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	18	12	2025	Hora Inicio	10:00AM	Hora Finalización	04:00PM

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 DIAZ ANDRADE**

2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **COMPOSTELA 1** 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: **337**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **311** Total Histórico de Asistencia: **53287**

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: NC: X NA:
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X NC: NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: NC: NA: X

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	ENSALADA	26,8	26,9

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	PULPA DE TOMATE DE ÁRBOL	25	25
	AZÚCAR	2	2
Postre	MANZANA	14,5	14,7
	QUESO DOBLE CREMA	18	20

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:** **Fecha: Estandarización**: Día **17** Mes **07** Año **2025** Día **09** Mes **12** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **17** Mes **07** Año **2025** Día **17** 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 **07** Mes **02** Año **2025** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **25** Mes **07** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **--** Mes **--** Año **----**	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 **19** Mes **11** Año **2025** **Noviembre - 2025:** Se tomo datos a 37 beneficiarios.	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] 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	CARNES EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Carne	CARNES EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	MORTIÑO	27/11/2024	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	27/11/2024	FAVORABLE	RSA-0027062-2023
Yogurt	MORTIÑO	27/11/2024	FAVORABLE	RSAE02I27303
Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-------
Crema de leche	MORTIÑO	27/11/2024	FAVORABLE	RSA-0027357-2023
Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-------
Pescado	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	CARNES EL TRIUNFO	SPU 108	8/10/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	CARNES EL TRIUNFO	SPU 108	8/10/2025	FAVORABLE
Leche	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	FAVORABLE
Queso	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	FAVORABLE
Yogurt	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	HORTYPULPAS	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 [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	CAZUELA DE LENTEJAS	84,7	79,6
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	80,8	78,2
Proteína	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	78,2	75,8
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	2,3	5,1
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	70,5	66,8
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	1,4	3,9
Postre	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	5,9	5,4

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 SDIS 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	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 po	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] 1 NC [ ] 12 NA [ ] 25
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] 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 [ ] 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: Contaminación de los alimnetos y ETAS

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA JOSÉ PIDIACHI YUNADO	9/12/2025
2	MARTHA LORENA CHICA	9/12/2025
3	RUBEN DARIO BONILLA	9/12/2025
4	YENNY LEON MARTINEZ	9/12/2025
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	9/12/2025
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 PIDIACHI YUNADO	16/05/2025
2	MARTHA LORENA CHICA	21/07/2025
3	RUBEN DARIO BONILLA	22/10/2025
4	YENNY LEON MARTINEZ	10/11/2025
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	24/05/2025
6	EDWIN DIAZ ANDRADE (RESPONSABLE)	23/05/2025
7	SANDRA MILENA NIÑO (NUTRICIONISTA)	11/09/2025
8	ERIKA YULIETH TEJADA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)	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 **14** Mes **11** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **17** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	35	35	
1:00 p. m.	144	151	
2:00 p. m.	248	265	
3:00 p. m.	311	311	
3:30 p. m.	-	-	
Total	311	311	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 16 semana 3.

A continuación se relacionan las variables calificadas con no aplica (NA):

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

Ítem 10: No aplica, orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, dado que el comedor inició convenio nuevo el día 14/05/2025.

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

Se socializó el acta y se deja copia de la misma al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios.

Edwin O Andrade.
7721967.
Responsable Servicio.

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidenció que no se cumple con los pesos servidos para el grupo de edad mayores de 14 años en las preparaciones carne de res en salsa criolla en trozos y yuca frita, menú 16, semana 3.	Próxima visita
O	32	Se evidenció que la evaluación microbiológica del día 24/11/2025 en el ítem frotis de superficie presentó recuento de mesófilos aerobios por fuera de los parámetros establecidos, por lo cual no se cumple con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que el asociado no aplica Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, debido a que no se aplican correctamente las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	1	4/11/2025	18/12/2025: Se evidenció que el asociado aplica los procedimientos de planificación alimentaria y sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados, de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	X		Cerrado		
R	16	15/10/2025	18/12/2025: Se evidencia correcto diligenciamiento del formato de entradas y salidas, asimismo se evidencia que coinciden con lo reportado en bodega de abarrotes.	X		Cerrado		
R	20	13/11/2025	18/12/2025: Se evidencia que los alimentos encontrados en almacenamiento se encuentran en buenas condiciones de calidad para el suministro.	X		Cerrado		
O	23	4/11/2025	18/12/2025: Se evidencia que la preparación del jugo de tomate de árbol no se incorpora bloques de hielo, encontrándose acorde a lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	24	13/11/2025	18/12/2025: Se evidencia que se cumple con la temperatura de seguridad para todas las preparaciones entregadas en el menú 16, semana 3.	X		Cerrado		
O	43	4/11/2025	18/12/2025: No se implementa de manera adecuada el plan de saneamiento básico, toda vez que se evidenció residuos orgánicos en equipos de refrigeración y congelación. Tercera observación.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
EDWIN DIAZ ANDRADE	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
7.721.967	1.067.857.222
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERIVICIO	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123055-CCCP05-015 BOLONIA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	18/12/2025		
COBERTURA ATENDIDA HOY:	242	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123055	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN		
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	16						

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
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN	80	66	77	69	76	77	86	64	71	77	86	71	76									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	90	105	95	104	105	118	88	97	105	118	97	104									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	3	1	1	1	3	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	146	157	155	154	154	150	161	148	165	171	157	151	162								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	98	96	96	96	93	100	92	102	106	98	94	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN	77	88	89	85	82	83	95	93	93	84	78	81	79								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	104	105	100	96	98	112	109	109	99	92	95	93									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN	32	30	30	39	25	31	34	30	25	31	22	36	32									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	91	91	118	76	94	103	91	76	94	67	109	97									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	3	3	1	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	309	264	296	254	257	252	273	256	285	272	273	270	267								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	98	110	94	95	93	101	95	106	101	101	100	99									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	260	269	281	299	294	269	300	309	274	292	294	307	301								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87	90	94	100	98	90	100	103	91	97	98	102	100									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	83	89	95	105	89	85	87	84	89	104	84	90								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	99	106	113	125	106	101	104	100	106	124	100	107									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	1	3	3									

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

OBSERVACIONES: No aplica.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	EDWIN DIAZ ANDRADE	NOMBRE:	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	7.721.967	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.067.857.222
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	APOYO A SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-P1S-246 Versión: 1 Fecha: Memo (20231013842 - 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:	3103354813
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/12/2025	OPERADOR:	Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

Semana 3, menú # 16.

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: EDWIN DIAZ ANDRADE

Powered by CamScanner

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	18	MES	12	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123055-CCCP05-015 BOLONIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8006-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable: 2

Descripción: Se evidenció que no se cumple con los pesos servidos para el grupo de edad mayores de 14 años en las preparaciones carne de res en salsa criolla en trozos y yuca frita, menú 16, semana 3.



Variable: 43

Descripción: No se implementa de manera adecuada el plan de saneamiento básico, toda vez que se evidenció residuos orgánicos en equipos de refrigeración y congelación.

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:** 16

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

Apoyo a la supervision
ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
Nombres y Apellidos
1.067.857.222
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 0 Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024 Página: 1 de 1

Lugar	*Comedor comunitario Bolonia*
Fecha	*18/12/2025*
Tema	*Fortalecimiento procesos de limpieza y desinfección*
Desarrollo	*Durante la jornada de acompañamiento realizada por el microbiólogo de apoyo a la supervisión en el comedor comunitario Bolonia, se llevó a cabo un proceso de fortalecimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección. Este acompañamiento tuvo como propósito garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene, así como promover una cultura de mejora continua en los procesos sanitarios que inciden directamente en la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la comunidad.* *Durante la actividad, se verificó de manera detallada la correcta preparación y dosificación de las soluciones desinfectantes empleadas, haciendo énfasis en su uso adecuado para garantizar la efectividad microbiológica. Se fortaleció el proceso de preparación de la solución desinfectante en empaques y superficies. Asimismo, se supervisó el proceso de aplicación de esta solución a superficies.* *Este ejercicio permitió identificar fortalezas y oportunidades de mejora en el manejo higiénico de los alimentos, promoviendo el cumplimiento de los estándares sanitarios establecidos por la normatividad vigente. Como soporte de la actividad, se anexa la lista de asistencia del personal participante, lo cual respalda el proceso formativo y de seguimiento realizado. Finalmente, se reitera la importancia de la rotulación de los recipientes que contienen las soluciones desinfectantes, las cuales son de vital importancia para su uso y aplicación de manera correcta.*

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Llevar a cabo los protocolos de limpieza y desinfección establecido en el plan de saneamiento básico del comedor comunitario (PSB).	*Asociado*	*31/12/2025*

Próxima reunión	*NA*
Elaboró	*Alfonso Esteban Alarcón Ortiz*

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GO-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Fortalecimiento proceso de Limpieza y Dotación 2. Lugar o Localidad o Sede: Virre.-C.C. Bolonia 3. Fecha y hora: 18/12/2025 ; 03:30 pm a 4:00 PM.

4. Nombre responsable: Alfonso Esteban Alarcón Cruz 5. Dependencia responsable: SDIS-Ais

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Maria Josefa Pidiachi Yunado	CC	52906932	Comedor Comunitario Bolonia	Operario	No aplica	BOLONIA8006-2025@outlook.com	3116350140	María pidiachi
2	Martha Lorena Chica	CC	52831187	Comedor Comunitario Bolonia	Operario	No aplica	BOLONIA8006-2025@outlook.com	3113541062	Lorena chica
3	Yenny Leon Marinez	CC	33366391	Comedor Comunitario Bolonia	Operario	No aplica	BOLONIA8006-2025@outlook.com	3124758535	Yenny Leon
4	Ruben Dario Rivera	CC	1000726387	Comedor Comunitario Bolonia	Operario	No aplica	BOLONIA8006-2025@outlook.com	3143196835	Ruben R.
5	Sonia Amparo Mora Ordonez	CC	52243373	Comedor Comunitario Bolonia	Operario	No aplica	BOLONIA8006-2025@outlook.com	3027493225	Sonia Mora
6	Alfonso Esteban Alarcón	cc	1031883222	SDIS	Microbiologo	Contratista	aalarconcruz@gmail.com	3004917097	Alfonso Alarcón
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner