ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	13	8	2025	Hora Inicio	9:50 a. m.	Hora Finalización	4:40 p. m.

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: **249**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **230** Total Asistencia del Día: **222** Total Histórico de Asistencia: **20532**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	CUCHUCO DE CEBADA		
	HABICHUELA		
	PAPA		
	CARNE DE RES		
Cereal	ARROZ		
	PIMENTÓN		
Verdura o ensalada	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA,MANZANA Y CREMA DE LECHE	17,4	17,85

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE CERDO		
	NARANJA		
Tubérculo o plátano	PLATANO MADURO		
Bebida de fruta	MORA	16,5	17
	LECHE	53,6	54
Postre	UVAS	9,8	10,5
	YOGURT	11,9	12

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**: **04 07 2025** 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__**04**___ Mes ___**07**___ Año ____**2025**___	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__**04**___ Mes __**07**___ Año ___**2025**_ **23 beneficiarios masiva** **13 Nuevos** **13/07/2025 ENVIADO** **13/07/2025 AVALADO POR SDIS**	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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:** **SUBRED CENTRO ORIENTE**	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	DISTRIPOLLO MAC 3	14/05/2025	FAVORABLE	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
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	DISTRIPOLLO MAC 3	LCN 778	5/09/2024	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/202	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	17/08/202	FAVORABLE
Pulpas	EL EDEN DE LAS PULPAS	LZU 413	27/02/2025	_____

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [ ] NC [X] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	**SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA**	**80,1**	**71,6**
Cereal	**ARROZ CON PIMENTÓN**	**91**	**80,2**
Proteína	**LOMO DE CERDO EN SALSA DE NARANJA**	**65,1**	**65**
Ensalada o Verdura	**ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE**	**6**	**0,3**
Tubérculo o Plátano	**TAJADA DE PLÁTANO MADURO**	**72**	**65,8**
Bebida de Fruta	**SORBETE DE MORA**	**1,7**	**5,8**
Postre	**UVAS CON YOGURT**	**5,3**	**4,6**

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

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

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

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

Nº			Nº		
30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**KARINA MOSQUERA**	**4/07/2025**
2	**AMALIA CRUZ**	**4/07/2025**
3	**LIZ MARINA LÓPEZ**	**4/07/2025**
4	**HERMES BOLAÑOS**	**4/07/2025**
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	**LINA MARIA SANCHEZ (AUXILIAR)**	**22/04/2025**
7	**VALERIA RODRIGUEZ (NUTRICIONISTA**	**24/04/2025**
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 **06** Año **2025** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **28** Mes **06** 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 [ ] NA [ ] **5/08/2025**	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 [ ] 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
12:13 m	39	41	Ninguna
1:00 p. m.	80	86	
2:42 p. m.	207	210	
3:00 p. m.	212	213	
3:30 p. m.	222	222	
Total	222	222	

Se realiza visita de supervisión al comedor Puente Colorado
Variables 4,: No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.
Variable 33: No aplica, dado que no requirio tomar acciones correctivas, los resultados fueron conformes.
Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.
Varaible 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.
Cuenta con 3 autorizaciones para alimento de consumo en casa.
Se evidencia intercambio en el menú 1 semana 1 del dia 11/08/2025 de fruta del postre se da papaya a cambio de fresa, de igual manera para el menpu 4 semana 1 del día 14/08/2025 se cambia la fruta del postre se da pera a cambio de manzana.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios. Gloria Marin Responsable del servicio. CC 52.736.570 B16

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 4 semana 1 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: lomo de cerdo en salsa de naranja, tajada de plátano maduro, no se ajustan al peso establecido en anexo.	Próxima Visita
O	16	Se evidencia que no se encuentra el registro de las entradas y salidas actualizado se encuentra hasta el día 11/08/2025, adicional se observa que no coincide las existencias con los alimentos que según minuta debieron salir y recepción deberían tener como arveja en formato deberían disponer de 23,12 kg y en existencias hay 13,5 kg, la habichuela se encuentra prealistada, sin embargo, no se encuentra registro de peso de perdida del producto, queso campesino en remisión y en formato de entradas y salidas reporta 2,5 kg , sin embargo en existencias hay 5,90 kg. Se encuentra registrado ingreso de 4 kg de corazón de pollo en formato de entradas y salidas y no había existencias del producto.	Próxima Visita
O	22	Se evidencia que no se realizó el registro de temperaturas en formato de preparaciones para sorbete, adicional se encuentra el registro hasta el día 11/0872025, no cuenta con registro día 12/08/2025. Se observa que no se realiza la preparación adecuada del plátano maduro tajado, dado que se una vez se ha sacado del aceite y se mantiene en olla a presión se devuelve al aceite caliente para calentarlo, no ejecutando los procedimientos adecuadamente.	Próxima Visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	11	20/6/2025	13/08/2025 Se evidencia que se cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria, se observa que se realizó mantenimiento de pintura a laminas en unión pared techo del área de preparación.	X		CERRADO		
O	39	11/7/2025	13/08/2025 Se evidencia que se cambio el vaso de la licuadora que se encontraba roto. Se observa 2 mesas del servicio en área de salón comedor rotas.		X	ABIERTO		
O	1	11/7/2025	13/08/2025 Se evidencia que se aplica los procedimientos de Planificación alimentaria adecuadamente.	X		CERRADO		
O	18	11/7/2025	13/08/2025 Se evidencia que se encuentra los alimentos rotulados con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Sin embargo, se observa que no se realiza almacenamiento adecuado de carnes en congelador, dado que se almacena vísceras encima de la pechuga de pollo, siendo de riesgo de contaminación cruzada por goteos y fugas de agua sangre de las vísceras.		X	ABIERTO		
O	35	11/7/2025	13/08/2025 Se evidencia que el personal manipulador cuenta con uñas cortas y limpias, sin embargo, se observó que no se garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, dado que se adiciona una bolsa de leche coagulada a la preparación del sorbete de mora, la cual una vez adicionada se saca con la espumadera parte de la misma.		X	ABIERTO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Gloria Yorton	Hilena Monroy R
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52276570	52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SAN CRISTOBAL	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113883-CCCP 08-004- PUENTE COLORADO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	13/8/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	222	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113883	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	3	NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	281	261	255	301	271	294	253	274												3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	97%	94%	111%	100%	109%	94%	101%													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	LOMO DE CERDO EN SALSA DE NARANJA	LOMO DE CERDO EN SALSA DE NARANJA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	77	79	82	77	91	83	76													1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	121%	105%	108%	112%	105%	125%	114%	104%													
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	1	1	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	166	149	156	160	142	164	165												3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	103%	93%	97%	99%	88%	102%	102%													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	13	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	61	78	67	85	85	92	88	79												3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	72%	92%	79%	100%	100%	108%	104%	93%													
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	65	61	79	60	61	74	73													1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	94%	88%	114%	87%	88%	107%	106%													
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	1	1	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	295	320	286	306	325	321	293	299												3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	107%	95%	102%	108%	107%	98%	100%													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	UVAS CON YOGURT	UVAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	84	70	78	102	86	89	86												3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	100%	83%	93%	121%	102%	106%	102%													
					CALIFICACIÓN	3	3	1	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:	Gladys	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Gloria Yorlan	NOMBRE:	Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52176570	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52696524
CARGO:	Responsable del servicio.	CARGO:	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:	**SAN CRISTOBAL**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113883-CCCP 08-004- PUENTE COLORADO**		
DIRECCIÓN:	**CARRERA 16B ESTE # 42 C 55 SUR**	TELÉFONO:	**6019464937**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**13/8/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	**SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
LOMO DE CERDO EN SALSA DE NARANJA	**LOMO DE CERDO EN SALSA DE NARANJA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	**ARROZ CON PIMENTÓN**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	**ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	**TAJADA DE PLÁTANO MADURO**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MORA	**SORBETE DE MORA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
UVAS CON YOGURT	**UVAS CON YOGURT**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Gloria Hernn N.

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	13	MES	08	AÑO	2025

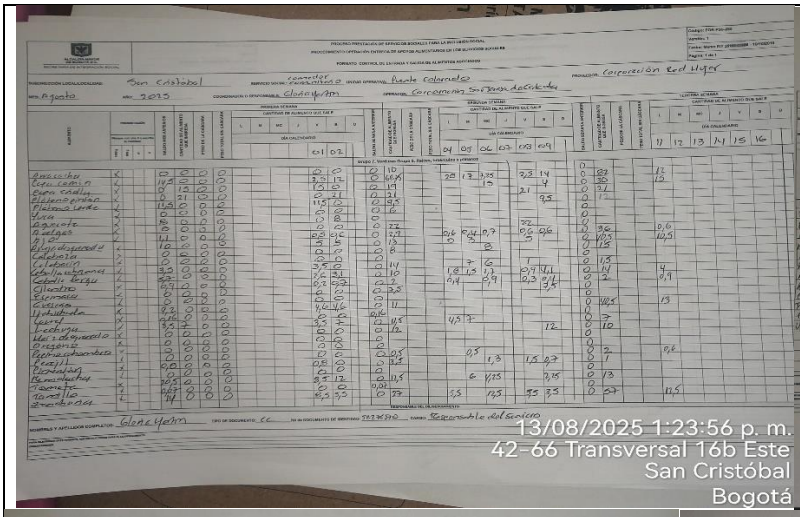
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

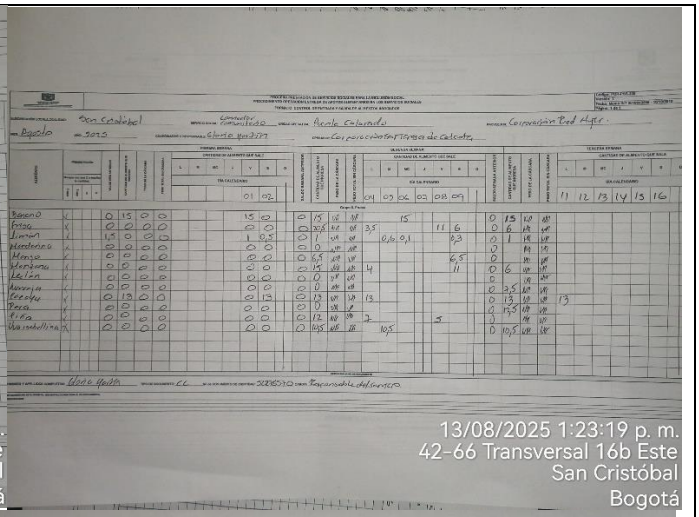
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113883-CCCP 08-004- PUENTE COLORADO

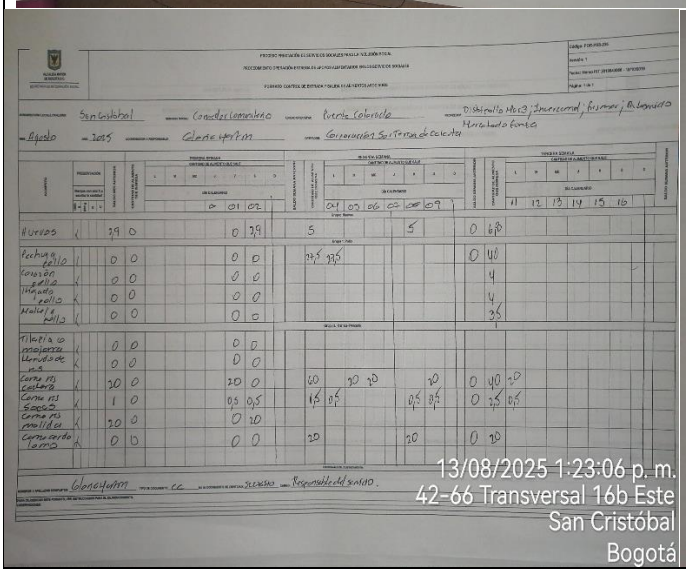
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7947-2025

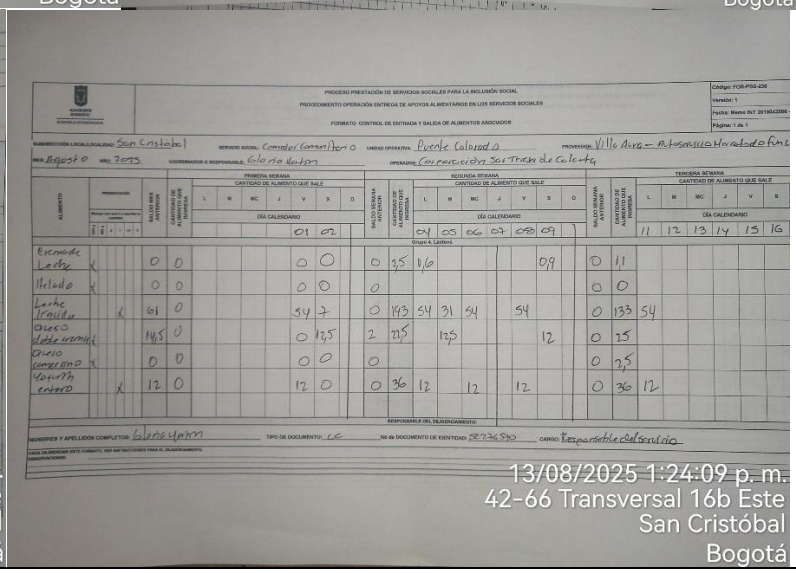
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ■ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE













Variable 16: Se evidencia que no se encuentra el registro de las entradas y salidas actualizado se encuentra hasta el día 11/08/2025, adicional se observa que no coincide las existencias con los alimentos que según minuta debieron salir y recepción deberían tener como arveja en formato deberían disponer de 23,12 kg y en existencias hay 13,5 kg, la habichuela se encuentra prealistada, sin embargo, no se encuentra registro de peso de perdida del producto, queso campesino en remisión y en formato de entradas y salidas reporta 2,5 kg , sin embargo en existencias hay 5,90 kg. Se encuentra registrado ingreso de 4 kg de corazón de pollo en formato de entradas y salidas y no había existencias del producto.

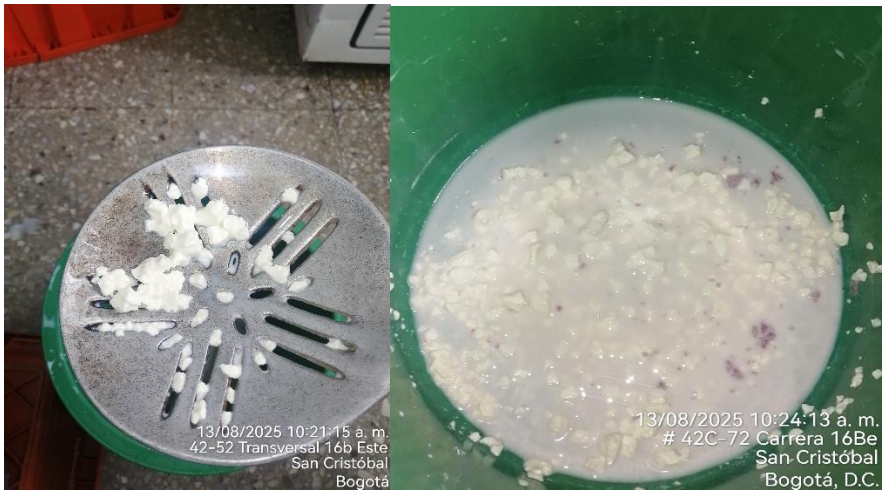




Variable 39: 13/08/2025 Se evidencia que se cambio el vaso de la licuadora que se encontraba roto. Se observa 2 mesas del servicio en área de salón comedor rotas..



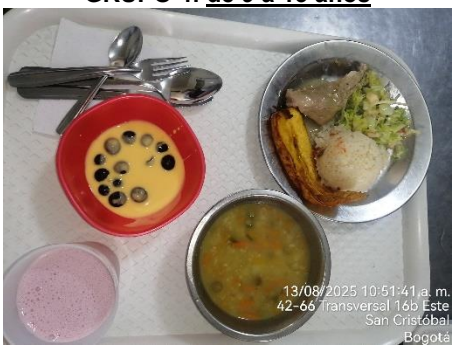
Variable 18: 13/08/2025 Se evidencia que se encuentra los alimentos rotulados con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Sin embargo, se observa que no se realiza almacenamiento adecuado de carnes en congelador, dado que se almacena vísceras encima de la pechuga de pollo, siendo de riesgo de contaminación cruzada por goteos y fugas de agua sangre de las vísceras.



Variable 35: 13/08/2025 Se evidencia que el personal manipulador cuenta con uñas cortas y limpias, sin embargo, se observó que no se garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, dado que se adiciona una bolsa de leche coagulada a la preparación del sorbete de mora, la cual una vez adicionada se saca con la espumadera parte de la misma.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 3

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

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