

 Ministerio de Salud y Servicios Sociales 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	22	08	2025	Hora Inicio	9:00 am	Hora Finalización	4:05 pm.
-----------------	----	----	------	-------------	---------	-------------------	----------

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia:	9032-2025	Nombre Asociado:	Fundación Renna
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:	Julieeth Silva Corvajal		

2. Ubicación

Localidad:	Bosa	Barrio:	Ciudadela El Recreo	Dirección:	Cra 930 # 695w-40
Tel:	/	Cel.:	3219022668	Correo Electrónico:	Ciudadela El Recreo 9031-2025

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada:	200	N° Personas Beneficiarias en Atención:	144
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras:	165	Total Asistencia del Día:	132
		Total Histórico de Asistencia:	/

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

N°	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. <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Sopa o cazuela</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Cereal</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Verdura o ensalada</td> <td>Papa</td> <td>5,9</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>5,9</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Cebolla</td> <td>0,4</td> <td>0,4</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 45%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="4">Peso Neto</th> </tr> <tr> <th>Menú</th> <th>Ingredientes</th> <th>Requerido (kg)</th> <th>Utilizado (kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td> <td>Plátano</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Bebida de fruta</td> <td>Uva</td> <td>12</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Azúcar</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Mermelada</td> <td>6,6</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>8,6</td> <td>8,6</td> </tr> </tbody> </table> </div>	Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal							Verdura o ensalada	Papa	5,9	6,0	Tomate	5,9	6,0	Cebolla	0,4	0,4	Peso Neto				Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano	Plátano	10	10				Bebida de fruta	Uva	12	12	Azúcar	1	1	Postre	Mermelada	6,6	7,0	Queso	8,6	8,6	C ☒ NC ☐ NA ☐
Peso Neto																																																																						
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Sopa o cazuela																																																																						
Cereal																																																																						
Verdura o ensalada	Papa	5,9	6,0																																																																			
	Tomate	5,9	6,0																																																																			
	Cebolla	0,4	0,4																																																																			
Peso Neto																																																																						
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																			
Proteína																																																																						
Tubérculo o plátano	Plátano	10	10																																																																			
Bebida de fruta	Uva	12	12																																																																			
	Azúcar	1	1																																																																			
Postre	Mermelada	6,6	7,0																																																																			
	Queso	8,6	8,6																																																																			



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

Nº	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><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 Gran Porciso</td><td>11-09-2024</td><td>Favorable</td><td>30-06-2020</td></tr><tr><td>Carne</td><td>El Triunfo</td><td>16-09-2024</td><td>Favorable</td><td>30-06-2020</td></tr><tr><td>Leche</td><td>El Markito</td><td>29-11-2024</td><td>Favorable</td><td>RSA-0022792-2022</td></tr><tr><td>Queso</td><td>El Markito</td><td>29-11-2024</td><td>Favorable</td><td>RSA-0027062-2023</td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>Markito</td><td>17-09-2024</td><td>Favorable</td><td>RSA-0017125-2022 → 29/01/2022</td></tr><tr><td>Helado</td><td>Markito</td><td>17-09-2024</td><td>Favorable</td><td>RSA-006584-2020 → 29/06/2020</td></tr><tr><td>Crema de leche</td><td>Markito</td><td>17-09-2024</td><td>Favorable</td><td>RSAE-0012190-2021 → 11/05/2026</td></tr><tr><td>Huevos</td><td>Markito</td><td>17-09-2024</td><td>Favorable</td><td>NA</td></tr><tr><td>Pescado</td><td>Friesman</td><td>25-02-2025</td><td>Fav. Requerimiento</td><td>NA</td></tr><tr><td>Pulpas</td><td>Markito pulpas</td><td>19-05-2025</td><td>Favorable</td><td>PSA-001651-2017</td></tr></tbody></table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	El Gran Porciso	11-09-2024	Favorable	30-06-2020	Carne	El Triunfo	16-09-2024	Favorable	30-06-2020	Leche	El Markito	29-11-2024	Favorable	RSA-0022792-2022	Queso	El Markito	29-11-2024	Favorable	RSA-0027062-2023	Yogurt	Markito	17-09-2024	Favorable	RSA-0017125-2022 → 29/01/2022	Helado	Markito	17-09-2024	Favorable	RSA-006584-2020 → 29/06/2020	Crema de leche	Markito	17-09-2024	Favorable	RSAE-0012190-2021 → 11/05/2026	Huevos	Markito	17-09-2024	Favorable	NA	Pescado	Friesman	25-02-2025	Fav. Requerimiento	NA	Pulpas	Markito pulpas	19-05-2025	Favorable	PSA-001651-2017	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																					
Pollo	El Gran Porciso	11-09-2024	Favorable	30-06-2020																																																					
Carne	El Triunfo	16-09-2024	Favorable	30-06-2020																																																					
Leche	El Markito	29-11-2024	Favorable	RSA-0022792-2022																																																					
Queso	El Markito	29-11-2024	Favorable	RSA-0027062-2023																																																					
Yogurt	Markito	17-09-2024	Favorable	RSA-0017125-2022 → 29/01/2022																																																					
Helado	Markito	17-09-2024	Favorable	RSA-006584-2020 → 29/06/2020																																																					
Crema de leche	Markito	17-09-2024	Favorable	RSAE-0012190-2021 → 11/05/2026																																																					
Huevos	Markito	17-09-2024	Favorable	NA																																																					
Pescado	Friesman	25-02-2025	Fav. Requerimiento	NA																																																					
Pulpas	Markito pulpas	19-05-2025	Favorable	PSA-001651-2017																																																					

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	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><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 Gran Porciso</td><td>LCN 770</td><td>05-09-2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Pescado</td><td>Friesman</td><td>54P 920</td><td>09-10-2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Carne</td><td>El Triunfo</td><td>SKH 154</td><td>07-10-2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Leche</td><td>El Markito</td><td>TLH 875</td><td>14-11-2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Queso</td><td>El Markito</td><td>TLH 875</td><td>14-11-2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Yogurt</td><td>Markito</td><td>TLH 875</td><td>14-11-2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Helado</td><td>Markito</td><td>TLH 875</td><td>14-11-2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Crema de leche</td><td>Markito</td><td>TLH 875</td><td>14-11-2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Huevos</td><td>Markito</td><td>OT2-701</td><td>05-10-2024</td><td>Favorable</td></tr><tr><td>Pulpas</td><td>Markito pulpas</td><td>622-809</td><td>17-03-2025</td><td>Favorable</td></tr></tbody></table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	El Gran Porciso	LCN 770	05-09-2024	Favorable	Pescado	Friesman	54P 920	09-10-2024	Favorable	Carne	El Triunfo	SKH 154	07-10-2024	Favorable	Leche	El Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable	Queso	El Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable	Yogurt	Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable	Helado	Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable	Crema de leche	Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable	Huevos	Markito	OT2-701	05-10-2024	Favorable	Pulpas	Markito pulpas	622-809	17-03-2025	Favorable	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																					
Pollo	El Gran Porciso	LCN 770	05-09-2024	Favorable																																																					
Pescado	Friesman	54P 920	09-10-2024	Favorable																																																					
Carne	El Triunfo	SKH 154	07-10-2024	Favorable																																																					
Leche	El Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable																																																					
Queso	El Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable																																																					
Yogurt	Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable																																																					
Helado	Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable																																																					
Crema de leche	Markito	TLH 875	14-11-2024	Favorable																																																					
Huevos	Markito	OT2-701	05-10-2024	Favorable																																																					
Pulpas	Markito pulpas	622-809	17-03-2025	Favorable																																																					

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	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>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>

		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																																					
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).	☒ 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 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	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.	☒ C ☐ NC ☐ NA	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	☒ C ☐ 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																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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>Cazuela de Arveja</td> <td>81</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Cereal</td> <td>Arroz con Fideos</td> <td>80</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Pechuga de Pollo - S. Ciglla</td> <td>79</td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>Ensalada o Verdura</td> <td>Ensalada de pepino, tomate y C. lechoso</td> <td>5,8</td> <td>3,6</td> </tr> <tr> <td>Tubérculo o Plátano</td> <td>Plátano maduro en moños</td> <td>75</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Bebida de Fruta</td> <td>Jugo de Mora</td> <td>3,8</td> <td>1,5</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>Merengue con queso</td> <td>5,2</td> <td>4,0</td> </tr> </tbody> </table>						Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Cazuela de Arveja	81	75	Cereal	Arroz con Fideos	80	73	Proteína	Pechuga de Pollo - S. Ciglla	79	76	Ensalada o Verdura	Ensalada de pepino, tomate y C. lechoso	5,8	3,6	Tubérculo o Plátano	Plátano maduro en moños	75	70	Bebida de Fruta	Jugo de Mora	3,8	1,5	Postre	Merengue con queso	5,2	4,0
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																		
Sopa o Cazuela	Cazuela de Arveja	81	75																																		
Cereal	Arroz con Fideos	80	73																																		
Proteína	Pechuga de Pollo - S. Ciglla	79	76																																		
Ensalada o Verdura	Ensalada de pepino, tomate y C. lechoso	5,8	3,6																																		
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro en moños	75	70																																		
Bebida de Fruta	Jugo de Mora	3,8	1,5																																		
Postre	Merengue con queso	5,2	4,0																																		

		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							
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	Variable		
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	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.	
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 características en cada una de las preparaciones listas para servir.	
N°		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.	
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.	
N°		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							
N°	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

 MINISTERIO DE SALUD Y SERVICIOS SOCIALES GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA	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 <hr/> PAGINA 6 de 10
---	---	---

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
36	<p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 60%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 35%;">Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Maria Fernanda Arriaga</td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>Johana Torres</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>Ligia Corvejo</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Maria Fernanda Arriaga		2	Johana Torres		3	Ligia Corvejo		4			5			6			7			8			9			<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	Maria Fernanda Arriaga																															
2	Johana Torres																															
3	Ligia Corvejo																															
4																																
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																
37	<p>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.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 60%;">Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th style="width: 35%;">Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Maria Fernanda Arriaga</td><td>01-07-2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>Johana Torres</td><td>04-10-2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>Ligia Corvejo</td><td>26-03-2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>Carolina Suarez (nutricionista)</td><td>26-05-2025</td></tr> <tr><td>5</td><td>Celenys Maryany Arriaga (anexo)</td><td>18-05-2025</td></tr> <tr><td>6</td><td>Ana Julieth Silva (Responsable)</td><td>20-06-2025</td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Maria Fernanda Arriaga	01-07-2025	2	Johana Torres	04-10-2024	3	Ligia Corvejo	26-03-2025	4	Carolina Suarez (nutricionista)	26-05-2025	5	Celenys Maryany Arriaga (anexo)	18-05-2025	6	Ana Julieth Silva (Responsable)	20-06-2025	7			8			9			<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>
N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																														
1	Maria Fernanda Arriaga	01-07-2025																														
2	Johana Torres	04-10-2024																														
3	Ligia Corvejo	26-03-2025																														
4	Carolina Suarez (nutricionista)	26-05-2025																														
5	Celenys Maryany Arriaga (anexo)	18-05-2025																														
6	Ana Julieth Silva (Responsable)	20-06-2025																														
7																																
8																																
9																																
38	<p>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.</p> <p>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.</p> <p style="font-size: 1.2em;">22-08-2025 beneficiarios y personal manipulador</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>																														

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	<p>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.</p> <p>***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.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☐ NC ☒ NA ☐ </div>	40	<p>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.</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> C ☒ NC ☐ NA ☐ </div>



MINISTERIO DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE
EVALUACIÓN Y MONITORIA

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

7 de 10

4.6. 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 trapeos 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>08</u> Año <u>2025</u> <i>Multiservicios Fort Mj Concepto FAVORABLE</i>	C ☒ NC ☐ NA ☐

4.7. OTRAS SUBCOMPONENTES ALIMENTO 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 ☒

4.8. 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 ☐

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	<u>32</u>	<u>35</u>	<i>Se permite falta en el sistema SIGES desde las 1:30 pm. hasta las 3:30 pm.</i>
1:00 PM	<u>75</u>	<u>80</u>	
2:00 PM		<u>125</u>	
3:00 PM		<u>132</u>	
3:30 PM		<u>/</u>	
Total	<u>1</u>	<u>132</u>	



MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA

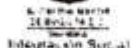
8 de 10

Variable 4 no aplica menú especial se entrega en di-
ciembre del 2025
Variable 7 no aplica el comedor es nuevo iniciado
el 24/12/2025. no hay diagnóstico nutricional.
Variable 10 no aplica no se realizan concientizaciones
ni charlas o casos de mal nutricional inicio el día
24/12/2025
Variable 33 no aplica no se necesita de medidas
correctivas resultados conformes de julio/2025.
Variable 34 no aplica no hay eventos epidemiológicos
en ERAs en el comedor
Variable 48 no aplica el comedor no ofertó en
proceso de apertura adicional.
Se socializa y se deja copia del acta
Variable 46 no aplica el comedor no ofertó en
proceso apertura adicional

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna

Julietth Silva.



FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA	9 de 10
--------	---------

RESERVACIONES (D) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O-R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
0	6	Se ordena que a la señora Ligia Carrizosa que ingresa como manipuladora de alimentos el día 11/08/2025 a la fecha 22/08/2025 no se le han realizado las capacitaciones en procedimientos de planificación, almuerzo, procedimientos, abastecimiento de alimentos, patrones, criterios de la calidad de alimentos y estandarización de utensilios y porciones servidos.	próximo visita
0	8	Se ordena que no se ha realizado la toma masiva de los Beneficiarios nuevos del comedor que están en atención 144, no solamente se realizó el día 21/08/2025 a solo 51 beneficiarios, apertura del comedor el día 24/07/2025.	próximo visita
0	18	Se ordena que falta de rotulo de producto cebolla perlada marca Bellini ca fecha de vencimiento 12/ABR/26 lote 10250-7102, fecha de vencimiento 07/Jul/26 lote 6056 250-7102, solamente se encuentra rotulado el de fecha de vencimiento del 14/02/2026 lote 10250-7102.	próximo visita
0	36	Se ordena que a la fecha no se ha realizado la capacitación continua y permanente del personal manipuleador desde el momento de su vinculación 24/07/2025	próximo visita

 ALCAZAR DE LA VIDA MINISTERIO DE SALUD Y SERVICIOS SOCIALES		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FOR-PS-252 Versión: 1 Fecha: Mayo 2023/05/23 Página: 1 de 1							
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		SERVICIO SOCIAL:		UNIDAD OPERATIVA:		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)														ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:							
COBERTURA ATENDIDA HOY:		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:																					
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		NÚMERO DE MENÚ:		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 EVALUAR 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	Pastusa Solon Criollo	Pastusa Solon Criollo	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	90	73	67	73	74	80	90													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	109	100	92	100	103	104	104														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Ensalada Pepino Patoche	Ensalada Pepino Patoche	95	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	85	82	93	90	80	82	89													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	100	96	96	94	94	96	105														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	175	163	166	167	157	162	158	165													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	101	103	104	97	101	98	102														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Plátano macho en merceda	Plátano macho en merceda	64	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	63	64	60	65	63	67	68													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	91	93	94	94	91	97	98														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Ceviche de Arroz Arroz	Ceviche de Arroz Arroz	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	284	284	274	286	285	283	278													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	98	98	103	106	94	97	103														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Sopa de Maíz	Sopa de Maíz	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	301	294	306	300	300	295	300	301													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	98	102	100	100	100	100	100														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor 14 años	8	Elote con queso	Elote con queso	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	84	88	84	85	86	88	88													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	105	100	101	102	105	105														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO:

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:

NOMBRE:

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO:



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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246

Versión: 1

Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023

Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Baja	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123043 CCCP 07-016 Ciudadela El Recreo		
DIRECCIÓN:	Cra 930 # 69 Sur - 40	TELÉFONO:	3218022668
FECHA (dd/mm/aaaa):	22-08-2025	OPERADOR:	Ferdinand Rena

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga Salsa Criolla	Pechuga Salsa Criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Pepino Tomate	Ensalada Pepino Tomate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Frijoles	Arroz con Frijoles	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Plátano maduro menestres	Plátano maduro menestres	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cazuela de Arroz	Cazuela de Arroz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de El Morro	Sopa de El Morro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Morcena con queso	Morcena con queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

[Firma]

NOMBRES Y APELLIDOS:

Potter Lopez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

[Firma]

NOMBRES Y APELLIDOS:

Julieth 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	22	MES	08	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123043 -CCCP 07 -016 CUIDADELA EL RECREO						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9032-2025						
TIPO DE VISITA: <div>Apertura ☐</div> <div>Seguimiento ☒</div> <div>Cierre ☐</div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



NA

Variable:18

Descripción:Se evidencia que falta rotulado de producto cebada perlada marca Bellini con fecha de vencimiento 12/ABR/26 lote 1c25a7102,fecha de vencimiento 07/JUL/26 lote I05625a7188,solamente se encuentra rotulado el de fecha de vencimiento del 14/02/26 lote 1c25a7102

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: 11

<p>GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u></p>  <p>22/08/2025 12:50:59 # 66-42 Carrera 93d Bosa Bogotá, D.C.</p>	<p>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></p>  <p>22/08/2025 12:48:33 # 66-42 Carrera 93d Bosa Bogotá, D.C.</p>	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p>  <p>22/08/2025 12:41:16 # 66-42 Carrera 93d Bosa Bogotá, D.C.</p>
---	---	--

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