PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	01/12/2025 – 31/12/2025
Número Convenio / Vigencia	9663-2025
Nombre Entidad	Instituto Distrital para la Protección de la Niñez y la Juventud - IDIPRON
Fecha de Inicio Convenio	07/10/2025
Fecha de Finalización Convenio	31/03/2026

2. COMEDOR COMUNITARIO 121605-CCCP 19-002 – PERDOMO

2.1. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

Localidad	Ciudad Bolívar
Dirección Comedor Comunitario	Cra 70 C No 60B -03 Sur
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3114537596
Correo Electrónico	Comedorperdomo@idipron.gov.co
Nombre Responsable del Servicio	John Fredy Maldonado Muñoz
Nombre Profesional Nutrición y Dietética	Gustavo Adolfo Rodríguez Prieto
Cobertura Diaria Contratada	150
N° Personas Beneficiarias en Estado en Atención	142

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.2.1. Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Aplicar el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS y el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos.	Se aplicó el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS y el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, mediante el diligenciamiento de los siguientes formatos establecidos: FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos. FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados. FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración. Se realiza registro a partir del día 31/12/2025 ya que desde este dia quedo en funcionamiento después del mantenimiento realizado por Idipron Equipos FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Rec_Ali_Diciembre_2025 EyS_Ali_Diciembre_2025 Tem_Ref_Diciembre_2025 Tem_Con_Diciembre_2025 Rem_Ali_Diciembre_2025.pdf
2. Implementar 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	Durante el presente periodo reportado se implementó el ciclo de menús establecido con las veinticuatro (24) minutas, registrando la información diaria en el FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.	Pre_Ali_Diciembre_2025

Comentado [NF1]: No se evidencia diligenciado el espacio del responsable del diligenciamiento adicional en observaciones adicionales explicar el motivo de no tomar temperaturas en días anteriores al 31/12/2025

Comentado [C22R1]: Corregido

Comentado [NF3]: No se evidencia diligenciado el espacio del responsable del diligenciamiento

Comentado [C24R3]: Corregido

Comentado [NF5]: Hoja 6 tiene fecha 08/11/2025 y no 06/12/2025
10/12/2025: Pesos de proteína y ensalada no son coherentes
12/12/2025: Se evidencia 2 veces y una fecha corresponde al 13/12/2025
17/12/2025: no se evidencia temperatura inicial y final de la preparación arroz verde

Comentado [C26R5]: Corregido

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos	Actividades	Soportes
población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico.	Se suministraron las raciones establecidas de acuerdo con el grupo de edad evaluado en visitas de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión, mediante el FOR-PSS-252 Formato inspección plan de muestreo porciones servidas.	
3. Mantener 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.	Se dispusieron, en área de preparación, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional para el personal manipulador y se publicó el ciclo de menús y el menú del día en el salón comedor para conocimiento de las personas beneficiarios.	Dis_Men_Diciembre_2025 .
4. Cualificar al talento humano de cada 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.	Se realizó a todo el personal manipulador de alimentos fortalecimiento técnico en: estandarización de utensilios y porciones servidas, minuta patrón y ciclos de menús, de esta última se realizaron 2 capacitaciones teniendo en cuenta que quedo pendiente la del mes de noviembre. Se socializa al personal orientaciones dadas por la SDIS para los menús especiales del 24 y 31 de Dic • 13/12/2025 Minuta patrón y ciclos de menús • 20/12/2025 Estandarización de Porciones e instrumentos de Medida • 23/12/2025 Minuta patrón y ciclos de menús	1. Estandarizacion_Diciembre_2025_.pdf 2. Minuta Patron 1_Diciembre_2025.pdf 3. Minuta_Patron 2_Diciembre_2025.pdf

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos	Actividades	Soportes
5. Ofrecer menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	Para el presente periodo se suministraron los menús especiales establecidos por la Subdirección de Nutrición para los días 24 y 31 de diciembre de 2025. .	Menú_ Especial 24 Menú_ Especial 31
6. Presentar 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.	Se presentó a la supervisión el informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, el día 05/12/2025, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.	Informe_Mensual_ANS_Diciembre_2025

2.2.2. Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Participar en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición.	El/La profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario participó en la sensibilización en vigilancia nutricional, convocada por la Subdirección de Nutrición el día 28/05/2025. El/La profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario participó en la actividad de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, convocada por la Subdirección de Nutrición el día 07/02/2025.	Asistencia Sensibilización Asistencia_Medidas_Antropométricas
2. Realizar la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.	El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario envió, vía correo electrónico, el cronograma trimestral de toma de talla y peso a la Subdirección de Nutrición el día 23/10/2025 y realizó toma de datos antropométricos a cuarenta y uno (41) beneficiarios, registrando los datos en el formato Información Nutricional de participantes del SIRBE. Adicionalmente se realizó toma de datos antropométricos a cinco (5) participantes nuevos, de acuerdo con el FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos.	Cro_Dat_Antr Dat_Ant_Dic 2025_.pdf Reg_Dat_Ant_Dic 2025.pdf Reg_Dat_Ant_Diciembre_2025.pdf
3. Registrar y presentar el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se registró la información de medidas antropométricas en el Sistema Misional SIRBE WEB el día: 27/12/2025 y 31/12/2025	Ant_SIRBE_Dic 2025.pdf

Comentado [NF7]: No se diligencia el N° de personas por grupo poblacional del soporte

Comentado [CP8R7]: Ajustado con numero de personas

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos	Actividades	Soportes
4. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	El profesional en Nutrición y Dietética del Comedor Comunitario socializó la clasificación nutricional a las personas beneficiarias, el día 19/12/2025 Para el presente periodo no se realizó orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, toda vez que se encuentra en tiempos de cumplimiento de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Soc_Par.pdf Soc_Par_.pdf

2.2.3. Compromisos Subcomponente Salubridad

Compromisos	Actividades	Soportes
1. Contar con 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.	Se cuenta con el concepto sanitario favorable de fecha 22/04/2024 según Acta N° AS02S066999 Se realizó solicitud de visita ante la entidad de Salud el día 07/10/2025 con radicado 116450. En espera de visita.	Concepto_Sanitario.pdf
2. Garantizar 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.	Durante el periodo reportado se adelantaron las siguientes actividades, con las cuales se da cumplimiento a la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario:	Aco_Ser_Diciembre_2025_.pdf Aco_Ser_Dic_2025_.pdf

Comentado [NF9]: Ajustar la redacción del acta de la socialización la cual no es coherente

Comentado [NF10]: Se evidencia formato de porciones servidas el cual el número de N° de muestras no es coherente con el instructivo establecido para el documento

Comentado [CP11R10]: Se ajusto formato con numero de muestras según instructivo

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos	Actividades	Soportes
	1. Uso adecuado de los Elementos de Protección Personal por parte de los manipuladores de alimentos. 2. Verificación y cumplimiento a las adecuadas condiciones y requisitos para la recepción de los alimentos en el Comedor Comunitario. 3. Verificación y cumplimiento a las adecuadas condiciones de almacenamiento de los alimentos en el Comedor Comunitario de acuerdo con su naturaleza 4. Verificación y cumplimiento a las adecuadas condiciones de preparación de los alimentos en el Comedor Comunitario. 5. Verificación y cumplimiento a las adecuadas condiciones de distribución de los alimentos en el Comedor Comunitario. 6. Cumplimiento de los programas establecidos en el PSB de acuerdo con sus especificaciones.	
3. Disponer 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.	Se dispone de la totalidad de muebles, equipos, utensilios y menaje de acuerdo con lo descrito en el anexo técnico del servicio Comedores Comunitarios, en adecuadas condiciones de estado y funcionamiento.	Lista Equipos
4. Adaptar e implementar el Plan de Saneamiento de cada Comedor Comunitario cumpliendo con la	Se cuenta con el Plan de Saneamiento actualizado de acuerdo con la guía establecida por la SDIS y actividades del Comedor Comunitario. Se	Plan_Saneamiento Imp_Pla_Diciembre_2025

