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

Fecha de Visita	27	10	2025	Hora Inicio	9:00	Hora Finalización	3:30

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

Nombre Responsable del Servicio: **JAVIER DAVID CASTILLLO ARÉVALO**

2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLIVAR** Barrio: **JUAN PABLO II** Dirección: **CL 68 SUR 18 M 6**

Tel: **NA** Cel.: **3143072120** Correo Electrónico: **juanpabloII7878@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: **322** Total Histórico de Asistencia: **---**

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	LECHUGA-MANZANA	27.2	27.3
	PIÑA-UVA		
	FRESA C LECHE		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
	-	-	-
Tubérculo o plátano	-	-	-
	-	-	-
Bebida de fruta	PULPA MANGO	24.8	25
	LECHE	80.7	82
Postre	PAPAYA	14.6	15.2
	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:** Día 22 Mes 05 Año 2025 Día 06 Mes 08 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 22 Mes 05 Año 2025 Día 06 Mes 08 Año 2025 **Fecha: Estandarización**: Día 21 Mes 10 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 24 Mes 05 Año 2025 Día 06 Mes 08 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 15 Mes 07 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 21 Mes 10 Año 2025 Agosto: Toma masiva a 123 beneficiarios. Septiembre: Toma masiva a 25 beneficiarios. Octubre: Toma masiva 23 beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] 27 NC [ ] 10 NA [ ] 25	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:** 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 [ ] El proveedor Invercamel realizó solicitud de visita el día 15/10/2025 via correo electronico ante el invima Radicado 20251299080.

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**Carnes El Triunfo**	**20/09/2025**	**Favorable**	**AS:30/06/2020**
Carne	**Districarnes Invercarmel**	**8/10/2024**	**Favorable**	**AS15/08/2017**
Leche	**Makro Supermayorista**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0028786-2023**
Queso	**Makro Supermayorista**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSAL02I23915**
Yogurt	**Makro Supermayorista**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**Makro Supermayorista**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0014990-2021**
Crema de leche	**Makro Supermayorista**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0019587-2022**
Huevos	**Makro Supermayorista**	**20/08/2025**	**Favorable**	**-**
Pescado	**Comercializadora Fresmar**	**25/02/2025**	**Favorable con requerimientos**	**-**
Pulpas	**Hortypulpas**	**19/05/2025**	**Favorable**	**-**

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**Carnes El Triunfo**	**SPU 108**	**8/10/2025**	**Favorable**
Pescado	**Comercializadora Fresmar**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**Favorable**
Carne	**Districarnes Invercarmel**	**WGZ564**	**9/04/2025**	**Favorable**
Leche	**Makro Supermayorista**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**Favorable**
Queso	**Makro Supermayorista**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**Favorable**
Yogurt	**Makro Supermayorista**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**Favorable**
Helado	**Makro Supermayorista**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**Makro Supermayorista**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**Favorable**
Huevos	**Makro Supermayorista**	**KSQ 751**	**11/12/2024**	**Favorable**
Pulpas	**Hortypulpas**	**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	84.8	78.6
Cereal	ARROZ BLANCO	90.1	74.9
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	90.5	76.4
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	4.5	3.8
Tubérculo o Plátano	PAPA EN CASQUITOS DORADA	80.6	70.4
Bebida de Fruta	SORBETE DE MANGO	6.4	7.0
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	15.6	4.8

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 [ ] 11 beneficiarios autorizados 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 [ ] 2 10 25
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 [ ] 08 10 25 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] 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 Sánchez 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 Personal nuevo (Plan de Saneamiento Básico)	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 Sánchez Caviche	19/05/2025
3	Luz Enith Lemus	20/05/2025
4	Sandra Patricia Serna	16/05/2025
5	Luz Dary Pachón	23/01/2025
6	Miguel Angel Gereda (auxiliar administrativo)	16/10/2025
7	Juan David Castillo (responsable del servicio)	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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 28 Mes 06 Año 2025 Día 13 Mes 09 Año 2025 Día 21 Mes 10 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 [ ]

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	110	126	
1:00 p. m.	200	213	
2:00 p. m.	250	273	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	322	322	
Total	322	322	

Se realiza visita de seguimiento al comedor comunitario JUAN PABLO II, Convenio 7878-2025. Se entrega menú 19 semana 4.

Variables calificadas como No Aplica (NA).

Variable No. 4. Se encuentra dentro del tiempo de ejecución

Variable No. 33: Se calificac como NA toda vez que no se cuenta con resultado microbiologico no conforme.

Variable No. 34. No se ha presentado ETA´s

Variable No. 46. El asociado no ofertó aporte nutricional adicional durante la ejecución del convenio.

No se genera historico de asistencia por fallas en el sistema

Se socializa acta de visita y se deja copia de la misma al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SE CORREGIRA PARA LA PROXIMA VISITA, LAS OBSERVACIONES DE MANIPULACION, DE ACUERDO AL PLAN TECNICO SE EXIGE 2 MESES DE PLAZO MAXIMO SE CAMBIA Y SE CAPACITA SE COMPROMETE A CAMBIAR LO ANTES DE LA PROXIMA VISITA DE IGUAL MANERA SE TIENE MAS DE 2 MESES EN EL COMEDOR.

JAVIER DAVID CASTILLO A
CC: 1022[illegible]

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que no se llevan a cabo los procedimientos de planificación alimentaria toda vez que el servicio inicia sobre las 10:53 am, por retrasos en los procesos.	Próxima visita
O	16	Se evidencia que no coinciden las existencias de materia prima (crema de leche, queso doble crema, leche, clavo y margarina, pulpa de feijoa, pulpa de mango) con lo registrado en formatos de control recibo de materia prima y entradas y salidas de materia prima.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de materia prima (pechuga de pollo) de manera completa, toda vez que sobre las 10:30am faltan por pre-alistar 10kg de pollo, incumpliendo con lo establecido.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas para el sorbete de mango T1: 6.4°C, T2: 7.0°C y yogurt T1: 15.6°C, toda vez que se encuentran por fuera de los rangos establecidos.	Próxima visita
O	43	Se evidencia que no se cumple con los establecido en el plan de saneamiento básico, toda vez que se evidencian recipientes condimenteros en inadecuadas condiciones de limpieza, petos del personal manipulador deteriorados (rotos) y sucios en área de proceso, de igual forma implementos de aseo en el área de bodega y proceso.	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	27/10/2025: Se evidencia que continua mesa del área de entrega deteriorada y con bordes irregulares, no lisos, lo cual no garantizan procesos de limpieza y desinfección, por otra parte se evidencia gramera no funciona correctamente. Se mantiene requerimiento.		X	ABIERTO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JAVIER DAVID CASTILLO ARÉVALO	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Javier David Castillo A.	
Firma	Firma
1.022.382.010	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la supervisión ANS
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-282
Versión: 3
Fecha: Memo I2023039421 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113399-CCCP-19-011 JUAN PABLO II	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	27/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	322	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113399	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANGELA JARAMILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	19	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN	93	83	80	73	78	80	74	73	73	77	73	70	73								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	127	114	110	100	107	110	101	100	100	105	100	96	100									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN	161	172	163	169	167	156	170	148	165	157	147	158	169								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	107	101	105	104	97	106	92	102	98	91	98	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	85	PESO O VOLUMEN	79	79	77	70	74	72	77	80	89	77	81	92	93								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	93	91	82	87	85	91	94	105	91	95	108	109									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66	PESO O VOLUMEN	66	52	66	64	65	67	48	63	63	67	63	65	70								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	79	100	97	98	102	73	95	95	102	95	98	106									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN	213	246	302	296	262	265	275	275	259	248	289	286	282								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	79	91	112	110	97	98	102	102	96	92	107	106	104									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN	332	332	308	314	305	304	291	315	317	309	316	288	305								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	111	103	105	102	101	97	105	106	103	105	96	102									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN	83	84	78	79	88	91	81	89	84	79	87	93	85								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	100	93	94	105	108	96	106	100	94	104	111	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									

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

OBSERVACIONES: **Se evidencia cambio en la bebida, se suministra sorbete de mango en lugar de sorbete de feijoa.**

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Javier David Castillo Arcuo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022382010
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: ANGELA JARAMILLO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.033.696.105
CARGO: APOYO A SUPERVISION

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:	CL 68 SUR # 18M - 6	TELÉFONO:	3143072120
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/10/2025	OPERADOR:	COOPERATIVA MULTIACTIVA PRO DESARROLLO SOSTENIBLE-COMULPRODES

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cambio en la bebida, se suministra sorbete de mango en lugar de sorbete de feijoa.

Semana 4, menú # 19

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGELA NATHALY JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Javier David Castillo P

NOMBRES Y APELLIDOS: Javier David Castillo Pedraza

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	27	MES	10	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

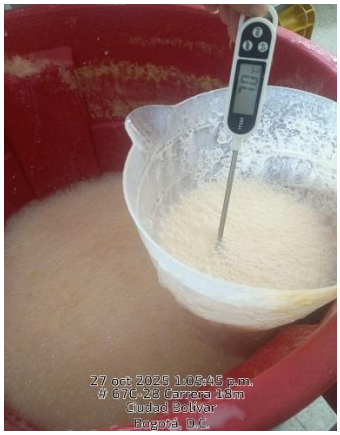
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113399-CCCP19-011– JUAN PABLO II

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7878-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable: 24

Descripción: Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas para el sorbete de mango T1: 6.4°C, T2: 7.0°C y yogurt T1: 15.6°C, toda vez que se encuentran por fuera de los rangos establecidos.



Variable: 1

Descripción: Se evidencia que no se llevan a cabo los procedimientos de planificación alimentaria toda vez que el servicio inicia sobre las 10:53 am, por retrasos en los procesos.

 	
Variable: 43 **Descripción:** Se evidencia que no se cumple con los establecido en el plan de saneamiento básico, toda vez que se evidencian recipientes condimenteros en inadecuadas condiciones de limpieza, petos del personal manipulador deteriorados (rotos) y sucios en área de proceso, de igual forma implementos de aseo en el área de bodega y proceso.	**Variable: NA** **Descripción:**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

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

Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía