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

Fecha de Visita	29	9	2025	Hora Inicio	8:30	Hora Finalización	16:45

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 VIVANA LEÓN CUBIDES

2. Ubicación

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

Tel: 6014974100 Cel.: 3176645050 Correo Electrónico: Miradorlaestancia7998-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 281

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 270 Total Asistencia del Día: 262 Total Histórico de Asistencia: 28541

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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	X		
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.		X	
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.			X

Nº	Variable	C	NC	NA
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.*	X		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Sopa de avena		
	Carne	0,5	0,5
	Papa pastusa	11,1	11,5
Cereal			
Verdura o ensalada	Piña cruda	4,8	4,8
	Manzana común	3,8	3,8
	Lechuga común	3,9	3,9

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa pastusa	15,5	15,7
	Aceite	0,9	2
Bebida de fruta	P. Mango	18,7	19
	Leche	60,9	61
Postre	Papaya	11,3	11,3
	Yogurt	13,8	14

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 05 Mes 05 07 Año 2025 2025 **Fecha: Estandarización**: Día 12 09 Mes 09 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 09 07 Mes 06 07 Año 2025 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 10 07 Mes 06 07 Año 2025 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 12_ Mes _09_ Año 2025__ Se realiza tomas de talla y Peso a 22 beneficiarios y a 6 beneficiarios nuevos.	C X NC NA
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C X NC NA	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 realizada el 21/05/2025 mediante el radicado 109489

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C X NC NA	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C NC X NA

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	DISTRIBUIDORA DE CARNE LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	14/09/2022
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNE LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	14/09/2022
Leche	LACTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0034570-2024
Queso	LACTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0010450-2020
Yogurt	LACTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0028019-2023
Helado	LACTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSAE02I83714
Crema de leche	LACTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0012190-2021
Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE	N.A
Pescado	FRESMAR	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	N.A
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 CARNE LA VIRGEN DE TORCOROMA	LCN 778	1/03/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNE LA VIRGEN DE TORCOROMA	LCN 778	1/03/2025	FAVORABLE
Leche	LACTEOS VILLA AURA	WHO 769	21/01/2025	FAVORABLE
Queso	LACTEOS VILLA AURA	WHO 769	21/01/2025	FAVORABLE
Yogurt	LACTEOS VILLA AURA	WHO 769	21/01/2025	FAVORABLE
Helado	LACTEOS VILLA AURA	WHO 769	21/01/2025	FAVORABLE
Crema de leche	LACTEOS VILLA AURA	WHO 769	21/01/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	JTZ 701	5/10/2024	FAVORABLE
Pulpas	COMERCIALIZADORA DEL 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	85,6	76,5
Cereal	ARROZ BLANCO	84,5	71,5
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	85	76,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	5,9	5,6
Tubérculo o Plátano	PAPA EN CASQUITOS DORADA	71,1	67,3
Bebida de Fruta	SORBETE DE MANGO	2,5	11,6
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	4,3	3,3

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 [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 [ ]
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 [ ]	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 [ ] BPM Microorganismos.

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARTHA HELENA BARÓN DONCEL	12/09/2025
2	DEISY COROMOTO GUERRA LA CRUZ	12/09/2025
3	DARLIN JANETH PALACIOS GRACIA	12/09/2025
4	ANDRÉS JESÚS COPETE HERNANDEZ	12/09/2025
5	LEUDIS ESTHER PEDROZA HERNANDEZ(NUTRICIONISTA)	12/09/2025
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 BARÓN DONCEL	28/05/2025
2	DEISY COROMOTO GUERRA LA CRUZ	28/05/2025
3	DARLIN JANETH PALACIOS GRACIA	17/05/2025
4	ANDRÉS JESÚS COPETE HERNANDEZ	01/07/2025
5	LEUDIS ESTHER PEDROZA HERNANDEZ(NUTRICIONISTA)	01/02/2025
6	LEIDY LEÓN CUBIDES	28/05/2025
7	GLORIA ESPERANZA GOMEZ	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 [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 26___ Mes 05_____ Año 2025_____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 12___ Mes __06___ Año _2025_____ **Fecha Divulgación:** Día _31 Mes _05 Año _2025 22/08/2025	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 [ ] NC [X] 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 [ ]	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 [X] 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	38	52	**Se evidencia coincidencia entre el registro de asistencia SIRBE y el formato de asistencia en físico.**
1:00 p. m.	69	141	
2:00 p. m.	171	218	
3:00 p. m.	260	260	
3:30 p. m.	262	262	
Total	262	262	

Se realiza intercambio en el componente bebida del menú, se intercambió la pulpa de feijoa por pulpa de mango.
Variable 4 No Aplica: Se Verifica cumplimiento en el mes de diciembre.
Variable 34 No Aplica: En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitada por alimentos ETA.
Variable 33 No aplica: Los resultados de las muestras tomadas en el mes de septiembre fueron conformes.
Variable 10 No Aplica: El comedor inició el 14/05/2025 y no tiene diagnóstico nutricional para realizar canalizaciones
Se socializa y se deja acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

FRENTE A LAS OBSERVACIONES SE ACLARA QUE EL ACEITE SI UTILIZA DEPENDIENDO A PREGRADO, SE TRABAJARA EN TEMPERATURAS BAJAS QUE LA PULPA SE ESTABA EN PROCESO DE DESCONGELACIÓN RAZÓN POR LA CUAL NO DIO TEMPERATURA SE REVISARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Leidy Viviana Leal Cubides
CC 1019144418 BTA
CC Manipulador de Vigilancia

Responsable Técnico

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3	Se evidencia que no se tienen publicadas las minutas patrón y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos.	Próxima Visita
O	13	Se evidencia que no se cuenta con el aceite para el menú 20 de la semana 4.	Próxima Visita
O	16	Se evidencia que no se tiene el formato de entradas y salidas y formato de recepción de alimentos actualizados hasta la fecha.	Próxima Visita
O	17	Se evidencia que no se garantiza la cadena de frio en la pulpa de mango almacenada, debido a que se evidenció al ambiente,al revisarla su temperatura era de -1.2°C.	Próxima Visita
O	21	Se evidencia que no se realiza un adecuado procedimiento de pesado en las preparaciones de algunos componentes del menú como lo establece la minuta, debido a que se observó que la papa pastusa se tenía lista para adicionar a la sopa, pero al momento de verificar el peso neto de esta, se evidenció que faltaban 4.1 Kg de papa pastusa. Adicional a ello se evidenció que al pesar la papa pastusa para el tubérculo del día se observó que había un faltante de 7 Kg de la misma,con lo cual se debió volver a pesar las cantidades de las materias primas para garantizar el peso neto de la misma. Y finalmente se pudo evidenciar que para la preparación del tubérculo se requeria 0.9 L de aceite, pero se evidenció un consumo mayor de este valor establecido en la minuta patrón. Con lo anterior se puede evidenciar que no se esta realizando un adecuado procedmiento de pesaje en las materias primas a utilizar para el menú del día según lo requerido en la minuta patrón.	Próxima Visita
O	22	No se realiza la preparación del tubérculo, como establece el ciclo de menús y análisis nutricional,se entrega papa en casquitos fritas y no dorada como lo establece la minuta.	Próxima Visita
O	24	Se evidencia que no se garantiza temperatura de seguridad en el componente bebida, la temperatura final del sorbete de mango fue de 11.6°C.	Próxima Visita
O	43	Se evidencia que no se cuenta con los guantes negros y guantes rojos para que el personal desempeñe las labores de limpieza y desinfección en el área de almacenamiento temporal de residuos y en el área de los baños.	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
R	39	21/07/2025	29/09/2025: Se evidencia que se realizó mantenimiento correctivo a las bisagras del equipo de congelación. Sin embargo, se evidencia que se tiene un faltante de 5 recipientes para sopas y 6 recipientes para seco para los usuarios que cuentan con autorización para llevar los alimentos a casa. Adicional a ello se evidencian 2 ollas del menaje con desgastes. Se genera requerimiento nivel 1.		X	Abierto		X
O	14	26/08/2025	29/09/2025: Se evidencia que el comedor presenta cambio en el proveedor de los cárnicos. El proveedor nuevo se llama DISTRIBUIDORA DE CARNE LA VIRGEN DE TORCOROMA y el concepto sanitario del este es del 17/02/2025 y la autorizaciÓn sanitaria de acuerdo al decreto 1500 de 2007, presenta fecha del 14/09/2022.	X		Cerrado		
O	46	11/09/2025	29/09/2025: Se evidencia que en los formatos de ayuda memoria de la última semana de septiembre se relaciona la proxima reunión en septiembre sin embargo en estos 2 últimos dias del mes de septiembre de acuerdo al plan de trabajo de la nutricionista no se tiene programado realizar actividades sino hasta el mes de octubre. Observación 2.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Leidy Viviana Leal Cubides	Andrés Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52974418 BTA	1.001.921.965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DE SERVICIO CC MIRADOR DE LA ESTANCIA	Profesional Apoyo a Supervisión
