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 11

Fecha de Visita: 22 / 01 / 2026 Hora Inicio: 9:20 am Hora Finalización: 4:12 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9032-2025 Nombre Asociado: Fundación Renacer 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: Cra 93D # 69Sur-40

Tel: 6018069417 Cel: 3219022665 Correo Electrónico: Ciudadelaelrecreo9031-2025@gmail.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 197 Total Histórico de Asistencia: 1

Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [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 [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	Garbanzo	7,0	7,0
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	5,0	5,0
	Tomate	5,0	5,0
	Aguacate	4,4	4,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Queso	3,7	3,0
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Guayaba	14,1	15
	Azúcar	1,5	1,5
Postre	Melón	9,1	9,0
	Queso	1,0	1,0

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 17 Mes 01 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 13 Mes 12 Año 2025 para 115 beneficiarios	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 17 Mes 01 Año 2026 - para 83 beneficiarios. - 14 nuevos	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. Cond. 20 ciones 20 obesidad, 8 bajo peso	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 Requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 87,5% **Fecha:** Día: 10 Mes: 09 Año: 2025 **Nº Acta:** ASO2C151080 **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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación
Pollo	Comes El Trinfo	20-04-2025	Favorable	30-06-2020
Carne	El Gran Paraiso	23-04-2025	Favorable	30-06-2020
Leche	El Hortiño	15-08-2025	Favorable	RSA 0022745 - 2022
Queso	El Hortiño	15-08-2025	Favorable	RSA 0027062 - 2023
Yogurt	Makro	20-08-2025	Fav. Requerimiento	RSA 0017125 - 2022
Helado	Makro	20-08-2025	Fav. Requerimiento	RSA 0006544 - 2018
Crema de leche	Makro	20-08-2025	Fav. Requerimiento	RSA 0012180 - 2021
Huevos	Makro	20-08-2025	Fav. Requerimiento	NA
Pescado	Fresmar	25-02-2025	Fav. Requerimiento	NA
Pulpas	Harty pulpas	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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehiculo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	El Trinfo	SKH 154	08-10-2025	Favorable
Pescado	Fresmar	CSU 577	07-04-2025	Favorable
Carne	Gran Paraiso	UFX 653	10-09-2025	Favorable
Leche	El Hortiño	PHT 629	15-04-2025	Favorable
Queso	El Hortiño	PHT 629	15-04-2025	Favorable
Yogurt	Makro	PHT 629	15-04-2025	Favorable
Helado	Makro	PHT 629	15-04-2025	Favorable
Crema de leche	Makro	PHT 629	15-04-2025	Favorable
Huevos	Makro	WCK-306	13-06-2025	Favorable
Pulpas	Harty pulpas	622 804	17-03-2025	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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picades 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 ☐ 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 ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Conchitas	77	70
Cereal	Arroz Blanco	01	72
Proteína	Pechuga - Pollo - Guisado	80	78
Ensalada o Verdura	Ensalada de Pechuga, Aguacate, Tomate	4,2	3,6
Tubérculo o Plátano	Yuca Frita	80	75
Bebida de Fruta	Jugo de Guayaba	7,5	7,8
Postre	Melón con queso	5,1	3,5

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 periodo 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 Autorizaciones 16 gestantes 2 lactantes
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 [ ] 14-01-2026
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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Ligia Carvajal	05-01-2026
2	Fabiola Fernandez Gonzalez	05-01-2026
3	Yormary Bustrago	05-01-2026
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Tema Condiciones Basicas de Higiene en la Fabricacion de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual consta 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	Ligia Carvajal	26-03-2025
2	Fabiola Fernandez	22-04-2025
3	Yormary Bustrago	27-04-2025
4	Carolina Suarez	26-05-2025
5	Celenys Quiroga	16-05-2025
6	Julieth Silva	20-06-2025
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 ☒ 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 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 30 Mes 07 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 25 Mes 08 Año 2025	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. Reporte trimestral (31/12/2024 31/12/2025	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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de *plagas, roedores o vectores*. **Fecha Fumigación:** Día 04 Mes 08 Año 2025 Lavado de tanques 02/09/2025 por Multiservicios Fax	C [X] 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 [X] NC [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 [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 m	30	36	
1:00 p. m.	81	89	
2:00 p. m.	135	140	
3:00 p. m.	164	168	
3:30 p. m.	147	147	
Total	147	147	

Variable 10 se realizan 28 condiciones 20 por obesidad y 8 por bajo peso. No se realiza seguimientos ya que el comedor inició en 24/07/2025.
Variable 33 no aplica resultados conformes del mes de enero de 2026 no necesita acciones correctivas
Variable 34 no aplica no hay eventos esporádicos
Variable 46 no aplica el asociado no oferta en Aparte adicional
Se cuenta aprobación del cronograma de peso y talla 2026 el día 7/01/2026
Se aprueba plan de capacitación continua y permanente al personal
Se socializa y se deja copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios.
Julieth Silva,
Responsable del servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	43	Se evidencia cerca de descarde con el pedal dañado durante el servido de los alimentos en Salón comedor. Adicional en área de preparación se evidencia piso manchado.	para la 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	32	11-12-2025	22-01-2026. Se evidencia resultados microbiológicos dentro de parametros establecidos para superficies - cuchillo - cocina fecha de toma 14-01-2026	X		Cerrado		
O	39	11-12-2025	22-01-2026 Se evidencia estufa de 5 puestos parte inferior sin presencia de óxido, sin desprendimiento de pintura en el área de preparación	X		Cerrado		
O	7	14-12-2025	22-01-2026 Se evidencia socialización del diagnostico nutricional del dia 3/12/2025 y los resultados refieren: 8 beneficiarios con bajo peso, riesgo de bajo peso 7, Sobrepeso 24 beneficiarios, 24 con obesidad y 52 con peso adecuado	X		Cerrado		
O	16	19-12-2025	22-01-2026 Se evidencia formato de materia prima recepcion de alimento actualizado, con formato de entradas y salidas de alimentos plan de compras sin acuerdo con plan de compras y existencia en bodega	X		Cerrado		

Secretaría Distrital de 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 11 de 11

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
Ana Julieth Silva Carvajal Nombres y Apellidos	Patricia Lozano Nombres y Apellidos
 Firma	 Firma
1007297347 Cédula de Ciudadanía	51969965 Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio. Cargo	Apoyo supervisión Cargo

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

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: PGR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Inicio: 02/12/2022 - 20/12/2022 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	El Recreo	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	22-01-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	25	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123043 - CC-El Recreo	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Patricia Loaiza	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	22

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	RESULTADO NO CUMPLE
9a 13 años	5	Pechuga Gratinada	Pechuga Gratinada	60	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	64	66	65	62	68																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	110	108	103	113																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9a 13 años	5	Ensalada Aguacate Tomate	Ensalada Aguacate Tomate	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	52	49	49	56																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	102	98	98	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Yuca Frita	Yuca Frita	26	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	24	27	23	26																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	92	104	88	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9a 13 años	5	Arroz Blanco	Arroz Blanco	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	154	154	152	146	154																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	105	103	99	96																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Sopa de Conch, de Conchita	Sopa de Conchita	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	234	244	236	244	248																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	103	98	104	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Sopa de Cuchuco	Sopa de Cuchuco	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	280	321	276	304	291																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	100	93	102	97																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Melón con Queso	Melón con Queso	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	100	101	108	104	104																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	97	104	100	100																	
					CALIFICACIÓN	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 del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Patricia Loaiza

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51966965

CARGO: Apoyo técnico

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 I2023030942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bosa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123043 - Comedor Comunitario - El Recreo		
DIRECCIÓN:	Cra 93D # 69 Sur-40	TELÉFONO:	601 806 9417
FECHA (dd/mm/aaaa):	22-1-2026	OPERADOR:	Fundación Renacer

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga Pollo Gratinada	Pechuga Pollo Gratinada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Aguacate Tomate	Ensalada Aguacate Tomate	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		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de Conchitas	Sopa de Conchitas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Guayaba	Jugo de Guayaba	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Melon con Queso	Melon 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 Lozano

NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Lozano

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**	22	**MES**	01	**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: 43 **Descripción:**Se evidencia caneca de descomide con el pedal dañado durante el servido de los alimentos en salón comedor.Adicional en área de preparación se evidencia piso manchado.	**Variable:43** **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° 4 MENÚ: 22

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

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