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 11

Fecha de Visita	27	10	2025	Hora Inicio	8:45 a.m.	Hora Finalización	4:50 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: 346

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 292 Total Histórico de Asistencia: 39.616

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: X NC: NA:	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: X NC: NA:
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X NC: NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: 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	25,6	25,9
	Crema de leche	2,5	2,7

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa	21,6	22,0
Bebida de fruta	P. Mango	24,9	25,0
	Azúcar	2,0	2,0
Postre	Papaya	14,5	14,5
	Yogur	17,8	19,2

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 21 Mes 05 Año 2025 17 07 2025 **Fecha: Estandarización**: Día 17 Mes 10 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 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 17 Mes 10 Año 2025 Se realizó toma a 59 participantes	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 [ ] 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:** 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	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	20/08/2025	Favorable con requerimientos	
Crema de leche	El 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	SMO 240	09/12/2024	Favorable
Carne	Carnes El Triunfo	SPU 108	8/10/2025	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	WCK 306	13/06/2025	Favorable
Crema de leche	El Mortiño	LJT625	21/01/2025	Favorable
Huevos	Makro	WCK 306	13/06/2025	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 [ ] 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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de avena	76,1	71,5
Cereal	Arroz blanco	65,9	66,0
Proteína	Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	76,9	69,1
Ensalada o Verdura	Ensalada hawaiana	9,5	2,5
Tubérculo o Plátano	Papa en casquitos dorada	65,0	67,3
Bebida de Fruta	Sorbete de mango	3,2	4,9
Postre	Papaya en trozos con yogur	2,2	2,0

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**26**	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**28**	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	**Variables**	**Nivel de Cumplimiento**
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación					
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 [ ] Ultima toma: 6/10/2025
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 [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: Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos II

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA JOSÉ PIDIACHI YUNADO	17/10/2025
2	MARTHA LORENA CHICA	17/10/2025
3	ELCIRA OSPINA GONZÁLEZ	17/10/2025
4	CRISTIAN MESA MUÑOZ	17/10/2025
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	17/10/2025
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	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)	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 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 [ ] 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 m	-	-	
1:00 p. m.	139	143	
2:00 p. m.	216	221	
3:00 p. m.	280	281	
3:30 p. m.	292	292	
Total	292	292	

Variable 4. No aplica, se realiza en el mes de diciembre de 2025.

Variable 7. Dado que el comedor inició convenio nuevo el día 14/05/2025, no se sociaiza clasificacion nutricional a beneficiarios.

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

Variable 33. No aplica, resultadoS microbiológicos conformes.

Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento.

Variable 9. No aplica, el asociado se encuentra en los tiempos de ejecución.

El asociado realizó intercambio de la bebida: Sorbete de mango en lugar de sorbete de feijoa.

Durante la visita se evidencia que la auxiliar administrativa (ERIKA YULIETH TEJADA) se retira del comedor a las 10:15 a.m. debido a que presenta inconvenientes de salud y refiere desplazarse a un puesto de salud. Presenta soporte de atención. No hubo reemplazo durante la visita.

Ingresó manipulador de alimentos nuevo (Ruben Dario Rivera Bonilla) el día 21/10/2025, al cual está pendiente realizar las capacitaciones correspondientes a Procedimientos, Recepción, Minuta patrón, Estandariación y BPMs, sin embargo, aún está 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 Ortiz A.
7721967
Responsable Servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	24	10/09/2025	27/10/2025: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada hawaiana T1= 9,5 °C. Observación 4. Se genera requerimiento.		X	Abierto	X	
O	2	25/09/2025	27/10/2025: Se evidencia que, de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad de 9 a 13 años, menú 19 semana 4, las porciones servidas se ajustan al rango de tolerancia, para todas las preparaciones, dando así cierre a la observación.	X		Cerrado		
O	46	25/09/2025	27/10/2025: 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. . Realizar prueba de funcionamiento de equipos de medición para el día 24/10/2025. . Toma de medidas correctivas sobre las fases de la operación que genere más cantidad de desperdicios para el 20/10/2025. 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 corrigieron las observaciones. • Calidad organoléptica de las preparaciones. Se corrigieron las observaciones. • Manejo adecuado de temperaturas en alimentos preparados. Se corrigieron las observaciones. • Uso eficiente de materia prima según las minutas y la cobertura contratada. Programada para el día 03/10/2025. No se realizó pero si se realizo el día 01/10/2025. Por tal motivo continúa la variable abierta y en seguimiento.		X	Abierto		
O	16	15/10/2025	27/10/2025: Se evidencia que no hay coincidencia en el registro de las remisiones con las existencias de alimentos como: pechuga de pollo registra que deben haber 39 kg. y en existencias hay 35 kg., leche entera registra que deben haber 212 L. y en existencias hay 175 L., no se encuentra registro de entrada de lechuga en remisión y en existencias hay 15,5 kg., yogurt registra que deben haber 36 L. y en existencias hay 24,2 L. No se cuenta con el formato de recepción de alimentos ni el de entradas y salidas, no se encuentra actualizado en el mes ni se pude verificar por la supervisión. Los faltantes observados no comprometen el suministro de hoy ni de mañana. Observación 2.		X	Abierto		
O	18	15/10/2025	27/10/2025: Se evidencian los alimentos rotulados adecuadamente, se evita la contaminación cruzada de los mismos, sin embargo, se evidenció que los huevos cuyo ingreso se realizó el día 22/10/2025 y hoy 27/10/2025 aún se encuentran almacenados en la cubeta de cartón original y no se han pasado al recipiente plástico establecido.		X	Abierto		
O	22	15/10/2025	27/10/2025: Se evidencia que la preparación del sorbete de mango se realizó de manera homogénea, la totalidad de la preparación se realizó al mismo tiempo y a la hora establecida, dando así cierre a la observación.	X		Cerrado		
O	35	15/10/2025	27/10/2025: Se evidencia la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, dado que no se utilizan guantes amarillos en la preparación del sorbete ni de ninguna otra preparación.	X		Cerrado		

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

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

Capítulo H. FIRMAS

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SALUD SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I2023039I2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	BOLONIA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	27/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	292	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:	19

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
De 9 a 13 años	5	Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	52	51	56	52																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	104%	102%	112%	104%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
De 9 a 13 años	5	Arroz blanco	Arroz blanco	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	153	140	153	143	146																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	95%	104%	97%	99%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	47	49	57	46																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	94%	98%	114%	92%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
De 9 a 13 años	5	Papa en casquitos dorada	Papa en casquitos dorada	46	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	43	44	42	44																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87%	93%	96%	91%	96%																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	Sopa de avena	Sopa de avena	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	230	227	245	244	262																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	95%	102%	102%	109%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	Sorbete de feijoa	Sorbete de mango	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	286	292	305	282	278																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	97%	102%	94%	93%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	Papaya en trozos con yogur	Papaya en trozos con yogur	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	109	95	88	100																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	108%	94%	87%	99%																	
					CALIFICACIÓN	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:

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

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):	27/10/2025	OPERADOR:	Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa en casquitos dorada	Papa en casquitos dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de avena	Sopa de avena	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de feijoa	Sorbete de mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papaya en trozos con yogur	Papaya en trozos con yogur	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Alvarojoselico

NOMBRES Y APELLIDOS: Alvarojoselico

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 FOTOGRÁFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

F E C H A DE V I S I T A	**DIA**	27	**MES**	10	**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



No de variable: **24**

Descripción:

27/10/2025: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada hawaiana T1= 9,5 °C. Observación 4. Se genera requerimiento.



No de variable: **18**

Descripción:

27/10/2025: Se evidencian los alimentos rotulados adecuadamente, se evita la contaminación cruzada de los mismos, sin embargo, se evidenció que los huevos cuyo ingreso se realizó el día 22/10/2025 y hoy 27/10/2025 aún se encuentran almacenados en la cubeta de cartón original y no se han pasado al recipiente plástico establecido.

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

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

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