ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **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	3	7	2025	Hora Inicio	9:00	Hora Finalización	15:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7947-2025** Nombre Asociado: CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

Nombre Comedor Comunitario : 113883-CCCP 08-004- PUENTE COLORADO

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: GLORIA STELLA MARTÍN NOVOA

2. Ubicación

Localidad: SAN CRISTÓBAL Barrio: MORALBA Dirección: CARRERA 16B ESTE # 42 C 55 SUR

Tel: 6019464937 Cel.: 3014105395 Correo Electrónico: PUENTECOLORADO7947-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 250

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 230 Total Asistencia del Día: 209 Total Histórico de Asistencia: 12258

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	15.5	15.6
	Miel	0.5	0.5
	Limon	0.4	0.5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de toma de arbol	16.2	17
	Azucar	1.3	1.3
Postre	Queso doble crema	12.2	12.5
	Pera	9.8	10

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 __10__ Mes __05__ Año __2025__ **Fecha: Estandarización**: Día __06___ Mes __06__ Año __2025__ **Fecha Procedimiento:** Día __07_ Mes __05__Año __2025___ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __07__Mes __05__ Año __2025__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día __19__ Mes _09_ Año __2024__ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __28__Mes _05_ Año _2025_ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __NA__ Mes __NA__ Año __NA__	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día _06_ Mes _06_ Año _2025_	C [X] NC [ ] NA [ ] Recepción de correo 18 de junio
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:** 91 % **Fecha:** Día: __08__ Mes: __04__ Año:__2025__ **Nº Acta:** AS02E 785514 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos*. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**DISTRIPOLLO MAC 3**	**14/05/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**17/06/2025**
Carne	**INVERCAMEL**	**8/10/2024**	**FAVORABLE**	**15/08/2017**
Leche	**VILLA AURA**	**24/07/2024**	**FAVORABLE**	**RSAD02I37405**
Queso	**VILLA AURA**	**24/07/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0010450-2020**
Yogurt	**VILLA AURA**	**24/07/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0028019-2023**
Helado	**COLOMBINA**	**18/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0007804-2029**
Crema de leche	**MERCATODO FUNZA**	**1/04/2025**	**FAVORABLE**	**RSAE02I15401**
Huevos	**MERCATODO FUNZA**	**1/04/2025**	**FAVORABLE**	_____
Pescado	**FRESMAR**	**6/11/2024**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Pulpas	**EL EDEN DE LAS PULPAS**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**	_____

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	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	**DISTRIPOLLO MAC 3**	**LCN 778**	**5/09/2024**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**FAVORABLE**
Carne	**INVERCAMEL**	**ERK 719**	**9/04/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Queso	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Yogurt	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Helado	**COLOMBINA**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MERCATODO FUNZA**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Huevos	**MERCATODO FUNZA**	**LZN 016**	**17/08/2024**	**FAVORABLE**
Pulpas	**EL EDEN DE LAS PULPAS**	**LCT 067**	**26/07/2024**	**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 [ ] NC [X] 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	85.3	85.3
Cereal	ARROZ AL CILANTRO	85.6	83.5
Proteína	CARNE DE RES EN TROZOS	90	81.2
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	2.3	1.3
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	85.6	84.2
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1.8	3.8
Postre	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	1.9	2.8

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 [ ]
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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	KARINA MOSQUERA	6/06/2025
2	AMALIA CRUZ	6/06/2025
3	LIZ MARINA LÓPEZ	6/06/2025
4	HERMES BOLAÑOS	6/06/2025
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	KARINA MOSQUERA	24/06/2025
2	AMALIA CRUZ	25/06/2025
3	LIZ MARINA LÓPEZ	31/03/2025
4	HERMES BOLAÑOS	2/06/2025
5	GLORIA MARTIN (RESPONSABLE)	22/04/2025
6	VALERIA RODRIGUEZ (NUTRICIONISTA)	24/04/2025
7		
8		
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 [ ] NC [X] 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 __06___ 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 __22___ 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 [ ]	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 [ ] NA [X]

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	63	65	**Se evidencia coincidencia entre registro del sistema y firmas.**
1:00 p. m.	136	137	
2:00 p. m.	187	200	
3:00 p. m.	202	206	
3:30 p. m.	209	209	
Total	209	209	

