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

Fecha de Visita: 23 | 02 | 2026 Hora Inicio: 09:30 Hora Finalización: 03:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7947-2025 Nombre Asociado: Corporación Sor Teresa de Calcuta
Nombre Comedor Comunitario: 113883- Comedor Comunitario- Puente colorado
Fecha Inicio Operación: 02-05-2025 Fecha Final Operación: 21-03-2026
Nombre Responsable del Servicio: Gloria Stella Martin.

2. Ubicación

Localidad: San Cristobal Barrio: Moralba Dirección: Cra 16B Este 42C-55 Sur
Tel: 6019464937 Cel.: 3208366461 Correo Electrónico: Puentecolorado7947-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 233
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 220 Total Asistencia del Día: 220 Total Histórico de Asistencia: 57.543

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico 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	cadera R	0,4	0,4
	Cilantro	0,2	0,2
Cereal			
Verdura o ensalada	Pereyil	0,5	0,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	cadera R	17,5	17,5
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fajoa	15,4	16,0
	Leche	50,3	51,0
Postre	Papaya	9,1	9,6
	Yogurt	11,1	11,0

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 10 Mes 05 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Día 18 Mes 02 Año 2026 **Fecha Procedimiento:** Día 07 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 07 Mes 05 Año 2025	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 09 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 14 Mes 02 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 18 Mes 02 Año 2026 20 Usuarios y 11 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 [ ] NC [ ] NA [X]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 91 % **Fecha:** Día: 08 Mes: 04 Año: 2025 **Nº Acta:** ASOCE785514 **Hospital/Subred:** Centro Oriente	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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaría /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Distri Pollo Mac	06-09-25	Favorable	AS: 09-12-20
Carne	Invercamel	21-11-25	Fav. Requerime	AS: 15-05-17
Leche	Villa Aura	27-06-25	Favorable	RSA0022866-22
Queso	Villa Aura	27-06-25	Favorable	RSA0027316-23
Yogurt	Villa Aura	27-06-25	Favorable	RSA0023195-23
Helado	Colombina	18-09-24	Favorable	RSA0026350-23
Crema de leche	Mercado Funza	01-04-25	Favorable	RSA0012190-21
Huevos	Mercado Funza	01-04-25	Favorable	-
Pescado	C. Fresmar	24-09-25	Fav. Requerimi	-
Pulpas	El Edén	09-05-25	Favorable	RSA0009917-17

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Distri Pollo mac	LCN 778	01-03-2025	Favorable
Pescado	C. Fresmar	CSU 577	07-04-2025	Favorable
Carne	Invercamel	WGZ 564	09-04-2025	Favorable
Leche	Villa Aura	WHO 764	27-08-2025	Favorable
Queso	Villa Aura	WHO 764	27-08-2025	Favorable
Yogurt	Villa Aura	WHO 764	27-08-2025	Favorable
Helado	Colombina	WHO 769	09-05-2025	Favorable
Crema de leche	Mercado Funza	WCK 306	13-06-2025	Favorable
Huevos	Mercado Funza	WCK 306	13-06-2025	Favorable
Pulpas	El Edén	CZU 471	27-02-2025	Favorable

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-036)" 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de conchitas	82	74
Cereal	Arroz con cilantro	90	86
Proteína	Carne Res Asada trozos	86	84
Ensalada o Verdura	Verdura cocida + Mayonesa	5,9	4,1
Tubérculo o Plátano	Papa criolla dorada	76	81
Bebida de Fruta	Sorbete de Feijoa	2,2	4,9
Postre	Papaya con Yogurt	5,9	4,2

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 [ ]
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 [ ] 16-02-2026
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]	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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Karina Mosquera	18-02-2026
2	Amelia Cruz Duque	18-02-2026
3	Luz Marina Lopez	18-02-2026
4	Hermes Bolaños	18-02-2026
5	Lina María Sánchez (Auxiliar)	18-02-2026
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Karina Mosquera	24-06-2025
2	Amelia Cruz Duque	25-06-2025
3	Luz Marina Lopez	31-03-2025
4	Hermes Bolaños.	02-06-2025
5	Gloria Martin (Responsable)	22-04-2025
6	Valeria Rodriguez (Nutricionista)	22-04-2025
7	Lina Sánchez (Auxiliar)	24-04-2025
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 26 Mes 05 Año 2025 13-02-2026 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 05 Año 2025 02-02-2026 **Fecha Divulgación:** Día 06 Mes 06 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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 22 Mes 05 Año 2025	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	29	34	Sistema SIRBE presenta fallas para el Registro.
1:00 p. m.	64	74	
2:00 p. m.	143	159	
3:00 p. m.	–	–	
3:30 p. m.	220	220	
Total	220	220	

En visita de supervisión se verifica la entrega del menú 1 semana 1 con un intercambio: Ofrecen Papaya por fresas en el postre.

Variable 9: NA: No han Registrado en SIRBE, los datos antropométricos de la Toma del 18-02-2026

Variable 10: Presentan 24 canalizaciones a salud por obesidad y 7 canalizaciones por bajo peso del 14-02-26

Variable 14: Presentan solicitud de visita sanitaria del Proveedor de Helado: Colombina del día: 02-10-2025 con Radicado N° 20251285834.

Variables 32 y 33: NA: No han Recibido Resultados Microbiológicos de Febrero y la Toma de Enero presentó conformidad.

Variable 34: NA: No se han presentado eventos epidemiológicos.

Variable 46: NA: El Asociado no realizó aporte económico adicional.

Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios. Gloria Yorlan. Responsable del servicio. CC 52276570

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	35	Se evidencio que el Personal manipulador hace uso de Potos plásticos rotos- deteriorados.	Proxima visita.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 10 de 10

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	15	15-01-2026	23-02-2026: Presentan nuevo vehículo transportador de lácteos: Villa Aura WZHO 764 del 27-08-2025.	X		Cerrado	—	
O	16	15-01-2026	23-02-2026: Se observa que el Formato control de Entradas y salidas se encuentra Actualizado	X		Cerrado	—	
O	39	15-01-2026	23-02-2026: Se observa que ajustan anjeo hacen mantenimiento al anaquel, sin embargo, se evidencia recipiente de almacenamiento de muestras roto-deteriorado - Tercera observación		X	Abierto	—	
O	1	03-02-2026	23-02-2026: Se continúa evidenciando que no aplican la planificación Alimentaria dado que reciben Filete de Tilapia en horario de servicio - 2da observación		X	Abierto	—	
O	13	03-02-2026	23-02-2026: Se continúa evidenciando que no garantizan alimentos completos para 2 días de operación - deben reponer 22,7 kg de Filete de Tilapia, la cual llega a las 12:53 - 2da observac.		X	Abierto	—	
O	24	03-02-2026	23-02-2026: Se evidencia que Hoy garantizan Temperaturas de Seguridad	X		Cerrado	—	

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Gloria Martha Novoa	Cecilia Perez S.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52276570	23351.482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113883- comedor comunitario - Rincon de Colorado	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23-02-26
COBERTURA ATENDIDA HOY:	137	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113883	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Cecilia Perez	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	1				

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	NO CUMPLE
>14	8	Sopa de cachitos	sopa de cachitos	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	237	287	295	270	222	280	293	259														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	106	109	100	82	104	101	96													3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3														
>14	8	Carne res Asada	carne res Asada	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	78	89	82	70	76	79	79														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	107	122	110	96	104	108	108													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3														
>14	8	Verdura cocida + mayon	verdura cocida + mayon	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	82	88	87	90	91	88	89														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	96	104	102	106	107	104	105													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
>14	8	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	148	153	148	176	169	178	168	168														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	95	92	109	105	111	104	104													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3														
>14	8	Papa criolla dorada	papa criolla dorada	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	56	56	54	51	61	54	50														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87	102	102	98	93	111	98	91													3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	3														
>14	8	Sorbete de Feijoa	Sorbete de Feijoa	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	309	307	308	312	313	313	305	313														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	102	101	104	104	104	102	104													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
>14	8	Fresas + yogurt	papaya + yogurt	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	83	90	89	76	90	93	85														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	99	107	106	90	107	111	101													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3														

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Gloria Stella Yara.
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Gloria Stella Yara
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 276 570
CARGO: Responsable del servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Cecilia Perez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 23351482
CARGO: Apoyo supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113883 - comedor comunitario - Puente colorado.		
DIRECCIÓN:	Cra 16B Este 42C-55 sur	TELÉFONO:	6019464937.
FECHA (dd/mm/aaaa):	23-02-2026	OPERADOR:	Corpor. Sor Teresa Calcutá

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Carne res Asada	Carne res Asada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Verduras cocidas	Verduras cocidas.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Papa criolla Dorada	Papa criolla Dorada	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Sorbete Feijoa	Sorbete de Feijoa.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Fresas + yogurt	Papaya + yogurt	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS:

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Gloria Yatin

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	23	MES	02	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113883 COMEDOR COMUNITARIO PUENTE COLORADO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7947-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 1

Descripción: Se continúa evidenciando que no aplican los procedimientos de planificación alimentaria dado que reciben filete de tilapia en horario de servicio - Segunda observación

No de Variable: 35

Descripción: Se evidencia que el personal manipulador hace uso de petos plásticos rotos - deteriorados

	
No de Variable: 39 **Descripción:** Se observa que ajustan anjeos y hacen mantenimiento al anaquel de bodega, sin embargo, se evidencia recipiente de almacenamiento de muestras de referencia roto - deteriorado. Tercera observación	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 1

GRUPO 3: de 6 a 8 años	**GRUPO 4: de 9 a 13 años**	**GRUPO 5: mayores de 14 años**
		

Apoyo a la supervision
CECILIA PÉREZ GALVIS
Nombres y Apellidos
23351482
Cédula de Ciudadanía