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 | 12 | 2025 — Hora Inicio: 9:100m. — Hora Finalización: 3:40 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° 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: 02/05/2025 — Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: Javier David Castillo

2. Ubicación

Localidad: Ciudad Bolivar — Barrio: Juan Pablo II — Dirección: CL 68 SUR 18M 6

Tel: \ — Cel.: 3143072120 — Correo Electrónico: juanpablo117878-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 — N° Personas Beneficiarias en Atención: 349

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 — Total Asistencia del Día: 281 — Total Histórico de Asistencia: \

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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]

N°	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	Crema de leche	0,9	1,0
Cereal			
Verdura o ensalada	Aguacate	27,7	26,7
	\	\	\

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mango	24,8	25
	Leche	80,9	81
Postre	Ovo	14,6	14,0
	Helado	13,1	16

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 06 Mes 08 Año 2025 (22 05 2025) **Fecha Procedimiento:** Día 06 Mes 08 Año 2025 (22 05 2025) **Fecha: Estandarización:** Día 29 Mes 11 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 06 Mes 08 Año 2025 (24 08 2025)	C ☒ 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 15 Mes 07 Año 2025	C ☒ NC ☐ NA ☐ Socialización SDIS 19/11/2025	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 29 Mes 11 Año 2025 Hosiw: 39 NOV - Nuevo = 0 DIC - Nuevo = 0	C ☒ 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 ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ 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:** ASDS 071668 **Hospital/Subred:** Sur	C ☒ NC ☐ NA ☐ Gestión 05/12/2025 Rad: 119356

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 ☐ NC ☒ NA ☐	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	El Triunfo	20/09/2025	Favorable.	30/06/2020
Carne	Inverecomel	21/11/2025	favorable con Requerimiento	15/08/2017
Leche	Mouro	26/08/2025	favorable con Requerimiento	RSA 1128 2025
Queso	Mouro	26/08/2025	Favorable con Requerimiento	RSA0037606 2025
Yogurt	Mouro	26/08/2025	Favorable con Requerimiento	RSA 0017125 2022
Helado	Mouro	26/08/2025	favorable con Requerimiento	RSA 0014990 2021
Crema de leche	Mouro	26/08/2025	favorable con Requerimiento	RSA 0019587 2022
Huevos	Mouro	26/08/2025	favorable con Requerimiento	\
Pescado	Fresmar	25/02/2025	Favorable con Requerimientos	\
Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	favorable.	PSA 0011612017

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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	El Triunfo	SKM 154	08/10/2025	Favorable
Pescado	Fresmar	CS4577	07/04/2025	Favorable.
Carne	WG-Inverecomel	WGZ564	09/04/2025	Favorable
Leche	Mouro	WGQ293	18/01/2025	Favorable
Queso	Mouro	WGQ293	18/01/2025	Favorable
Yogurt	Mouro	WGQ293	18/01/2025	Favorable
Helado	Mouro	WGQ293	18/01/2025.	Favorable
Crema de leche	Mouro	WGQ293	18/01/2025	Favorable
Huevos	Mouro	USQ751	11/12/2024	Favorable *
Pulpas	Hortypulpas	622809	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 ☒ NA ☐

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C 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 periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C ☐ NC ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

N°	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 ☐ NA ☐

3.2.5. Preparación de los Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

N°	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 ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ajiaco	74,9	80,0
Cereal	Arroz con arveja verde.	82,6	80,8
Proteína	Pechuga de pollo marchada	88,7	65,1
Ensalada o Verdura	Aguacate.		
Tubérculo o Plátano	\	\	\
Bebida de Fruta	Sorbete de mango	4,5	4,8
Postre	Uvas con helado.	-8,9	-7,1

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 periodo 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 [ ]

N°	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 [ ] 24/11/2025 10/12/2025
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 [ ] NC [ ] NA [X]

N°	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

N°	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 ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Gissel Sánchez	29/11/2025
2	Lilia ovalle Mora	29/11/2025
3	Luz Dory Pachón	29/11/2025
4	Luz Emith Lemus	29/11/2025
5	Sandra Patricia Serna	29/11/2025
6		
7		
8		
9		

Procedimientos en el servicio de alimentacion

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Lilia Ovalle Mora	16/05/2025
2	Gissel Sanchez	19/05/2025
3	Luz Emith Lemus	20/05/2025
4	Sandra Patricia Serna	16/05/2025
5	Luz Dory Pachon	23/05/2025
6	Miguel Angel Geredo (Auxiliar)	16/05/2025
7	Javier David Castillo (Responsable)	05/05/2025
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 ☒ NC ☐ NA ☐

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ 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 ☐ 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:** Día 28 Mes 06 Año 2025 (21 10 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 28 Mes 05 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 [ ]	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

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 m	41	85	El sistema no generó historico de asistencia.
1:00 p. m.	136	164	
2:00 p. m.	226	272	
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	281	281	
Total	\		

V.7 Se encuentra dentro de los tiempos, para realizar socializa-
ción del estado nutricional III Trimestre 2025.
V.8. Según cronograma se proyectó toma antropométrica para el
19/12/2025.
V.10. Canalizaciones I Trimestre 2025: 31 del 22/09/2025
Seguimientos = 15 del 27/09/2025.
V.43 Concepto de tanque del 12/09/2025.
V.4 No aplica, se encuentra dentro de los tiempos para sumins-
trar menú especial.
V.33 No aplica, se encuentra dentro de los tiempos, para
implementar acciones correctivas, frente a la no conformidad
pisos de superficie del mes de noviembre/25, hasta el 18/12/2025
V.34 No aplica, no se presento evento epidemiologicos.
V.46 No aplica, no se ofertó apoyo economico adicional

Nota: Se sugiere ajuste del plan de compras de acuerdo a la
asistencia
V.32 Resultados conformes de las tomas del mes de diciembre/25, para pro-
ducto fermentado y agua potable. Pendiente materia prima (leche).
Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

x

Para la proxima visita se mejorara para poder cerrar las
variables evaluadas en la visita.

Jaker David Castillo A

CC 1022362010

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de (4 años), las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancias, para la pechuga de pollo marchada con salsa criolla y arroz con helado	Próxima visita
O	12	Se evidencia dos (2) cajas de helado, marca Pico Crema, en donde el lote y la fecha de vencimiento, estan borrosas, adicional, declara peso neto 4000g (4 kg), cuando al realizar el peso, una caja, registra 3,2 kg y la otra 3,5 kg	Próxima visita
O	15	El concepto del vehículo que transporta alimentos (Nuevos), con placas HSQ751, presenta fecha superior a un año del 11/12/2024	Próxima visita
O	16	No implementa de forma adecuada el instructivo Recepción de alimentos (GNS-PSS012), dado que se recibe alimentos, a las 10:30 am, cuando inicia servicio, por otro lado ingresa en una bolsa negra, siendo la 1:28 pm, leche líquida, adicional manipulada por una beneficiaria del comedor	Próxima visita.
O	17	Se evidencia formato de control de temperatura de equipos, desactualizados, presenta ultima toma del 16/12/2025 'Inicio de Jornada'.	Próxima visita
O	32	Resultados por fuera de los parámetros establecidos en recuento de aerobios mesófilos, para frotis de superficie (Tabla de corte), de los toma realizados el 24/11/2025	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
O	35	12/11/2025	17/12/2025- Durante la jornada se evidencia adecuada prácticas de manipulación, consatillas limpias	X		cerrado		
O	39	27/11/2025	17/12/2025- Se realiza ajuste a la malla de fatal la tapa, se realiza mantenimiento del congelador de carnes y brazaros de equipos de frio, adicionalmente cambian recipiente para almacenar las contramuestras	X		cerrado		
O	30	27/11/2025	17/12/2025- Se evidencia toma de muestras de alimentos preparados conforme a lo establecido en el anexo tecnico	X		cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jaise David Castillo Arevalo	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jaise David Castillo A	Andreavargas
Firma	Firma
1022382710	52202771
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la supervisión
Cargo	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 INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023930942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	Ciudad Bolívar	SERVICIO SOCIAL	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA	Juan Pablo II	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	17/12/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	Mayores de 14 años 220	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113399-CCCP 19-011	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	15	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
Mayor de 14 años	13	Pechuga de pollo marinada con salsa criolla	Pechuga de pollo marinada con salsa criolla	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	90	79	75	85	82	80	79	88	83	89	76	79									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	71	123	108	103	116	112	110	108	120	114	122	104	108									1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	1	3	3									
Mayor de 14 años	13	Arroz con arveja verde.	Arroz con arveja verde.	161g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	141	176	151	160	140	152	153	169	159	163	163	180	150									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	109	94	99	87	94	95	105	99	101	101	112	93								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
Mayor de 14 años	13	Tajada de aguacate.	Tajada de aguacate	70g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	57	58	65	74	50	77	67	67	66	69	71	74	73									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	81	83	93	106	71	110	96	96	94	99	101	106	104								3	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Ajiaco.	Ajiaco	300g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	353	325	316	342	266	323	281	290	282	285	288	308	311									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118	108	105	114	89	108	94	97	94	95	96	103	104								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Sudado de mango	Sudado de mango	300g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	327	304	300	323	307	324	287	307	304	313	304	311									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	109	101	100	108	102	108	96	102	101	104	101	104								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Uvas con helado	Uvas con helado	69g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	72	69	81	75	73	60	68	59	66	59	73	79									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113	104	100	117	109	106	87	99	86	96	86	85	114									1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	1	3	1	3	1	3	1									
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Corrección: Arroz con arveja verde, muestra 6, calificación 1.
Uvas con helado, muestra 12. Porcentaje 106%.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Javier Orlando Castillo A.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:	Andrea Vargas L.
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Javier Orlando Castillo Acuña	NOMBRE:	ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1022382070	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.202.371
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 20230942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolívar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113399-CCCP 19-011 Juan Pablo II		
DIRECCIÓN:	CL 68 SUR 18M 6	TELÉFONO:	3143072120
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/12/2025.	OPERADOR:	Comulprodes

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo marinada en salsa criolla	Pechuga de pollo marinada en salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con arveja verde.	Arroz con arveja verde	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tajada de aguacate.	Tajada de aguacate	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de Mango	Sorbete de mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Uvas con helado	Uvas con helado	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: Menú 15

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Jovier David Castillo

NOMBRES Y APELLIDOS: Jovier David Castillo Pacuelo

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	12	AÑO	2025

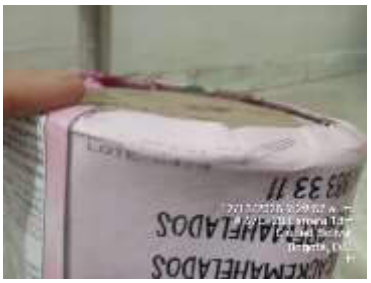
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7878-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable: 12 Descripción: Se evidencia dos (2) cajas de helado, marca Rico Cream, en donde el lote y la fecha de vencimiento están borrosas, adicional, declara peso neto 4000g (4kg), cuando al realizar el peso, una caja, registro 3.2 kg y la otra 3.5 kg.	Variable: 16 Descripción: No implementa de forma adecuada el instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012), dado que se recibe alimentos a las 10:30 am, cuando inicia servicio, por otro lado, ingresa en una bolsa negra, siendo la 1:28 pm, leche líquida, adicional, manipulada por una beneficiara del comedor.

	
Variable: 17 Descripción: Se evidencia formato de control de temperatura de equipos, desactualizados, presenta ultima toma del 16/12/2025 “Inicio de jornada”.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 15**

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

Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía