ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	19	8	2025	Hora Inicio	10:00 a. m.	Hora Finalización	3:40 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7944-2025** Nombre Asociado: **ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

Nombre Comedor Comunitario : **113324-CCCP 04-004 JUAN REY**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **ALBA ROCIO MAHECHA BURGOS**

2. Ubicación

Localidad: **SAN CRISTOBAL** Barrio: **JUAN REY** Dirección: **CRA 15 ESTE 69-60 SUR**

Tel: **6013061275** Cel.: **3102643592** Correo Electrónico: JUANREY7944-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **344**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **309** 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: X / NC: / NA:	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: / NC: X / NA:
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X / NC: / NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: / 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	ARROZ		
	PAPA		
	CARNE		
	ARVEJA		
Cereal	ESPAGUETTI		
	LECHE		
Verdura o ensalada	PEPINO COHOMBRO	26,8	26,9
	ORÉGANO		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE MOLIDA		
	HUEVOS		
Tubérculo o plátano	PAPA		
Bebida de fruta	MANGO		
	AZÚCAR		
Postre	BANANO	20,4 B	20,5 B
	QUESO	18,2	20,6

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 08 Mes **05** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** Día **07** Mes **05** Año **2025** **Fecha: Estandarización**: Día **19** Mes **06** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **08** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día **09** Mes **06** Año **2025** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **17** Mes **07** Año **2025**	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 **14** Mes **08** Año **2025** **49 beneficiarios**	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto: FAVORABLE** **Porcentaje de Cumplimiento: 94%** **Fecha: Día: 24 Mes: 05 Año: 2025** **Nº Acta: AS02E754088** **Hospital/Subred: SUBRED CENTRO ORIENTE**	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [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 PREMIUM LOS ROSALES SAS	7/06/2025	FAVORABLE	13/09/2024
Carne	DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES SAS	7/06/2025	FAVORABLE	13/09/2024
Leche	VILLA AURA	24/06/2025	FAVORABLE	RSA-0034570-2024
Queso	VILLA AURA	24/06/2025	FAVORABLE	RSA-0010450-2020
Yogurt	NATURALIS FRUCTUS	3/09/2024	FAVORABLE	RSA-0017125-2022
Helado	NATURALIS FRUCTUS	3/09/2024	FAVORABLE	RSA-006594-2018
Crema de leche	NATURALIS FRUCTUS	3/09/2024	FAVORABLE	RSA-0010691-2020
Huevos	NATURALIS FRUCTUS	3/09/2024	FAVORABLE	_____
Pescado	FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	_____

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES SAS	NUX 218	7/06/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	DISTRIBUIDORA PREMIUM LOS ROSALES SAS	NUX 218	7/06/2025	FAVORABLE
Leche	VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Queso	VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Yogurt	NATURALIS FRUCTUS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Helado	NATURALIS FRUCTUS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Crema de leche	NATURALIS FRUCTUS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Huevos	NATURALIS FRUCTUS	ETT 365	5/09/2024	FAVORABLE
Pulpas	HORTYULPAS	GZZ 809	17/03/2025	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 [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 [ ] 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 ARROZ**	**66,9**	**70,4**
Cereal	**ESPAGUETIS CON LECHE**	**76,4**	**66,8**
Proteína	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	**67**	**65,7**
Ensalada o Verdura	**PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO**	**9,8**	**9**
Tubérculo o Plátano	**PAPA SIN CASCARA DORADA**	**57**	**60,9**
Bebida de Fruta	**JUGO DE MANGO**	**5,3**	**8,6**
Postre	**PAPAYA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION**	**3,8**	**2,5**

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 [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] **8/07/2025 14/08/2025**
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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	GLORIA PATRICIA LÓPEZ	24/07/2025
2	LEIDY JOHANA VALENCIA	24/07/2025
3	OLGA LUCIA PEÑA	24/07/2025
4	MILLE JOHANA LÓPEZ	24/07/2025
5	ROSA NUBIA MURILLO	24/07/2025
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

TEMA
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

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	GLORIA PATRICIA LÓPEZ	25/04/2025
2	LEIDY JOHANA VALENCIA	25/04/2025
3	OLGA LUCIA PEÑA	25/04/2025
4	MILLE JOHANA LÓPEZ	25/04/2025
5	ROSA NUBIA MURILLO	25/04/2025
6	YOLANDA GODOY (AUXILIAR)	30/04/2025
7	ALBA ROCIO MAHECHA (RESPONSABLE)	21/04/2025
8	LEUDYS PEDROZA (NUTRICIONISTA)	21/04/2025
9	ALEJANDRO SILVA (REEMPLAZO)	25/06/2025

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 **28** Mes **05** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **19** Mes **06** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 13 Mes **06** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] **5/08/2025**	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

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12:40 m	114	133	**Se evidencio beneficiario firmando por el abuelo que no asistio al comedor porque se encontraba trabajando.**
1:20 p. m.	203	213	
2:07 p. m.	258	260	
3:00 p. m.	307	308	
3:30 p. m.	309	309	
Total	309	309	

Integración Social

Se realiza visita de supervisión al comedor Juan Rey

Variables 4: No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 10: Se realizaron 27 canalizaciones asi: 14 por bajo peso, 9 seguimientos por bajo peso y 9 canalizaciones obesidad y 13 seguimientos por obesidad, presentan un egreso de lo reprotado en la base.

Variable 14: Se evidencia cambio de proveedores de carnes El Triunfo por Distribuidora Premium Los Rosales y pulpas de frutas de Frescor por Hortypulpas a partir del mes de agosto.

Variable 33: No aplica, dado que los resultados de las muestras tomadas en el mes de julio fueron conformes y las muestras tomadas en el mes de agosto aún no cuenta con resultados.

Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Se evidencia personal de reemplazo del personal manipulador el señor Alejandro Silva por la manipuladora Rosa Nubia Murillo.

No se pudo verificar el historico de asistencia, dado que el sistema presento fallas.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observación

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 5 semana 1 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: albóndiga en salsa ala boloñesa, espaguetis con leche, papa sin cáscara dorada, no se ajustan al peso establecido en anexo.	Próxima Visita
O	16	Se evidencia que no coincide el registro de alimentos en formato de entradas y salidas con existencia de alimentos como: arveja verde fresca en formato registra 29 kg de los cuales salieron hoy 7,3 kg debe quedar 21,7 kg y en existencias hay 15,7 kg, zanahoria en formato registra 50 kg y debió salir hoy 7,7 kg debe quedar 42,3 kg y en existencias hay 39,9 kg, queso doble crema en formato registra 57 kg y y salieron 20,6 kg con un total de 36,4 kg y en existencias hay 37,3 kg, no se diligencia el formato acorde al instructivo, dado que se observa alimentos que ingresaron el día 15 y 16 de agosto y se encuentra reportados en la como ingreso en la semana quinta. En formato de recepción de alimentos no se encuentra registro de la cantidad de pepino cohombro que ingreso el 15/08/2025, de igual manera no hay registro de cantidad de alimentos que ingresaron el 16/08/2025 como miga de pan y mayonesa.	Próxima Visita
O	21	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, pesado de los alimentos. En el momento de la preparación, dado, que se observó que para el inicio del servicio solo se disponía de 11 kg de ensalada preparada, se concluyó la preparación de la ensalada siendo las 10:57 am, sin embargo, aún faltaban 2,2 kg que no se habían tenido en cuenta dentro de los pesos.	Próxima Visita
O	22	Se evidencia que no se realiza las preparaciones acordes al instructivo de preparaciones, dado que se observa que se está preparando con un día de antelación la remolacha de la ensalada del día de mañana 19/08/2025 menú 9 semana 2. El formato de preparación de alimentos presenta reportado las carnes peso bruto y neto igual, no se tiene en cuenta el factor de perdida.	Próxima Visita
O	24	Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada de Pipino cohombro con orégano T1= 9,8°C- T2= 9,0°C , papa sin cáscara dorada T1= 57°C- T2= 60,9°C y jugo de mango T2= 8,6°C.	Próxima Visita
O	30	Se evidencia que no se almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos, dado que se observa que el día 14/08/2025 de la minuta 4 semana1 se almacena muestra de papa pastusa chorreada y en el rotulo refiere papa criolla chorreada, de igual manera el día 15/08/2025 menú 5 semana1 la muestra de tubérculo indica en rotulo papa cocida con cáscara y el alimento almacenado es papa cocida sin cáscara.	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	13	3/7/2025	19/08/2025 Se evidencia que cuenta con los alimentos completos para dos días de operación.	x		CERRADO		
O	17	17/7/2025	19/08/2025 Se evidencia formatos actualizados de verificación de temperaturas de los equipos de congelación y refrigeración en tiempo real.	x		CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alba Dacia Maheche Nombres y Apellidos	Hileng Monroy Roa Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52843578 Cédula de Ciudadanía	52696584 Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio Cargo	Apoyo a la Supervisión Cargo

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

| | | |

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SAN CRISTOBAL**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113324-CCCP 04-004 JUAN REY**		
DIRECCIÓN:	**CRA 15 ESTE 69-60 SUR**	TELÉFONO:	**6013061275**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**19/8/2025**	OPERADOR:	**ORDEN MINISTROS DE LOS ENFERMOS**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Herrera R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Rocio Maheche

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	19	MES	08	AÑO	2025

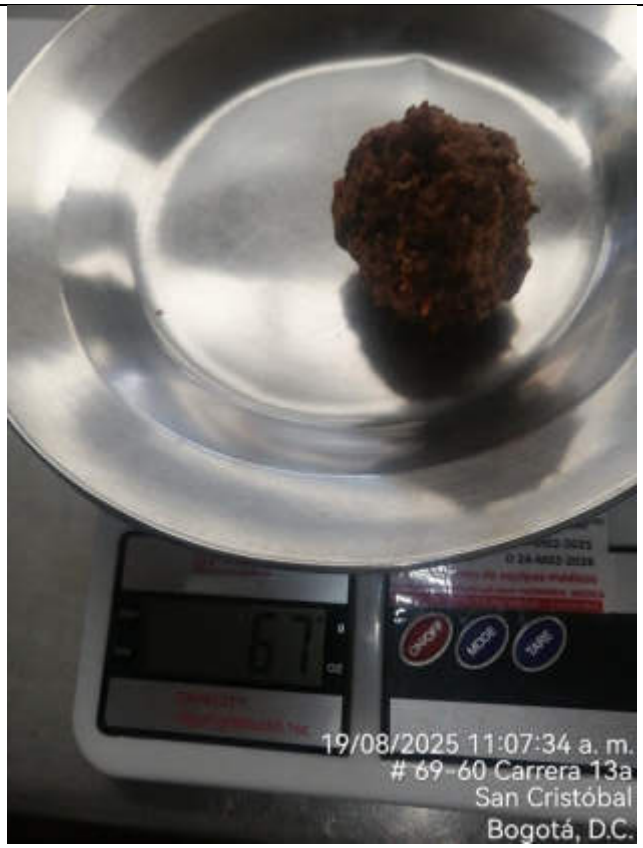
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113324-CCCP 04-004 JUAN REY

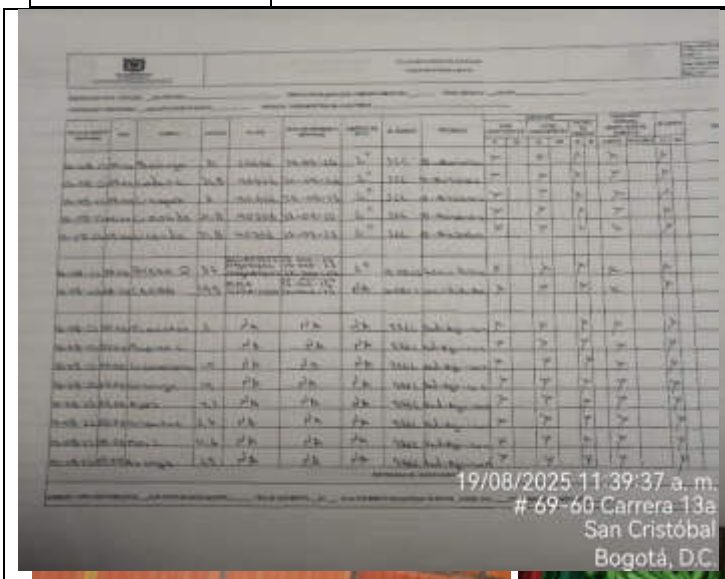
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7944-2025

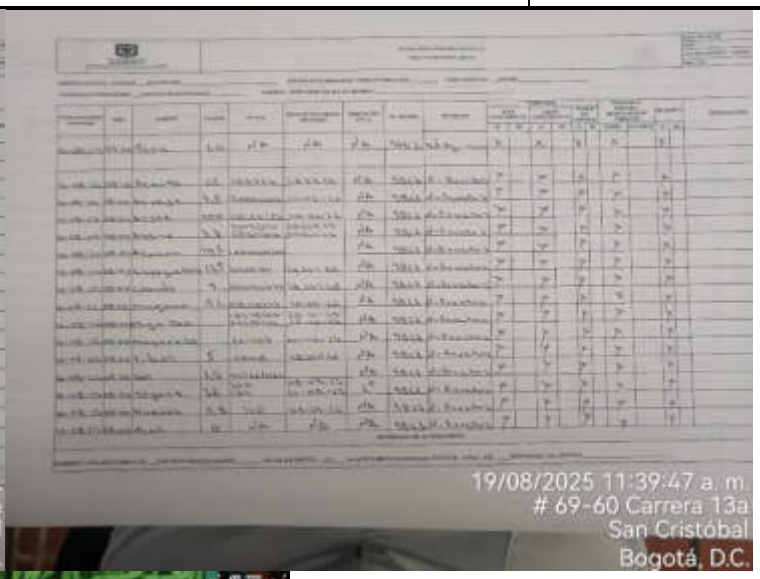
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ■ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 2: Se evidencia que no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 5 semana 1 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: albóndiga en salsa ala boloñesa, espaguetis con leche, papa sin cáscara dorada, no se ajustan al peso establecido en anexo.











Variable 16: Se evidencia que no coincide el registro de alimentos en formato de entradas y salidas con existencia de alimentos como: arveja verde fresca en formato registra 29 kg de los cuales salieron hoy 7,3 kg debe quedar 21,7 kg y en existencias hay 15,7 kg, zanahoria en formato registra 50 kg y debió salir hoy 7,7 kg debe quedar 42,3 kg y en existencias hay 39,9 kg, queso doble crema en formato registra 57 kg y y salieron 20,6 kg con un total de 36,4 kg y en existencias hay 37,3 kg, no se diligencia el formato acorde al instructivo, dado que se observa alimentos que ingresaron el día 15 y 16 de agosto y se encuentra reportados en la como ingreso en la semana quinta. En formato de recepción de alimentos no se encuentra registro de la cantidad de pepino cohombro que ingreso el 15/08/2025, de igual manera no hay registro de cantidad de alimentos que ingresaron el 16/08/2025 como miga de pan y mayonesa.







Variable 21: Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, pesado de los alimentos. En el momento de la preparación, dado, que se observó que para el inicio del servicio solo se disponía de 11 kg de ensalada preparada, se concluyó la preparación de la ensalada siendo las 10:57 am, sin embargo, aún faltaban 2,2 kg que no se habían tenido en cuenta dentro de los pesos.





Variable 22: Se evidencia que no se realiza las preparaciones acordes al instructivo de preparaciones, dado que se observa que se está preparando con un día de antelación la remolacha de la ensalada del día de mañana 19/08/2025 menú 9 semana 2. El formato de preparación de alimentos presenta reportado las carnes peso bruto y neto igual, no se tiene en cuenta el factor de perdida.











Variable 24: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada de Pipino cohombro con orégano T1= 9,8°C- T2= 9,0°C , papa sin cáscara dorada T1= 57°C- T2= 60,9°C y jugo de mango T2= 8,6°C.





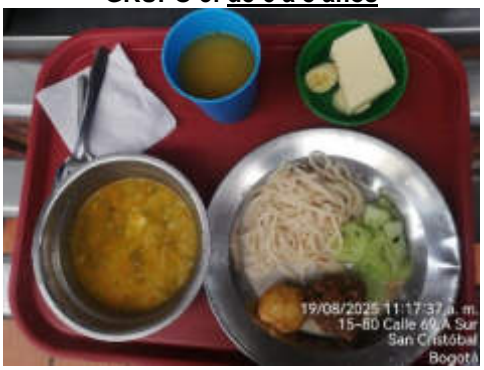




Variable 30: Se evidencia que no se almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos, dado que se observa que el día 14/08/2025 de la minuta 4 semana1 se almacena muestra de papa pastusa chorreada y en el rotulo refiere papa criolla chorreada, de igual manera el día 15/08/2025 menú 5 semana1 la muestra de tubérculo indica en rotulo papa cocida con cáscara y el alimento almacenado es papa cocida sin cáscara.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 8

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

Apoyo a la supervision
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía