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	19	3	2026	Hora Inicio	10:30 a. m.	Hora Finalización	4:00 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: **21/03/2026**

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: Ciudadelaelrecreo9032-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **200** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **197**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **200** Total Asistencia del Día: **185** Total Histórico de Asistencia: **11174**

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: 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: NC: X 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 numerales *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	CONCHITAS	_____	_____
	CARNE DE RES	_____	_____
	HABICHUELA	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
		_____	_____
Verdura o ensalada	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE.	_____	_____
		16,7	16,72
		_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	PECHUGA DE POLLO	_____	_____
	QUESO	_____	_____
Tubérculo o plátano	YUCA	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	GUAYABA	_____	_____
	AZUCAR	_____	_____
Postre	MELÓN	8,2	8,4
	QUESO	10	10

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 **05** Mes **01** Año **2026** **Fecha: Estandarización**: Día **07** Mes **03** Año **2026** **Fecha Procedimiento:** Día **05** Mes **01** Año **2026** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **05** Mes **01** 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 **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día **19** Mes **11** Año **2024** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **14** Mes **02** Año **2026**	C [X] 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 **07** Mes **03** Año **2026** **Masivo: 26** **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	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] 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:** **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** **Porcentaje de Cumplimiento:** **96,5** % **Fecha:** Día: **10** Mes: **09** Año: **2025** **Nº Acta:** **ASO2C 151080** **Hospital/Subred:** **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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**EL TRIUNFO**	**20/09/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**EL PARAISO**	**23/09/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0022795-2022**
Queso	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**RSA 0027062-2023**
Yogurt	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**RSA 0017125-2022**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**RSA 006594-2018**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**RSA 0012190-2021**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	———
Pescado	**FRESMAR**	**23/12/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	———
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**	**SKM 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**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**WCK 306**	**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 [ ]

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 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).	NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 CONCHITAS**	**65,6**	**75,6**
Cereal	**ARROZ BLANCO**	**79,6**	**81,8**
Proteína	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS**	**65,1**	**75,3**
Ensalada o Verdura	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.**	**5,6**	**4,8**
Tubérculo o Plátano	**YUCA FRITA**	**65**	**73,2**
Bebida de Fruta	**JUGO DE GUAYABA**	**4,5**	**6**
Postre	**MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA**	**7,2**	**4,5**

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 [ ] **9 beneficiarios con autorización de alimentación en casa**
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, 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 [ ] **10/02/2026**
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 [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [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 [X] NC [ ] NA [ ] **Tema: Saneamiento Basico-Abastecimiento de aguas**

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / 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**	**26/03/2025**
4	**CELENYS QUIROGA (AUX. ADMON)**	**16/05/2025**
5	**JULIETH SILVA (RESP. SERVICIO)**	**20/06/2025**
6	**CAROLINA SUAREZ (NUTRICIONISTA)**	**26/05/2025**
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [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:** **20 02 2026** Día **26** Mes **05** Año **2025** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** **20 02 2026** Día **30** Mes **07** Año **2025** **Fecha Divulgación:** **06 03 2026** Día **13** Mes **02** Año **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	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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **04** Mes **08** 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 [ ] **28/02/2026**	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, 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 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
12:00 m	59	67	Ninguna
1:10 p. m.	114	120	
2:00 p. m.	154	154	
3:00 p. m.	176	176	
3:30 p. m.	185	185	
Total	185	185	

Se realiza visita de supervisión al comedor El Recreo

Variable 4: Se evidencia registros fotográficos de las preparaciones de los menús especiales del 24 y 31 de diciembre de 2025.

Variable 10: Se evidencia que el 07/03/2026, se realizó canalizaciones a beneficiarios con malnutrición siendo 1 bajo peso y 16 por obesidad.

Variable 33: No aplica, dado que los resultados fueron socializados del mes de febrero fueron conformes.No se ha realizado tomas en el mes de marzo.

Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Variable 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios
Julieth Silva

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	23	Se evidencia que, en la preparación del jugo, se encuentra bolitas de pulpa congelada.	Próxima Visita

Capitulo 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	12/03/026	19/03/2026: De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad, mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango, para pechuga de pollo gratinada, yuca de frita,postre melón con queso doble crema. Segunda observación.		X	ABIERTO		
O	16	12/03/026	19/03/2026: Se evidencia que no se encuentra registrado los pendientes de los alimentos en remisión, por lo mismo no coinciden las cantidades registradas con remisión de algunos alimentos como aguacate, lechuga, arveja. Adicional en formato de entradas y salidas no coincide el registro de alimentos con existencias como: arveja en formato registra 30,2 kg y en existencias hay 4,15 kg, arroz en formato registra 24 kg y en existencias hay 48 kg, habichuela prea listada reporta en formato 24,6 kg y en existencias hay 4,15 kg prea listada y 19,9 kg en pero bruto. Segunda observación.		X	ABIERTO		
O	19	12/03/026	19/03/2026: Se evidencia en almacenamiento alimentos preparados como ensaladas, jugos y queso doble crema del mismo día, se encuentran en recipientes debidamente cerrados.	X		CERRADO		
O	21	12/03/026	19/03/2026: Se evidencia que, se realiza el pre-alistamiento de alimentos, aplicando los pasos de corte o picado, pesado de los alimentos.	X		CERRADO		
O	22	12/03/026	19/03/2026: Se evidencia que no se realiza la preparación acorde a lo establecido, dado que la preparación de la pechuga gratinada, se realiza con hueso cocida, y se dora y posterior se abre y se cocina con queso derretido, no presentando el proceso adecuado porque se baja de cocción para ser deshuesada. Segunda observación.		X	ABIERTO		
O	24	12/03/026	19/03/2026: Se evidencia que se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones durante la jornada.	X		CERRADO		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana Julieth Silva Carvajal Nombres y Apellidos	Hilena Monroy Roa Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.007.297.347 Cédula de Ciudadanía	52 696 524 Cédula de Ciudadanía
Responsable del 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: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	BOSA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/03/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	165	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123043	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY ROA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA 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	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	298	289	319	316	276	293	298	290	298	283	295	297	289							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	107%	118%	117%	102%	109%	110%	107%	110%	105%	109%	110%	107%								
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	110	105	81	76	67	88	93	89	85	105	85	88	78								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	125%	119%	92%	86%	76%	100%	106%	101%	97%	119%	97%	100%	89%								
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	3	3	3	1	1	1	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	190	159	160	171	170	164	183	163	161	160	159	158	145							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118%	99%	99%	106%	106%	102%	114%	101%	100%	99%	99%	98%	90%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	80	79	91	81	75	83	84	83	80	86	73	67							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	94%	93%	107%	95%	88%	98%	99%	98%	94%	101%	86%	79%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	23	36	31	37	27	31	34	34	30	39	43	40	32								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	70%	109%	94%	112%	82%	94%	103%	103%	91%	118%	130%	121%	97%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	3	3	3	1	1	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	288	269	301	277	296	301	275	300	291	300	299	307	309							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	90%	100%	92%	99%	100%	92%	100%	97%	100%	100%	102%	103%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	99	91	95	91	92	113	95	101	100	106	94	85								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114%	118%	108%	113%	108%	110%	135%	113%	120%	119%	126%	112%	101%								
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	3	1	1	1	1	1	1	3								

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Julieth Silva
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1007291347
CARGO: Restaurador Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 696 584
CARGO: 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 20230394Z - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**BOSA**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO**		
DIRECCIÓN:	**CARRERA 93 D # 69 SUR-40**	TELÉFONO:	**3219022668**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**19/03/2026**	OPERADOR:	**FUNDACIÓN REMA RESTAURANDO CON MANOS DE AMOR**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	**SOPA DE CONCHITAS**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
YUCA FRITA	**YUCA FRITA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE GUAYABA	**JUGO DE GUAYABA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA	**MELÓN CON QUESO DOBLE CREMA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy R

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	19	MES	03	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043-COMEDOR COMUNITARIO-EL RECREO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

Variable 23: Se evidencia que, en la preparación del jugo, se encuentra bolitas de pulpa congelada.

Variable 22: 19/03/2026: Se evidencia que no se realiza la preparación acorde a lo establecido, dado que la preparación de la pechuga gratinada, se realiza con hueso cocida, y se dora y posterior se abre y se cocina con queso derretido, no presentando el proceso adecuado porque se baja de cocción para ser deshuesada. Segunda observación.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°4 MENÚ: 22

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

Apoyo a la supervision
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía