

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.E. Secretaría 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 1 de 10	

Fecha de Visita	11	12	2025	Hora Inicio	9:18 am	Hora Finalización	4:05 pm
-----------------	----	----	------	-------------	---------	-------------------	---------

Capítulo A: INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9032-2025 Nombre Asociado: Indígenas Rema-Reservado
 Nombre Comedor Comunitario: 123043-CCCP-07-016 Ciudadela El Recreo
 Fecha Inicio Operación: 24/07/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025
 Nombre Responsable del Servicio: Julieth Silva

2. Ubicación

Localidad: Bosa Barrio: Ciudadela El Recreo Dirección: Cra 930 # 69 sur - 40
 Tel: 60120 69417 Cel.: 32190 22668 Correo Electrónico: CiudadelaElRecreo@gsi-bogota.gov.co

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 194
 Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 177 Total Histórico de Asistencia: 18387

Capítulo B: COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C	NC	NA	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C	NC	NA
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C	NC	NA	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C	NC	NA

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

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Tomate	98	99
	Cebolla	98	98
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	5,0	5,1
	Tomate	5,0	5,0
	Cebolla	5,0	5,0

Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Manzana	141	15
	Arándano	12	12
Postre	Pavo	61	8,2
	Queso	190	190

		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 2 de 10	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento			
6	<p>Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico.</p> <p>recna minuta patrón: <u>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Procedimiento: <u>29</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u></p> <p>recna: estandarización: <u>10</u> Mes <u>11</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios: <u>29</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u></p>	C ☒ NC ☐ NA ☐			
Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	<p>Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: <u>19</u> Mes <u>11</u> Año <u>2024</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: <u>1</u> Mes <u>1</u> Año <u>1</u></p>	C ☐ NC ☐ NA ☐ ☒ ☐ ☐	8	<p>Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: <u>1</u> Mes <u>1</u> Año <u>1</u></p> <p><i>Se solicitó repago - nuevo del 08/12/2025 para el 13/12/2025 Apurócan SDIS 04-12-2025</i></p>	C ☐ NC ☐ NA ☐ ☒ ☐ ☐
9	<p>Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	C ☐ NC ☐ NA ☒
Categoría 3: Subcomponente Salubridad					
3.1. Concepto Sanitario					
N°	Variable				Nivel de Cumplimiento
11	<p>Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente</p> <p>Concepto: <u>Fuente en Reparamento</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>27.5</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>10</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2025</u> N° Acta: <u>AJ02CL1080</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>San Occidente</u></p>				C ☒ NC ☐ NA ☐
3.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
3.2.1. Compra de Alimentos					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	<p>Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	13	<p>Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 Compra de Alimentos.</p> <p>Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 3 de 10		

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
14	<p>Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Triunfo</td> <td>20-09-2025</td> <td>Favorable</td> <td>30-06-2025</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Gran Perroso</td> <td>23-09-2025</td> <td>Favorable</td> <td>30-06-2025</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>El Martillo</td> <td>14-11-2025</td> <td>Fav. Requerimiento</td> <td>RJA 0022795-2020</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>El Martillo</td> <td>14-11-2025</td> <td>Fav. Requerimiento</td> <td>RJA 0027062-2023</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Malero</td> <td>20-06-2025</td> <td>Fav. Requerimiento</td> <td>RJA 0017115-2022</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Malero</td> <td>20-06-2025</td> <td>Fav. Requerimiento</td> <td>RJA 006594-2018</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Malero</td> <td>20-08-2025</td> <td>Fav. Requerimiento</td> <td>RJA 0012190-2022</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Malero</td> <td>20-08-2025</td> <td>Fav. Requerimiento</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresman</td> <td>25-02-2025</td> <td>Fav. Requerimiento</td> <td>NA</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Herty pulpas</td> <td>14-05-2025</td> <td>Favorable</td> <td>PSA 001161-2025</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	El Triunfo	20-09-2025	Favorable	30-06-2025	Carne	El Gran Perroso	23-09-2025	Favorable	30-06-2025	Leche	El Martillo	14-11-2025	Fav. Requerimiento	RJA 0022795-2020	Queso	El Martillo	14-11-2025	Fav. Requerimiento	RJA 0027062-2023	Yogurt	Malero	20-06-2025	Fav. Requerimiento	RJA 0017115-2022	Helado	Malero	20-06-2025	Fav. Requerimiento	RJA 006594-2018	Crema de leche	Malero	20-08-2025	Fav. Requerimiento	RJA 0012190-2022	Huevos	Malero	20-08-2025	Fav. Requerimiento	NA	Pescado	Fresman	25-02-2025	Fav. Requerimiento	NA	Pulpas	Herty pulpas	14-05-2025	Favorable	PSA 001161-2025	C ☒ NC ☐ NA ☐
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																					
Pollo	El Triunfo	20-09-2025	Favorable	30-06-2025																																																					
Carne	El Gran Perroso	23-09-2025	Favorable	30-06-2025																																																					
Leche	El Martillo	14-11-2025	Fav. Requerimiento	RJA 0022795-2020																																																					
Queso	El Martillo	14-11-2025	Fav. Requerimiento	RJA 0027062-2023																																																					
Yogurt	Malero	20-06-2025	Fav. Requerimiento	RJA 0017115-2022																																																					
Helado	Malero	20-06-2025	Fav. Requerimiento	RJA 006594-2018																																																					
Crema de leche	Malero	20-08-2025	Fav. Requerimiento	RJA 0012190-2022																																																					
Huevos	Malero	20-08-2025	Fav. Requerimiento	NA																																																					
Pescado	Fresman	25-02-2025	Fav. Requerimiento	NA																																																					
Pulpas	Herty pulpas	14-05-2025	Favorable	PSA 001161-2025																																																					

3.2.2. Transporte de Alimentos																																																									
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																							
15	<p>Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Placa Vehículo</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Triunfo</td> <td>SK4 154</td> <td>08-10-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresman</td> <td>CXJ 577</td> <td>07-04-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Gran Perroso</td> <td>UPX 633</td> <td>10-09-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>El Martillo</td> <td>PMT 629</td> <td>15-04-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>El Martillo</td> <td>PMT 629</td> <td>15-04-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Malero</td> <td>PMT 629</td> <td>15-04-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Malero</td> <td>PMT 629</td> <td>15-04-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Malero</td> <td>PMT 629</td> <td>15-04-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Malero</td> <td>UCK 306</td> <td>13-06-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Herty pulpas</td> <td>622 004</td> <td>17-03-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	El Triunfo	SK4 154	08-10-2025	Favorable	Pescado	Fresman	CXJ 577	07-04-2025	Favorable	Carne	El Gran Perroso	UPX 633	10-09-2025	Favorable	Leche	El Martillo	PMT 629	15-04-2025	Favorable	Queso	El Martillo	PMT 629	15-04-2025	Favorable	Yogurt	Malero	PMT 629	15-04-2025	Favorable	Helado	Malero	PMT 629	15-04-2025	Favorable	Crema de leche	Malero	PMT 629	15-04-2025	Favorable	Huevos	Malero	UCK 306	13-06-2025	Favorable	Pulpas	Herty pulpas	622 004	17-03-2025	Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																					
Pollo	El Triunfo	SK4 154	08-10-2025	Favorable																																																					
Pescado	Fresman	CXJ 577	07-04-2025	Favorable																																																					
Carne	El Gran Perroso	UPX 633	10-09-2025	Favorable																																																					
Leche	El Martillo	PMT 629	15-04-2025	Favorable																																																					
Queso	El Martillo	PMT 629	15-04-2025	Favorable																																																					
Yogurt	Malero	PMT 629	15-04-2025	Favorable																																																					
Helado	Malero	PMT 629	15-04-2025	Favorable																																																					
Crema de leche	Malero	PMT 629	15-04-2025	Favorable																																																					
Huevos	Malero	UCK 306	13-06-2025	Favorable																																																					
Pulpas	Herty pulpas	622 004	17-03-2025	Favorable																																																					

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos		
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	<p>Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)* e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 4 de 10

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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).	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	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 ☒ 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 ☐
21	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 ☐			
	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐			
	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>																																
	Realiza proceso de descongelación de productos cármicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).			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.																																	
N°	Variables				Nivel de Cumplimiento																																
	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.				<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>																																
24	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Grupo de Alimentos</th> <th>Preparación del Día</th> <th>T1 °C</th> <th>T2 °C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa o Cazuela</td> <td>Sancocho</td> <td>81</td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Arroz con pollo</td> <td>82</td> <td>79</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Carne de res - cocida</td> <td>84</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Ensalada de lechuga tomate y cebolla</td> <td>75</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>En el Sancocho</td> <td>81</td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Jugo de Naranja</td> <td>79</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Pañalitos queso</td> <td>74</td> <td>73</td> </tr> </tbody> </table>					Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sancocho	81	76	Cereal	Arroz con pollo	82	79	Proteína	Carne de res - cocida	84	78	Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	75	71	Tubérculo o Plátano	En el Sancocho	81	76	Bebida de Fruta	Jugo de Naranja	79	70	Postre	Pañalitos queso	74	73
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Sancocho	81	76																																		
Cereal	Arroz con pollo	82	79																																		
Proteína	Carne de res - cocida	84	78																																		
Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga tomate y cebolla	75	71																																		
Tubérculo o Plátano	En el Sancocho	81	76																																		
Bebida de Fruta	Jugo de Naranja	79	70																																		
Postre	Pañalitos queso	74	73																																		



Ministerio de Salud
República de Colombia
Institución 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 5 de 10

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 servicio de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servicio, sobre la porción individual.	C ☒ NC ☐ NA ☐	25	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 ☒ NC ☐ NA ☐ <i>10</i> <i>nutriciones</i> <i>26 gestantes</i> <i>2 lactantes</i>
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servicio.	C ☒ NC ☐ NA ☐	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C ☒ NC ☐ NA ☐
Nº	Variables			Nivel de Cumplimiento	
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servicio, 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☒ NC ☐ NA ☐ <i>24-11-2025</i> <i>10-12-2025</i>
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☐ NC ☒ NA ☐	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C ☐ NC ☐ NA ☒
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 ☒	

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 ☒ NC ☐ NA ☐	

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 6 de 10

Nº Variable Nivel de Cumplimiento

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	Maria Fernanda Uribe	10-11-2025
2	Ligia Corrales	10-11-2025
3	Yumary Brito	-
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Nº Variable Nivel de Cumplimiento

El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.

C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Maria Fernanda Uribe	01-07-2025
2	Ligia Corrales	26-03-2025
3	Yumary Brito (Reemplero)	27-09-2025
4	Julieth Silva (Responsable)	20-06-2025
5	Carolina Suarez (Asistente)	26-05-2025
6	Celeny Gutierrez (ANP)	16-05-2025
7		
8		
9		

Nº Variable Nivel de Cumplimiento

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

Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable.

C ☐ NC ☒ NA ☐

**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.

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 ☐

3.6-Plan de Saneamiento

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 <u>26</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>30</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u> Fecha Divulgación: Día <u>31</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u>	C NC NA ☒ ☐ ☐	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C NC NA ☒ ☐ ☐
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C NC NA ☐ ☒ ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día <u>04</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u>	C NC NA ☒ ☐ ☐

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTES 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 NC ☒ ☐	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C NC NA ☐ ☐ ☒

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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 NC ☒ ☐	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C NC ☒ ☐

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

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	25	29	<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; transform: rotate(45deg);"></div>
1:00 p. m.	78	83	
2:00 p. m.	121	126	
3:00 p. m.	172	172	
3:30 p. m.	177	177	
Total	177	177	

Variable 4 No aplica no se entrega menú especial
 en el momento de la visita
 Variable 10 No aplica dentro de tiempos establecidos
 para socialización y conciliaciones según
 diagnóstico enviado Boda con fecha 18/11/2025.
 Variable 33 No aplica dentro de tiempo establecido
 para acciones correctivas por resultados no
 conformes superficies - tablas de cocina del mes
 de noviembre
 Variable 34 No aplica no hay eventos epidemiológicos
 Variable 46 No aplica el acuerdo no afecta en
 Aparte Adicional
 Se realiza el 13/12/2025 entendimiento y cooperación
 continua al personal manipulador.
 Se socializa y se deja copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios.
 - Jureth Silva



ALCALDIA MAYOR
DEBOLTA S.C.
SIGLAS: ALMA MAYOR DEBOLTA S.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: PCR-PS-002

Versión: 2

Fecha: Versión 02/23/2012 -
20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL /
LOCALIDAD:

6030

SERVICIO SOCIAL:

Comedor

UNIDAD OPERATIVA:

Ciudadela El Recreo

FECHA DE EVALUACIÓN:
(DD/MM/AAAA)

11-12-2023

CUBIERTA ATENDIDA HOY:

148

CÓDIGO SIRBE
UNIDAD
OPERATIVA:

1230 43
CCCP 07-
016

NOMBRE DEL PROFESIONAL
EVALUADOR:

Patricia Lopez

ROL O CARGO -
SUBDIRECCIÓN
TÉCNICA:

Apoyo
Supervisión

TIPO DE COMIDA A
VERIFICAR:

Almuerzo

NÚMERO DE
MENÚ:

10

NÚMERO DE MUESTRAS

RESULTADO

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN 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 14 años	8	Carne Red cocido	Carne Red cocido	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	73	74	72	78	80	79	76	80													3	
Mayor 14 años	8	Esdela lechuga Tamete	Esdela lechuga Tamete	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	82	85	84	79	81	88	91	85													3	
Mayor 14 años	8	Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	168	155	163	177	174	165	171	163													3	
Mayor 14 años	8	Soracho	Soracho	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	311	319	300	283	315	305	291	300													3	
Mayor 14 años	8	Jugo de Huevo	Jugo de Huevo	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	295	294	295	293	301	307	295	305													3	
Mayor 14 años	8	Peru con Cucur	Peru con Cucur	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN	91	83	82	88	85	90	86	88													3	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO PORCENTAJE ADECUACIÓN CALIFICACIÓN																						

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):

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO:

Julith Silva
1003293347
responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA
LA VERIFICACIÓN:

NOMBRE:

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO:

Patricia Lopez
51968108
Apoyo Supervisión



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-248

Versión: 1

Fecha: Mayo 2023/03/04 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Bogotá	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	1230 43 CCCP 07-016 Ciudadela El Recreo		
DIRECCIÓN:	Cra 93 0 # 695er -40	TELÉFONO:	601 8069417
FECHA (dd/mm/aaaa):	11-12-2025	OPERADOR:	Fundación Renacimiento Centro Comunal de Atención

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de Res Cocido	Carne de Res Cocido	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada lechuga Tomate	Ensalada lechuga Tomate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Aliento	Arroz con Aliento	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sancocho	Sancocho	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Moranga	Jugo de Moranga	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pera con Queso	Pera con Queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

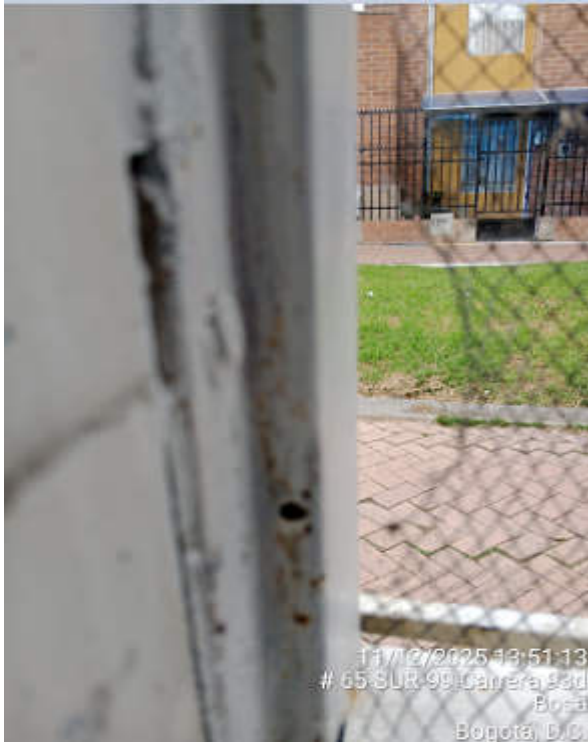
FIRMA PROFESIONAL: Molina
NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Molina

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [Firma]
NOMBRES Y APELLIDOS: Juliana Silva

	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	11	MES	12	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043 CCCP 07-016 CIUDADELA EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA:						
Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable: 43	Variable:43
Descripción:Sin embargo se evidencia anejo roto y con presencia de grasa en el área de preparación.Segunda observación.	Descripción:

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	



NA

Variable:39

Descripción:Se evidencia estufa de 5 puestos parte inferior con presencia de óxido y desprendimiento de pintura en el área de preparación de alimentos.

Variable:

Descripción:

	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° 2 MENÚ: 10		
<p>GRUPO 4: <u>de 6 a 8 años</u></p> 	<p>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></p> 	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p> 

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