia prima para mínimo dos días de operación, al registrarse faltante de 650 gr de guascas,aguacate, uva (postre) para el menú del día 08/04/2026.	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
O	2	12/03/2026	07/04/2026: De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad, mayores de 14 años, las porciones servidas se ajustan al rango, menú 14, semana 3.	X		Cerrado		
O	16	12/03/2026	07/04/2026: La información registrada en el formato de control de entradas y salidas, recepción de materias primas no coincide con las existencias, para carne molida, pulpa de mora, leche condensada, queso doble crema, espagueti.Tercera observación.		X	Abierto		
O	22	12/03/2026	07/04/2026: Se evidencia que se da cumplimiento al Instructivo de Preparación de alimeñtos (INSPSS-014) para todas las preparaciones del menú 14, semana 3.	X		Cerrado		
O	23	19/03/2026	07/04/2026: Se evidencia que el jugo, se encuentra preparado con la consistencia liquida, caracteristica de la preparación.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana Julieth Silva Carvajal	PAOLA A LANCHEROS S
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1009297349	1.030.585.148
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-203 Versión: 3 Fecha: Martes 03/03/2020 - 30/12/2020 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	7/04/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	158	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123043	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	PAOLA ANDREA LANCHEROS	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	14	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS 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 DE 14 AÑOS	13	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	279	349	270	251	289	272	253	264	272	279	282	289	259								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103,3	92,2	100,0	93,0	107,0	100,74	93,704	97,778	100,74	103,33	97,037	107,04	95,926									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	181	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	142	147	160	157	146	158	175	166	170	152	166	147	152								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88,2	91,3	99,4	97,5	90,7	98,9	108,7	99,9	105	94	105	91	101									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	92	78	78	79	80	89	78	77	73	74	78	88								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102,7	126,0	106,8	106,8	108,2	109,59	121,92	106,85	105,48	100	101,37	102,74	121,92									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	87	83	71	72	92	86	81	78	83	87	78	90								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112,9	102,4	97,6	83,5	84,7	108,24	103,53	95,294	91,765	97,647	102,35	91,765	105,88									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	28	34	32	28	32	28	33	27	30	31	29	28	33								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93,3	113,3	106,7	93,3	106,7	93,333	110	90	100	103,33	96,667	93,333	110									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	290	312	310	321	287	283	270	307	294	308	294	288	297								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96,7	104,0	103,3	107,0	95,7	97,667	90	102,33	98	102,67	98	96	99									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	125	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	113	124	120	130	116	118	111	127	123	135	116	124	123								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90,4	99,2	96,0	104,0	92,8	92	88,8	101,6	98,4	100,8	92,8	99,2	98,4									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	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: Julieth Silva

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): 1007297347

CÉDULA DE CIUDADANÍA: Responsable Servicio

CARGO:

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: PAOLA A LANCHEROS S

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.030.586.148

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: Memo I2023038 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO		
DIRECCIÓN:	CARRERA 93 D # 69 SUR-40	TELÉFONO:	3219022668
FECHA (dd/mm/aaaa):	7/04/2026	OPERADOR:	FUNDACIÓN REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	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		
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO DOBLE CREMA EN PORCION	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO DOBLE CREMA EN PORCION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: PAOLA A LANCHEROS S

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Ana Juliet Silva C.

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	07	MES	04	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032/2025

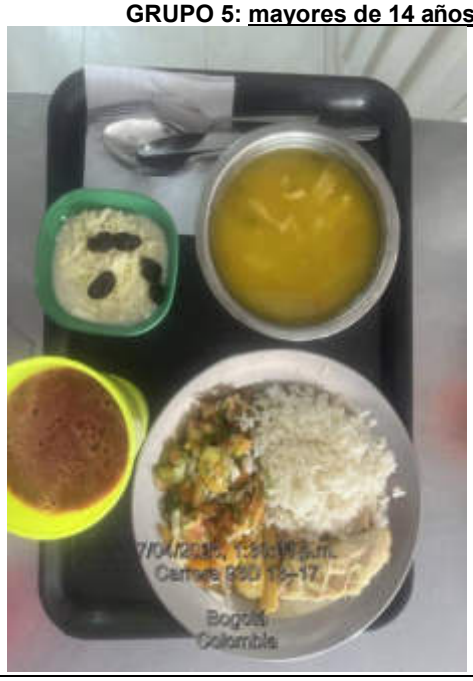
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

Variable 12 **Descripción**: Se evidencia 1 bolsa de carne de res, que declara en rótulo peso 5kg y al realizar el peso del mismo el total es de 6 kg.	**Variable** **Descripción:**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 14

	GRUPO 4: de 9-13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
PAOLA ANDREA LANCHEROS
Nombres y Apellidos
1030.585.148
Cédula de Ciudadanía