ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	28	11	2025	Hora Inicio	09:30AM	Hora Finalización	3:45PM

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: **276**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **275** Total Asistencia del Día: **245** Total Histórico de Asistencia: **--**

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 [ ] NC [X] NA [ ]	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [ ] NC [X] NA [ ]
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	MARGARINA	1.4	1.4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	FECULA	1.5	1.5
Tubérculo o plátano	PLÁTANO MADURO	16.7	16.7
Bebida de fruta	PULPA MARACUYA	19.6	20
	LECHE	63.8	64
Postre	FRESA	11.5	11.6
	YOGURT	14.2	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 **21** Mes **05** Año **2025** Día **05** Mes **07** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** Día **20** Mes **05** Año **2025** Día **07** Mes **07** Año **2025** **Fecha: Estandarización**: Día **24** Mes **11** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **20** Mes **05** Año **2025** Día **07** Mes **07** 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 **09** Mes **06** Año **2025** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **-----** Mes **----** Año **-------**	C [X] NC [ ] NA [ ] **Base del estado nutricional llega el día 19/11/2025**	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día **24** Mes **11** Año **2025** **Noviembre:** Toma masiva 51 beneficiarios Beneficiarios con dato antropometricos a la fecha: 218.	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 [ ] 24 11 25	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** **-------** **Porcentaje de Cumplimiento:** **-----** **Fecha:** Día: **---** Mes: **----** Año: **----** **Nº Acta:** **--------** **Hospital/Subred:** **----------**	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 [ ] NC [X] 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 LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
Leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0034570 - 2024
Queso	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0010450 - 2020
Yogurt	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0028019 - 2023
Helado	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	-
Crema de leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	25/06/2025	FAVORABLE	RSA - 0012190 - 2021 RSA - 001061691-2020
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pulpas	COMERCIALIZADORA DEL VIÑEDO	1/12/2024	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 LA VIRGEN DE TORCOROMA	LCN 778	1/03/2025	FAVORABLE
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	LCN 778	1/03/2025	FAVORABLE
Leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Queso	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Yogurt	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Helado	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Crema de leche	LACTEOS VILLA AURA S EN CS	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	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 [ ] 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 ARRACACHA	87	83
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	89	74
Proteína	CARNE DE CREDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	69.8	77.2
Ensalada o Verdura	ACELGAS CON HUEVO	71.3	78.4
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	80.8	66.7
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYÁ	2.1	7.6
Postre	FRESAS CON YOGURT	10.4	4.1

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 24 11 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 Octubre Cumple Noviembre pendiente	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 [ ] NC [X] 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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / 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		

Enfermedades trasmitidas por alimentos

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 **05** Año **2025** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **12** Mes **06** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **31** Mes **05** Año **2025** **Día 22 Mes 08 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 **31** 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 [ ] 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 [ ]	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	20	41	
1:00 p. m.	42	88	
2:00 p. m.	98	148	
3:00 p. m.	201	245	
3:30 p. m.	-	-	
Total	245	245	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 23 semana 4.

Ítem 4 NA: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.

Ítem 10 NA: Se califica como NA toda vez que el Comedor comunitario inicio servicio el día 14/05/2025.

Ítem 33 NA: Se califica como NA toda vez que los resultados microbiológicos son conformes.

Ítem 34 NA: Se califica como NA toda vez que no se han presentado eventos epidemiológicos.

Variable 10: Pendiente la socialización y canalizaciónes de la base nutricional recibida el día 19/11/2025, ya que se encuentra dentro de los tiempos de cumplimiento.

Se evidencia correo de solicitud de ajuste al plan de compras enviado el día 01/11/2025 en donde se solicita autorización para 280 raciones en lugar de 300, para la semana del 24/11/2025 al 29/11/2025.

El día de hoy se realiza desnaturalización de 6.5 kg de yuca cocida sobrante de la preparación del día de ayer y 3.5kg de tomate picado, los cuales se encontraban almacenados en equipo de refrigeración generando riesgos de contaminación.

No se genera histórico de asistencia por fallas en el sistema.

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SEÑORA EN CUENTA LAS OBSERVACIONES DEJADAS PARA MEJORAR LOS PROCESOS CORRESPONDIENTES Y MEDIDAS ADOPTADAS.

Leidy Lees Cubides
RESPONSABLE SERVICIO
CC 52979918 BTA
EL MILAGRO DE LA ESTANCIA

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	se evidencia que no se cuenta con la materia prima disponible para mínimo dos días de operación, se evidencia faltante de 2kg de pulpa de lulo, 3.25kg de espinaca correspondientes a las preparaciones del menú # 24. No se realiza la reposición de la misma.	Próxima visita
O	2	Se evidencia que no se cumple con el gramaje de porción servida para los componentes; sopa, proteina, tubéculo y verdura de las preparaciones del menu # 23 semana 4, en el grupo de edad mayores de 14 años.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de toda la materia prima antes del inicio del servicio, toda vez que sobre la 12:30pm se termina de pre-alistar la fresa y el plátano de las preparaciones del menú del día.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas para las preparaciones del menu # 23, semana 4, sorbete de maracuya T2: 7.6°C y yogurt T1: 10.4°C.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que no se cumple con las BPM toda vez que se evidencian 6.5kg de yuca cocida sobrante de la preparación del día de ayer y 3.5kg de tomate picado, almacenados en nevera de refrigeración, generando riesgos de contaminación.	Próxima visita
O	39	Se evidencia recipiente de 10L en inadecuadas condiciones, se encuentra averiado (roto).	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
O	1	28/10/2025	28/11/2025: Se evidencian retrasos en la preparación de la bebida sorbete de maracuya, toda vez que sobre las 10:33am no se ha terminado la preparación, para el inicio del servicio, de igual forma no se cuenta con toda la materia prima (fresa y plátano) lista para las preparaciones. Tercera observación.		X	ABIERTO		
O	16	5/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que el formato de entradas y salidas se encuentra desactualizado no se registra información de la semana del 24 a la fecha para el, de igual forma formato de recibo de materia prima diligenciado a lapiz con pendientes de materia prima, no se cumple con el procedimiento de abastecimiento de alimentos, toda vez que se cuenta con materia prima pendiente. Segunda observación.		X	ABIERTO		
O	18	5/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que se cuenta con la rotulación de la materia prima almacenada.	X		CERRADO		
O	43	5/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que los servicios sanitarios de los beneficiarios no cuentan con la dotación correspondiente; papel higienico, toallas de manos y jabón liquido para manos. Por otra parte, se evidencia que al inicio del servicio no se realiza el lavado y desinfección del yogurt, por otra parte se evidencian elementos de aseo en inadecuadas condiciones de limpieza y desorden. Segunda observación.		X	ABIERTO		
R	46	5/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que se da cumplimiento al cronograma de actividades del aporte adicional a la fecha.	X		CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
LADY VIVIANA LEE CUBILLOS Nombres y Apellidos	ANGELA JARAMILLO WILCHES Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52974418 BTA Cédula de Ciudadanía	1.033.696.106 Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DE SERVICIO Cargo	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: PSR-PRS-253 | Versión: 3 | Fecha: Mayo (30/29/2024 - 28/12/2023) | Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123045-CCCP 19-021 - MIRADOR DE LA ESTANCIA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	28/11/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	160	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123045	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANGELA JARAMILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	23

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 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	73	PESO O VOLUMEN	71	79	73	68	83	81	81	73	80	76	86	79	83									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	108	100	93	114	111	111	100	110	104	118	108	114									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	1	1	3	3	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN	162	171	158	180	152	150	153	150	155	158	159	155	142								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	106	98	112	94	93	95	93	96	98	99	96	88									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	85	PESO O VOLUMEN	87	85	79	84	85	74	72	70	83	69	80	89	76									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	93	99	100	87	85	82	98	81	94	105	89									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	1	1	3	1	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN	77	80	73	59	74	70	51	69	65	68	71	77	67									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	116	106	86	107	101	74	100	94	99	103	112	97									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	3	1	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	270	PESO O VOLUMEN	267	308	322	298	279	262	311	303	320	257	370	309	260									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	114	119	110	103	97	115	112	119	95	137	114	96									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	1	1	1	3	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN	307	302	301	314	289	295	280	278	280	293	301	287	325								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	101	100	105	96	98	93	93	93	98	100	96	108									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN	89	84	91	93	87	89	83	89	88	86	93	89	85								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	100	108	111	104	106	99	106	105	102	111	106	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

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 I2025630942 - 20/12/2025 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:	3175645050
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/11/2025	OPERADOR:	ASOCIACION SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	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		
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE MARACUYÁ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

Semana 4, menú # 23

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A NATHALY JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

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	28	MES	11	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

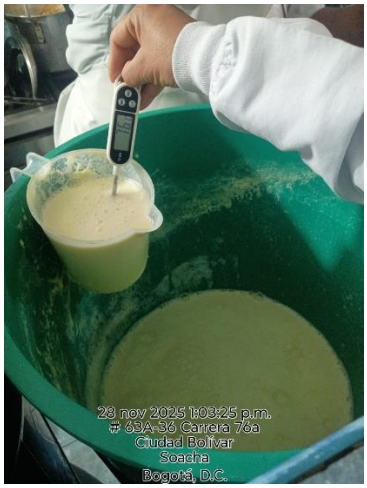
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123045-CCCP 19-021- MIRADOR DE LA ESTANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7998-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 


</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable: 21

Descripción: Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de toda la materia prima antes del inicio del servicio, toda vez que sobre la 12:30pm se termina de pre-alistar la fresa y el plátano de las preparaciones del menú del día.</td>
<td>Variable: 24

Descripción: Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas para las preparaciones del menú # 23, semana 4, sorbete de maracuyá T2: 7.6°C y yogurt T1: 10.4°C.</td>
</tr>
</table>

 	
Variable: 35 **Descripción:** Se evidencia que no se cumple con las BPM toda vez que se evidencian 6.5kg de yuca cocida sobrante de la preparación del día de ayer y 3.5kg de tomate picado, almacenados en nevera de refrigeración, generando riesgos de contaminación. Se realizó desnaturalización.	**Variable: 39** **Descripción:** Se evidencia recipiente de 10L en inadecuadas condiciones, se encuentra averiado (roto).

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°3 MENÚ: 23

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