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	16	03	2026	Hora Inicio	9:40 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA.

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : **123045-COMEDOR COMUNITARIO-MIRADOR DE LA ESTANCIA**

Fecha Inicio Operación: **14/05/2025** Fecha Final Operación: **21/03/2026**

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

2. Ubicación

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

Tel: **6014074100** Cel **3176645050** Correo Electrónico: MIRADORDELAESTANCIA7998-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **280**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **275** Total Asistencia del Día: **271** Total Histórico de Asistencia: **Fallas**

Capítulo 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	ENSALADA	22,9	23
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	LECHE	62	62
	PULPA FEIJOA	19	19
Postre	PAPAYA	11,2	11,5
	YOGURT	13,7	14

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 05 Mes 07 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 16 Mes 03 Año 2026 **Fecha de Procedimiento:** Día 07 Mes 07 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** 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 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 03 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ] Masiva=9
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:** 95,0% **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 CARNESVIRGEN TORCOROMA**	**21/02/2026**	**Favorable**	**14/09/2022**
Carne	**DISTRIBUIDORA DE CARNESVIRGEN 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-0010579-2020**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable**	**-**
Pescado	**FRESHMAR**	**23/12/2025**	**Favorable con requerimientos**	**-**
Pulpas	**COMERCIALIZADORA ELVIÑEDO**	**--**	**--**	**-----**

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 CARNESVIRGEN TORCOROMA**	**BLI 025**	**06/10/2025**	**Favorable**
Pescado	**FRESHMAR**	**CSU 577**	**07/04/2025**	**Favorable**
Carne	**DISTRIBUIDORA DE CARNESVIRGEN TORCOROMA**	**BLI 025**	**06/10/2025**	**Favorable**
Leche	**VILLA AURA**	**WHO769**	**09/05/2025**	**Favorable**
Queso	**VILLA AURA**	**WHO769**	**09/05/2025**	**Favorable**
Yogurt	**VILLA AURA**	**WHO769**	**09/05/2025**	**Favorable**
Helado	**VILLA AURA**	**WHO769**	**09/05/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**VILLA AURA**	**WHO769**	**09/05/2025**	**Favorable**
Huevos	**MAKRO**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**Favorable**
Pulpas	**COMERCIALIZADORA ELVIÑEDO**	**LCM552**	**08/07/2025**	**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 [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 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	82	85
Cereal	ARROZ BLANCO	77	74
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	80	75
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	4,2	5,3
Tubérculo o Plátano	PAPA EN CASQUITOS DORADA	74	69
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	5	4
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	3,4	4,7

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**26**	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [ ]
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 [ ]	**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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	ANDRES DE JESUS COPETE HERNANDEZ	16/02/2026
2	DEISY COROMOTO GUERRA	16/02/2026
3	MARTHA ELENA BARON	16/02/2026
4	DARLIN YANET PALACIOS	16/02/2026
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	ANDRES DE JESUS COPETE HERNANDEZ	01/07/2025
2	DEISY COROMOTO GUERRA	28/05/2025
3	MARTHA ELENA BARON	28/05/2025
4	DARLIN YANET PALACIOS	17/05/2025
5	GLORIA ESPERANZA GOMEZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	10/04/2025
6	LEIDY VIVIANA LEON CUBIDES (RESPONSABLE)	09/05/2025
7	LEUDYS PEDROZA HERNANDEZ (NUTRICIONISTA)	12/02/2026
8	PAULA CATALINA MOLINA (NUTRICIONISTA)	06/06/2025
9	----------	--

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

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

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 13 Mes 02 Año 2026 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 02 Mes 02 Año 2026 **Fecha Divulgación:** 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 [ ]
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 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 [ ]	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 participantes registrados en 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	--	--	
1:00 p. m.	--	--	
2:00 p. m.	190	190	
3:00 p. m.	251	251	
3:30 p. m.	271	271	
Total	----------	----------	

Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN COMENTARIOS.
LEIDY VIVIANA LEAL CHADET
CC 52974418 BTA
RESPONSABLE SERVICIO
COMEDOR COMUNITARIO
MIRADOR DE LA ESTANCIA

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	39	Se evidencia cuchara medidora partida	Próxima visita
R	32	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 genera requerimiento	Inmediato
O	43	Se evidencia que no utilizan caneca negra de basura para el almacenamiento de residuos sólidos, en su lugar utilizaron bolsas transparentes.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O -R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	R R
O	2	04/03/2026	16/03/2026: Cumplen con el muestreo de pesos servidos para el grupo de edad de 9 a 13 años	X		Cerrado		
O	21	04/03/2026	16/03/2026: Se evidencia que se realizó lavado de las bolsas de leche según procedimiento.	X		Cerrado		
O	35	04/03/2026	16/03/2026: No utilizaron la poceta de lavado de menaje para la desinfección de bolsas de leche	X		Cerrado		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
LEIDY VIVIANA LEÓN CUBIDES	MIKE SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52.974.418	1.050.958.062
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

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 I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123045-COMEDOR COMUNITARIO-MIRADOR DE LA ESTANCIA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	16/03/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	61	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123045	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MIKE SEGOVIA TORRES	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	19

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	NO CUMPLE
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	222	213	240	235	248																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	89	100	98	103																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	122	142	137	149	144																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83	97	93	101	98																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	50	53	52	48																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	100	106	104	96																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	45	55	46	49																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	90	110	92	98																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	46	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	45	55	42	48																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	98	120	91	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	305	278	289	300	302																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	93	96	100	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	100	96	97	94	90																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	95	96	93	89																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	

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

OBSERVACIONES: MENÚ:19 , SEMANA:3

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	LEIDY VIVIANA LEÓN CUBIDES
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.974.418
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE:	MIKE SEGOVIA TORRES
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.050.958.062
CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 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:	**KR 76A 63A 42 SUR**	TELÉFONO:	**6014074100**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**16/03/2026**	OPERADOR:	**ASOCIACIÓN SOLIDARIA SEMILLAS DE MISERICORDIA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: MENÚ:19 , SEMANA:3

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: **MIKE SEGOVIA TORRES**	NOMBRES Y APELLIDOS: **LEIDY VIVIANA LEÓN CUBIDES**

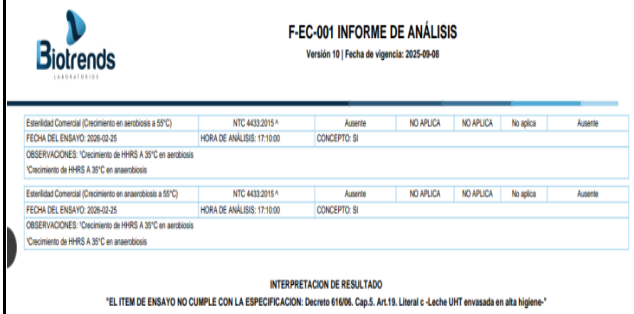
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	16	MES	03	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**	**X**	**cierre**		

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Biotrends LABORATORIOS

F-EC-001 INFORME DE ANÁLISIS

Versión 10 | Fecha de vigencia: 2025-09-08

Esterilidad Comercial (Crecimiento en aerobiosis a 55°C)	NTC 4433:2015 ^	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente
FECHA DEL ENSAYO: 2026-02-25	HORA DE ANÁLISIS: 17:10:00	CONCEPTO: SI				
OBSERVACIONES: °Crecimiento de HHRS A 35°C en aerobiosis °Crecimiento de HHRS A 35°C en anaerobiosis						
Esterilidad Comercial (Crecimiento en anaerobiosis a 55°C)	NTC 4433:2015 ^	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	No aplica	Ausente
FECHA DEL ENSAYO: 2026-02-25	HORA DE ANÁLISIS: 17:10:00	CONCEPTO: SI				
OBSERVACIONES: °Crecimiento de HHRS A 35°C en aerobiosis °Crecimiento de HHRS A 35°C en anaerobiosis						

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO NO CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Decreto 616/06. Cap.5. Art.19. Literal c -Leche UHT envasada en alta higiene-"

No de Variable: 32	**No de Variable:**
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 genera requerimiento	

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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 19**

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

Apoyo a la supervision
MIKE SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos
1050958062
Cédula de Ciudadanía