Variable 4 NA. Se Verifica cumplimiento en el mes de diciembre.
Variable 46 NA La corporacion no oferto aporte economico adicional para la contratacion de profesional en nutricion y dietetica
Variable 10 NA El operado se encuentra dentro de los tiempos para cumplimiento
Variable 34 NA En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiologico relacionado con posible contaminacion alimentaria o enfermedad transmitada por alimentos ETA.
Variable 33 NA toda vez que no se han requerido acciones correctivas para desviaciones microbiólogicas
Se evidencia ingreso constante de animales (Caninos) dentro del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En relación con el termometro; el termometro fue roto por una operaria el día 26/07/25 y por optimización del tiempo se solicito por mercado libre, el termometro ya se encuentra en la portería de un edificio, el cual será recogido el día sábado 05/07/2025. El tema de control de la presencia de los perros ha sido bastante difícil de manejar, ya que estos perritos tienen su cuidador y los cuidadores no acatan la prohibición de no entrarlos al comedor. Responsable del servicio. Gloria [illegible]. C.C 52226 510.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidencia faltante de materia prima 13.3 kg papa criolla correspondiente al menu # 17 semana 3 para preparar el dia 04/07/2025	Proxima Visita
O	21	Se evdencia que se adquieren 800 g de pera para completar la materia prima del dia de la visita correspondiente el componente postre	Proxima Visita
O	39	Se evidencia que en el comedor cuenta con un solo términometro para toma de temperaturas,incumpliendo con el anexo técnico	Proxima 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	11	20/06/2025	03/07/2025: Continua con la totalidad de las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta del 08/04/2025: Láminas en unión pared-techo en área de proceso con pintura deteriorada.		X	Abierto		
O	12	20/06/2025	03/07/2025:Se evidencia que las materias primas verificadas cumplen con el etiquetado y rotulado como lo establece la resolucionn 5109 del 2005	X		Cerrado		
O	18	26/06/2025	03/07/2025: Se evidencian las materias, carnicas, abarrotes, fruver y lacteos rotuladas con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento.	X		Cerrado		
O	20	26/06/2025	03/07/2025:Se evidencia que las materias primas verificadas cumplen con Caracteristicas de calidad	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Gloria Stella Yaima Nova	ABRAHAM DARIO MIRANDA GONZALEZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52276540	1067860720
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del comedor.	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Codigo: FOR-PSS-246 Version: 1 Fecha: Memo 20223030942 - 29/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SAN CRISTOBAL	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113883-CCCP 08-004- PUENTE COLORADO		
DIRECCIÓN:	CARRERA 16B ESTE # 42 C 55 SUR	TELÉFONO:	3014105395
FECHA (dd/mm/aaaa)	3/07/2025	OPERADOR	CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
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		
ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	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		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	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	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	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: ABRAHAM DARIO MIRANDA GONZALEZ

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Gloria Stella Hoyos Uribe

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCION PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SAN CRISTOBAL	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	PUENTE COLORADO	FECHA DE EVALUACION: (DD/MM/AAAA)	3/07/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	209	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113883-CCCP 08-004-PUENTE COLORADO	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ABRAHAM DARIO MIRANDA GONZALEZ	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NUMERO DE MENU:	16	NUMERO DE MUESTRAS			RESULTADO

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE
DE 9-13 AÑOS	5	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	233	236	260	257	260															3	
					PORCENTAJE ADECUACION	97%	98%	108%	107%	108%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																
DE 9-13 AÑOS	5	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL CILANTRO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	138	139	143	142															3	
					PORCENTAJE ADECUACION	102%	94%	95%	97%	97%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																
DE 9-13 AÑOS	5	CARNE DE RES EN TROZOS	CARNE DE RES EN TROZOS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	51	55	56	54															3	
					PORCENTAJE ADECUACION	102%	102%	110%	112%	108%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																
DE 9-13 AÑOS	5	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	52	53	59	49															3	
					PORCENTAJE ADECUACION	96%	104%	106%	118%	98%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																
DE 9-13 AÑOS	5	YUCA FRITA	YUCA FRITA	26	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	27	28	27	29															3	
					PORCENTAJE ADECUACION	104%	104%	108%	104%	112%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																
DE 9-13 AÑOS	5	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	290	278	280	274	279															3	
					PORCENTAJE ADECUACION	97%	93%	93%	91%	93%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																
DE 9-13 AÑOS	5	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	102	101	86	105	104															3	
					PORCENTAJE ADECUACION	98%	97%	83%	101%	100%																
					CALIFICACIÓN	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

GRUPO DE EDAD EVALUADO

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACION:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Elena Yaneth Lopez	NOMBRE:	ABRAHAM DARIO MIRANDA GONZALEZ
CEDULA DE CIUDADANIA:	52.xxx.xxx	CEDULA DE CIUDADANIA:	1.067.860.720
CARGO:	Responsable de Servicio	CARGO:	APOYO A LA SUPERVISION

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**	03	**MES**	07	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113883-CCCP 08-004- PUENTE COLORADO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: **7947-2025**

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 39	**No de Variable: 11**
Se evidencia que en el comedor cuenta con un solo termómetro para toma de temperaturas, incumpliendo con el anexo técnico	Continua con la totalidad de las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta del 08/04/2025: Láminas en unión pared-techo en área de proceso con pintura deteriorada.

No de Variable: NA	**No de Variable: NA**

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
ABRAHAM MIRANDA
Nombres y Apellidos
1067860720
Cédula de Ciudadanía