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	26	6	2025	Hora Inicio	7:50	Hora Finalización	15:30

Capítulo 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: 218 Total Histórico de Asistencia: 11022

Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
1	Aplica los procedimientos de Planificacion 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 *5.1.1.2. Ciclo de menus.*	X		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Papa Criolla	3,86	4,6
	Yuca blanca	5,96	7,45
Cereal	Arroz	16,58	16,63
	Cebolla Junca	0,74	0,8
Verdura o ensalada	Cebolla cabezona	6,63	6,7
	Tomate	5,81	5,8
	Mayonesa	1,03	1,03

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne	19,48	20
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Maracuya	16,27	17
	Azucar	1,33	1,4
Postre	Pera	10,79	11
	Queso doble crema	12,18	12,3

Powered by CamScanner

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 [ ]
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 [ ] NC [X] 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 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
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 Vehiculo	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:

Powered by CamScanner

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frio son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C 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 periodos 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 dia, 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 [ ] NC [X] 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 dia 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 Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	88	70
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	89	87
Proteina	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	89	77
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	5,6	5,1
Tubérculo o Platano	EN EL SANCOCHO	____	____
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYA	3,2	4,5
Postre	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	3,6	6

Powered by CamScanner

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

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

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

Powered by CamScanner

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 de 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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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	39	39	Se evidencia coincidencia entre registro del sistema y firmas.
1:00 p. m.	133	143	
2:00 p. m.	185	185	
3:00 p. m.	218	218	
3:30 p. m.			
Total	218	218	

Powered by CamScanner

Variable 4 NA. Se Verifica cumplimiento en el mes de diciembre
Variable 46 NA La corporacion no ofe to aporte economico adicional pa a la contratacion de profesional en nutricion y dietetica
Variable 10 NA En tiempos de 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
Se evidencia ingreso constante de animales (Caninos) dentro del comedor.
Durante la revision se evidencia faltante de 900 gramos de pera para el postre, el asociado adquiere el faltante de materia prima en tienda de barrio.
Se evidencia entrega de alimentos correspondiente a minuta patron del grupo edad de 1 a 2 años a la beneficiaria Eliana Isabella Moyano Diaz cuya edad es de 3 años
Se socializa acta con responsable del comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En relación a la variable 20: Se realizó el cruce de desnaturalización y se envio correo al proveedor informando la situación y solicitando el envio de la cantidad de mandarina desnaturalizada, se aclara que esa mandarina es para la minuta del día 11 y el peso bruto se encontraba completo. Ya que la mandarina se recibio con un 1,5 kg de más. Gloria Stella Jiménez Nava. CC 52.xxx.xxx bte. Responsable del servicio.

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	18	No se evidencian las materias, carnicas, abarrotes, fruver y lacteos rotuladas con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento.	Proxima Visita
R	20	Se evidencia 1.5 kg de mandarina con moho, y se procede a desechar desnaturalizando.	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	26/06/2025. 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	14	20/06/2025	26/06/2025. Se cuenta con autorización sanitaria del proveedor de pollo Distripollo Mac 3 con fecha del 16/06/2025	X		Cerrado		
O	12	20/06/2025	26/06/2025 No se cuenta con uvas pasas en inventario para poder evidenciar observacion subsanada.		X	Abierto		
O	33	20/06/2025	26/06/2025. Se cuenta con capacitacion realizada por nutricionista el 21/06/2025 sobre limpieza y desinfeccion en utensilios	X		Cerrado		
O	37	20/06/2025	26/06/2025. Se cuenta con examenes médicos conformes de las manipuladoras Karina Mosquera Y Amalia Cruz	X		Cerrado		
O	32	20/06/2025	26/06/2025. Se cuenta con resultados conformes en frotis de manos según parametros establecidos.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Gloria Stella Yarton Novoa	Andrés Felipe Orozco C.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52276570	1.081.921.965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a Supervisión.
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN, PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023039942 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD	SAN CRISTOBAL	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA	113883-CCCP 08-004- PUENTE COLORADO	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	26/6/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY	218	CODIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113883-CCCP 08-004	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TECNICA	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO		NUMERO DE MENU	10	NUMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENU PROGRAMADO	MENU REALIZAR	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	8	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	318	333	302	274	286	278	315	304													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	111%	101%	91%	95%	93%	105%	101%														
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	77	77	75	77	76	77	75													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	105%	105%	103%	105%	104%	105%	103%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	162	173	160	177	171	175	171	170													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	107%	99%	110%	106%	109%	106%	106%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	86	84	82	84	92	79	79													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	101%	99%	96%	99%	108%	93%	93%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	311	323	329	317	330	298	296	293													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	108%	110%	106%	110%	99%	99%	98%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	87	87	90	92	85	87	87													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	104%	104%	107%	110%	101%	104%	104%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																					3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION.	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	Gloria Yerm	NOMBRE	Andrés Felipe Orozco C.
CÉDULA DE CIUDADANIA	52275[illegible]	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1018421985
CARGO	Responsable del servicio	CARGO	Apoyo a la supervisión

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERISTICAS 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)	**26/06/2025**	OPERADOR	**CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	**SANCOCHO**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	**CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS**	1	6	6	6	6	6	3	Carne con exceso de grasa (nervio)
		2	6	6	6	6	6		
		3	6	6	6	6	6		
ARROZ CON CILANTRO	**ARROZ CON CILANTRO**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	**ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYA	**JUGO DE MARACUYA**	1	6	6	6	6	6	3	Se percibe jugo con sabor excesivamente acido
		2	6	6	6	6	6		
		3	6	6	6	6	6		
PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	**PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA**	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrés Felipe Orozco C.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Gloria S. Martín.

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**	26	**MES**	6	**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

	
Variable 18: No se evidencian las materias, cárnicas, abarrotes, fruver y lácteos rotuladas con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento.	Variable 20: Se evidencia 1.5 kg de mandarina con moho, y se procede a desechar desnaturalizando.



Variable 11. 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.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA
SEMANA N° 2 MENÚ: 10

GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1.081.921.965
Cédula de Ciudadanía