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	20	02	2026	Hora Inicio	8:10 a.m.	Hora Finalización	4:30 p.m.

Capitulo 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: MIRADOR DE LA ESTANCIA Dirección: KR 76A 63A 42 SUR

Tel: - Cel.: 3176645050 Correo Electrónico: miradordelaestancia7998-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 266

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 260 Total Asistencia del Día: 254 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: 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 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	1,3	1,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne cerdo	21,2	23,7
	Fécula	1,4	1,5
Tubérculo o plátano	Plátano	15,9	15,9
Bebida de fruta	P. tomate	18,5	19,0
	Leche	59,4	59,4
Postre	Fresa	10,8	18,8
	Yogurt	13,3	14,0

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 02 Año 2026 **Fecha 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 [ ] Base de diagnóstico nutricional serecibió el 20/01/2026	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 02 Año 2026 Se realiza toma a 35 beneficiarios (masiva) Se realiza toma a 1 persona nueva.	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 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:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 95 % **Fecha:** Día: 08 Mes: 01 Año: 2026 **Nº Acta:** AS02S079957 **Hospital/Subred:** Subred Sur	C [ ] NC [X] 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 [ ] 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 VIRGEN TORCOROMA	17/02/2025	Favorable con requerimientos	14/09/2022
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES VIRGEN TORCOROMA	17/02/2025	Favorable con requerimientos	14/09/2022
Leche	VILLA AURA	25/06/2025	Favorable	RSA-0034570-2024
Queso	VILLA AURA	25/06/2025	Favorable	RSA-0010450-2020
Yogurt	VILLA AURA	25/06/2025	Favorable	RSA-0028019-2023
Helado	VILLA AURA	25/06/2025	Favorable	
Crema de leche	VILLA AURA	25/06/2025	Favorable	RSA-0010579-2020
Huevos	MAKRO SUPER MAYORISTA	20/08/2025	Favorable	
Pescado	FRESMAR	25/02/2025	Favorable con requerimientos	
Pulpas	COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO	-	-	2022025179

Presenta solicitud de visita por parte del proveedor Virgen Torcorama con radicado SSO-2026-422-002544-2 del día 20/01/2026

Solicitud de visita ante el invima con radicado AQS-32W-3996 del día 21/01/2026 proveedor El Viñedo

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	LCN778	1/03/2025	Favorable
Pescado	FRESMAR	CSU577	7/04/2025	Favorable
Carne	DISTRIBUIDORA DE CARNES VIRGEN TORCOROMA	LCN778	1/03/2025	Favorable
Leche	VILLA AURA	WHO769	9/05/2025	Favorable
Queso	VILLA AURA	WHO769	9/05/2025	Favorable
Yogurt	VILLA AURA	WHO769	9/05/2025	Favorable
Helado	VILLA AURA	WHO769	9/05/2025	Favorable
Crema de leche	VILLA AURA	WHO769	9/05/2025	Favorable
Huevos	MAKRO SUPER MAYORISTA	WCK306	13/06/2025	Favorable
Pulpas	COMERCIALIZADORA EL VIÑEDO	LCM552	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 [ ]

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 [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 ARRACACHA	69,2	69,6
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	84,5	80,8
Proteína	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	65,0	72,2
Ensalada o Verdura	ACELGAS CON HUEVO	79,8	77,2
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	70,5	71,8
Bebida de Fruta	SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	4,1	2,6
Postre	FRESAS CON YOGURT	2,0	2,0

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 [ ]
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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ] Toma: 11/02/2026
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 [X] NC [ ] NA [ ] Resultados conformes enero y febrero	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	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 [ ] Tema: Plan de Saneamiento: Programa delimpieza y desinfección

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	ANDRES DE JESUS COPETE HERNANDEZ	16/02/2026
2	DEISY COROMOTO GUERRA	16/02/2026
3	MARTHA HELENA 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	1/07/2025
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)	9/05/2025
7	LEUDYS PEDROZA HERNANDEZ (NUTRICIONISTA)	12/02/2026
8	PAULA CATALINA MOLINA (NUTRICIONISTA)	6/06/2025
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 [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:** Día 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 16 Mes 06 Año 2025 **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 [ ]

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 [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 [ ]	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	40	71	
1:00 p. m.	66	125	
2:00 p. m.	107	198	
3:00 p. m.	250	250	
3:30 p. m.	254	254	
Total	254	254	

Debido a disminución de participantes activos, el asociado envió solicitud de ajuste al número de raciones a 260, dado que la cobertura contratada son 300.
Se evidencia intercambio del componente bebida, dado que se entrega sorbete de tomate de árbol en lugar de maracuyá.
Variable 10. El asociado aún no ha realizado la canalización y/o seguimientos a casos de malnutrición correspondientes al cuarto trimestre 2025 y se encuentra en los tiempos de ejecución.
Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento.
Variable 32. Esta pendiente por llegar resultados microbiológicos del pollo desmechado y leche entera UHT. Toma de febrero.
Variable 33. No aplica, resultado microbiológicos conformes
No se puede verificar el histórico de asistencia de los participantes al comedor, dado que el aplicativo no muestra la información.
Variable 46. Queda pendiente realizar consejería a los participantes con canalizaciones de acuerdo a programación del mes de febrero 2026.
Se socializa con el responsable o encargado y se deja copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

La materia prima se completa el sábado para que alguna [illegible] de [illegible] o [illegible] y se deben reponer.
[illegible] Viviana Las [illegible]
CC 52974418 [illegible]
Responsable Servicio
[firma]

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidencia que el asociado no garantiza la disponibilidad de materia prima para mínimo 2 días de operación, dado que hacen falta: 100 g. de zanahoria, 100 g. de crema de leche, 2,4 kg. de cebolla junca y 2,5 kg. de fresa para las preparaciones del día de mañana 21/02/2026, menú 24 semana 4.	Próxima visita

Capitulo 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	24	28/11/2025	20/02/2026: Se evidencia cumplimiento en las temperaturas de distribución de todas las preparaciones suministradas el día de hoy, menú 23 semana 4. Se da cierre.	X		Cerrado		
O	39	28/11/2025	20/02/2026: No se evidencia óxido en bisagras de equipos de refrigeración y congelación, además no se evidencian butacas del comedor en mal estado.	X		Cerrado		
O	9	21/01/2026	20/02/2026: Se evidencia que el asociado presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para el mes de enero/26. Esta pendiente la del mes de febrero y están en tiempos de ejecución.	X		Cerrado		
O	11	21/01/2026	20/02/2026: Se continúa evidenciando que el asociado no cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta realizado el día 08/01/2026, dado que no se evidencia shut de basuras señalizado, no se evidencia medias cañas piso - pared en el comedor. Segunda observación.		X	Abierto		
O	14	21/01/2026	20/02/2026: Se evidencia que el asociado presenta certificado de planta de proveedor el viñedo con fechas inconsistentes, sin embargo, muestra nueva solicitud de visita ante el Invima con radicado AQS-32W-3996 del día 21/01/2026.	X		Cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Leidy Viviana Díaz Cristancho	Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[firma]	[firma] Alvaro Rico
Firma	Firma
52974418 BTA	14.398.355
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DE SERVICIO CENTRADOR	Contratista apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I2023039 42 - 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)	20/02/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	177	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123045	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Alvaro José Rico Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	23	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
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 MUESTREADO	83	76	76	75	84	73	80	77	78	78	79	80	83								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114%	104%	104%	103%	115%	100%	110%	105%	107%	107%	108%	110%	114%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	156	149	162	171	175	168	169	167	163	166	174	152	164								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	93%	101%	106%	109%	104%	105%	104%	101%	103%	108%	94%	102%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	78	83	86	84	67	81	88	79	89	92	77	72								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	81%	92%	98%	101%	99%	79%	95%	104%	93%	105%	108%	91%	85%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	63	58	74	70	65	69	66	65	75	78	86	70	67								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	84%	107%	101%	94%	100%	96%	94%	109%	113%	125%	101%	97%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	275	291	243	224	284	259	241	257	270	257	253	254	277								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	108%	90%	83%	105%	96%	89%	95%	100%	95%	94%	94%	103%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	314	314	320	335	283	288	289	280	309	316	295	292								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	105%	105%	107%	112%	94%	96%	96%	93%	103%	105%	98%	97%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	76	86	83	84	87	88	81	91	86	90	90	101								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	90%	102%	99%	100%	104%	105%	96%	108%	102%	107%	107%	120%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO:

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Alvaro José Rico Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 14.398.355

CARGO: Contratista apoyo a la supervisión

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123045 .- COMEDOR COMUNITARIO - MIRADOR DE LA ESTANCIA		
DIRECCIÓN:	KR 76A 63A 42 SUR	TELÉFONO:	-
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/02/2026	OPERADOR:	ASOCIACIÓN 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	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE TOMATE DE ÁRBOL	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:

FIRMA PROFESIONAL: Alvarojosélico

NOMBRES Y APELLIDOS: Alvarojosélico

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Lady Vasquez

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

FECHA DE VISITA	DIA	20	MES	02	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO:	**123045 .- COMEDOR COMUNITARIO - MIRADOR DE LA ESTANCIA**
N° CONVENIO/VIGENCIA:	**7998-2025**
TIPO DE VISITA:	**Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRÁFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de variable: **11**

Descripción:

20/02/2026: Se continúa evidenciando que el asociado no cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta realizado el día 08/01/2026, dado que no se evidencia shut de basuras señalizado, no se evidencia medias cañas piso - pared en el comedor. Segunda observación.

No de variable:

Descripción:

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

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° **4** **MENÚ:** **23**

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

Apoyo a la supervisión
Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos
14398355
Cédula de Ciudadania