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos	Actividades	Soportes
Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social.	implementan los programas a través de los siguientes formatos: FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas. FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	
5. Participar 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 de cada Comedor Comunitario.	Se participó 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 el día 10/10/2025	Asistencia_Socialización_Desperdicios Divulgacion_Talento_Humano_Octubre_2025_.pdf

Comentado [NF12]: Se evidencia en el formato seguimiento a soluciones desinfectantes que la fecha de aplicación del desinfectante de choque no es coherente con el mes
El formato lista de chequeo de limpieza y desinfección no es coherente la limpieza de techo en las áreas dado que el techo es de difícil acceso y esto debe verse reflejado en el formato

Comentado [C213R12]: Corregido

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos	Actividades	Soportes
	Se realizó divulgación al talento humano el día 23/10/2025 y 22/11/2025	Divulgacion_Talento_Humano_Nov.pdf
6. Realizar 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-PSS-803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	Se realizó diligenciamiento del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide (FOR-PSS-803)	Registro_Control_Desperdicios_Dic_2025
7. Mantener las condiciones de infraestructura de cada área de los Comedores Comunitarios para garantizar la prestación del servicio de acuerdo con las especificaciones técnicas del espacio físico funcional establecidas por la Entidad y la Resolución 2674 de 2013.	El Comedor Comunitario Perdomo cuenta con las áreas requeridas para la operación del Comedor Comunitario (áreas de cocina, distribución, salón comedor, almacenamiento de alimentos, higienización de elementos de aseo, instalaciones sanitarias, alistamiento de personal, almacenamiento de productos químicos), independientes y delimitadas.	Concepto_Sanitario
8. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos e instalaciones de cada Comedor Comunitario.	Se cuenta con el plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo el cual contiene: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos con las características, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	Plan Mantenimiento_Diciembre

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos	Actividades	Soportes
9. Contar con el certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud- SDS, adjuntando el concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se debe realizar semestralmente y cuando la autoridad sanitaria lo requiera.	Se cuenta con el certificado de higienización de tanques vigente de acuerdo con lo establecido en el decreto 1575 de 2007. Fecha de higienización 29/09/2025 Empresa quien realiza el lavado Fumy Spray SAS Concepto Sanitario empresa Favorable fecha 11/02/2025 y acta 2SQ07C005180	Certificacion_Tanque
10. Implementar 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.	Durante el presente periodo se realizó actividades del plan de capacitación continuo y permanente, desarrollando la temática de fortalecimiento en procesos de limpieza y desinfección con el talento humano el día 13/12/2025 según el cronograma establecido	Plan__Capacitacion__.pdf Cap_Personal_Diciembre 2025_.pdf
11. Almacenar 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.	Durante el periodo reportado, se tomaron las muestras de alimentos preparados y fueron almacenadas diariamente en refrigeración y conservadas durante setenta y dos (72) horas; de acuerdo, con el ciclo de menús establecido.	Preparaciones_Diciembre_2025

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos	Actividades	Soportes
12. Permitir 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.	Durante el periodo reportado, se permitió la aplicación de pruebas microbiológicas de materia prima, producto terminado, superficies, frotis de manos de personal manipulador y agua de consumo, por parte del Laboratorio contratado por la Secretaría Distrital de Integración Social el día: 11/12/2025.	Tom_Mic_Diciembre_2025
13. Cumplir 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.	De acuerdo con los resultados de la evaluación microbiológica recibidos el día 26/12/2025, remitidos por la SDIS, en el Comedor Comunitario se dio cumplimiento con los requisitos microbiológicos vigentes y parámetros internos de la SDIS para producto terminado y agua de consumo.	Res_Mic_Diciembre_2025
14. Implementar 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.	Durante el presente periodo no se adelantaron acciones correctivas para la no conformidad en frotis de superficie de las muestras realizadas en el mes de noviembre 2025, se realizarán en el mes de enero 2026	No aplica
15. Tomar los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	Para el presente periodo no se requirió el desarrollo de actividades para el cumplimiento de este compromiso, toda vez que no se presentaron brotes o eventos epidemiológicos.	No aplica

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.3. REPORTE DE ACTIVIDADES DE FORTALECIMIENTO TÉCNICO REALIZADAS AL TALENTO HUMANO DEL COMEDOR COMUNITARIO

Fecha Realización	Nombre Actividad	Nombre Talento Humano	Nombre y Rol Responsable Actividad
13/12/2025	Procesos de limpieza y desinfección	Sergio Andrés Orduz Moreno Jorge Antonio Guerrero Reyes Tania González	Gustavo Adolfo Rodríguez Prieto - Nutricionista
15/12/2025	Minuta patrón y ciclos de menús 1	Sergio Andrés Orduz Moreno Jorge Antonio Guerrero Reyes Tania González	Gustavo Adolfo Rodríguez Prieto - Nutricionista
20/12/2025	Estandarización de Porciones e instrumentos de Medida Programa de control de plagas	Sergio Andrés Orduz Moreno Jorge Antonio Guerrero Reyes Tania González	Gustavo Adolfo Rodríguez Prieto - Nutricionista
23/12/2025	Minuta patrón y ciclos de menús 2	Sergio Andrés Orduz Moreno Jorge Antonio Guerrero Reyes Tania González	Gustavo Adolfo Rodríguez Prieto - Nutricionista

- Se debe reportar cada una de las Fortalecimiento técnico en: Procedimiento Abastecimiento, procedimiento Planificación Alimentaria, minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, estandarización utensilios, recepción de alimentos, criterios aceptación y rechazo, alimentación y actividad mensual de acuerdo con el cronograma del plan de capacitación continua (Resolución 2674 de 2013)

2.4. REPORTE DE ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Nombre Actividad	Nº Participantes
13/12/2025	Toma masiva de datos antropométricos	41
19/12/2025	Socialización diagnostico a participantes	39
23 /12/2025	Tamizaje Participantes Nuevos	2
26 /12/2025	Tamizaje Participantes Nuevos	3

- Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

2.5. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, REQUERIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS REITERADOS GENERADOS EN EL PERIODO.

Fecha Visita de Supervisión	Compromiso Afectado	Nº Variable Afectada	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
13/12/2025		8	No se evidencia acta de actividad realizada de toma de talla y peso masiva del 22/11/2025	Se realiza actividad por parte del nutricionista
13/12/2025		20	Se evidencia que no se realiza proceso de descongelación, dado que se observa carne de la sopa congelada agregada a la preparación	Se realiza retroalimentación por parte de Nutricionista
13/12/2025		30	Se evidencia resultados microbiológicos de la toma realizada el 24/11/2025 en la cual se evidencia frotis de superficie con aerobios mesófilos fuera del rango establecido	Se realiza capacitación el día 13 de diciembre de 2025 con nutricionista
13/12/2025		2	Se realiza muestreo de porciones servidas al grupo de edad mayores de 14 años donde se evidencia fuera del rango de tolerancia las preparaciones: Sopa, proteína, verdura y sorbete	Se realiza retroalimentación por parte de Nutricionista
11/12/2025		6	No se evidencia capacitación de minuta patrón a los manipuladores Andrés Orduz y Jorge Guerrero correspondiente al mes de noviembre 2025	Se realiza capacitación por parte nutricionista
11/12/2025		13	Se evidencia poceta de lavado de ollas del área de preparación con baldosas perforadas, piso del área de preparación de alimentos con manchas de óxido al igual que piso del área de alistamiento del personal. Adicional se observa poceta de lavado de menaje que no cuenta con desagüe (sin conexión a la tubería)	Se realiza mantenimiento
11/12/2025		15	Se continúa evidenciado que los alimentos que requieren temperatura de refrigeración se están almacenando en equipo de congelación el cual presenta temperatura de 5,5, °C, no siendo coherente con lo establecido en el anexo técnico. Adicional se observa que no se implementa el	El 31 de diciembre de 2025 se realizo mantenimiento de equipo de refrigeración quedando en funcionamiento y se realizo capacitación de mantenimiento de equipo de congelación para evitar cambios de temperatura

Comentado [NF14]: Se debe relacionar todos las observaciones y requerimientos que se encuentran abiertos en las visitas realizadas en el periodo del presente informe

Comentado [C215R14]: Corregido

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Fecha Visita de Supervisión	Compromiso Afectado	Nº Variable Afectada	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
			formato control de temperatura de equipos de congelación de manera adecuada, no se toma temperatura desde el 10/12/2025 en la toma del medio día	
11/12/2025		23	Se evidencia que no se entrega a los beneficiarios servilleta	Las servilletas no se encuentran dentro del plan de compras
11/12/2025		27	No se evidencia a disposición de los beneficiarios los tres condimenteros solicitados en el anexo técnico	El comedor ya cuenta con los condimenteros de pimienta y orégano
11/12/2025		17	Se evidencia almacenamiento de sorbete en equipo de frio el cual no se encuentra en recipientes herméticos	Se realizó retroalimentación con nutricionista a equipo de cocina
11/12/2025		37	Se evidencia fogones de estufa con desprendimiento de hollín, quemadores y botones de estufa en mal estado, calderos con exceso de hollín en la parte exterior. Adicional se evidencia equipo de refrigeración que no funciona y equipo de congelación que se observó a 5,5°C. Se evidencia realizado que se adquiere: 1 termómetro digital	Se realizó mantenimiento de estufas el 31/12/2025
11/12/2025		41	Se evidencia 6 galones de desinfectante hipoclorito de sodio marca Arios concentración al 5,25% lote 060920242228 con fecha de vencimiento 06/09/2025 el cual se encuentran utilizando en el comedor para la desinfección diaria	

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Fecha Visita de Supervisión	Compromiso Afectado	Nº Variable Afectada	Descripción Hallazgo	Acción Correctiva
11/12/2025		42	Se evidencia excremento de roedores detrás de neveras en el área de preparación. Se mantiene requerimiento	Se realizó limpieza de áreas de cocina
11/12/2025		33	Se evidencia que la manipuladora Tania González no cuenta con peto plástico y se observa tapabocas de los manipuladores no presentan tapabocas en buen estad	Se realizó adquisición de elementos para los manipuladores
11/12/2025		22	Se realiza toma de temperaturas de alimentos preparados, donde se evidencia fuera del rango de seguridad las preparaciones: cereal, tubérculo y postre	Se realizó retroalimentación con nutricionista a equipo de cocina
11/12/2025		26	Se evidencia helado que no presenta consistencia adecuada para este tipo de alimento se observa demasiado liquido no característico del alimento	Se realizó mantenimiento de congelador lo que permitió estabilizar las temperaturas

2.6. REPORTE MENSUAL RESPUESTAS A REQUERIMIENTOS

Comentado [NF16]: Relacionar requerimiento correspondiente al componente de alimentación, nutrición y salubridad

Asunto Requerimiento	Fecha Respuesta	N° Radicado SDIS
RQ-ADM-01_9663-2025	**25/112025**	**25/112025**

Firma Responsable del Servicio	

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663-2025
PERIODO DICIEMBRE 01 A 31 DE 2025

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

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Nombre Responsable del Servicio	**John Fredy Maldonado Muñoz**

Firma Profesional en Nutrición y Dietética	
Nombre Profesional en Nutrición y Dietética	**Gustavo Adolfo Rodríguez Prieto**

Firma Supervisor (a) Convenio	
Nombre Supervisor (a) Convenio	**Juan Felipe Acosta Parra**