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	23	12	2025	Hora Inicio	09:30 am.	Hora Finalización	3:30 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: MIRADORDELAESTANCIA7998-2025@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 279

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 250 Total Histórico de Asistencia: 50148

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 [X] NC [ ] 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	18,1	18,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa fresa	17,5	18
	Azúcar	1,4	1,5
Postre	Melón	13,5	1,4
	Queso	12,7	12,7

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 __21___ Mes __05__ Año __2025____ (05 / 07 / 2025) **Fecha: Estandarización** Día _ 24__ Mes __11___ Año ___2025___ **Fecha Procedimiento:** Día _20___ Mes __05___ Año __2025____ (07 / 07 / 2025) **Fecha Recepción-Criterios**: Día __20___ Mes __05___ Año __2025____ (07 / 07 / 2025)	C [X] NC [ ] NA [ ] La capacitación de estandarización esta programada para el 27 de diciembre de 2025

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 __09___ Mes __09___ Año ___2024____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __28__ Mes __05___ Año _2025_____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día ___NA__ Mes ___NA__ Año ___NA____	C [ ] NC [X] NA [ ] La base llego el 19 de noviembre de 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 24 Mes 11 Año 2025 Toma de talla y peso se realizó el 24/11/2025 a 51 beneficiarios. A la fecha 218	C [ ] NC [X] NA [ ] La toma de medidas antropométricas estaba organizada para el 19 de diciembre de 2025.
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ] 24 / 11 / 2025	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 14/10/2025 mediante radicado 116747

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	DISTRIBUIDORA DE CARNES VIRGEN TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES VIRGEN TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
Leche	VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0034570 - 2024
Queso	VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0010450 - 2020
Yogurt	VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0028019 - 2023
Helado	VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	_____
Crema de leche	VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0012190 - 2021 RSA - 001061691-2020
Huevos	MAKRO SUPER MAYORISTA	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pescado	FRESHMAR	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO	30/08/2025	FAVORABLE	2022025-179

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	DISTRIBUIDORA DE CARNES VIRGEN TORCOROMA	LCN 778	1/03/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESHMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES VIRGEN TORCOROMA	LCN 778	1/03/2025	FAVORABLE
Leche	VILLA AURA	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Queso	VILLA AURA	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Yogurt	VILLA AURA	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Helado	VILLA AURA	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Crema de leche	VILLA AURA	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPER MAYORISTA	WCK 306	13/06/2025	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 [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] 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	PETO DULCE CON LECHE	79,5	67,6
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	88,6	55,6/51,4
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	67	66,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	4,9	5,3
Tubérculo o Plátano	PURE DE PAPA CON PEREJIL	72,8	72,5
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	3,8	5,9
Postre	MELON CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	2,2	5,6

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 c/c o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**28**	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimentaros, 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 [ ] 04/12/2025 Última toma
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 [ ] Noviembre: Cumple, Diciembre: 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	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Tema: 24/11/2025 Enfermedades transmitidas por alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	**MARTHA HELENA BARON**	**24/11/2025**
2	**DEISY COROMOTO**	**24/11/2025**
3	**ANDRES COPETE**	**24/11/2025**
4	**DARLI PALACIOS**	**24/11/2025**
5		
6		
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	**MARTHA HELENA BARON**	**28/05/2025**
2	**DEISY COROMOTO**	**28/05/2025**
3	**ANDRES COPETE**	**1/07/2025**
4	**DARLI PALACIOS**	**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 22 8 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 [ ]	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	80	80	Ninguno
1:00 p. m.	140	140	
2:00 p. m.	204	204	
3:00 p. m.	250	250	
3:30 p. m.	250	250	
Total	250	250	

Se realiza seguimiento a convenio 7998-2025. Se identificó entrega de menú 20. Se evidencia intercambio de fruta , el Asociado suministro sorbete de melón en lugar de la preparación programada " uva isabela".

Ítems No aplica:

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

Ítem 33. No aplica dado que los resultados microbiológicos se encuentran dentro de los rangos establidos por la normatividad.

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

Ítem 10. No aplica, dado que se encuentran dentro de los tiempos de ejecución establecidos y recibieron la base con el diagnostico nutricional el 19/11/2025.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN COMENTARIOS
Leidy VIVIANA León Cuyoel
RESPONSABLE DEL SERVICIO
CC 52974418 BTA

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	17	Se evidencia que no se diligencia oportunamente los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239, dado que se identificó formatos sin registro de la toma de temperatura de las 12 del mediodía.	Próxima visita
R	7	Se evidencia que aún no se ha realizado socialización de la clasificación nutricional de la base que llego el 19 de noviembre de 2025.	Inmediato
R	8	Se evidencia que aún no se ha realizado la toma de talla y peso programada para el 19 de diciembre de 2025, responsable del comedor presenta correo dirigido al equipo operativo solicitando modificación de la fecha de toma de talla y peso, indica que no ha recibido respuesta.	Inmediato

Powered by CamScanner

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R de/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	1	28/10/2025	23/12/2025: Se evidencia entrega de suministro dentro del horario establecido a partir de las 10:30 am.	X		Cerrado		
O	16	5/11/2025	23/12/2025: Se evidencia formato de entradas y salidas actualizado.	X		Cerrado		
O	43	5/11/2025	23/12/2025: Se evidencia servicios sanitarios con dotación. Sin embargo, se evidencia desviación en los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos en el plan de saneamiento básico, dado que se identificó neveras con suciedad y recipiente donde se almacenan las muestras de referencia con suciedad. Tercera observación.		X	Abierto		
O	13	28/11/2025	23/12/2025: Se evidencia materia prima para dos días de operación.	X		Cerrado		
O	2	28/11/2025	23/12/2025: Se evidencian pesos de las muestras verificadas para el menú 20, semana 4, dentro de los rangos establecidos para el grupo de edad mayores a 14 años.	X		Cerrado		
O	21	28/11/2025	23/12/2025: Se evidencia prealistamiento de materia prima dentro de los tiempos establecidos.	X		Cerrado		
O	24	28/11/2025	23/12/2025: Se evidencian preparaciones del menú 20, con temperaturas por fuera del rango de seguridad para los alimentos, dado que se identificó arroz con arveja con temperaturas de 55,6 °C y 51,4°C. Tercera observación.		X	Abierto		
O	35	28/11/2025	23/12/2025: Se evidencia adecuada aplicación de BPM por parte del personal manipulador de alimentos.	X		Cerrado		
O	39	28/11/2025	23/12/2025: Se evidencia reposición de recipiente de 10 litros. Sin embargo, se evidencia oxido en bisagras de equipos de refrigeración y congelación. Observación 2.		X	Abierto		

FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
LEIDY VIVIANA LEON CUBIDES	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	**Nombres y Apellidos**
Firma	KAROL A CASTELBLANCO C **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. 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	23	MES	12	AÑO	2025

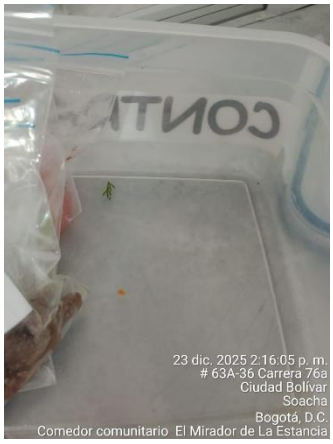
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

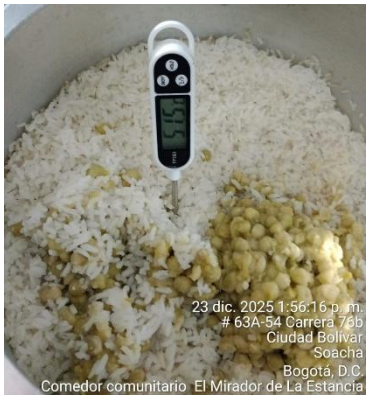
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7998-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 43 **Descripción**: 23/12/2025: Se evidencia servicios sanitarios con dotación. Sin embargo, se evidencia desviación en los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos en el plan de saneamiento básico, dado que se identificó neveras con suciedad y recipiente donde se almacenan las muestras de referencia con suciedad. Tercera observación.	**No de Variable: 24** **Descripción**: 23/12/2025: Se evidencian preparaciones del menú 20, con temperaturas por fuera del rango de seguridad para los alimentos, dado que se identificó arroz con arveja con temperaturas de 55,6 °C y 51,4°C. Tercera observación.

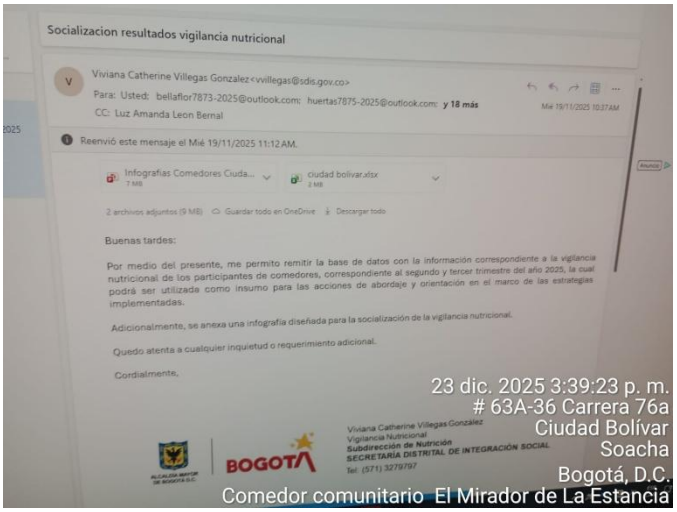
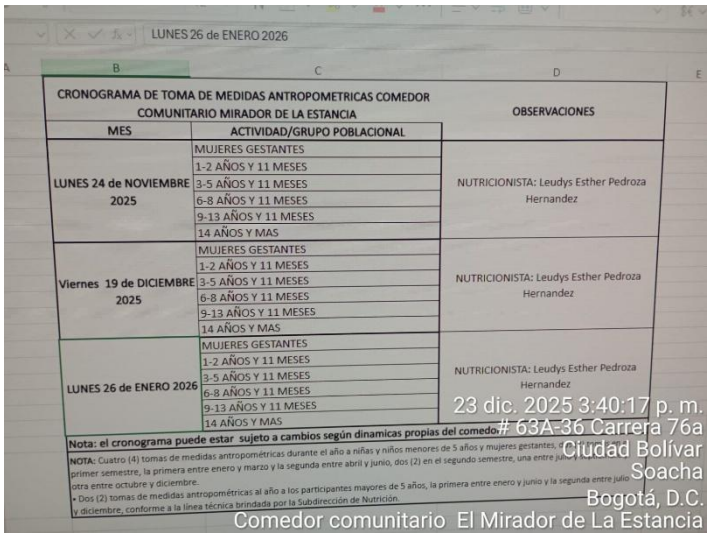
g

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 39 **Descripción**: 23/12/2025: Se evidencia reposición de recipiente de 10 litros. Sin embargo, se evidencia oxido en bisagras de equipos de refrigeración y congelación. Observación 2.	**No de Variable: 17** **Descripción**: Se evidencia que no se diligencia oportunamente los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239, dado que se identificó formatos sin registro de la toma de temperatura de las 12 del mediodía.

g

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 7
Descripción:
Se evidencia que aún no se ha realizado socialización de la clasificación nutricional de la base que llego el 19 de noviembre de 2025.</td>
<td>No de Variable: 8
Descripción:
Se evidencia que aún no se ha realizado la toma de talla y peso programada para el 19 de diciembre de 2025, responsable del comedor presenta correo dirigido al equipo operativo solicitando modificación de la fecha de toma de talla y peso, indica que no ha recibido respuesta.</td>
</tr>
</table>

g

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 20

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

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

g