ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	25	07	2025	Hora Inicio	8:10 a.m.	Hora Finalización	4:10 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 Diaz 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: 344

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 316 Total Histórico de Asistencia: 16.614

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA	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			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	26,5	27,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Plátano	21,6	22,0
Bebida de fruta	Pulpa de Mora	24,9	25,0
	Azúcar	2,0	2,0
Postre	Manzana	14,5	14,7
	Queso	18,0	20,0

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 Patron:** Día 21 Mes 05 Año 2025 17 07 2025 **Fecha: Estandarizacion**: Día 21 Mes 07 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 21 Mes 05 Año 2025 17 07 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 21 Mes 05 Año 2025 17 07 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 - Mes - Año - **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día - Mes - Año -	C [ ] NC [X] 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 21 Mes 07 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] Toma de talla y peso masiva Se realizó toma a 148 participantes
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 [ ] NC [ ] NA [X]	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:** AS02S075062 **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 [ ] 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	Carnes El Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Carne	Carnes El Triunfo	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Leche	El Mortiño	27/11/2024	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	El Mortiño	27/11/2024	Favorable	RSA-0027062-2023
Yogurt	El Mortiño	27/11/2024	Favorable	RSAE02I27303
Helado	Makro	17/09/2024	Favorable	
Crema de leche	El Mortiño	27/11/2024	Favorable	RSA-0027357-2023
Huevos	Makro	17/09/2024	Favorable	
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Carnes El Triunfo	SKM 154	7/10/2024	Favorable
Pescado	Fresmar	GSM 141	08/10/2024	Favorable
Carne	Carnes El Triunfo	SKM 154	7/10/2024	Favorable
Leche	El Mortiño	LJT625	21/01/2025	Favorable
Queso	El Mortiño	LJT625	21/01/2025	Favorable
Yogurt	El Mortiño	LJT625	21/01/2025	Favorable
Helado	Makro	WPQ088	18/07/2024	Favorable
Crema de leche	El Mortiño	LJT625	21/01/2025	Favorable
Huevos	Makro	WPQ088	18/07/2024	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	GZZ809	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 [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 arveja verde seca	67,1	67,5
Cereal	Arroz con fideos	64,8	65,1
Proteína	Pechuga de pollo en trozos en salsa criolla	61,9	68,5
Ensalada o Verdura	Ensalada de pepino, tomate y cilantro finamente picada	5,9	2,8
Tubérculo o Plátano	Plátano maduro frito en monedas	71,5	69,8
Bebida de Fruta	Jugo de mora	2,5	5,5
Postre	Manzana en trozos con queso doble crema en porcion	2,1	2,4

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 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 [ ] Ultimas tomas: 08/07/2025 23/07/2025
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 [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 Básico

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA JOSÉ PIDICAHI YUNADO	21/07/2025
2	MARTHA LORENA CHICA	21/07/2025
3	ELCIRA OSPINA GONZÁLEZ	21/07/2025
4	CRISTIAN MESA MUÑOZ	21/07/2025
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	21/07/2025
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 GONZÁLEZ	26/06/2025
4	CRISTIAN MESA MUÑOZ	4/07/2025
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	24/05/2025
6	EDWIN DIAZ ANDRADE (RESPONSABLE)	23/05/2025
7	SANDRA MILENA NIÑO (NUTRICIONISTA)	7/09/2024
8	ERIKA YULIETH TEJADA	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 [ ]	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	-	-	
1:00 p. m.	156	156	
2:00 p. m.	246	255	
3:00 p. m.	308	308	
3:30 p. m.	316	316	
Total	316	316	

Variable 4. No aplica, se realiza en el mes de diciembre de 2025.
Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento.
Variable 33. No aplica, resultado microbiológicos conformes
Variable 7. El comedor al ser nuevo aún no tiene diagnóstico nutricional para socializar.
Variable 10. No aplica, el asociado se encuentra en los tiempos de ejecución.
Variable 9. No aplica, el asociado se encuentra en los tiempos de ejecución.
Se socializa con el responsable o encargado y se deja copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios.

Edwin Diaz A.
Responsable Servicio
7721967.

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	se evidencia que no se da cumplimiento al cronograma establecido en el Plan de compras, dado que, el asociado no cuenta con el alimento arveja (7,2 kg.) para el menú del día de mañana menú 12.	Próxima visita
O	15	Se evidenció que el Concepto Higiénico Sanitario del vehículo transportador de huevos y abarrotes de placas WPQ 088, es superior a 1 año, ya que tiene fecha de expedición del día 18/07/2024. Además, se evidenció el descargue de frutas y verduras en el comedor, por medio del vehículo de placas GUR 104, el cual no contaba con Concepto higiénico Sanitario expedido por la entidad competente.	Próxima visita
O	16	Se evidenció inadecuado diligenciamiento del formato de entradas y salidas, dado que, presenta repisones y uso de corrector (se debe cambiar). Igualmente, error en la entrada de la carne molida de res. Además, algunos productos evidenciados en bodega como yogur, miga de pan y arveja no corresponden con los registros de los documentos del formato de Recepción.	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	2	26/06/2025	25/07/2025: Se evidencia cumplimiento en la minuta patrón, dado que, los pesos servidos de las preparaciones evaluadas durante la visita estuvieron dentro de los rangos establecidos para el grupo de edad de 9 a 13 años.	X		Cerrado		
O	7	26/06/2025	25/07/2025: Se continúa evidenciando que la profesional en nutrición y dietética no ha asistido al fortalecimiento en sensibilización en vigilancia nutricional, sin embargo, presentó correo donde solicita fecha de nueva capacitación y el responsable del servicio manifiesta que el día de hoy está recibiendo dicha capacitación, aún no hay soporte.		X	Abierto		
O	22	26/06/2025	25/07/2025: Se evidenció formato de preparación de alimentos actualizado y correctamente diligenciado, dando así, cierre a la variable.	X		Cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Diaz Andrade.	Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
7721967	14.398.355
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio	Contratista apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS		Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I2023020942 - 2013/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	Usme	SERVICIO SOCIAL	Comedor	UNIDAD OPERATIVA	BOLONIA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	25/07/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY	316	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	123055-CCCP05-015	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	11				

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
9 A 13 Años	5	Pechuga de pollo en trozos en salsa criolla	Pechuga de pollo en trozos en salsa criolla	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	54	54	49	50																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	108%	108%	98%	100%																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9 A 13 Años	5	Arroz con fideos	Arroz con fideos	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	142	159	139	153	149																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	108%	95%	104%	101%																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 Años	5	Ensalada de pepino, tomate y cilantro finamente picada	Ensalada de pepino, tomate y cilantro finamente picada	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	46	45	51	54																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	92%	90%	102%	108%																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 Años	5	Plátano maduro frito en monedas	Plátano maduro frito en monedas	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	54	52	47	48																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	113%	108%	98%	100%																3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9 A 13 Años	5	Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	235	242	245	238	235																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	101%	102%	99%	98%																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 Años	5	Jugo de mora	Jugo de mora	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	290	293	337	309	286																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	98%	112%	103%	95%																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
9 A 13 Años	5	Manzana en trozos con queso doble crema en porcion	Manzana en trozos con queso doble crema en porcion	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	106	115	97	101	103																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	111%	93%	97%	99%																3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Edwin Diaz A.

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 7721967

CARGO: Responsable Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Alvaro José Rico Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 14.398.355

CARGO: Contratista apoyo a la supervisión

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	123055-CCCP05-015 BOLONIA		
DIRECCIÓN:	Calle 81C Sur # 6C-04 Este	TELÉFONO:	6019277636
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/07/2025	OPERADOR:	Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en trozos en salsa criolla	Pechuga de pollo en trozos en salsa criolla	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Arroz con fideos	Arroz con fideos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada de pepino, tomate y cilantro finamente picada	Ensalada de pepino, tomate y cilantro finamente picada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Plátano maduro frito en monedas	Plátano maduro frito en monedas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de mora	Jugo de mora	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Manzana en trozos con queso doble crema en porcion	Manzana en trozos con queso doble crema en porcion	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Alvaro Jacilico

NOMBRES Y APELLIDOS: Alvaro Jacilico

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Diaz A.

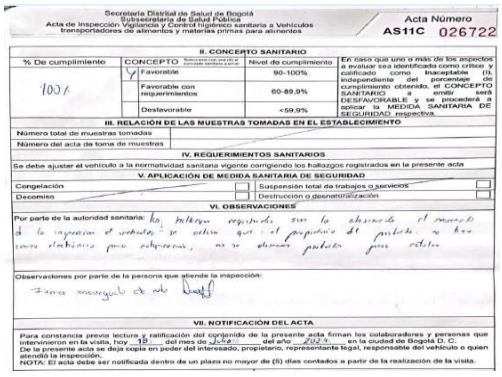
Powered by CamScanner

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	

F E C H A D E V I S I T A	DIA	25	MES	07	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO:	**123055-CCCP05-015 BOLONIA**					
N° CONVENIO/VIGENCIA:	**8006-2025**					
TIPO DE VISITA:	**Apertura**		**Seguimiento**	**X**	**Cierre**	

REGISTRO FOTOGRÁFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección, vigilancia y control sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número AS11C 026722

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100%	Favorable	90-100%	
	Favorable con requerimientos	60-89.9%	
	Desfavorable	<59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas
Número del acta de toma de muestras

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación ☐ Suspensión total de trabajos o servicios ☐
Decomiso ☐ Destrucción o desnaturalización ☐

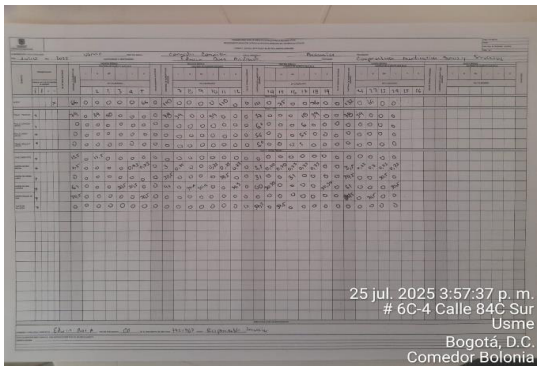
VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: La bitácora registra sin la observación el ingreso de la ingresan el vehículo se activa que el propietario del [illegible] no trae carta sanitaria para sustentar, no se dejan pruebas [illegible]

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:
Firma encargado de alb [illegible]

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 18 del mes de Julio del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.



No de variable: **15**

Descripción:

Se evidenció que el Concepto Higiénico Sanitario del vehículo transportador de huevos y abarrotes de placas WPQ 088, es superior a 1 año, ya que tiene fecha de expedición del día 18/07/2024. Además, se evidenció el descargue de frutas y verduras en el comedor, por medio del vehículo de placas GUR 104, el cual no contaba con Concepto higiénico Sanitario expedido por la entidad competente.

No de variable: **16**

Descripción:

Se evidenció inadecuado diligenciamiento del formato de entradas y salidas, dado que, presenta repisones y uso de corrector (se debe cambiar). Igualmente, error en la entrada de la carne molida de res. Además, algunos productos evidenciados en bodega como yogur, miga de pan y arveja no corresponden con los registros de los documentos del formato de Recepción.

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° 2 MENÚ: 11

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