ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **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	23	4	2026	Hora Inicio	9:50	Hora Finalización	15:30

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: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 16/05/2026

Nombre Responsable del Servicio: GLORIA STELLA MARTÍN NOVOA

2. Ubicación

Localidad: SAN CRISTÓBAL Barrio: MORALBA Dirección: CARRERA 16B ESTE # 42 C 55 SUR

Tel: 6019464937 Cel.: 3014105395 Correo Electrónico: PUENTECOLORADO7947-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 249

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 240 Total Asistencia del Día: 239 Total Histórico de Asistencia: 63241

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de fresa	17	17
	Azúcar	54,46	55
Postre	Pera	10,05	10,5
	Queso Doble Crema	12,46	12,5

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 26_____ Mes 03_____ 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 26__ Mes __03___ Año 2026_____ Se Realizó toma de talla y peso a 156 beneficiaios antiguos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 91 % _____ **Fecha:** Día: 16_____ Mes: 04_____ Año: 2026 **Nº Acta:** AS02E 801062 **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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	DISTRIPOLLO MAC 3	14/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	17/06/2025
Carne	INVERCAMEL	21/11/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	15/05/2015
Leche	VILLA AURA	27/06/2025	FAVORABLE	RSAD02I37405
Queso	VILLA AURA	27/06/2025	FAVORABLE	RSA-0010450-2020
Yogurt	VILLA AURA	27/06/2025	FAVORABLE	RSA-0028019-2023
Helado	COLOMBINA	27/01/2026	FAVORABLE	RSA-0007804-2029
Crema de leche	MERCATODO FUNZA	20/08/2025	FAVORABLE	RSAE02I15401
Huevos	MERCATODO FUNZA	20/08/2025	FAVORABLE	_____
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	23/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	EL EDEN DE LAS PULPAS	9/05/2025	FAVORABLE	_____

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	DISTRIPOLLO MAC 3	EQQ 453	5/03/2026	FAVORABLE
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	SXF 909	6/04/2026	FAVORABLE
Carne	INVERCAMEL	ESK 531	20/10/2025	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 764	27/08/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MERCATODO FUNZA	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
Huevos	MERCATODO FUNZA	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	EL EDEN DE LAS PULPAS	LCT 067	28/07/2025	FAVORABLE

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C [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 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [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 PATACÓN	75,8	81,3
Cereal	ARROZ CON PEREJIL	88,8	85,6
Proteína	MIX DE PECHUGA Y VÍSCERAS DE POLLO (CORAZÓN, HÍGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	89,5	84,5
Ensalada o Verdura	VERDURA CAMPESINA	88,8	87,5
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA CHORREADA	88	89,3
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	1,1	4,3
Postre	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	2,7	4,6

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**26**	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [ ] NC [X] 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 [ ] Toma: 16/04/2026
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Resultados Conformes: 20/04/2026. Pendiente Leche UHT	**33**	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]
Nº	**Variable**				**Nivel de Cumplimiento**
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.				C [ ] NC [ ] NA [X]
3.4. Prácticas Higiénicas					
Nº	**Variable**				**Nivel de Cumplimiento**
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.				C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	KARINA MOSQUERA	26/03/2026
2	AMALIA CRUZ	26/03/2026
3	LIZ MARINA LÓPEZ	26/03/2026
4	HERMES BOLAÑOS	26/03/2026
5		
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	KARINA MOSQUERA	24/06/2025
2	AMALIA CRUZ	25/06/2025
3	LUZ MARINA LÓPEZ	15/03/2026
4	HERMES BOLAÑOS	2/06/2025
5	GLORIA MARTIN NOVOA (RESPONSABLE DE SERVICIO)	21/04/2026
6	VALERIA RODRIGUEZ (NUTRICIONISTA)	24/04/2025
7	LINA MARÍA SÁNCHEZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	21/04/2026
8		
9		

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

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

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día __26___ Mes 05_____ Año 2025_____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** 02 02 2026 Día __28___ Mes __05___ Año _2025_____ **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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] 5/04/2026	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	30	32	Se evidencia coincidencia entre registro del sistema y firmas.
1:00 p. m.	73	78	
2:00 p. m.	145	163	
3:00 p. m.	236	236	
3:30 p. m.	239	239	
Total	239	239	

Se realiza Visita de seguimiento al convenio 7947-2025 Puente Colorado con intercambio en el menú del día (Menú 4 semana 1). Se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre del menú 4 semana 1. Se entrega Pera en trozos con queso doble crema en porción en vez de Manzana en trozos con queso doble crema en porción

Variable 4: Asociado realizó entrega del menú especial 1 el 24 de diciembre de 2025 y del menú especial 2 el 31 de diciembre de 2025.

Variable 46 No aplica La corporación no oforto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

Variable 34 No aplica En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos ETA.

Variable 33: No aplica, los resultados emitidos por el laboratorio para el mes de Abril, fueron conformes, y por tanto no requiere implementar acciones correctivas. Se está a la espera de los resultados de la muestra de leche UHT.

Se socializa acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios. Gloria Yortin. CC 52776590 Responsable del servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	Se evidencia 1 bolsa de pechuga de pollo que declara peso neto de 10 kg, sin embargo, al verificar el peso se evidencia que el peso es de 7,45 Kg con lo cual el proveedor DISTRIPOLLO MAC 3 esta incumpliendo con la resolución 5109 de 2005.	Próxima Visita
O	13	Se evidencia que se adquiere dulce lácteo esparcible y no leche condensada según lo establece el anexo técnico.	Próxima Visita
O	14	Se evidencia que se adquieren 0,8 Kg de pechuga de pollo en un expendio de carnes del barrio, el cual no figura como proveedor del comedor.	Próxima Visita
O	22	Se evidencia que no implementan el instructivo de preparación de alimentos acorde a lo establecido en la minuta patrón del día: se entrega sopa de plátano verde en trozos y no sopa de patacón.	Próxima Visita
O	19	Se evidencia que en el almacenamiento en refrigeración de los postres servidos pera en trozos con queso doble crema en porción no garantiza hermeticidad en los recipiente, se almacenan sin protección.	Próxima Visita
O	30	Se evidencia que las contramuestras almacenadas del menú 3 semana 1,(tomadas el 22/04/2026) Arroz con pimentón, no tiene el pimentón visible en la misma, asi mismo en la ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche no tiene el ingrediente fresa visible.	Próxima Visita

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	11	17/04/2026	23/04/2026:Se evidencia que asociado ha realizado subsanación de los hallazgos generado por la visita de hospitales realizada el 16/04/2026. Equipos y Utensilios: Ítem 2.1: Se realizó mantenimiento correctivo en Base de Nevera se le aplicó pintura.	X		Cerrado		
O	43	24/03/2026	23/04/2026: Se evidencia que se implementa de manera adecuada el plan de saneamiento básico en todos los equipos y utensilios del comedor durante el servicio.	X		Cerrado		
O	2	17/04/2026	23/04/2026: Se evidencia que se no se realiza intercambios repetidos de frutas en el componente postre en la semana 1 del ciclo de menú. Sin embargo, se evidencia que de acuerdo al plan de muestreo las porciones en servido y distribución no se ajustan al rango establecido para el grupo de edad de 9 a 13 años. En los componentes, Sopa de Patacón, Mix de Pechuga y Vísceras de pollo, Arroz con perejil y papa criolla chorreada. Segunda Observación.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Gloria Stella Yara Nova	Andrés Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52276570	1081921965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	Profesional Apoyo a 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 I2023039I2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SAN CRISTÓBAL	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113883-COMEDOR COMUNITARIO-PUENTE COLORADO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23/04/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	55 Beneficiarios de 9 a 13 años	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113883	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	4	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 Años	5	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	245	217	250	295	269																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	90%	104%	123%	112%																	1
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1																	
9 a 13 Años	5	MIX DE PECHUGA Y VÍSCERAS DE POLLO (CORAZÓN, HÍGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	MIX DE PECHUGA Y VÍSCERAS DE POLLO (CORAZÓN, HÍGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	63	52	53	54	57																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	126%	104%	106%	108%	114%																	1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1																	
9 a 13 Años	5	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	138	128	117	145	142																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	87%	80%	99%	97%																	1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3																	
9 a 13 Años	5	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	96	87	88	90																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	178%	192%	174%	176%	180%																3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA COMÚN CHORREADA	46	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	51	51	50	50																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	111%	111%	109%	109%																	1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3																	
9 a 13 Años	5	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	105	102	106	108	104																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	98%	102%	104%	100%																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	305	303	299	292	285																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	101%	100%	97%	95%																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

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

OBSERVACIONES: Se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre,se entrega Pera en trozos con queso doble crema en porción en vez de Manzana en trozos con queso doble crema en porción.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Gloria Stella Martin Nava
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52276570
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andres felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1032422965
CARGO: Profesional Apoyo a Supervision

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 CRISTÓBAL	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113883-COMEDOR COMUNITARIO- PUENTE COLORADO		
DIRECCIÓN:	CARRERA 16B ESTE # 42 C 55 SUR	TELÉFONO:	6019464937
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/04/2026	OPERADOR:	CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MIX DE PECHUGA Y VÍSCERAS DE POLLO (CORAZÓN, HÍGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	MIX DE PECHUGA Y VÍSCERAS DE POLLO (CORAZÓN, HÍGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre,se entrega Pera en trozos con queso doble crema en porción en vez de Manzana en trozos con queso doble crema en porción

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Felipe Orozco Castillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Gloria stella Yoshin Nova

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	04	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



Variable 13: Se evidencia que se adquiere dulce lácteo esparcible y no leche condensada según lo establece el anexo técnico.



Variable 12: Se evidencia 1 bolsa de pechuga de pollo que declara peso neto de 10 kg, sin embargo, al verificar el peso se evidencia que el peso es de 7,45 Kg con lo cual el proveedor DISTRIPOLLO MAC 3 esta incumpliendo con la resolución 5109 de 2005.

	
Variable 14: Se evidencia que se adquieren 0,8 Kg de pechuga de pollo en un expendio de carnes del barrio, el cual no figura como proveedor del comedor.	**Variable 22:** Se evidencia que no implementan el instructivo de preparación de alimentos acorde a lo establecido en la minuta patrón del día: se entrega sopa de plátano verde en trozos y no sopa de patacón.











Variable 19: Se evidencia que en el almacenamiento en refrigeración de los postres servidos pera en trozos con queso doble crema en porción no garantiza hermeticidad en los recipientes, se almacenan sin protección.	**Variable 30:** Se evidencia que las contramuestras almacenadas del menú 3 semana 1,(tomadas el 22/04/2026) Arroz con pimentón, no tiene el pimentón visible en la misma, así mismo en la ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche no tiene el ingrediente fresa visible.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 4

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

Apoyo a la supervision
ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1081921965
Cédula de Ciudadanía