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	17	06	2025	Hora Inicio	8:20 a.m.	Hora Finalización	5:15 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-CCCP19-011 JUAN PABLO II**

Fecha Inicio Operación: **02/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **Javier David Castillo Arévalo**

2. Ubicación

Localidad: **Ciudad Bolivar** Barrio: **Juan Pablo II** Dirección: **Calle 68 sur 18 M 06**

Tel: **NA** Cel.: **3143072120** Correo Electrónico: **juanpabloII7878-2025@outlook.com**

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **349**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **345** Total Histórico de Asistencia: **12.860**

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			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Tomate árbol	24,8	25,0
	azúcar	2,0	2,0
Postre	Banano	14,6	16,3
	Queso	18,1	18,5

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 **22** Mes **05** Año **2025** Día 06 Mes 05 Año 2025 **Fecha: Estandarización**: Día **24** Mes **05** Año **2025** Día 06 Mes 05 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día **22** Mes **05** Año **2025** Día 06 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día **24** Mes **05** Año **2025** Día 06 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 **07** Mes **02** 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 **17** Mes **05** Año **2025**	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 [ ] NC [ ] NA [X]	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:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 92 % **Fecha:** Día: 09 Mes: 12 Año: 2024 **Nº Acta:** AS02S071668 **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 [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**Carnes El Triunfo**	**16/09/2024**	**Favorable**	**30/06/2020**
Carne	**Districarnes Invercarmel**	**8/10/2024**	**Favorable**	**15/08/2017**
Leche	**Makro Supermayorista**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA-0011223-2020**
Queso	**Makro Supermayorista**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA-0025661-2023**
Yogurt	**Makro Supermayorista**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**Makro Supermayorista**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Crema de leche	**Makro Supermayorista**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA-0019587-2022**
Huevos	**Makro Supermayorista**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Pescado	**Comercializadora Fresmar**	**25/02/2025**	**Favorable con requerimientos**	**-**
Pulpas	**Hortypulpas**	**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**	**SKM154**	**7/10/2024**	**Favorable**
Pescado	**Comercializadora Fresmar**	**GSM141**	**08/10/2024**	**Favorable**
Carne	**Districarnes Invercarmel**	**WGZ564**	**17/06/2024**	**Favorable**
Leche	**Makro Supermayorista**	**WHO764**	**30/08/2024**	**Favorable**
Queso	**Makro Supermayorista**	**WHO764**	**30/08/2024**	**Favorable**
Yogurt	**Makro Supermayorista**	**WHO764**	**30/08/2024**	**Favorable**
Helado	**Makro Supermayorista**	**WHO764**	**30/08/2024**	**Favorable**
Crema de leche	**Makro Supermayorista**	**WHO764**	**30/08/2024**	**Favorable**
Huevos	**Makro Supermayorista**	**WPQ088**	**18/07/2024**	**Favorable**
Pulpas	**Hortypulpas**	**GZZ809**	**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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] 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**	**74,2**	**77,1**
Cereal	**Arroz blanco**	**72,3**	**56,8**
Proteína	**Filete de mojarra dorada**	**76,2**	**56,6**
Ensalada o Verdura	**Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil**	**77,0**	**69,2**
Tubérculo o Plátano	**Papa sin cáscara cocida con perejil**	**79,5**	**66,6**
Bebida de Fruta	**Jugo de tomate de árbol**	**4,6**	**2,0**
Postre	**Banano en trozos con queso doble crema en porción**	**3,1**	**2,1**

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ] Toma: 10/06/2025
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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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 [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**Lilia Ovalle Mora**	
2	**Angie Vanessa Duarte**	
3	**Luz Enith Lemus**	
4	**Sandra Paticia Serna**	
5	**Luz Dary Pachón**	
6	**Juan Diego Muñoz (auxiliar administrativo)**	
7	**Javier David Castillo (Responsable del servicio)**	
8	**Ameye Ayala (Nutricionista)**	
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	**Angie Vanessa Duarte**	09/04/205
3	**Luz Enith Lemus**	20/05/2025
4	**Sandra Paticia Serna**	16/05/2025
5	**Luz Dary Pachón**	23/01/2025
6	**Juan Diego Muñoz (auxiliar administrativo)**	16/05/2025
7	**Javier David Castillo (Responsable del servicio)**	5/05/2025
8	**Ameye Ayala (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.	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 [ ] NC [X] 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 **-** Mes **-** Año **-** **Fecha Divulgación:** Día **-** Mes **-** Año **-**	C [ ] NC [X] 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 28 Mes 05 Año 2025 Concepto Favorable Fecha: 13/03/2025	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 [ ] 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	136	142	La diferencia se debe a que un asistente no firmó en la planilla de asistencia
1:00 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	291	343	
3:00 p. m.	345	344	
3:30 p. m.	345	344	
Total	345	344	

Variable 4. No aplica, se realiza en el mes de diciembre de 2025.

Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento.

Variable 46. No aplica, no se ofertó aporte económico adicional

Variable 7. El asociado está dentro de los tiempos para realizar socialización.

Variable 8. Está pendiente otra toma para completar el 100%, No han aprobado cronograma, sin embargo, el responsable del servicio refiere que se realizará el dia 28-06-2025.

Variable 33. El asociado realizó capacitación el dia 24/05/2024, acerca de procedimientos en limpieza y desinfeción a alimentos sin procesamiento térmico.

Variable 10. No aplica, el asociado está dentro de los tiempos para realizar socialización.

Variable 9. No aplica, se evidencia correo donde no esta habilitado el Sistema SIRBE para subir datos, el responsable del servicio refiere que se realizará del 19 al 29 de junio de 2025.

Variable 36. No aplica, el asociado está en los tiempos de ejecución para realizar primera capacitación en junio acerca de Plan de saneamiento Básico.

Se socializa y se deja copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

JAVIER DAVID CASTILLO N - CC 1022382010
PARA LA PROXIMA VISITA SE SUBSANARA LOS ERRORES COMETIDOS EN VISITA, LA PRUEBA DE GRAMAJE FUE, UN ERROR DE AMBOS PLATOS YA QUE MIRABA UN ITEM QUE NO CORRESPONDIA, EN LA PRUEBA DE TEMPERATURA, SE REALIZO A LAS 11:04 PM POR ENDE EL SERVICIO YA ESTABA CULMINADO. ESPERAMOS CORREGIR ESTAS FALLAS EN LA PROXIMA VISITA.

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia incumplimiento en minuta patrón por desviación en pesos servidos de: calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil y sopa de avena para el grupo de edad de 9 a 13 años.	Próxima Visita
O	24	No se garantizó temperaturas de alimentos preparados dado que las preparaciones: tubérculo y proteína se encontraban fuera del rango de seguridad.	Próxima Visita
O	22	Se evidencia inadecuada descongelación del producto filete de tilapia, dado que deben dejar en agua para realizar descongelación, en contravía con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima Visita
O	16	Se evidenció inadecuado diligenciamiento de los siguientes formatos. Recepción de materias primas: dado que no se esta registrando el número de las remisiones. Formatos de entradas y salidas: dado que no hay coincidencia con lo registrado en el formato de recepción y lo evidenciado en físico en productos como arveja, fresa y carne de res sopa. Además no se dejan observaciones en remisión cuando llega materia prima adicional al pedido.	Próxima Visita
O	30	Se evidencia inadecuado rotulado de las contramuestras, dado que registran como fecha de salida anterior a cumplirse las 72 horas como indica el anexo técnico.	Próxima Visita
R	32	Se evidencian resultados microbiológicos de las tomas realizadas el día 07-05-2025, con resultados para la preparación jugo de mango No conforme, con presencia de patógeno E. Coli.	Inmediato
O	40	Se evidenció termómetro para preparaciones calientes, el cual no funciona correctamente, no se ven los números en su totalidad.	Próxima visita
O	41	No se evidenció el Responsable del servicio en el listado de asistencia a capacitación en prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, adicional, no se ha realizado divulgación de acuerdo a los tiempos establecidos en el anexo técnico.	Próxima visita

Capitulo 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

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JORGE DAVID CASTILLA	Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
JORGE DAVID CASTILLA	Alvaro Rico
Firma	Firma
1022382010	14.398.355
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 (20230394) - 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)	17/06/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	345	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113399-CCCP19-011	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Alvaro José Rico Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	2	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
6 A 8 Años	5	Filete de mojarra dorada	Filete de mojarra dorada	23	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	22	23	23	24	24																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	100%	100%	104%	104%																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
6 A 8 Años	5	Arroz blanco	Arroz blanco	87	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	83	93	86	89																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	95%	107%	99%	102%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
6 A 8 Años	5	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	36	37	34	46																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	173%	90%	93%	85%	115%																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1																	
6 A 8 Años	5	Papa sin cáscara cocida con perejil	Papa sin cáscara cocida con perejil	42	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	31	41	41	39	42																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	74%	98%	98%	93%	100%																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
6 A 8 Años	5	Sopa de avena	Sopa de avena	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	215	242	242	198	201																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	115%	115%	93%	96%																	
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3																	
6 A 8 Años	5	Jugo de tomate de árbol	Jugo de tomate de árbol	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	251	241	236	234	241																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	100%	98%	98%	100%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
6 A 8 Años	5	Banano en trozos con queso doble crema en porción	Banano en trozos con queso doble crema en porción	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	82	89	80	86																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	96%	105%	94%	101%																	
					CALIFICACIÓN	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Jorge Down Castilla

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Jorge Down Castilla

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1077362510

CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Alvaro Rico

NOMBRE: Alvaro José Rico Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 14.398.355

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
UNIDAD OPERATIVA:	113399-CCCP19-011 JUAN PABLO II		
DIRECCIÓN:	Calle 68 sur 18 M 06	TELÉFONO:	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/06/2025	OPERADOR:	Cooperativa Multiactiva Pro Desarrollo Sostenible - COMULPRODES

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Filete de mojarra dorada	Filete de mojarra dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	1	7	7	8	7	7	3	
		2	7	7	8	7	7		
		3	7	7	8	7	7		
Papa sin cáscara cocida con perejil	Papa sin cáscara cocida con perejil	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	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de tomate de árbol	Jugo de tomate de árbol	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 porción	Banano en trozos con queso doble crema en porción	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Mauro Rico

NOMBRES Y APELLIDOS: Mauro Jose Rico

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier David Castillo

NOMBRES Y APELLIDOS: Javier David Castillo-p

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**	17	**MES**	06	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

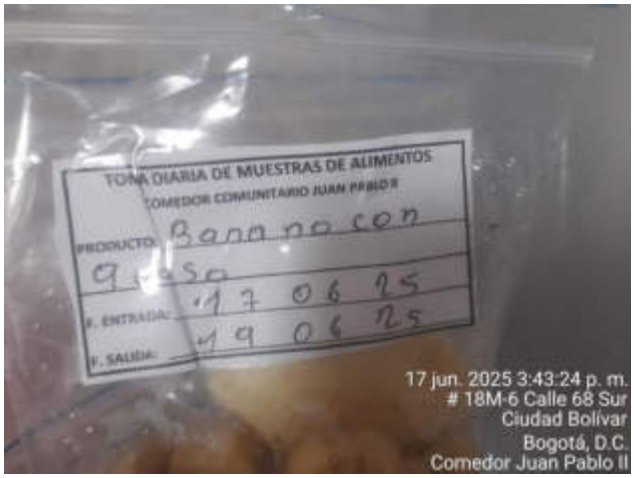
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113399-CCCP19-011-JUAN PABLO II

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7878 – 2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 24 **Descripción:** No se garantizó temperaturas de alimentos preparados dado que las preparaciones: tubérculo y proteína se encontraban fuera del rango de seguridad.	**No de Variable: 22** **Descripción:** Se evidencia inadecuada descongelación del producto filete de tilapia, dado que deben dejar en agua para realizar descongelación, en contravía con lo establecido en el anexo técnico.

	
No de Variable: 30 **Descripción:** Se evidencia inadecuado rotulado de las contramuestras, dado que registran como fecha de salida anterior a cumplirse las 72 horas como indica el anexo técnico.	**No de Variable: 40** **Descripción:** Se evidenció termómetro para preparaciones calientes, el cual no funciona correctamente, no se ven los números en su totalidad.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 2**

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

Apoyo a la supervision
Alvaro José Rico
Nombres y Apellidos
14398355
Cédula de Ciudadanía