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	15	10	2025	Hora Inicio	10:15 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **8006-2025** Nombre Asociado: **Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER**

Nombre Comedor Comunitario : **123055-CCCP05-015 BOLONIA**

Fecha Inicio Operación: **14/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **EDWIN DÍAZ ANDRADE**

2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **COMPOSTELA I** Dirección: **Calle 81C Sur # 6C-04 Este**

Tel: **6019277636** Cel.: **3103354813** Correo Electrónico: BOLONIA8006-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **332**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **284** Total Histórico de Asistencia: **36499**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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		X	
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.	X		
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.			X

Nº	Variable	C	NC	NA
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.*	X		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	AVENA		
	ARVEJA		
	CARNE DE RES		
	PAPA		
Cereal	ARROZ		
Verdura o ensalada	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA,ZANAHORIA Y MAYONESA		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA		
Tubérculo o plátano	PAPA		
Bebida de fruta	FRESA		
	LECHE		
Postre	PAPAYA	14,5	15,05
	YOGURT	17	17

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:** **17 07 2025** Día **21** Mes **05** Año **2025** **Fecha: Estandarización**: Día **15** Mes **09** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** **17 07 2025** Día **21** Mes **05** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: **17 07 2025** Día **21** Mes **05** 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 **07** Mes **02** Año **2025** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **25** Mes **07** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **NA** Mes **NA** Año **NA**	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 **15** Mes **09** Año **2025** **60 Beneficiarios masiva**	C [X] NC [ ] NA [ ] **programación 4 trimestre enviado el 07/10/2025 aprobado 08/10/2025**
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente Concepto: **Favorable** Porcentaje de Cumplimiento: **95,5 %** Fecha: Día: **20** **Mes: 05** **Año: 2025** Nº Acta: **AS02S 075062** **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:

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Carne	EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	EL MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	EL MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0027062-2023
Yogurt	EL MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSAE02I27303
Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Crema de leche	EL MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0027357-2023
Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	PSA-001161-2017

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	EL TRIUNFO	SPU 108	08/1072025	FAVORABLE
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	SMO 240	9/12/2024	FAVORABLE
Carne	EL TRIUNFO	SPU 108	08/1072025	FAVORABLE
Leche	MORTIÑO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Queso	MORTIÑO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Yogurt	MORTIÑO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	FRESCOR	GZZ 809	17/03/2025	FAVORABLE

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C: / NC: X / NA:

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	**SOPA DE AVENA**	**72,2**	**70,7**
Cereal	**ARROZ BLANCO**	**74,3**	**71,4**
Proteína	**CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA**	**66**	**58,3**
Ensalada o Verdura	**ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA**	**17,8**	**9,9**
Tubérculo o Plátano	**PAPA A LA FRANCESA**	**65,8**	**59,6**
Bebida de Fruta	**SORBETE DE FRESA**	**0,8**	**5,6**
Postre	**PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT**	**7,1**	**5,1**

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
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			Nº		
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 [ ] **2/09/2025** **06/10/2025**
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 [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] **TEMA CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS**

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**MARIA JOSÉ PIDICAHI YUNADO**	**15/09/2025**
2	**MARTHA LORENA CHICA**	**15/09/2025**
3	**ELCIRA OSPINA GONZ£LEZ**	**15/09/2025**
4	**CRISTIAN MESA MUÑOZ**	**15/09/2025**
5	**SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ**	**15/09/2025**
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	**MARIA JOSÉ PIDICAHI YUNADO**	**16/05/2025**
2	**MARTHA LORENA CHICA**	**21/07/2025**
3	**ELCIRA OSPINA GONZ£LEZ**	**26/06/2025**
4	**CRISTIAN MESA MUÑOZ**	**4/07/2025**
5	**SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ**	**24/05/2025**
6	**EDWIN DÍAZ ANDRADE (RESPONSABLE DEL SERVICIO)**	**23/05/2025**
7	**SANDRA MILENA NIÑO (NUTRICIONISTA)**	**11/09/2025**
8	**ERIKA YULIETH TEJADA(AUXILIAR ADMINISTRATIVO)**	**25/05/2025**
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 **28** Mes **05** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **07** Mes **06** 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 **17** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ] Concepto Favorable Fecha: 04/04/2025

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 [ ] **5/10/2025**	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 [ ] NC [X] 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
12:00 m	68	68	Ninguna
1:45 p. m.	207	207	
2:44 p. m.	264	264	
3:00 p. m.	279	280	
3:30 p. m.	284	284	
Total	284	284	

Se realiza visita de supervisión al comedor Bolonia
Variables 4 : No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.
Variable 7: No aplica la Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios, dado que el comedor inicio convenio nuevo el dia 14/05/2025.
Variable 10: No aplica, orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición, dado que el comedor inicio convenio nuevo el dia 14/05/2025.
Variable 33: No aplica, dado que los resultados de las muestra tomadas el día 06/10/2025, los resultados salieron conformes para Producto terminado, agua potable,queda pendiente los resultados de la leche.
Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios.

Edwin Diaz A.
7721967
Responsable Servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	16	Se evidencia que no hay coincidencia en el registro del formato de entradas y salidas con existencias en alimentos como: leche en formato registra 82 litros y en existencias hay 114 litros, queso doble crema en formato registra 36,4 kg y en existencias hay 40 kg, no se encuentra registro de entrada de yogurt en formato y en existencias hay 21 litros. No se cuenta con el formato de recepción de alimentos no se encuentra actualizado en el mes.	Próxima Visita
O	18	Se evidencia almacenamiento de guiso en bolsa sin rotulo junto con las carnes, no se evita la contaminación cruzada.	Próxima Visita
O	22	Se evidencia que no se realiza la preparación del sorbete de fresa de manera homogénea, siendo las 10:21 am ya se tenía el sorbete preparado con azúcar incluido, sin embargo, refieren que faltaba por preparar 6 pulpas y 25 bolsas de leche, las cuales fueron preparadas posterior y no fue mezclado todo el sorbete que contenía azúcar con la última preparación.	Próxima Visita
O	35	Se evidencia que no se garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, dado que se observa que se utilizan guantes amarillos en la preparación del sorbete.	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	9	10/09/2025	15/10/2025: se evidencia registro de toma de datos correspondiente al mes de septiembre en el sistema SIRBE. no se ha realizado toma de datos en el mes de octubre se tiene programada para el día 17/10/2025.	X		CERRADO		
O	24	10/09/2025	15/10/2025: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada de remolacha, zanahoria y mayonesa T1= 17,8°C- T2= 9,9°C, yogurt T1= 7,1°C, carne de cerdo asada con perejil T2= 58,3°C, papa a la francesa T2= 59,6°C.		X	ABIERTO		
O	1	25/09/2025	15/10/2025: Se evidencia que se da cumplimiento a la planificación alimentaria, con las cantidades de alimentos preparados en los tiempos requeridos.	X		CERRADO		
O	2	25/09/2025	15/10/2025: Se evidencia que, de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, menú 9 semana 2, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para carne de cerdo asada con perejil, ensalada de remolacha, zanahoria y mayonesa, papa a la francesa.		X	ABIERTO		
O	12	25/09/2025	15/10/2025: Se evidencia que se da cumplimiento para todos los alimentos cárnicos almacenados, el rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	X		CERRADO		
O	46	25/09/2025	15/10/2025 Se evidencia que no se cumple con el cronograma presentado para las actividades, dado que para el mes de octubre se tenía programado: **1. DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESTRATEGIA DE MEDICIÓN Y PREVENCIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR COMUNITARIO:** • Construcción de un tablero en Excel de indicadores para el seguimiento mensual de los datos registrados de los desperdicios programado para el día 04/10/2025. **2. DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE PREVENCIÓN E INTERVENCIÓN DE PUNTOS CRÍTICOS EN LAS DIFERENTES ETAPAS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR COMUNITARIO.** • Fortalecer la prestación del servicio, a partir de un plan integral de prevención que aborde los puntos críticos las distintas etapas del proceso: Plan de con seguimiento semanal, no se ha efectuado a la fecha. • Control de gramajes en el servido de alimento: se tenía programado los días 1,4,8,11 sin embargo se efectúo los días 1,3,6,9, no siguiendo el cronograma, adicional en la actividad del día 01/10/2025 presenta acta donde refiere seguimiento de gramaje de niños de 6 a 8 años y en formato evaluado presenta mayores de 14 años , 03/10/2025 acta donde refiere seguimiento de gramaje de niños de 6 a 8 años y en formato evaluado presenta niños de 9 a 13 años, día 06/10/2025 presenta acta donde refiere seguimiento de gramaje de niños de 6 a 8 años y en formato evaluado presenta mayores de 14 años, las actas son iguales no hay diferencia en el desarrollo de las actividades efectuadas, y algunas se encuentran incompletas y sin firma del nutricionista. • Calidad organoléptica de las preparaciones. Programa los días 1,4,8,11, efectuadas los días 1,3,6,9, sin embargo, solo presenta los formatos de FOR PSS 246 con una calificación igual, no hay ninguna observación referente a ninguna preparación. • Manejo adecuado de temperaturas en alimentos preparados. Programadas los días 3,8 una vez x semana, realizadas los días 1 y 10 de octubre, sin embargo, presenta actas iguales no refiere las temperaturas, ni preparaciones alas que se les tomo, tampoco argumenta el seguimiento requerido en cada una. • Uso eficiente de materia prima según las minutas y la cobertura contratada. Programada para el día 03/10/2025. No se realizo		X	ABIERTO		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Diaz Andrade	Hilena Monroy R
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
7721967	52696521
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de Servicio	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 I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123055-CCCP05-015 BOLONIA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	15/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	284	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123055	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	9	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	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	288	267	264	267	272	298	301	254	279	250	312	275	263							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	99%	98%	99%	101%	110%	111%	94%	103%	93%	116%	102%	97%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	67	82	79	70	85	72	71	79	71	78	75	80								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	92%	112%	108%	96%	116%	99%	97%	108%	97%	107%	103%	110%								
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	1	1	1	3	1	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	144	157	149	146	149	162	158	153	154	177	159	154	153							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89%	98%	93%	91%	93%	101%	98%	95%	96%	110%	99%	96%	95%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	80	82	67	90	75	99	93	89	96	77	80	75								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	94%	96%	79%	106%	88%	116%	109%	105%	113%	91%	94%	88%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	1	1	3	3	1	3	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA A LA FRANCESA	PAPA A LA FRANCESA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	36	25	33	24	33	34	36	22	39	30	23	30	24								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120%	83%	110%	80%	110%	113%	120%	73%	130%	100%	77%	100%	80%								
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	1	1	1	1	3	1	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	315	311	285	283	281	330	304	320	328	287	320	316	318							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	104%	95%	94%	94%	110%	101%	107%	109%	96%	107%	105%	106%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	93	79	79	90	85	89	77	70	76	85	78	68	88							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111%	94%	94%	107%	101%	106%	92%	83%	90%	101%	93%	81%	105%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3								

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

OBSERVACIONES: **Se realizo intercambio de fruta del sorbete se dio sorbete de fresa por sorbete de feijoa.**

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Edwin Diaz Andrade	NOMBRE:	Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	7721967	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52 696 524
CARGO:	Responsable Servicio.	CARGO:	Apoyo a la Supervision

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**USME**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**123055-CCCP05-015 BOLONIA**		
DIRECCIÓN:	**Calle 81C Sur # 6C-04 Este**	TELÉFONO:	**6019277636**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**15/10/2025**	OPERADOR:	**Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER**

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		
CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	**CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	**ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA A LA FRANCESA	**PAPA A LA FRANCESA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
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:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Diaz Andrade

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	15	MES	10	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123055-CCCP05-015 BOLONIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8006-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 18: Se evidencia almacenamiento de guiso en bolsa sin rotulo junto con las carnes, no se evita la contaminación cruzada.







Variable 22: Se evidencia que no se realiza la preparación del sorbete de fresa de manera homogénea, siendo las 10:21 am ya se tenía el sorbete preparado con azúcar incluido, sin embargo, refieren que faltaba por preparar 6 pulpas y 25 bolsas de leche, las cuales fueron preparadas posterior y no fue mezclado todo el sorbete que contenía azúcar con la última preparación.





Variable 35: Se evidencia que no se garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, dado que se observa que se utilizan guantes amarillos en la preparación del sorbete.







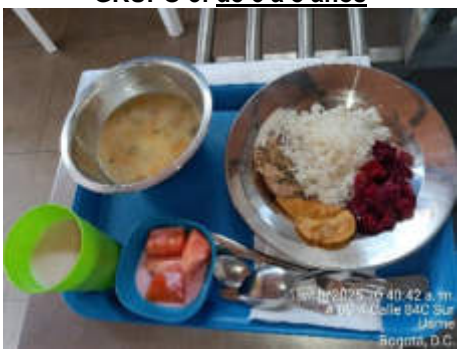




Variable 24: 15/10/2025: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada de remolacha, zanahoria y mayonesa T1= 17,8°C- T2= 9,9°C, yogurt T1= 7,1°C, carne de cerdo asada con perejil T2= 58,3°C, papa a la francesa T2= 59,6°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 9

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

Apoyo a la supervision
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía