

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 11			
Fecha de Visita: <u>06 10 2025</u>	Hora Inicio: <u>08:10</u>	Hora Finalización: <u>03:35</u>			
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA					
1. Identificación N° Convenio/Vigencia: <u>7990-2025</u> Nombre Asociado: <u>Corporación JAZA</u> Nombre Comedor Comunitario: <u>123027 cccp 08-012 María Pó</u> Fecha Inicio Operación: <u>05-05-2025</u> Fecha Final Operación: <u>31-12-2025</u> Nombre Responsable del Servicio: <u>Elisaveth Zorarte</u>					
2. Ubicación Localidad: <u>Kennedy</u> Barrio: <u>María Pó</u> Dirección: <u>Cra 82C 5A-22 Sur</u> Tel: <u>6014942267</u> Cel: <u>3177713652</u> Correo Electrónico: <u>marinapoz7990-2025@outlook.com</u>					
3. Cobertura Cobertura Diaria Contratada: <u>300</u> N° Personas Beneficiarias en Atención: <u>300</u> Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: <u>300</u> Total Asistencia del Día: <u>295</u> Total Histórico de Asistencia: <u>36.786</u>					
Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD					
Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒
N°	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 numeral 5.1.1.1.2. Ciclo de menús				C ☒ NC ☐ NA ☐
		Peso Neto			
	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	
5	Sopa o cazuela	Conchus	3,1	3,1	
		Cilantro	0,3	0,3	
		Cardenar	0,6	0,6	
Cereal	Ayroz	19,7	19,7		
	Cilantro	0,9	0,9		
Verdura o ensalada	Perejil	0,8	0,8		
	Nayona	2,3	2,3		
		Peso Neto			
	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	
	Proteína				
	Tubérculo o plátano	Papa Criol	18,6	18,5	
	Bebida de fruta	mango	21,6	22,0	
		Leche	70,4	71,0	
Postre	Fresas	12,6	12,6		
	Yogurt	15,4	15,4		

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Integración Social</small>		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	2 de 11
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento			
6	<p>Cualifica el 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.</p> <p>Fecha Minuta Patrón: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha de Procedimiento: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p>	<p>Fecha Estandarización: Día <u>05</u> Mes <u>09</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día <u>06</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p>			
Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	<p>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.</p> <p>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día <u>21</u> Mes <u>06</u> Año <u>2025</u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios: Día <u>12</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u></p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	8	<p>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.</p> <p>Fecha Toma de datos antropométricos: Día <u>22</u> Mes <u>09</u> Año <u>2025</u></p> <p style="text-align: center; font-size: 1.2em;">26 datos</p>	C ☐ NC ☒ NA ☐
9	<p>Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐
Categoría 3. Subcomponente Salubridad					
3.1. Concepto Sanitario					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento			
11	<p>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 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</p> <p>Concepto: <u>Fav. Requerimientos</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>89</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>15</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2025</u> N° Acta: <u>A002C.149877</u></p> <p>Hospital / Subred: <u>sur Occidente</u></p>	C ☐ NC ☒ NA ☐			
3.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
3.2.1. Compra de Alimentos					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	<p>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 cármicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.</p>	C ☐ NC ☒ NA ☐	13	<p>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 <i>Compra de Alimentos</i>.</p> <p>Se adquiere cármicos, 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.</p>	C ☐ NC ☒ NA ☐

