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	07	04	2025	Hora Inicio	09:15 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-COMEDOR COMUNITARIO-MIRADOR DE LA ESTANCIA

Fecha Inicio Operación: 14/05/2025 Fecha Final Operación: 16/05/2026

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: 296

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 280 Total Asistencia del Día: 273 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: ☒ 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: ☒ 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: ☒ 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: ☐

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: ☒ NC: ☐ NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	20,9	21

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Queso	3,6	5
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa mora	19,7	20
	Azúcar	1,6	2
Postre	Leche	27,9	27
	Queso	6,7	7,6

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 _ 16__ Mes __03___ Año ___2026___ **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 [ ] Esta pendiente la capacitación del mes de abril, en tiempos de ejecución

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 ___16__ Mes ___02__ Año ___2026____	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 16 Mes 3 Año 2026 Toma de talla y peso se realizó el 16/03/2026 a 9 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** _____FAVORABLE_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __95__ % **Fecha:** Día: __08____ Mes: ___01___ Año: _2026_____ **Nº Acta:** ____ AS02S079957 _____ **Hospital/Subred:** _____SUBRED SUR_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud de visita ante el Invima con radicado AQS 32W-3996 del día 21/01/2026 proveedor El Viñedo.

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	DISTRIBUIDORA DE CARNES VIRGEN TORCOROMA	21/02/2026	FAVORABLE	14/09/2022
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES VIRGEN TORCOROMA	21/02/2026	FAVORABLE	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	20/08/2025	FAVORABLE	_____
Pescado	FRESHMAR	13/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO	_____	_____	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	BLI 025	06/10/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESHMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES VIRGEN TORCOROMA	BLI 025	06/10/2025	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 [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 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 MODONGO	72,3	76,9
Cereal	ARROZ BLANCO	71,8	89,2
Proteína	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	78,5/12,8	77,3/ 4,8
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	5,3	4,1
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	71,3	71,2
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	4,8	5,5
Postre	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	74,4/7,8	83/3,9

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 [ ] 25/03/2026
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ] Febrero: No Cumple, Marzo: 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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: 16/03/2026 Contaminación de los alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	MARTHA HELENA BARON	16/03/2026
2	DEISY COROMOTO	16/03/2026
3	ANDRES COPETE	16/03/2026
4	DARLI PALACIOS	16/03/2026
5	ALEJANDRA BELTRAN (REEMPLAZO)	_____
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)	12/02/2026
6	LEIDY LEÓN CUBIDES (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	28/05/2025
7	GLORIA ESPERANZA GOMEZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	28/05/2025
8	ALEJANDRA BELTRAN (REEMPLAZO)	9/07/2025
9	_____	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [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:** 13 2 2026 Día 26 Mes 5 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** 2 2 2026 Día 12 Mes 6 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 22 Mes 8 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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 27 Mes 11 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	72	72	Se evidencia fallas en el SIRBE
1:00 p. m.	120	120	
2:00 p. m.	190	190	
3:00 p. m.	269	269	
3:30 p. m.	273	273	
Total	273	273	

Se realiza seguimiento a convenio 7998-2025. Se identificó entrega de menú 14. No se evidencia intercambio de componentes.

Ítems No aplica:

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

Se evidencia fallas en el SIRBE. No fue posible consultar el histórico de asistencia .

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

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN NOVEDADES.
LADY VIVIANA LEON CUBIDES
CC 52974418 BTA
RESPONSABLE SERVICIO
CONTRATO MIRADOR DE LA ESTANCIA
3177645050

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	24	Se evidencian preparaciones del menú 14, con temperaturas por fuera del rango de seguridad para los alimentos, dado que se identificó las siguientes temperaturas de distribución: Queso doble crema para el pollo gratinado con 12,8°C y queso campesino del postre arroz con leche con 7,8°C. Primera observación.	Próxima visita
O	21	Se evidencia corte de pechuga de pollo, corte de tubérculo para la preparación papa francesa, así como desinfección y corte de tomate y cebolla para completar las preparaciones del menú 14, semana 2, posterior al inicio del suministro de alimentos, debido a demoras en los procesos de preparación de alimentos, ocasionando riesgo de contaminación de los alimentos. Primera observación.	Próxima visita
O	2	Se evidencia pesos de las muestras verificadas por fuera del rango establecido para el componente proteína del menú 14, semana 2, del grupo de edad mayores a 14 años. Primera observación	Próxima visita
O	1	Se evidencia que no se aplica los procedimientos de Planificación alimentaria (PCD-PSS-017) de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico, dado que se presenta demoras en los procesos de preparación de alimentos, identificando preparación de pollo, tomate y cebolla para la ensalada y por baches, posterior al inicio del suministro de alimentos del menú 14, semana 2, adicionalmente finalizando el suministró se evidencio preparación de un bache de arroz. Primera observación.	Próxima visita

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (de/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	39	16/03/2026	07/04/2026: Se evidencia reposición de cuchara medidora.	X		Cerrado		
R	32	16/03/2026	07/04/2026: Se evidencia no conformidad microbiológica del muestreo realizado a la Leche UHT el 11/02/2026 y del remuestreo realizado el 25/02/2026, ya que su esterilidad comercial presentó crecimiento de esporas ultra termorresistentes, por sus siglas en ingles HHRS (Highly Heat-Resistant Spores) a 35 °C en aerobiosis, por lo tanto, no se da cumplimiento a la Resolución 616/2006. Se mantiene requerimiento.		X	Abierto		
O	43	16/03/2026	07/04/2026: Se evidencia uso de 2 canecas de basura de color negro para el almacenamiento de residuos, así como uso de bolsa negra.	X		Cerrado		

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
Firma	KAROL A. CASTELBLANCO C.
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 DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA:	123045-COMEDOR COMUNITARIO-MIRADOR DE LA ESTANCIA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	7/04/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	170	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123045	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:	14	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	13	SOPA DE MODONGO	SOPA DE MODONGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	330	279	254	267	243	246	256	265	279	279	262	262	259								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	122	103	94	99	90	91	95	98	103	103	97	97	96									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	88	89	91	75	77	88	78	92	81	82	90	91									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85	100	101	103	85	88	100	89	105	92	93	102	103									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	1	3	1	3	1	1	3	3									
Mayor a 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	181	170	153	166	150	155	157	165	148	164	157	165	164								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	106	95	103	93	96	98	102	92	102	98	97	102									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	79	68	82	68	83	79	90	89	88	79	85	86								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	93	80	96	80	98	93	106	105	104	93	100	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	33	33	30	31	32	31	27	33	31	27	35	33	37								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	110	100	103	107	103	90	110	103	90	117	110	123									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1									
Mayor a 14 años	13	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	300	321	287	300	327	303	307	304	304	296	289	289								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100	107	96	100	109	101	102	101	101	99	96	96									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	125	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	135	129	129	130	135	131	136	134	145	124	137	136	132								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	103	103	104	108	105	109	107	116	99	110	109	106									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Leydi Lucia Cubillos

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52424418

CARGO: Responsable Comedor

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRE: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1 010 182 637

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 12023039942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123045-COMEDOR COMUNITARIO-MIRADOR DE LA ESTANCIA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 76A - 63 A - 42 SUR	TELÉFONO:	3176645050
FECHA (dd/mm/aaaa):	7/04/2026	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 MODONGO	SOPA DE MODONGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Ninguno.

FIRMA PROFESIONAL: KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Leidy Viviana Tegua Cubides

Powered by CamScanner

FECHA DE VISITA	DIA	07	MES	04	AÑO	2026

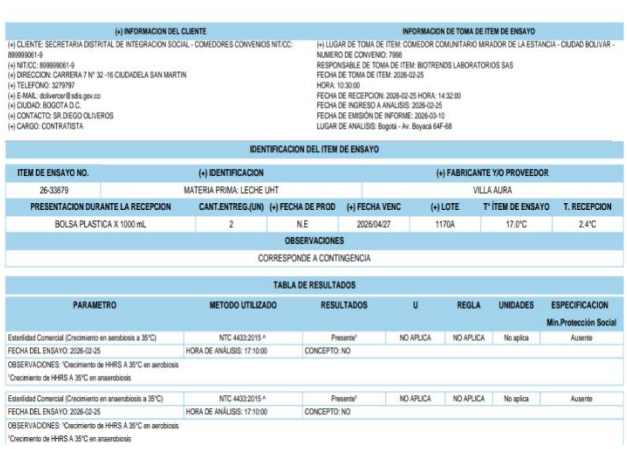
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123045-COMEDOR COMUNITARIO-MIRADOR DE LA ESTANCIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7998-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



INFORME DE ANALISIS No. M-26-33879-0

(+) INFORMACION DEL CLIENTE	INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO
(+) CLIENTE: SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL - COMEDORES CONVENIOS NIT/CC: 899999061-9	(+) LUGAR DE TOMA DE ITEM: COMEDOR COMUNITARIO MIRADOR DE LA ESTANCIA - CIUDAD BOLIVAR - NUMERO DE CONVENIO: 7998
(+) NIT/CC: 899999061-9	RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
(+) DIRECCION: CARRERA 7 Nº 32 -16 CIUDADELA SAN MARTIN	FECHA DE TOMA DE ITEM: 2026-02-25
(+) TELEFONO: 3279797	HORA: 10:30:00
(+) E-MAIL: dcliverar@sdis.gov.co	FECHA DE RECEPCION: 2026-02-25 HORA: 14:32:00
(+) CIUDAD: BOGOTA D.C.	FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2026-02-25
(+) CONTACTO: SR DIEGO OLIVEROS	FECHA DE EMISIÓN DE INFORME: 2026-03-10
(+) CARGO: CONTRATISTA	LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyaca 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	(+) IDENTIFICACION		(+) FABRICANTE Y/O PROVEEDOR			
26-33879	MATERIA PRIMA: LECHE UHT		VILLA AURA			
PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	**CANT.ENTREG.(UN)**	**(+) FECHA DE PROD**	**(+) FECHA VENC**	**(+) LOTE**	**T° ITEM DE ENSAYO**	**T. RECEPCION**
BOLSA PLASTICA X 1000 mL	2	N.E	2026/04/27	1170A	17.0°C	2.4°C

OBSERVACIONES

CORRESPONDE A CONTINGENCIA

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min.Protección Social
Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 35°C)	NTC 4433:2015 ^	Presente²	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente
FECHA DEL ENSAYO: 2026-02-25	HORA DE ANÁLISIS: 17:10:00	CONCEPTO: NO				
OBSERVACIONES: ²Crecimiento de HHRS A 35°C en aerobiosis						
²Crecimiento de HHRS A 35°C en anaerobiosis						
Esterilidad Comercial (Crecimiento en anaerobiosis a 35°C)	NTC 4433:2015 ^	Presente²	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente
FECHA DEL ENSAYO: 2026-02-25	HORA DE ANÁLISIS: 17:10:00	CONCEPTO: NO				
OBSERVACIONES: ²Crecimiento de HHRS A 35°C en aerobiosis						
²Crecimiento de HHRS A 35°C en anaerobiosis						





No de Variable: 32 **Descripción**: 07/04/2026: Se evidencia no conformidad microbiológica del muestreo realizado a la Leche UHT el 11/02/2026 y del remuestreo realizado el 25/02/2026, ya que su esterilidad comercial presentó crecimiento de esporas ultra termorresistentes, por sus siglas en ingles HHRS (Highly Heat-Resistant Spores) a 35 °C en aerobiosis, por lo tanto, no se da cumplimiento a la Resolución 616/2006. Se mantiene requerimiento.	**No de Variable: 24** **Descripción**: Se evidencian preparaciones del menú 14, con temperaturas por fuera del rango de seguridad para los alimentos, dado que se identificó las siguientes temperaturas de distribución: Queso doble crema para el pollo gratinado con 12,8°C y queso campesino del postre arroz con leche con 7,8°C. Primera observación.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





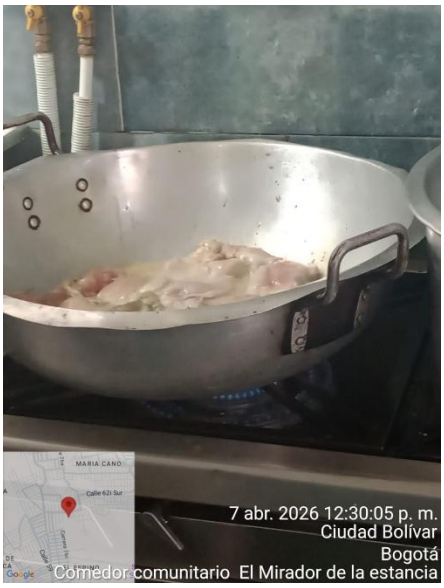


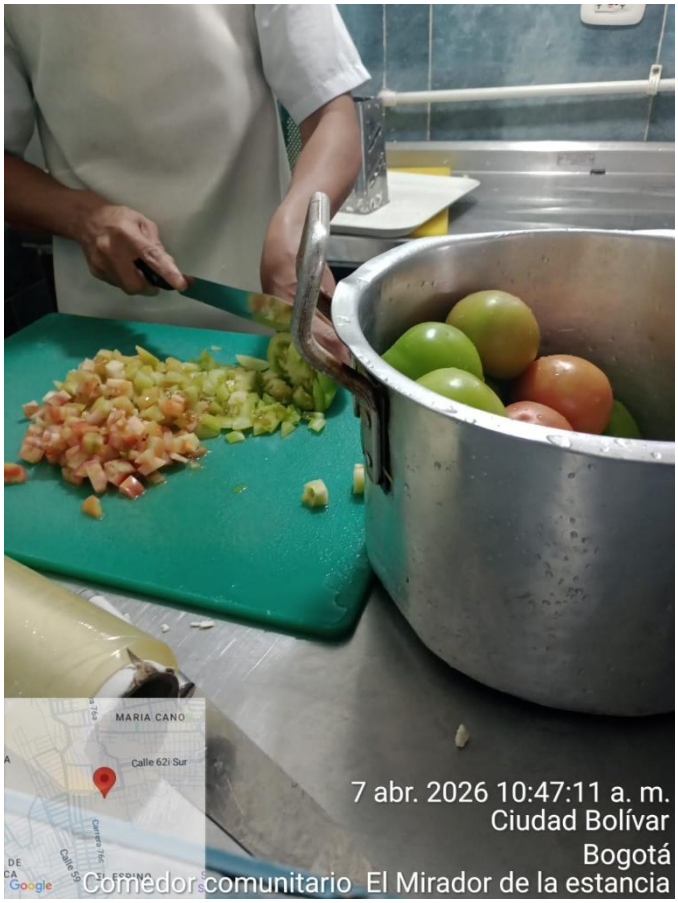


No de Variable: 21 **Descripción**: Se evidencia corte de pechuga de pollo, corte de tubérculo para la preparación papa francesa, así como desinfección y corte de tomate y cebolla para completar las preparaciones del menú 14, semana 2, posterior al inicio del suministro de alimentos, debido a demoras en los procesos de preparación de alimentos, ocasionando riesgo de contaminación de los alimentos. Primera observación.	**No de Variable: 2** **Descripción**: Se evidencia pesos de las muestras verificadas por fuera del rango establecido para el componente proteína del menú 14, semana 2, del grupo de edad mayores a 14 años. Primera observación.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 1 **Descripción**: Se evidencia que no se aplica los procedimientos de Planificación alimentaria (PCD-PSS-017) de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico, dado que se presenta demoras en los procesos de preparación de alimentos, identificando preparación de pollo, tomate y cebolla para la ensalada y por baches, posterior al inicio del suministro de alimentos del menú 14, semana 2, adicionalmente finalizando el suministró se evidencio preparación de un bache de arroz. Primera observación.	**No de Variable: 1** **Descripción**: Se evidencia que no se aplica los procedimientos de Planificación alimentaria (PCD-PSS-017) de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico, dado que se presenta demoras en los procesos de preparación de alimentos, identificando preparación de pollo, tomate y cebolla para la ensalada y por baches, posterior al inicio del suministro de alimentos del menú 14, semana 2, adicionalmente finalizando el suministró se evidencio preparación de un bache de arroz. Primera observación.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 14

GRUPO 2: de 6 a 8 años



GRUPO 4: 9 A 13 años



GRUPO 5: Mayores a 14 años



GRUPO 6: Lactantes y gestantes



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