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

Fecha de Visita	12	11	2025	Hora Inicio	9:30 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7878-2025** Nombre Asociado: **COOPERATIVA MULTIACTIVA PRO DESARROLLO SOSTENIBLE COMULPRODES**

Nombre Comedor Comunitario : **113399-CCCP 19 – 011 JUAN PABLO II**

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

Nombre Responsable del Servicio: **JAVIER DAVID CASTILLO AREVALO**

2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLIVAR** Barrio: **JUAN PABLO II** Dirección: **CALLE 68 SUR # 18M - 6**

Tel: **NA** Cel **3143072120** Correo Electrónico: JUANPABLOII7878-2025@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **342** Total Histórico de Asistencia: **55178**

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			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	29,8	29,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa feijoa	24,8	25
	Leche	80,7	82
Postre	Papaya	14,6	15
	Yogurt	17,9	18

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:** 06 08 2025 Día __22___ Mes __05__ Año __2025____ **Fecha: Estandarización**: Día _ 21__ Mes __10___ Año ___2025___ **Fecha Procedimiento:** 06 08 2025 Día __22___ Mes __05___ Año __2025____ **Fecha Recepción-Criterios**: 06 08 2025 Día __24___ Mes __05___ Año __2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Pendiente capacitación del mes de noviembre.

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 __07___ Mes __02___ Año ___2025____ Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día __28__ Mes __05___ Año _2025_____ Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día ___15__ Mes ___07__ Año ___2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Recibieron correo de clasificación nutricional el 16 de junio.	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 __21___ Mes _10__Año __2025___ Agosto: Toma masiva 123 beneficiarios Septiembre: Toma masiva a 25 beneficiarios Octubre: Toma masiva 23 beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ] Próxima toma esta programada para el 29/11/2025
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:** __92__ % **Fecha:** Día: __09____ Mes: ___12___ Año: _2024_____ **Nº Acta:** ____ASO2S 071668 _____ **Hospital/Subred:** _____SUBRED SUR _____	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 [ ] Se evidencia concepto sanitario de proveedor Invercamel, superior a un año, con fecha del 08/10/2024. El Asociado presenta soporte de correo electrónico de la solicitud de la gestión por parte del proveedor ante Invima, con fecha del 15/10/2025, con código de inscripción ante Invima con radicado 20251299080

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**CARNES EL TRIUNFO**	**20/09/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**DISTRICARNES INVERCAMEL SAS**	**8/10/2024**	**FAVORABLE**	**15/08/2017**
Leche	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**20/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA 0028786- -2023**
Queso	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**20/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSAL-02I23915**
Yogurt	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**20/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**20/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0014990-2022**
Crema de leche	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**20/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0019587-2022**
Huevos	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**20/08/2025**	**FAVORABLE**	_____
Pescado	**COMERCIALIZADORA FRESMAR**	**25/02/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Pulpas	**HORTYPULPAS SAS**	**19/05/2025**	**FAVORABLE**	**PSA-001161-2017**

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	**CARNES EL TRIUNFO**	**SPU 108**	**8/10/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**COMERCIALIZADORA FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**FAVORABLE**
Carne	**DISTRICARNES INVERCAMEL SAS**	**WGZ 564**	**9/04/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO SUPERMAYORISTA SAS**	**KSQ 751**	**11/12/2024**	**FAVORABLE**
Pulpas	**HORTYPULPAS SAS**	**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 [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 [ ] NC [**X**] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	79	86,6
Cereal	ARROZ BLANCO	76,3	82,9
Proteína	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	79,1	78,7
Ensalada o Verdura	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	16,3	5,3
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	69	66,6
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	8,5	4,8
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	4,7	5,9

g

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 [ ] 11 beneficiarios con 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 [ ] 02/10/2025 .
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 [ ] Agosto: cumple, Septiembre: cumple 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 [ ] **Tema**: Personal manipulador de alimentos.

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**LILIA OVALLE MORA**	**21/10/2025**
2	**GISSEL SANCHEZ CAVICHE**	**21/10/2025**
3	**LUZ ENITH LEMUS**	**21/10/2025**
4	**SANDRA PATRICIA SERNA**	**21/10/2025**
5	**LUZ DARY PACHÓN**	**21/10/2025**
6	**MIGUEL ANGEL GEREDA**	**21/10/2025**
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	**LILIA OVALLE MORA**	**16/05/2025**
2	**GISSEL SANCHEZ CAVICHE**	**19/05/2025**
3	**LUZ ENITH LEMUS**	**20/05/2025**
4	**SANDRA PATRICIA SERNA**	**16/05/2025**
5	**LUZ DARY PACHÓN**	**23/01/205**
6	**MIGUEL ANGEL GEREDA (AUXILIAR ADMINISTATIVO)**	**16/05/2025**
7	**JAVIER DAVID CASTILLO (RESPONSABLE DEL SERVIVIO)**	**5/05/2025**
8	**AMEYE AMAYA (NUTRICIONISTA)**	**16/05/2025**
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.	22/09/2025 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 _26__ Mes __05___ Año ___2025____ **Fecha Divulgación:** 21 10 2025 Día _28__ 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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día ___28__ Mes __05__ Año _2025___	C [X] NC [ ] NA [ ] 28/05/2025 por Fumigaciones especiales, control ambiental.

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] 5/11/2025	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 [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	126	126	Ninguno
1:00 p. m.	230	230	
2:00 p. m.	291	291	
3:00 p. m.	342	342	
3:30 p. m.	342	342	
Total	342	342	

Se realizó seguimiento al convenio 7878-2025. Se evidencio entrega de menú 9, sin intercambios.

Items No aplica:

Ítem 4. No aplica dado que aún no se ha suministrado menú especial.

Ítem 33. No aplica, dado que no se evidencio resultados microbiológicos por fuera de rango.

Ítem 34. No aplica dado que no se presento evento de ETA.

Ítem 46. No aplica dado que el Asociado no oferto aporte adicional.

Nota: Ítem 14. Se evidencia concepto sanitario de proveedor Invercamel, superior a un año, con fecha del 08/10/2024. El Asociado presenta soporte de correo electrónico de la solicitud de la gestión por parte del proveedor ante Invima, con fecha del 15/10/2025, con código de inscripción ante Invima con radicado 20251299080

Se socializó acta con el responsable del Asociado y se dejó copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realizaron todos los ajustes, temperatura, pasos para poder salir y cerrar las observaciones de mejor.

Jomer David Castillo A
CC. 1022382010

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia desviación en los gramajes de la preparación papaya en trozos con yogurt del menú 9, semana 2, dado que 6 de las 13 muestras verificadas obtuvieron porcentajes de cumplimiento por fuera del rango establecido.	Próxima visita
O	35	Se evidencia desviación en aplicación en la aplicación de BPM, dado que se identificaron canastillas sucias en área de bodega, así como bordes de cauchos de parte interna de nevera de congelación con suciedad.	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	25/08/2025	12/11/2025: Se evidencia que se adquieren 2 mesas para el servicio, así como adquisición de una gramera.	X		Cerrado		
O	1	27/10/2025	12/11/2025:Se evidencia que no se aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), dado que se identificó procesamiento de papaya y zanahoria posterior al inicio del suministro.		X	Abierto		
O	16	27/10/2025	12/11/2025: Se evidencia que se continúan presentando diferencias entre las cantidades identificadas en físico y las cantidades reportadas en formatos, dado que se identifico un sobrante de 3 litros de leche en bodega, según formatos deberian haber 81 bolsas de leche y en fisico se identificaron 84 litros de leche.		X	Abierto		
O	21	27/10/2025	12/11/2025:Se evidencia pre- alistamiento de papaya y zanahoria posterior al inicio del suministro.		X	Abierto		
O	24	27/10/2025	12/11/2025:Se evidencia temperaturas por fuera del rango de seguridad de los alimentos para las siguientes preparaciones del menú 9, semana 2: ensalada 16,3°C y bebida 8,5°C.		X	Abierto		
O	43	27/10/2025	12/11/2025: Se evidencian condimenteros en adecuadas condiciones de limpieza. Sin embargo, se evidencia que no se aplica el código de colores establecido en el plan de saneamiento, dado que se identificaron elementos utilizados para la limpieza como escobas y recogedores sin código de colores en área de cocina.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JAVIER DAVID CASTILLO AREVALO	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Javier David Castillo A	Karol A. Castelblanco C
Firma	Firma
1022382010	1010182637
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I2023... - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA	JUAN PABLO II	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	12/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY	- 342	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113399-CCCP 19 – 011 JUAN PABLO II	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	9				

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	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
Mayor a 14 años	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	272	279	251	279	269	276	272	261	270	269	265	265	273								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	103	93	103	100	102	101	97	100	100	98	94	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	74	71	78	73	77	78	78	75	75	79	76	77								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	101	97	107	100	105	107	107	103	103	108	104	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	169	149	162	159	163	149	161	173	158	160	158	165	167								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	93	101	89	101	92	100	107	98	99	98	102	104									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	91	83	91	98	83	81	78	77	81	78	85	82								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	107	98	107	115	98	95	92	91	95	92	100	96									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	29	30	30	32	32	30	30	23	32	32	29	32	27								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	100	100	107	107	100	100	77	107	107	97	107	90									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	299	316	302	321	310	326	299	302	312	295	301	315	310								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	105	101	107	103	109	100	101	104	98	100	105	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	91	89	98	87	107	90	95	95	82	94	82	95									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	108	106	117	104	127	107	113	113	98	112	98	113									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	1	3	1	1	3	1	3	1									

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Javier David Castillo A

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): JAVIER DAVID CASTILLO AREVALO

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022382010

CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: Karol A. Castelblanco C.

NOMBRE: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.010.182.637

CARGO: CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

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 BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113399-CCCP 19 – 011 JUAN PABLO II		
DIRECCIÓN:	CALLE 68 SUR # 18M - 6	TELÉFONO:	3143072120
FECHA (dd/mm/aaaa):	12/11/2025	OPERADOR:	COOPERATIVA MULTIACTIVA PRO DESARROLLO SOSTENIBLE COMULPRODES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
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		
CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	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 FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	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		

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL: KAROL L. A. CASTELBLANCO C.

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier David Castillo A

NOMBRES Y APELLIDOS: Javier David Castillo Preciado

Powered by CamScanner

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**	12	**MES**	11	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113399-CCCP 19 – 011 JUAN PABLO II

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7878-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 2 **Descripción**: Se evidencia desviación en los gramajes de la preparación papaya en trozos con yogurt del menú 9, semana 2, dado que 6 de las 13 muestras verificadas obtuvieron porcentajes de cumplimiento por fuera del rango establecido.	**No de Variable: 35** **Descripción**: Se evidencia desviación en aplicación en la aplicación de BPM, dado que se identificaron canastillas sucias en área de bodega, así como bordes de cauchos de parte interna de nevera de congelación con suciedad.

g

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

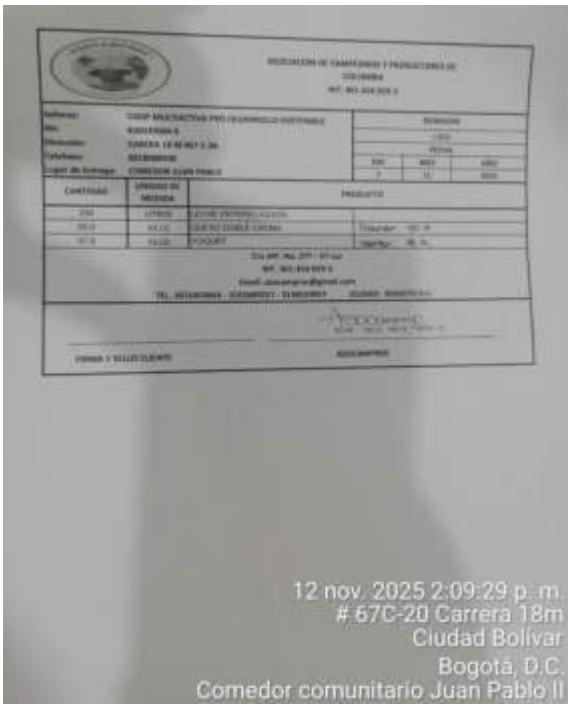
<table>
<tr>
<td> 


</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 1
Descripción:

12/11/2025: Se evidencia que no se aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), dado que se identificó procesamiento de papaya y zanahoria posterior al inicio del suministro</td>
<td>No de Variable: 16
Descripción:
12/11/2025: Se evidencia que se continúan presentando diferencias entre las cantidades identificadas en físico y las cantidades reportadas en formatos, dado que se identificó un sobrante de 3 litros de leche en bodega, según formatos debería haber 81 bolsas de leche y en físico se identificaron 84 litros de leche.</td>
</tr>
</table>

g

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 16 **Descripción**: 12/11/2025: Se evidencia que se continúan presentando diferencias entre las cantidades identificadas en físico y las cantidades reportadas en formatos, dado que se identificó un sobrante de 3 litros de leche en bodega, según formatos debería haber 81 bolsas de leche y en físico se identificaron 84 litros de leche	**No de Variable: 16** **Descripción**: 12/11/2025: Se evidencia que se continúan presentando diferencias entre las cantidades identificadas en físico y las cantidades reportadas en formatos, dado que se identificó un sobrante de 3 litros de leche en bodega, según formatos debería haber 81 bolsas de leche y en físico se identificaron 84 litros de leche.

g

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td> 


</td>
<td> 


</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 21
Descripción:
12/11/2025: Se evidencia pre- alistamiento de papaya y zanahoria posterior al inicio del suministro.</td>
<td>No de Variable: 24
Descripción:
12/11/2025: Se evidencia temperaturas por fuera del rango de seguridad de los alimentos para las siguientes preparaciones del menú 9, semana 2: ensalada 16,3°C y bebida 8,5°C.</td>
</tr>
</table>

g

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 43 **Descripción**: 12/11/2025: Se evidencian condimenteros en adecuadas condiciones de limpieza. Sin embargo, se evidencia que no se aplica el código de colores establecido en el plan de saneamiento, dado que se identificaron elementos utilizados para la limpieza como escobas y recogedores sin código de colores en área de cocina.	**No de Variable:** **Descripción**:

g

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 9

GRUPO 2: de 6 a 8 años	GRUPO 4: 9 A 13 años	GRUPO 5: Mayores a 14 años
		

Apoyo a la supervision
Karol Andrea Castelblanco Camargo
Nombres y Apellidos
1010182637
Cédula de Ciudadanía

g