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: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 20230309#2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLÍVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	29/09/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	262	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123045-CCCP 19-021	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	19	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	8	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	97	80	76	76	73	89	74	73													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	133%	110%	104%	104%	100%	122%	101%	100%														
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	3														
Mayores de 14 años	8	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	180	166	163	159	151	155	169	162													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112%	103%	101%	99%	94%	96%	105%	94%														
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	67	83	82	89	86	90	88	86													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	79%	98%	96%	105%	101%	106%	104%	101%														
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	316	305	318	321	299	307	321	317													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	102%	106%	107%	100%	102%	107%	106%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	273	273	283	265	274	267	265	274													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	101%	109%	98%	101%	99%	98%	101%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	93	80	80	81	77	76	84													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	111%	95%	95%	96%	92%	90%	100%														
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	61	53	60	69	61	60	67													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	76%	92%	80%	91%	105%	92%	91%	102%														
					CALIFICACIÓN	1	3	1	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 de pulpa de feijoa por pulpa de mango en el componente bebida del menú 19 semana 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	Lady Viviana León Cuadros	NOMBRE	Andres Felipe Orozco C.
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	CC 52974418 BTA	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1083927965
CARGO	Responsable Servicio	CARGO:	Profesional Apoyo Supervisión

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLÍVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 76A - 63 A - 42 SUR	TELÉFONO:	6014974100
FECHA (dd/mm/aaaa):	29/09/2025	OPERADOR:	ASOCIACION SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Se realiza intercambio de pulpa de feijoa por pulpa de mango en el componente bebida del menú 19 semana 4.

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrés Felipe Orozco C.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Leidy Viviana León Chaves

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**	29	**MES**	09	**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 24: Se evidencia que no se garantiza temperatura de seguridad en el componente bebida, la temperatura final del sorbete de mango fue de 11.6°C.





Variable 17: Se evidencia que no se garantiza la cadena de frio en la pulpa de mango almacenada, debido a que se evidenció al ambiente, al revisarla su temperatura era de -1.2°C.

	 
Variable 22: No se realiza la preparación del tubérculo, como establece el ciclo de menús y análisis nutricional, se entrega papa en casquitos fritas y no dorada como lo establece la minuta.	**Variable 39:** 29/09/2025: Se evidencia que se realizó mantenimiento correctivo a las bisagras del equipo de congelación. Sin embargo, se evidencia que se tiene un faltante de 5 recipientes para sopas y 6 recipientes para seco para los usuarios que cuentan con autorización para llevar los alimentos a casa. Adicional a ello se evidencian 2 ollas del menaje con desgastes. Se genera requerimiento nivel 1.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 19**

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