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

Fecha de Visita	4	7	2025	Hora Inicio	8:50 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7990-2025** Nombre Asociado: CORPORACIÓN SUA ZA CONFORMACION Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES UNA PROPUESTA ALTERNATIVA DE DESARROLLO

Nombre Comedor Comunitario : 123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ

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

Nombre Responsable del Servicio: ELIANA ZARATE

2. Ubicación

Localidad: KENNEDY Barrio: MARIA PAZ Dirección: KR 82C 5A 22 SUR

Tel: _____ Cel.: 3177713652 Correo Electrónico: MARIAPAZ7990-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 300

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 283 Total Histórico de Asistencia: 14968

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	22,8	22,9

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa mora	21,6	22
	Leche	70,2	71
Postre	Banano	17,8	19,1
	Yogurt	15,4	16

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 __09___ Mes __05__ Año __2025____ **Fecha: Estandarización**: Día _ 17__ Mes __06___ Año ___2025___ **Fecha Procedimiento:** Día __06___ Mes __05___ Año __2025____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __06___ 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 __21___ Mes __06___ Año ___2024____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __28__ Mes __05___ Año _2025_____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día ___18__ Mes ___06__ 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 __27___ Mes __06___ Año ____2025___ El 27/06/2025 se realizó toma de talla y peso de 3 beneficiarios nuevos. La toma masiva se programo para la segunda semana de julio de 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 CON REQUERIMIENTOS_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __87,5__ % **Fecha:** Día: __16____ Mes: ___08___ Año: _2024_____ **Nº Acta:** ____AS02E 133248_____ **Hospital/Subred:** _____SUR OCCIDENTE_____	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	**EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0034570-2024**
Queso	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0026008-2023**
Yogurt	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-003367-2017**
Helado	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0017125-2022**
Crema de leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	_____
Huevos	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	_____
Pescado	**FRESMAR**	**6/11/2024**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Pulpas	**DELIPULPAS**	**23/08/2024**	**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	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	**SMB 920**	**8/10/2024**	**FAVORABLE**
Carne	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**FAVORABLE**
Leche	**MAKRO**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Queso	**MAKRO**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MAKRO**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	**WHO 764**	**31/08/2024**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**LZN 016**	**17/08/2024**	**FAVORABLE**
Pulpas	**DELIPULPAS**	**MMZ 677**	**4/07/2024**	**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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACON	70,6	68,1
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	93	83,9
Proteína	CARNES DE RES ASADA EN TROZOS	77,2	72,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	3,4	5,1
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLA FRITA	66,3	68,5
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	2,9	2,1
Postre	BANANO CON YOGURT	3,1	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

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 [ ] Última toma el 18/06/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ] **Tema**: 17/06/2025 BPM: Personal manipuladora de alimentos. **Nota:** no han realizado la socialización del plan de saneamiento establecido para el primer mes de ejecución.

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	17/06/2025
2	YESLEYDA MIRANDA	17/06/2025
3	TANIA VALENTINA RODRIGUEZ	17/06/2025
4	SANDRA PATRICIA SOACHA	17/06/2025
5	CARMEN CRUZ	17/06/2025
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	27/07/2024
2	OLGA LUCIA SANDOVAL	_____
3	TANIA VALENTINA RODRIGUEZ	20/12/2024
4	CARMEN CRUZ	28/04/2025
5	CAROL RAMIREZ (AUX ADMINSITRATIVA)	11/06/2025
6	ELIANA ZARATE (RESPONSABLE DEL SERVICO)	6/05/2025
7	LILIANA ARGEL (NUTRICIONISTA)	6/06/2025
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.	17/06/2025 personal manipulador de alimentos. 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 __28___ Mes ___05__ Año ___2025____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día _28__ Mes __05___ Año ___2025____ **Fecha Divulgación:** Día _26__ 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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día ___14__ Mes __05___ Año __2025_____	C [X] NC [ ] NA [ ] 14/05/2025 Por SEINCOF

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	49	49	Ninguno
1:00 p. m.	208	208	
2:00 p. m.	283	283	
3:00 p. m.	283	283	
3:30 p. m.	283	283	
Total	283	283	

Se realiza seguimiento a convenio 7990-2025. Se identificó entrega de menú 17, Se evidenció intercambio de componente bebida, el Asociado suministró pulpa de mora en lugar de la preparación programada correspondiente a pulpa de fresa.
Ítems No aplica:
Ítem 4. No aplica dado que aún no se ha suministrado menú especial.
Ítem 10. No aplica, dado que se encuentran en tiempos de ejecución.
Ítem 33. No aplica dado que los resultados microbiológicos se encuentran dentro de los rangos establecidos.
Ítem 34. No aplica dado que no se presento evento de ETA.
Ítem 46. No aplica, dado que no ofertaron aporte adicional para nutricionista.
Alerta infraestructura: Se evidencia desprendimiento de pintura en medias cañas y pared del área de bodega, así como baldosa rota en mesón de lavado del área de preparación de alimentos.
Se socializó acta con el responsable del Asociado y se dejó copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	17	Se evidencia desviación en el diligenciamiento de los formatos de "Control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación (FORPSS-238) y (FORPSS-239, dado que se encuentran diligenciados hasta el 10/07/2025, sin embargo, para el día de la visita la fecha corresponde al 04/07/2025.	Próxima visita
O	37	Se evidencia que el Asociado no cuenta con los soportes de exámenes médicos de la manipuladora de alimentos Olga Lucia Sandoval, que se encuentra realizando un reemplazo para el día 04/07/2025	Próxima visita
O	36	Se evidencia que el Asociado aun no ha realizado la socialización del plan de saneamiento básico correspondiente al primer mes de ejecución establecido en el anexo técnico.	Próxima visita

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	10 de 10

Capítulo II: 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	13	25/06/2025	04/07/2025: Se evidencia la totalidad de la materia prima del día de la visita y del día siguiente.	x		Cerrado		
O	16	25/06/2025	04/07/2025: Se evidencia formatos de recepción de materia prima y entradas y salidas a la fecha.	x		Cerrado		
O	35	25/06/2025	04/07/2025: Se evidencian uso adecuado de petos.	x		Cerrado		
O	39	22/05/2025	04/07/2025: Se evidencia que el comedor aún no cuenta con el menaje completo requerido para la cobertura del comedor, faltan 100 platos pandos en acero inoxidable y 300 platos de sopa en acero inoxidable, falta 1 olla a presión de 13 a 15 litros, se observa recipiente plástico de ensalada roto, la estufa de gas presenta desprendimiento de hollín y óxido en base, el equipo de congelación sin manija y adicionalmente se identifico una olla con tapa rota y desprendimiento de pintura y oxidó en equipo de refrigeración, así como desprendimiento de malla de equipo.		x	Abierto	X	
O	41	16/06/2025	04/07/2025: Se evidencia divulgación del manual de buenas practicas de prevención de pérdidas y desperdicios al talento humano, con fecha del 26/06/2025	x		Cerrado		
O	43	16/06/2025	04/07/2025: Se evidencia que el Asociado ajusto el código de colores para elementos de aseo y retiro el amonio cuaternario vencido, sin embargo, aún no cuenta con la sustancia establecida para realizar el plan de choque de limpieza y desinfección establecido en el plan de saneamiento.		x	Abierto		

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
ELIANA MARCELA ZARATE VELASCO	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Eliana Zarate	KAROL A CASTELBLANCO- C
Firma	Firma
1016009582	1010182637
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-P60-262 | Versión: 3 | Fecha: Memo I2023303942 - 28/12/2022 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA	MARIA PAZ	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	4/07/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY	283	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	123027-CCCP 28-012 MARÍA PAZ	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	17	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	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	13	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	266	269	284	265	280	280	337	258	286	269	255	291	271								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	100	105	98	104	104	125	96	106	100	94	108	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	CARNES DE RES ASADA EN TROZOS	CARNES DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	77	53	75	76	84	77	67	78	73	76	75	77								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	105	73	103	104	115	105	92	107	100	104	103	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	155	154	162	162	150	170	177	180	163	150	157	153	143								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	96	101	101	93	106	110	112	101	93	98	95	89									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1									
Mayor a 14 años	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	88	80	84	83	82	85	83	80	83	74	79	78								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	104	94	99	98	96	100	98	94	98	87	93	92									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
Mayor a 14 años	13	PAPA CRIOLA FRITA	PAPA CRIOLA FRITA	53	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	51	54	58	53	51	49	52	58	51	56	55	56								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	145	96	102	109	100	96	92	98	109	96	106	104	106									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	264	300	274	321	327	305	320	312	314	314	323	329								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	88	100	91	107	109	102	107	104	105	105	108	110									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	90	81	80	87	78	80	74	87	79	81	79	77								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	107	96	95	104	93	95	88	104	94	96	94	92									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Elicha Zarate
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Elicha Zarate
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1016009582
CARGO:	Responsable vivienda

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	KAROL A. CASTELBLANCO C
NOMBRE:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.182.637
CARGO:	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.	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	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ		
DIRECCIÓN:	KR 82C 5A 22 SUR	TELÉFONO:	3177713652
FECHA (dd/mm/aaaa):	4/07/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN SUA ZA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNES DE RES ASADA EN TROZOS	CARNES DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLA FRITA	PAPA CRIOLA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Ninguno.

FIRMA PROFESIONAL: KAROL A. CASTELBLANCO C.

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Eliana Zarate

NOMBRES Y APELLIDOS: Eliana Zarate

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**	04	**MES**	07	**AÑO**	2025

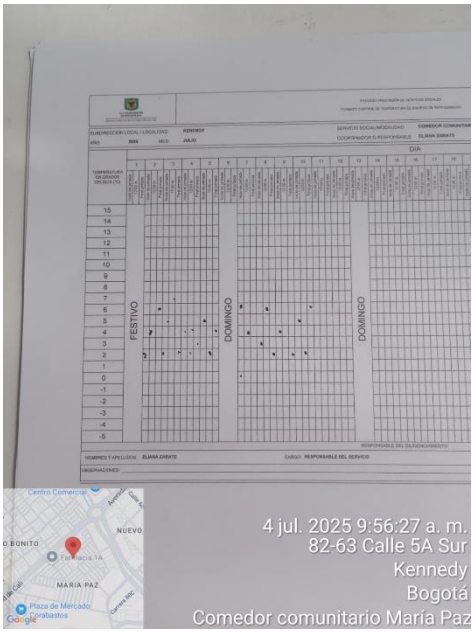
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7990-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 17 **Descripción**: Se evidencia desviación en el diligenciamiento de los formatos de "Control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación (FORPSS-238) y (FORPSS-239, dado que se encuentran diligenciados hasta el 10/07/2025, sin embargo, para el día de la visita la fecha corresponde al 04/07/2025.	**No de Variable: 37** **Descripción**: Se evidencia que el Asociado no cuenta con los soportes de exámenes médicos de la manipuladora de alimentos Olga Lucia Sandoval, que se encuentra realizando un reemplazo para el día 04/07/2025.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

No de Variable: 36 **Descripción**: Se evidencia que el Asociado aún no ha realizado la socialización del plan de saneamiento básico correspondiente al primer mes de ejecución establecido en el anexo técnico.	**No de Variable: 39** **Descripción**: 04/07/2025: Se evidencia que el comedor aún no cuenta con el menaje completo requerido para la cobertura del comedor, faltan 100 platos pandos en acero inoxidable y 300 platos de sopa en acero inoxidable, falta 1 olla a presión de 13 a 15 litros, se observa recipiente plástico de ensalada roto, la estufa de gas presenta desprendimiento de hollín y óxido en base, el equipo de congelación sin manija y adicionalmente se identificó una olla con tapa rota y desprendimiento de pintura y oxidó en equipo de refrigeración, así como desprendimiento de malla de equipo.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

No de Variable: 43 **Descripción**: 04/07/2025: Se evidencia que el Asociado ajusto el código de colores para elementos de aseo y retiro el amonio cuaternario vencido, sin embargo, aún no cuenta con la sustancia establecida para realizar el plan de choque de limpieza y desinfección establecido en el plan de saneamiento	**No de Variable: Aleta infraestructura** **Descripción**: Alerta infraestructura: Se evidencia desprendimiento de pintura en medias cañas y pared del área de bodega, así como baldosa rota en mesón de lavado del área de preparación de alimentos.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 17

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

Apoyo a la supervision
Karol Andrea Castelblanco Camargo
Nombres y Apellidos
1010182637
Cédula de Ciudadanía