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	13	08	2025	Hora Inicio	09:15:00 am.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7998-2025** Nombre Asociado: **ASOCIACION SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA**

Nombre Comedor Comunitario : **123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA**

Fecha Inicio Operación: **14/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **LEIDY VIVIANA LEON CUBIDES**

2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLIVAR** Barrio: **MIRADOR DE LA ESTANCIA** Dirección: **CARRERA 76A - 63 A - 42 SUR**

Tel: ____ Cel **3176645050** Correo Electrónico: Miradorlaestancia7998-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **286**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **285** Total Asistencia del Día: **277** Total Histórico de Asistencia: **19508**

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 numeral 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	Ensalada	19,2	21,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de mora	19,3	20
	Leche	62,8	65
Postre	Uva	11,7	13,4
	Yogurt	14,1	15

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 5 Mes 7 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 7 Mes 7 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 7 Mes 7 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 5 Mes 7 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 9 Mes 6 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 29 Mes 5 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día NA Mes NA Año NA	C [X] NC [ ] NA [ ] No aplica socialización del estado nutricional dado que el comedor inicio el 14/05/2025.	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 7 Mes 7 Año 2025 Mayo - 2025: Toma masiva 33 beneficiarios nuevos. Junio - 2025: Toma masiva 28 beneficiarios Julio - 2025: Toma masiva 53 beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] 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 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:** NA **Porcentaje de Cumplimiento:** NA **Fecha:** **Día:** NA **Mes:** NA **Año:** NA **Nº Acta:** NA **Hospital / Subred:** NA	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud de visita del día 21/05/2025 mediante radicado 109489

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 LA ZIPAQUIREÑA	27/11/2024	FAVORABLE	14/12/2023
Carne	CARNES LA ZIPAQUIREÑA	27/11/2024	FAVORABLE	14/12/2023
Leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	24/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0034570 - 2024
Queso	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	24/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0010450 - 2020
Yogurt	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	24/06/2025	FAVORABLE	RSA-0028019 - 2023
Helado	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	24/06/2025	FAVORABLE	_____
Crema de leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	24/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0012190 - 2021 RSA - 001061691-2020
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	17/09/2024	FAVORABLE	_____
Pescado	OMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	COMERCIALIZADORA DEL VIÑEDO	1/12/2024	FAVORABLE	2022025-17

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 LA ZIPAQUIREÑA	SSG 369	16/09/2024	FAVORABLE
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	CARNES LA ZIPAQUIREÑA	SSG 369	16/09/2024	FAVORABLE
Leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE
Queso	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE
Yogurt	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE
Helado	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE
Crema de leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 764	31/08/2024	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	LZN 016	7/10/2024	FAVORABLE
Pulpas	COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO	LCM 552	8/07/2025	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 [ ]

4.2.4. 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 [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	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 CUCHUCO DE CEBADA	68,5	67,8
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	91,3	71,3
Proteína	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	85,5	83,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	4,6	3,4
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	82,7	79
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	3,7	5,9
Postre	UVAS CON YOGURT	8,7	5,7

4.2.6. 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 [ ] 10 Beneficiarios con autorización de 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 [ ] 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 [ ] 4/07/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	MARTHA HELENA BARON DONCEL	7/07/2025
2	DEISY COROMOTO GUERRA LA CRUZ	7/07/2025
3	ANDRES JESÚS COPETE HERNANDEZ	7/07/2025
4	DARLI YANETH PALACIOS GRACIA	7/07/2025
5		
6		
7		
8		
9		

Tema: Conceptos básicos BPM

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	MARTHA HELENA BARON DONCEL	28/05/2025
2	DEISY COROMOTO GUERRA LA CRUZ	28/05/2025
3	ANDRES JESÚS COPETE HERNANDEZ	1/07/2025
4	DARLI YANETH PALACIOS GRACIA	17/05/2025
5	LEUDYS PEDROZA (NUTRICIONISTA)	1/02/2025
6	LEIDY LEÓN CUBIDES (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	28/05/2025
7	GLORIA ESPERANZA GOMEZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	28/05/2025
8		
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 5 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 12 Mes 6 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 31 Mes 5 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	Adopta 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 31 Mes 5 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 [ ] NA [ ] 5/08/2025	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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 [ ] NA [ ]	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.	NC [X] NA [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	90	95	
1:00 p. m.	112	119	
2:00 p. m.	218	218	
3:00 p. m.	272	272	
3:30 p. m.	277	277	
Total	277	277	

Se realizó seguimiento al convenio 7998-2025, sin intercambios.
Variables calificadas como No aplica:
Ítem 4. No aplica , dado que aún no se ha requerido entrega de menú especial.
Ítem 10. No aplica, dado que se el comedor inicio actividades el 14/05/2025.
Ítem 33. No aplica, dado que no se presentaron resultados microbiológicos por fuera del rango.
Ítem 34. No aplica, dado que no se evidenció ETA.
Durante la visita de acompañameinto, se realizó verificación de los ajustes del informe mensual enviados por el Asociado.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	16	Se evidencia formato de entradas y salidas del mes de agosto desactualizado, diligenciado hasta el 9 de agosto de 2025, sin embargo el día de la visita corresponde a 13 de agosto de 2025.	Próxima visita
O	30	Se evidencian muestras de referencia con pesos por debajo del valor establecido por anexo técnico.	Próxima visita

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O -R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	R R
O	2	17/06/2025	13/08/2025:Se evidencia que no se da cumplimiento de gramajes de la porción servida para las preparaciones del menú número 3. Semana 1. Correspondiente al grupo de edad mayores a 14 años. En los componentes sopa, proteico y tubérculo. Tercera observación.		X	Abierto		
O	1	21/07/2025	13/08/2025:Se evidencia que se aplican de procedimientos de planificación alimentaria, identificando inicio de servicio a las 10:30 am.	X		Cerrado		
O	22	21/07/2025	13/08/2025: Se evidencia aplicación de instructivo de preparación de alimentos, identificando las preparaciones del menú 3, semana 1, acordes a las preparaciones establecidas.	x		Cerrado		
O	24	21/07/2025	13/08/2025: Se evidencia que no se cumple con las temperatura de seguridad de los alimentos establecidas para las preparaciones: yogurt con 8,7 °C.		x	Abierto		
O	29	21/07/2025	13/08/2025: Se evidencia que el comedor cuenta con tres recipientes disponibles con especias para los beneficiarios durante la distribución.	x		Cerrado		
O	39	21/07/2025	13/08/2025: Se evidencia reposición de una jarra de 3 L y un cuchillo de punta. Sin embargo, se evidencia presencia de óxido en bisagras internas del equipo de congelación.		x	Abierto		
O	43	21/07/2025	13/08/2025: Se evidencia que los petos del personal manipulador de alimentos continúan en mal estado (rotos) y con suciedad.		X	Abierto		
O	17	21/07/2025	13/08/2025: Se evidencia adecuada aplicación de procedimientos para almacenamiento de alimentos en frío.	X		Cerrado		

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capítulo II. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
LEIDY VIVIANA LEON CUBIDES	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	KAROL A. CASTELBLANCO C.
Firma	Firma
52.974.418	1.010.182.637
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I2023009942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA:	EL MIRADOR DE LA ESTANCIA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	13/08/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY	277	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123045-CCCP 19-021-MIRADOR DE LA ESTANCIA	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	3

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	8	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	307	323	297	306	219	328	253	271														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	120	110	113	81	121	94	100														1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	1	3	3														
Mayor a 14 años	8	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	79	80	64	73	75	69	79														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	108	110	88	100	103	95	108														1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	1	3														
Mayor a 14 años	8	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	161	148	155	166	162	156	162	164														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	92	96	103	101	97	101	102													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor a 14 años	8	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	79	84	71	78	94	82	81														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	93	99	84	92	111	96	95													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	1	3	3														
Mayor a 14 años	8	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	82	64	53	73	66	56	68														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	75	119	93	77	106	96	81	99														1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	3	1	3														
Mayor a 14 años	8	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	293	324	299	316	311	310	309	308														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	108	100	105	104	103	103	103													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor a 14 años	8	UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	79	83	81	78	81	80	75														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	94	99	96	93	96	95	89													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1														

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	KAROL A. CASTELBLANCO C
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Lady Viviana Gil Andres	NOMBRE:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52979916	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.182.637
CARGO:	Responsable	CARGO:	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha Memo I202303942 - 20/12/2023 Página 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 76A - 63 A - 42 SUR	TELÉFONO:	3176645050
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/08/2025	OPERADOR:	ASOCIACION SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL: KAROL A. CASTELBLANCO C.

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

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**	13	**MES**	08	**AÑO**	2025

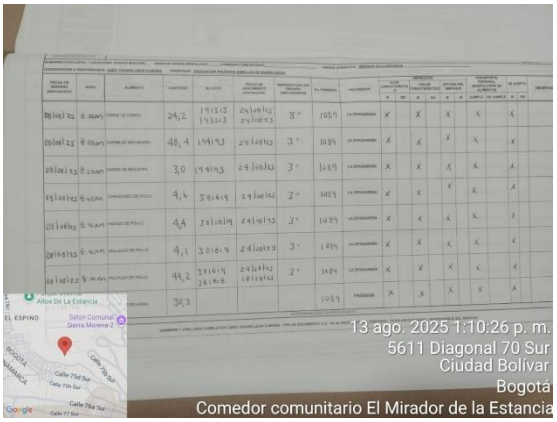
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7998-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 16 **Descripción**:	**No de Variable: 30** **Descripción**:
Se evidencia formato de entradas y salidas del mes de agosto desactualizado, diligenciado hasta el 9 de agosto de 2025, sin embargo, el día de la visita corresponde a 13 de agosto de 2025.	Se evidencian muestras de referencia con pesos por debajo del valor establecido por anexo técnico.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td>


</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 2
Descripción:
13/08/2025: Se evidencia que no se da cumplimiento de gramajes de la porción servida para las preparaciones del menú número 3. Semana 1. Correspondiente al grupo de edad mayores a 14 años. En los componentes sopa, proteico y tubérculo. Tercera observación.</td>
<td>No de Variable: 24
Descripción:
13/08/2025: Se evidencia que no se cumple con la temperatura de seguridad de los alimentos establecidas para las preparaciones: yogurt con 8,7 °C.</td>
</tr>
</table>

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 	 
No de Variable: 39 **Descripción**: 13/08/2025: Se evidencia reposición de una jarra de 3 L y un cuchillo de punta. Sin embargo, se evidencia presencia de óxido en bisagras internas del equipo de congelación.	**No de Variable: 43** **Descripción**: 13/08/2025: Se evidencia que los petos del personal manipulador de alimentos continúan en mal estado (rotos) y con suciedad.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 3

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

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