		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 3 de 11																																																								
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																								
14	<p>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, cárnico, 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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> <th>Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Triunfo</td> <td>20-09-25</td> <td>Favorable</td> <td>AS: 30-06-20</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Triunfo</td> <td>20-09-25</td> <td>Favorable</td> <td>AS: 30-06-20</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Makro</td> <td>20-08-25</td> <td>Fav. Requerimien</td> <td>ESA003459-24</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Makro</td> <td>20-08-25</td> <td>Fav. Requerimien</td> <td>ESA0026-08-23</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Makro</td> <td>20-08-25</td> <td>Fav. Requerimien</td> <td>ESA003367-17</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Makro</td> <td>20-08-25</td> <td>Fav. Requerimien</td> <td>ESA0013125-22</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Makro</td> <td>20-08-25</td> <td>Fav. Requerimien</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Makro</td> <td>20-08-25</td> <td>Fav. Requerimien</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresmar</td> <td>06-11-24</td> <td>Fav. Requerimien</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Dely Pulpas</td> <td>22-08-25</td> <td>Favorable</td> <td>PSA0002630-20</td> </tr> </tbody> </table>			Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	El Triunfo	20-09-25	Favorable	AS: 30-06-20	Carne	El Triunfo	20-09-25	Favorable	AS: 30-06-20	Leche	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	ESA003459-24	Queso	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	ESA0026-08-23	Yogurt	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	ESA003367-17	Helado	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	ESA0013125-22	Crema de leche	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	-	Huevos	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	-	Pescado	Fresmar	06-11-24	Fav. Requerimien	-	Pulpas	Dely Pulpas	22-08-25	Favorable	PSA0002630-20	C ☐ NC ☒ NA ☐	
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																								
Pollo	El Triunfo	20-09-25	Favorable	AS: 30-06-20																																																								
Carne	El Triunfo	20-09-25	Favorable	AS: 30-06-20																																																								
Leche	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	ESA003459-24																																																								
Queso	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	ESA0026-08-23																																																								
Yogurt	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	ESA003367-17																																																								
Helado	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	ESA0013125-22																																																								
Crema de leche	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	-																																																								
Huevos	Makro	20-08-25	Fav. Requerimien	-																																																								
Pescado	Fresmar	06-11-24	Fav. Requerimien	-																																																								
Pulpas	Dely Pulpas	22-08-25	Favorable	PSA0002630-20																																																								
3.2.2. Transporte de Alimentos																																																												
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																								
15	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Alimento</th> <th>Proveedor</th> <th>Placa Vehículo</th> <th>Fecha Concepto Sanitario</th> <th>Concepto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pollo</td> <td>El Triunfo</td> <td>SKM 154</td> <td>07-10-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresmar</td> <td>SMR 920</td> <td>08-10-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Triunfo</td> <td>SKM 154</td> <td>07-10-2024</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Makro</td> <td>WHO 769</td> <td>09-05-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Makro</td> <td>WHO 769</td> <td>09-05-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Makro</td> <td>WHO 769</td> <td>09-05-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Makro</td> <td>WHO 769</td> <td>09-05-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Makro</td> <td>WHO 769</td> <td>09-05-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Makro</td> <td>WCK 306</td> <td>13-06-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Dely Pulpas</td> <td>MWZ 677</td> <td>09-07-2025</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>			Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	El Triunfo	SKM 154	07-10-2024	Favorable	Pescado	Fresmar	SMR 920	08-10-2024	Favorable	Carne	El Triunfo	SKM 154	07-10-2024	Favorable	Leche	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable	Queso	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable	Yogurt	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable	Helado	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable	Crema de leche	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable	Huevos	Makro	WCK 306	13-06-2025	Favorable	Pulpas	Dely Pulpas	MWZ 677	09-07-2025	Favorable	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																								
Pollo	El Triunfo	SKM 154	07-10-2024	Favorable																																																								
Pescado	Fresmar	SMR 920	08-10-2024	Favorable																																																								
Carne	El Triunfo	SKM 154	07-10-2024	Favorable																																																								
Leche	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable																																																								
Queso	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable																																																								
Yogurt	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable																																																								
Helado	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable																																																								
Crema de leche	Makro	WHO 769	09-05-2025	Favorable																																																								
Huevos	Makro	WCK 306	13-06-2025	Favorable																																																								
Pulpas	Dely Pulpas	MWZ 677	09-07-2025	Favorable																																																								
3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos																																																												
N°	Variable			Nivel de Cumplimiento																																																								
16	<p>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</p>			C ☐ NC ☒ NA ☐																																																								



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

4 de 11

4.2.4. 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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FORPSS-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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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-028) 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 ☐ NA ☐
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	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 pizar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C ☐ 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 ☐ 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 servicio y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C ☒ 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. <table><thead><tr><th>Grupo de Alimentos</th><th>Preparación del Día</th><th>T1 °C</th><th>T2 °C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sopa o Cazuela</td><td>Sopa de Conchitos</td><td>84</td><td>70</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>Arroz con cilantro</td><td>92</td><td>90</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>Carne Res Asada</td><td>59,4</td><td>71</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>Verduras cocidas + Mayon</td><td>14,6</td><td>8,9</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>Papa Criolla Dorada</td><td>74</td><td>72</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>Sorbete de mango</td><td>9,7</td><td>4,3</td></tr><tr><td>Postre</td><td>Fresas con yogurt.</td><td>5,6</td><td>6,0</td></tr></tbody></table>	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	Sopa de Conchitos	84	70	Cereal	Arroz con cilantro	92	90	Proteína	Carne Res Asada	59,4	71	Ensalada o Verdura	Verduras cocidas + Mayon	14,6	8,9	Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Dorada	74	72	Bebida de Fruta	Sorbete de mango	9,7	4,3	Postre	Fresas con yogurt.	5,6	6,0	C ☐ NC ☒ NA ☐
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																															
Sopa o Cazuela	Sopa de Conchitos	84	70																															
Cereal	Arroz con cilantro	92	90																															
Proteína	Carne Res Asada	59,4	71																															
Ensalada o Verdura	Verduras cocidas + Mayon	14,6	8,9																															
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Dorada	74	72																															
Bebida de Fruta	Sorbete de mango	9,7	4,3																															
Postre	Fresas con yogurt.	5,6	6,0																															

		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 5 de 11					
4.2.6. 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 servicio 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 servicio, sobre la porción individual.	C ☒	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 ☒	NC ☐	NA ☐
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas 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 servicio.	C ☒	NC ☐	NA ☐	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son características en cada una de las preparaciones listas para servir.	C ☒	NC ☐	NA ☐
Nº	Variables					Nivel de Cumplimiento			
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servicio, 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 ☒	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 ☐	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 ☒	NC ☐	NA ☐
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos 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 ☐	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 ☐
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 ☒	
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 ☐	NA ☐	

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
36	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Maria del Carmen Sánchez</td><td>05-09-2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>Lucely Ramos</td><td>05-09-2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>Carmenta González Parra</td><td>05-09-2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>Carment Cruz</td><td>05-09-2025</td></tr> <tr><td>5</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación	1	Maria del Carmen Sánchez	05-09-2025	2	Lucely Ramos	05-09-2025	3	Carmenta González Parra	05-09-2025	4	Carment Cruz	05-09-2025	5			6			7			8			9			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación																														
1	Maria del Carmen Sánchez	05-09-2025																														
2	Lucely Ramos	05-09-2025																														
3	Carmenta González Parra	05-09-2025																														
4	Carment Cruz	05-09-2025																														
5																																
6																																
7																																
8																																
9																																
37	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Maria del Carmen Sánchez</td><td>11-08-2025</td></tr> <tr><td>2</td><td>Lucely Ramos</td><td>04-07-2025</td></tr> <tr><td>3</td><td>Carmenta González Parra</td><td>04-07-2025</td></tr> <tr><td>4</td><td>Carment Cruz</td><td>28-04-2025</td></tr> <tr><td>5</td><td>Tania Rodríguez (Auxiliar)</td><td>20-12-2024</td></tr> <tr><td>6</td><td>Elisana Zarate (Responsable)</td><td>06-05-2025</td></tr> <tr><td>7</td><td>Elisana Argel (Nutricionista)</td><td>06-06-2025</td></tr> <tr><td>8</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Maria del Carmen Sánchez	11-08-2025	2	Lucely Ramos	04-07-2025	3	Carmenta González Parra	04-07-2025	4	Carment Cruz	28-04-2025	5	Tania Rodríguez (Auxiliar)	20-12-2024	6	Elisana Zarate (Responsable)	06-05-2025	7	Elisana Argel (Nutricionista)	06-06-2025	8			9			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																														
1	Maria del Carmen Sánchez	11-08-2025																														
2	Lucely Ramos	04-07-2025																														
3	Carmenta González Parra	04-07-2025																														
4	Carment Cruz	28-04-2025																														
5	Tania Rodríguez (Auxiliar)	20-12-2024																														
6	Elisana Zarate (Responsable)	06-05-2025																														
7	Elisana Argel (Nutricionista)	06-06-2025																														
8																																
9																																
38	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																														
4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje																																
39	<p>Dispones 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.</p> <p>**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.</p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>																														
40	<p>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.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>																														

	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 7 de 11	

4.6. Plan de Saneamiento				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable
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 <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>28</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Fecha Divulgación: Día <u>24</u> Mes <u>07</u> Año <u>2025</u>	C 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.
43	Adopta 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 NA ☐ ☒ ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día <u>07</u> Mes <u>06</u> Año <u>2025</u>

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable
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 NC NA ☒ ☐ ☐ <u>05-10-2025</u>	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.

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES				
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable
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 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.

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA				
Información por parte de la Supervisión				
El número de participantes registrados en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.				
Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios	
12 m	53	32	Ninguno.	
1:00 p. m.	134	173		
2:00 p. m.	224	211		
3:00 p. m.	-	-		
3:30 p. m.	295	295		
Total	295	293		

Se realiza visita de supervisión y se verifica la entrega del menú 1 con un intercambio: Ofrecen sorbete de mango por sorbete de fresa.

Durante la visita se hace revisión del Informe de ejecución del Mes de Septiembre del Componente A15.

Variable 4: A1: Se evaluará en Diciembre de 2025.

Variable 34: A1: No se han presentado brotes epidemiológicos.

Variable 46: A1: El Asociado no realizó Aporte económico Adicional

Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Elina Zote
 101600958

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	Se evidencia Toma masiva de Peso y talla del 22-09-2025 y Tiran fecha programada y Avalada: 05-09-2025. Sin justificación del cambio de Fecha.	Próxima Visita
O	12	Se evidencia que el empaque de la Tilapia no cuenta con Información de Fecha de empaque ni el nombre del Alimento. Además, hacen uso de Salsa de Mayonesa por mayonesa.	Próxima Visita
O	13	No cuentan con Alimentos completos para 2 días de operación, les falta: 2,2 kg de banana 4,5 kg de calabaza; 1 kg de Tilapia para el Menú 2 de mañana.	Próxima visita.
O	14	Se evidencia que el Pescado que reciben es del proveedor: la Pesquera; Presentan documentación sanitaria de freomar y de la pesquera no tienen concepto sanitario.	Próxima visita
O	17	Se evidencia que el filete de Tilapia y 5 kg de cadena de res se encuentran a temperatura Ambiente; no se garantiza cadena de frío	Próxima visita.
O	18	Se evidencia que todos los Alimentos almacenados en despensa no cuentan con rotulado.	Próxima visita
O	21	Se evidencia inadecuado preallotamiento de la papa crulla; dado que deben reponer 4 kg	Próxima visita
O	24	No garantizan Temperaturas de seguridad para carne de res primera rancia; sorbete para mesa toma y verduras Todo el servicio.	Próxima visita
O	30	Se evidencia que la muestra de referencia de la ensalada del menú 22 no contiene cilantro.	Próxima visita.
O	33	Se evidencia que no han implementado Acciones correctivas por los resultados microbiológicos no conformes de septiembre	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		Estado	Genera	
				SI	NO		R	R
O	1	25-09-25	continúa evidenciándose carne de res: 5kg en Agua a la 1:10 pm, para cocinarla estando aún congelada; Además, se evidencia el inicio del servicio retrasado: 10:50 AM. por faltante de Materia prima: Mayonesa y 40% quit del menú 1. de Hoy	x		Abierto.		
O	2	25-09-25	Se continúa evidenciando que no se cumple con porción servida para: Tubérculo y papas; Además, se evidencia que tienen 2 intercambios para mañana: Menú 2: Añejo seco por Añejo fresco y pulpa de buchaba por pulpa de tomate.	x		Abierto.		
O	11	25-09-25	Continúa sin dar cumplimiento a las Acciones correctivas por hallazgos generados en visita sanitaria del 15 de septiembre: baldosas rotas en cocina; no se implementa el programa de limpieza adecuada-mente.	x		Abierto.		
O	16	25-09-25	Se evidencia que los formatos: Recepción de Alimentos y control de Entradas y Salidas se encuentran desactualizados de todo el mes. de Octubre.	x		Abierto.		
O	22	25-09-25	Se observa que aplican el procedimiento planificación Alimentaria y preparación de Alimentos en los procesos.	x		Cerrado.		
O	32	25-09-25	Se evidencia que los Resultados microbiológicos de septiembre no dan cumplimiento a los requisitos microbiológicos para muestra de superficie- cuchillo por presencia de Mesófilos aerobios.	x		Abierto.		

[illegible]

Capítulo H. FIRMAS

<p>Quien Atiende la Visita</p> <p><u>Elina Zote Velasco</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>Elina Zote</u></p> <p>Firma</p> <p><u>1016009582</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Responde Verano</u></p> <p>Cargo</p>	<p>Quien Realiza la Visita</p> <p><u>Cecilia PEREZ Molis</u></p> <p>Nombres y Apellidos</p> <p><u>[Signature]</u></p> <p>Firma</p> <p><u>23351482</u></p> <p>Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Apoyo Supervisión</u></p> <p>Cargo</p>
--	--

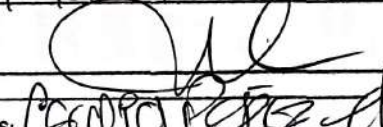
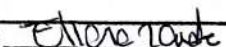
Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>DEPARTAMENTO DE INTERACCIÓN SOCIAL</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															<small>Código: FOR-PSS-252</small> <small>Versión: 3</small> <small>Fecha: Memo 1202303842 - 20/12/2023</small> <small>Página: 1 de 1</small>										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Kennedy		SERVICIO SOCIAL:		comedor comunitario		UNIDAD OPERATIVA:		123027 CCP 08-012 Mario Paz		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		06-10-25													
COBERTURA ATENDIDA HOY:		295		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		123027		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Cecilia Pérez		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Apoyo supervisión													
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		1		NÚMERO DE MUESTRAS															RESULTADO				
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN 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
9-13	5	sopa de carchitos	sopa de carchitos	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	254	219	265	214	241																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	91	110	114	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9-13	5	carne res Asada	carne res Asada	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	50	53	51	56																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	100	106	102	112																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9-13	5	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	132	155	154	151	157																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	105	105	103	107																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13	5	verduras cocidas	verduras cocidas	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	54	49	49	55																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	108	98	98	110																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13	5	papa crida la dorada	papa crida la dorada	38	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	39	38	43	34	39																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100	113	89	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3																	
9-13	5	sorbete de Frijol	sorbete de Mango.	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	281	315	284	271	284																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	105	95	90	95																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13	5	Fresas + yogurt	Fresas + yogurt.	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	117	105	95	103	86																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116	104	94	102	85																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1																	
Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO																											
OBSERVACIONES:																											
FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): <u>Eliana Zarate</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>701600950</u> CARGO: <u>Responsable</u>													FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: <u>Cecilia Pérez</u> CÉDULA DE CIUDADANÍA: <u>25351482</u> CARGO: <u>Apoyo supervisión</u>														

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTERACCIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Código: FOR_PSS-246
			Versión: 1
			Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123027 CCCP 08-012 María Póez.		
DIRECCIÓN:	Cra 82C 5A- 22 Sur	TELÉFONO:	601 494 2267
FECHA (dd/mm/aaaa):	06-10-2025	OPERADOR:	Corporación SUAZA.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de conchitas	Sopa de conchitas	1	?	?	?	?	?	3	/
		2	?	?	?	?	?		
		3	?	?	?	?	?		
carne de res Asada	carne de res Asada	1	?	?	?	?	?	3	
		2	?	?	?	?	?		
		3	?	?	?	?	?		
Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	1	?	?	?	?	?	3	
		2	?	?	?	?	?		
		3	?	?	?	?	?		
verduras cocidas	verduras cocidas	1	?	?	?	?	?	3	
		2	?	?	?	?	?		
		3	?	?	?	?	?		
papa cruda Dorada	papa cruda Dorada.	1	?	?	?	?	?	3	
		2	?	?	?	?	?		
		3	?	?	?	?	?		
Sorbetes de Frijol	Sorbetes de Mango.	1	?	?	?	?	?	3	
		2	?	?	?	?	?		
		3	?	?	?	?	?		
Frescos + yogurt	Frescos + yogurt.	1	?	?	?	?	?	3	
		2	?	?	?	?	?		
		3	?	?	?	?	?		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Pérez	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: Eliana Rodríguez Velasco

 PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025		FORMATO NO CONTROLADO PÁGINA 1 de 5					
Fecha Revisión	06/10/2025	Periodo Informe: Desde	01/09/2025	Hasta	30/09/2025	Revisión N°	2
A. Información General N° Convenio/Vigencia: 7440-2025 Nombre Asociado: Corporación JUAZA Nombre Comedor Comunitario: 123027 CCCP 08-012 Maria Paz Fecha Inicio Operación: 05-05-2025 Fecha Final Operación: 31-12-2025 Responsable Servicio: Eliana Zarate							
B. Lista de Chequeo							
CONTENIDO INFORME MENSUAL						C/C	OBSERVACIÓN
1. Identificación general						C	
2. Nombre Comedor Comunitario						C	
2.1 Información Unidad Operativa						C	
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD							
2.2.1 Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario						C	
2.2.2. Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional						C	
2.2.3. Compromisos Subcomponente Salubridad						C	
2.3. Reporte de actividades de fortalecimiento técnico realizadas al talento humano del comedor comunitario						C	
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional						C	
2.5. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, requerimientos y requerimientos referados generados en el periodo.						C	
2.6. Reporte mensual respuestas a requerimientos						C	
SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD							
Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario							
Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargar en carpeta one drive	C/C	NA	OBSERVACIÓN		
1	FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados.	Pla_Com_Men_Sep_2025	C				
	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Ali_Sep_2025	C				
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_Sep_2025	C				
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Sep_2025	C				
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_Sep_2025	C				
	FOR-PSS-241 Formato Aprobación Desnaturalización de Alimentos	Desn_Alimentos_Septiembre_2025		NA			
2	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Sep_2025	C				
3	Un (1) solo archivo PDF que incluya: • Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. • Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del día participantes	Dls_Men_Sep_2025	C				
4	Cada archivo PDF debe incluir: formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización).	1. Procedimientos_Sep_2025	C				
		2. Minuta Patrón_Sep_2025	C				
		4. Estandarización_Sep_2025	C				
		5. Recepción_Criterios_Sep_2025	C				
5	Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los días 24 y 31 de diciembre 2025 con fecha y hora, de acuerdo a lo establecido por la Subdirección de Nutrición.	Menú_Especial		NA			
6	Archivo en PDF con plan de trabajo (acciones a realizar y cronograma que sea de manera semanal durante el tiempo de ejecución del convenio) (Este PDF solo se presenta en el primer informe de ejecución).	Plan_Trabajo		NA	No realizaron Aporte Económico Adicional.		
	Archivo en PDF con los soportes establecidos para cada una de las acciones.	Activ_Apor_Adic_Nutri_Septiembre_2025					
7	Correo de envío en pdf	Informe_Mensual_ANS_Septiembre_2025	C				

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPONENTE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025

FORMATO
NO CONTROLADO

PÁGINA

2 de 5

Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	Cada archivo PDF debe incluir: • Acta • Listado de asistencia.	Asistencia_Sensibilización_Septiembre_2025	C		
		Asistencia_Medidas_Antropométricas	C		
2	Cronograma trimestral y correo de envío a Subdirección de Nutrición	Cro_Dat_Antr	C		
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant	C		
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico.	Reg_Dat_Ant	C		
3	Un (1) solo archivo PDF que incluya: Soporte en PDF "Información Nutricional de beneficiarios"	Ant_SIRBE	C		
4	Un (1) solo PDF: FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal	C		
	Un (1) solo PDF: Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia.	Soc_Par	C		
	Un solo PDF (Cuando aplique): FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición.	Rep_Niñ_Des		NA	

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025		FORMATO NO CONTROLADO	
		PÁGINA	3 de 5		
Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/C	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Sep_2025	C		
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		
3	Un (1) solo archivo PDF de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: •Pollo (CS y Autorización Sanitaria) •Carnes (CS y Autorización Sanitaria) •Pescado (CS) •Lácteos (CS) •Abarrotes (CS) •Pulpa de Frutas (CS)	CS_Proveedores	C		
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos. Un (1) solo archivo PDF de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden: •Pollo •Carnes •Lácteos •Abarrotes •Pulpa de Frutas	Tra_Ali_Sep_2025	C		
5	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Sep_2025	C		
6	Disponer 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. Se debe adjuntar la lista de chequeo de la visita de apertura entregada por la supervisión	Lista_Equipos	C		
7	Documento plan de saneamiento actualizado (Solo para el primer informe mes mayo 2025)	Plan_Saneamiento	C		
	Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden: FOR-PSS-064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS-065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS-067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas. FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	Imp_Pla_Sep_2025	C		
8	Un solo archivo en PDF: Acta y listado de asistencia	Asistencia_Socialización_Desperdicios	C		
	Un solo archivo en PDF: Acta, planilla de asistencia, registro fotográfico (Geolocalización).	Divulgación_Talento_Humano	C		
9	Formato FOR-PSS-803 Formato, registro, medición y control de descomida Correo o soporte de envío reporte trimestral	Registro_Control_Desperdicios Correo o soporte de envío reporte trimestral	C		
10	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		

		PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2026		FORMATO NO CONTROLADO	
		PÁGINA		4 de 6	
Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargar en carpeta one drive	C/NO	NA	OBSERVACIÓN
11	Un solo PDF que incluya: Cronograma Hojas de vida equipos Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe Formato Verificación básculas y grameras	Plan_Mantenimiento	C		
12	Un solo PDF que incluya: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Certificación_Tanque	C		
13	Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma.	Plan_Capacitación	C		
	Un solo PDF que incluya formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización). (relacionada con la resolución 2074/2013).	Cap_Personal_Ago_2026	C		
14	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Preparaciones_Sep_2026	C		
15	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Sep_2026	C		
16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Sep_2026	C		
17	PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Sep_2026	C		
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		NA	



PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN
COMPONENTE NUTRICIÓN, ALIMENTACIÓN Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025

FORMATO
NO CONTROLADO

PÁGINA

5 de 5

C.

Observaciones Generales

Se realiza Revisión de Informe de ejecución del Mes de Septiembre del Componente Ato y se solicitan los siguientes ajustes: Formato: Recepción de Alimentos; Entradas y Salidas; Preparación; Entrega del Informe; Cronograma Pao y Talla; Agitación JURE Pao y Talla; Divulgación PPA; Capacitación POPM; Muestras de referencia; Listas PBO; Acciones correctivas de Microbiología

Una vez Revisados los ajustes Realizados y Enviados por parte del Asociado el día: 07-10-2025 Se da concepto Conforme.

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme ☒ No Conforme ☐

E. Firma

Asociado	Supervisión
Eliona Zorate Velasco	CECILIA PÉREZ GALVIS
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido
Eliona Zorate	
Firma	Firma
7016009582	23351482
Cédula de Ciudadanía	Cédula Ciudadanía
Responsable Jernico	Profesional de apoyo a la supervisión - Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad
Cargo	Cargo

Nota: El presente documento es firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2384 de 2012

	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	06	MES	10	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

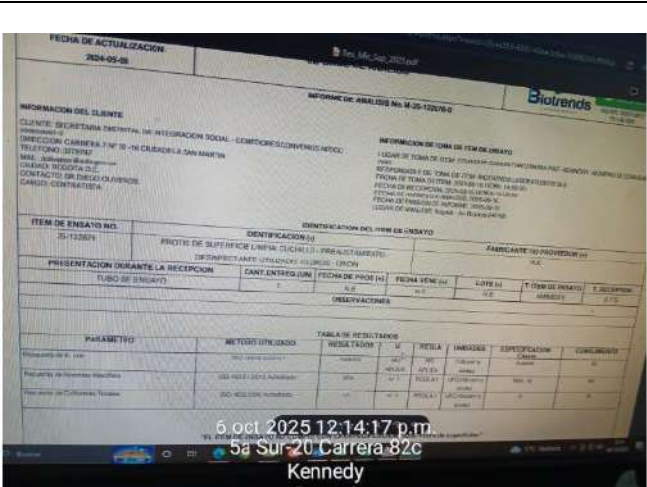
	
<p>No de Variable: 12</p> <p>Descripción: Se evidencia que el empaque del filete de tilapia no cuenta con información de fecha de empaque ni el nombre del alimento, además, hacen uso de salsa de mayonesa por mayonesa</p>	<p>No de Variable: 13</p> <p>Descripción: No cuentan con alimentos completos para dos días de operación les falta: 2,2 Kg de banano, 4,5 Kg de calabaza y 1 Kg de tilapia para el menú 2 de mañana</p>

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

	
<p>No de Variable: 14</p> <p>Descripción: Se evidencia que el pescado que reciben es del proveedor "la pesquera", sin embargo, presentan documentación sanitaria de fresmar y del proveedor la pesquera no tiene concepto sanitario</p>	<p>No de Variable: 17</p> <p>Descripción: Se evidencia que el filete de tilapia y 5 Kg de cadera de res se encuentran a temperatura ambiente, no se garantiza cadena de frío</p>

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

	
<p>No de Variable: 24</p> <p>Descripción: Se evidencia que no garantizan temperaturas de seguridad para carne primera toma, sorbete primera toma y verduras todo el servicio</p>	<p>No de Variable: 30</p> <p>Descripción: Se evidencia que la muestra de referencia de la ensalada del menú 22 no contiene cilantro</p>



No de Variable: 43

Descripción: Continúa evidenciándose que el área de higienización de menaje presenta inadecuado drenaje por ruptura de baldosas y tubería de desagüe, además, se evidencia que los recipientes del jabón lavamanos no están identificados ni rotulados

No de Variable: 32

Descripción: Se evidencia que los resultados microbiológicos de septiembre no dan cumplimiento a los requisitos microbiológicos para muestra de superficie - cuchillo por presencia de mesófilos aerobios

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

	
<p>No de Variable: 11</p> <p>Descripción: Continúan sin dar cumplimiento a las acciones correctivas por hallazgos generados en visita sanitaria del 15 de septiembre: baldosas rotas en cocina, no se implementa el programa de limpieza y desinfección adecuadamente</p>	<p>No de Variable: 1</p> <p>Descripción: Continúa evidenciándose carne de res: 5 Kg en agua a la 1:10 pm para cocinarla estando aún congelada, además, se evidencia el inicio del servicio retrasado: 10:50 am por faltante de materia prima: mayonesa y yogurt del menú 1 de hoy</p>

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA SEMANA N° 1 MENÚ: 1		
<p>GRUPO 3: <u>de 6 a 8 años</u></p> 	<p>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></p> 	<p>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></p> 

Apoyo a la supervision
CECILIA PÉREZ GALVIS
Nombres y Apellidos
23351482
Cédula de Ciudadanía