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

Fecha de Visita	28	10	2025	Hora Inicio	09:00AM	Hora Finalización	3:30PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7998-2025** Nombre Asociado: **ASOCIACION SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA**

Nombre Comedor Comunitario : **123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA**

Fecha Inicio Operación: **14/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **LEIDY VIVIANA LEON CUBIDES**

2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLIVAR** Barrio: **MIRADOR DE LA ESTANCIA** Dirección: **CARRERA 76A - 63 A - 42 SUR**

Tel: **-** Cel.: **3176645050** Correo Electrónico: Miradorlaestancia7998-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **294**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **275** Total Asistencia del Día: **265** Total Histórico de Asistencia: **--**

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 [ ] NC [ ] NA [X]

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	LECHUGA	19.4	19.4
	TOMATE		
	CEBOLLA		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	PULPA DE FRESA	19.2	20
	AZUCAR	1.5	1.5
Postre	UVA	11.4	12
	QUESO D CREMA	14	15

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 **21** Mes **05** Año **2025** Día **05** Mes **07** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** Día **20** Mes **05** Año **2025** Día **07** Mes **07** Año **2025** **Fecha: Estandarización**: Día **24** Mes **10** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **20** Mes **05** Año **2025** Día **07** Mes **07** 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 **09** Mes **06** Año **2025** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **-----** Mes **----** Año **-------**	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 **24** Mes **10** Año **2025** **Mayo - 2025:** Toma masiva 33 benenficiarios nuevos. **Junio - 2025:** Toma masiva 28 beneficiarios **Julio - 2025**: Toma masiva 53 beneficiarios **Agosto - 2025:** Toma masiva 100 beneficiarios **Agosto - 2025:** Beneficiarios nuevos 10 **Septiembre:** 22 beneficiarios **Septiembre:** 6 beneficiarios nuevos **Octubre:** 20 beneficiarios toma masiva	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] 24 NC [ ] 10 NA [ ] 25	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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:** **-------** **Porcentaje de Cumplimiento:** **-----** **Fecha:** Día: **---** Mes: **----** Año: **----** **Nº Acta:** **--------** **Hospital/Subred:** **----------**	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud de visita del día 14/10/2025 mediante radicado 116747

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 [X] NC [ ] 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 Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	DISTRIBUIDORA DE CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
Leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0034570 - 2024
Queso	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0010450 - 2020
Yogurt	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0028019 - 2023
Helado	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	-
Crema de leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0012190 - 2021 RSA - 001061691-2020
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pulpas	COMERCIALIZADORA DEL VIÑEDO	1/12/2024	FAVORABLE	2022025-179

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	DISTRIBUIDORA DE CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	LCN 778	1/03/2025	FAVORABLE
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	LCN 778	1/03/2025	FAVORABLE
Leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Queso	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Yogurt	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Helado	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Crema de leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO	LCM 552	8/07/2025	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 [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	PETO DULCE CON LECHE	83.8	76.8
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	85.6	79.7
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	80.9	66.9
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	5.3	3.2
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	78.9	70.8
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	4.3	5.4
Postre	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	5.7	4.5

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 [ ] 10 Beneficiarios con autorización de alimentación en casa
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 [ ] 2 10 25
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 [ ] 08 10 25 Octubre Cumple	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 [ ] Contaminación de los alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARTHA HELENA BARON	24/10/2025
2	DEISY COROMOTO	24/10/2025
3	ANDRES COPETE	24/10/2025
4	DARLI PALACIOS	24/10/2025
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	MARTHA HELENA BARON	28/05/2025
2	DEISY COROMOTO	28/05/2025
3	ANDRES COPETE	1/07/2025
4	DARLI PALACIOS	17/05/2025
5	LEUDYS PEDROZA (NUTRICIONISTA)	1/02/2025
6	LEIDY LEÓN CUBIDES (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	28/05/2025
7	GLORIA ESPERANZA GOMEZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	28/05/2025
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 [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:** Día **12** Mes **06** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **31** Mes **05** Año **2025** **Día 22 Mes 08 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 **31** 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 [ ] NA [ ]	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [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	79	82	
1:00 p. m.	112	144	
2:00 p. m.	-	-	
3:00 p. m.	246	253	
3:30 p. m.	265	265	
Total	265	265	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 20 semana 4.
Ítem 4 NA: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.
Ítem 10 NA: Se califica como NA toda vez que el Comedor comunitario inicio servicio el día 14/05/2025.
Ítem 33 NA: Se califica como NA toda vez que los resultados microbiológicos son conformes.
Ítem 34 NA: Se califica como NA toda vez que no se han presentado eventos epidemiológicos.
Se presenta cambio en el tubérculo, se suministra tajada de plátano maduro en lugar de pure de papa con perejil menú # 20 semana 4, suministrado.
Se evidencia correo de solicitud de ajuste al plan de compras enviado el día 25/10/2025 en donde se solicita autorización para 275 raciones en lugar de 300, para la semana del 27/10/2025 al 01/11/2025.
No se genera histórico de asistencia por fallas en el sistema.
Se socializa y se deja copia del acta de visita al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN OBSERVACIONES
LEIDY VIVIANA LEON CUBIDES
CC 52994418
RESPONSABLE SERVICIO
CC TRABAJADORA DE LA ESTRATEGIA

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que no se lleva a cabo lo establecido en los procesos de planificación alimentaria toda vez que sobre la 1:48pm se evidencia carne de res en la olla a presión.	Próxima visita
O	35	Se evidencian petos del personal manipulador en deterioro (rotos) inadecuadas condiciones.	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	16	29/09/2025	28/10/2025: Se evidencia que los formatos de control de recibo de materia prima y entradas y salidas se encuentran actualizadas a las fecha.	X		CERRADO		
O	46	11/09/2025	28/10/2025: Se evidencia que se cuenta con los soportes de las actividades propuestas en el plan de trabajo de aporte adicional para le mes de octubre.	X		CERRADO		
O	43	29/09/2025	28/10/2025: Se evidencia que a la fecha se cuenta con los guantes correspondientes para cada una de las diferentes áreas.	X		CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
LEIDY VIVIANA LEGÜ CUBILLOS	ANGELA JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52974418 BTA	1.033.696.106
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE SERVICIO DE MERIENDAS	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: 1108JP95-033 | Versión: 3 | Fecha: Mayo 09 2023 - 29/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123045-CCCP 19-021 - MIRADOR DE LA ESTANCIA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	28/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	265	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123045	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANGELA JARAMILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	20	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
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN	67	80	76	75	83	73	73	68	69	73	73	78	78								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	110	104	103	114	100	100	93	95	100	100	107	107									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN	158	153	150	151	139	151	164	151	153	173	161	144	164								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	95	93	94	86	94	102	94	95	107	100	89	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN	88	77	87	86	88	80	83	83	84	82	82	82	89								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	91	102	101	104	94	98	98	99	96	96	96	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN	68	59	68	68	66	63	74	64	62	68	62	67	69								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	86	99	99	96	91	107	93	90	99	90	97	100									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	270	PESO O VOLUMEN	321	326	261	263	289	308	289	264	286	285	248	278	261								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	119	121	97	97	107	114	107	98	106	106	92	103	97									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN	318	287	330	321	315	301	297	293	274	295	283	295	289								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	96	110	107	105	100	99	98	91	98	94	98	96									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN	87	85	76	96	86	82	78	81	90	102	102	84	82								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	101	90	114	102	98	93	96	107	121	121	100	98									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	1	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 presenta cambio en el tubérculo, se suministra tajada de plátano maduro en lugar de pure de papa con perejil

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Leidy Viviana Cely Cubillos	NOMBRE:	ANGELA JARAMILLO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	CC 52974418 Bta	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.033.696.105
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	APOYO A SUPERVISION

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Mes/a (2023/03/02 - 2021/2/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123045-CCCP 19-021 - MIRADOR DE LA ESTANCIA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 76A - 63 A - 42 SUR	TELÉFONO:	3176645050
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/10/2025	OPERADOR:	ASOCIACION SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	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		
UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	UVAS 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 presenta cambio en el tubérculo, se suministra tajada de plátano maduro en lugar de pure de papa con perejil.

Semana 4, menú # 20

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A NATHALY JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Leidy Viviana Lee Cubes

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	28	MES	10	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7998-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable: 35

Descripción: Se evidencian petos del personal manipulador en deterioro (rotos) inadecuadas condiciones.

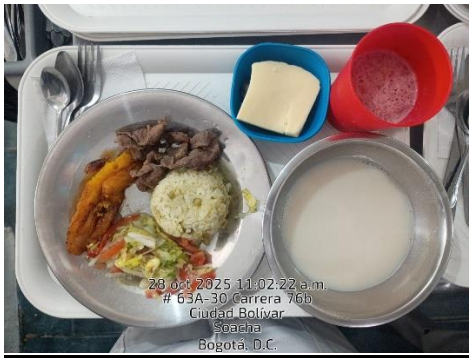


Variable: 1

Descripción: Se evidencia que no se lleva a cabo lo establecido en los procesos de planificación alimentaria toda vez que sobre la 1:48pm se evidencia carne de res en la olla a presión.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 20

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

Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía