

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025			FORMATO NO CONTROLADO				
				PAGINA	1 de 10			
Fecha de Visita	22	5	2025	Hora Inicio	9:10 a. m.	Hora Finalización	3:50 p. m.	
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA								
1. Identificación								
Nº Convenio/Vigencia:		7990-2025		Nombre Asociado:		CORPORACIÓN SUAZA		
Nombre Comedor Comunitario :		123027-CCCP 08-012 MARIA PAZ						
Fecha Inicio Operación:		5/05/2025		Fecha Final Operación:		31/12/2025		
Nombre Responsable del Servicio:		ELIANA ZARATE						
2. Ubicación								
Localidad:		KENNEDY		Barrio:		MARIA PAZ		
Tel:		NO TIENE		Dirección:		KR 82C 5A 22 SUR		
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:		214		
Total Histórico de Asistencia:								
Capítulo 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 ☐	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 ☒	
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 ☒ NC ☐ NA ☐	
		Peso Neto				Peso Neto		
5	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
	Sopa o cazuela	plátano verde	_____	_____	Proteína	Pechuga de pollo	_____	_____
		arveja	_____	_____		Viceras	_____	_____
		carne de res	0,6	0,635	Tubérculo o plátano	Papa Criolla	_____	_____
		habichuela	_____	_____		Tomate	_____	_____
	Cereal	Arroz	_____	_____	Bebida de fruta	Fresa	21,6	22
		Perejil	_____	_____		Azúcar	1,8	1,8
	Verdura o ensalada	Maíz	_____	_____	Postre	Manzana	14,8	15
		Zanahoria	_____	_____		Queso	12,5	12,5
		Arveja	_____	_____				

		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	2 de 10

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	<p>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.</p> <p>Fecha Minuta Patrón: Día <u>09</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Estandarización: Día <u>12</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Procedimiento: Día <u>06</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Recepción-Criterios: Día <u>06</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</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> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p> <p>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p> <p>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día <u> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>	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> </u> Mes <u> </u> Año <u> </u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
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>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>	10	<p>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</p>	<p>C ☐ NC ☐ NA ☒</p>

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 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</p> <p>Concepto: <u>FAVORABLE CON REQUERIMEINTOS</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>87,5</u> %</p> <p>Fecha: Día: <u>16</u> Mes: <u>08</u> Año: <u>2024</u> N° Acta: <u>AS02C 133248</u></p> <p>Hospital/Subred: <u>SUR RED SUROCCIDENTE</u></p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p> <p>Concepto a nombre de mi segundo Hogar se solicita cambio.</p>			

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 cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.</p>	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>	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 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.</p>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>



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 3 de 10

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

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	VILLA AURA	24/07/2024	FAVORABLE	
Queso	JHORLAM	NO PRESENTA	NO PRESENTA	RSA-0026008-2023
Yogurt	MAKRO	11/09/2024	FAVORABLE	
Helado	MAKRO	11/09/2024	FAVORABLE	
Crema de leche	DE LA FINCA	NO PRESENTA	NO PRESENTA	
Huevos	MAKRO	11/09/2024	FAVORABLE	
Pescado	FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	
Pulpas	DELIPUPAS	23/08/2024	FAVORABLE	

C

NC

NA

☐
☒
☐

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.

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE
Pescado	DISPECES SAS.	SMB 920	8/10/2024	FAVORABLE
Carne	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE
Leche	VILLA AURA	NO PRESENTA	NO PRESENTA	
Queso	JHORLAM	NO PRESENTA	NO PRESENTA	
Yogurt	MAKRO	NO PRESENTA	NO PRESENTA	
Helado	MAKRO	NO PRESENTA	NO PRESENTA	
Crema de leche	DE LA FINCA	NO PRESENTA	NO PRESENTA	
Huevos	MAKRO	LZN 016	17/08/2024	FAVORABLE
Pulpas	DELIPUPAS	MMZ 677	4/07/2024	FAVORABLE

C

NC

NA

☐
☒
☐

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº

Variable

Nivel de Cumplimiento

16

Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico

C

NC

NA

☒
☐
☐

Nº

24

Variables

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.

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACÓN	73,9	66
Cereal	ARROZ CON PEREJIL	84,9	65,2
Proteína	MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO (CORAZON, HIGADO Y MOLLEJA)	70,3	66,5
Ensalada o Verdura	VERDURA CAMPESINA	76,4	66,7
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA CHORREADA	86,5	67,8
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	0,7	4,8
Postre	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	5,7	5,8

Nivel de Cumplimiento

C

NC

NA

X

		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 2024-2		FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 5 de 10			
3.2.6. Servido y Distribución de alimentos							
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento		N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	
25	<p>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.</p> <p>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.</p>	C ☒ NC ☐ NA ☐		26	<p>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.</p> <p>Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa.</p> <p>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.</p>	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 servido.	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	
N°	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 ☒ 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 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 ☒		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 ☒	
N°	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							
N°	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 ☐	

		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		6 de 10	

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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																														
	<table border="1"> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> <tr><td>1</td><td>Maria del Carmen Sanchez</td><td>_____</td></tr> <tr><td>2</td><td>Yesleyda Miranda</td><td>_____</td></tr> <tr><td>3</td><td>Tania Valentina Rodriguez</td><td>_____</td></tr> <tr><td>4</td><td>Carmen Cruz</td><td>_____</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> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación	1	Maria del Carmen Sanchez	_____	2	Yesleyda Miranda	_____	3	Tania Valentina Rodriguez	_____	4	Carmen Cruz	_____	5	_____	_____	6	_____	_____	7	_____	_____	8	_____	_____	9	_____	_____	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																													
	1	Maria del Carmen Sanchez	_____																													
	2	Yesleyda Miranda	_____																													
	3	Tania Valentina Rodriguez	_____																													
	4	Carmen Cruz	_____																													
	5	_____	_____																													
	6	_____	_____																													
	7	_____	_____																													
8	_____	_____																														
9	_____	_____																														
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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☐ ☒ ☐ </div>																														
	<table border="1"> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Certificado Médico</th> </tr> <tr><td>1</td><td>Maria del Carmen Sanchez</td><td>27/07/2024</td></tr> <tr><td>2</td><td>Yesleyda Miranda</td><td>29/06/2024</td></tr> <tr><td>3</td><td>Tania Valentina Rodriguez</td><td>21/12/2024</td></tr> <tr><td>4</td><td>Carmen Cruz</td><td>28/04/2025</td></tr> <tr><td>5</td><td>Miguel Eduardo Torres (Auxiliar Administrativo)</td><td>5/05/2025</td></tr> <tr><td>6</td><td>Eliana Zarate (Responsable del servicio)</td><td>6/05/2025</td></tr> <tr><td>7</td><td>Liliana Argel</td><td>14/05/2025</td></tr> <tr><td>8</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> <tr><td>9</td><td>_____</td><td>_____</td></tr> </table>	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico	1	Maria del Carmen Sanchez	27/07/2024	2	Yesleyda Miranda	29/06/2024	3	Tania Valentina Rodriguez	21/12/2024	4	Carmen Cruz	28/04/2025	5	Miguel Eduardo Torres (Auxiliar Administrativo)	5/05/2025	6	Eliana Zarate (Responsable del servicio)	6/05/2025	7	Liliana Argel	14/05/2025	8	_____	_____	9	_____	_____	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																													
	1	Maria del Carmen Sanchez	27/07/2024																													
	2	Yesleyda Miranda	29/06/2024																													
	3	Tania Valentina Rodriguez	21/12/2024																													
	4	Carmen Cruz	28/04/2025																													
	5	Miguel Eduardo Torres (Auxiliar Administrativo)	5/05/2025																													
	6	Eliana Zarate (Responsable del servicio)	6/05/2025																													
	7	Liliana Argel	14/05/2025																													
8	_____	_____																														
9	_____	_____																														
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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☒ ☐ ☐ </div>																														
	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.																															
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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☐ ☒ ☐ </div>	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.	<div> <div>C</div> <div>NC</div> <div>NA</div> </div> <div> ☐ ☐ ☒ </div>																											
	**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.																															

 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	7 de 10

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 ____ Mes ____ Año ____ Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día ____ Mes ____ Año ____ Fecha Divulgación: Día ____ Mes ____ Año ____	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.	C 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 NA ☐ ☐ ☒	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. Fecha Fumigación: Día <u>14</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u>	C NC NA ☒ ☐ ☐

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que 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 ☐ ☐ ☒	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 ☐ ☐ ☒

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C 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 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	0	100	Ninguna	
1:00 p. m.	80	152		
2:00 p. m.	103	214		
3:00 p. m.	215	215		
3:30 p. m.	215	215		
Total	215	215		

Se realiza visita de supervisión al comedor María Paz

Variables 7,9,10,41,45: No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 31,32,33: No aplica, dado que no se ha realizado las tomas de muestras microbiológicas en el comedor.

Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Variable 40,43,: No aplica, dado que no se reviso en visita. Se verificara próxima visita.

Variable 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.

No se coloco el historico de asistencia, dado que se presento inconveniente con la señal y el sistema y no se pudo obtener el dato.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Area for additional notes or observations, currently blank.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

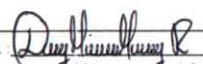
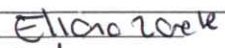
sin Comentarios

Area for signature or additional comments, currently blank.

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123027-CCCP 08-012 MARIA PAZ		
DIRECCIÓN:	KR 82C 5A 22 SUR	TELÉFONO:	NO TIENE
FECHA (dd/mm/aaaa):	22/05/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN SUAZA

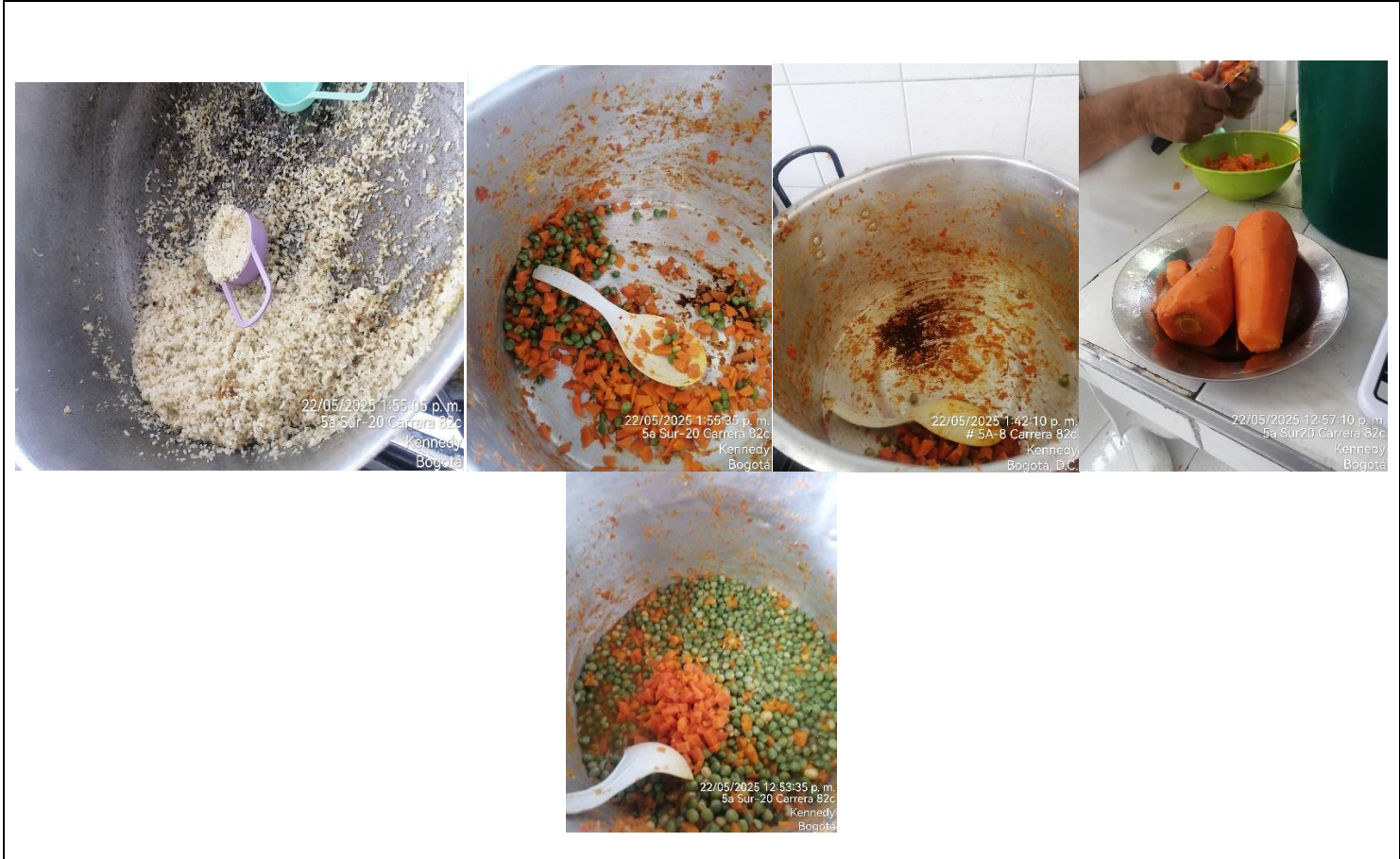
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO (CORAZON, HIGADO Y MOLLEJA)	MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO (CORAZON, HIGADO Y MOLLEJA) EN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL:  NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Moray R.	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: Eliana Zorke

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

FECHA DE VISITA	DIA	22	MES	05	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123027-CCCP 08-012 MARIA PAZ						
N° CONVENIO/VIGENCIA: 7990-2025						
TIPO DE VISITA: <div> Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐ </div>						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 1: No aplica los procedimientos de Planificación alimentaria, dado que siendo las 12:53 se agotaron las verduras preparadas, lo que requirió la preparación adicional de 2 kg de zanahoria y 1 kg de arveja de manera improvisada. Posteriormente, a la 1:55 pm, nuevamente se agotaron las verduras, el arroz y la papa criolla, faltando preparación para 84 beneficiarios, los cuales finalmente no ingresaron y por lo mismo no se efectuaron más preparaciones.

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



Variable 20: Durante la verificación de prelistamiento de los quesos doble crema del menú 4d semana 1 de hoy, se observó la presencia de moho en 3 bloques de 2,5 kg de queso doble crema marca quesos Jhorm con fecha de vencimiento 29/05/2025- lote 278, caracterizado por una coloración rosada y negra en la superficie del producto, esta condición puede indicar una posible contaminación microbiológica y comprometer la calidad y seguridad del queso. La responsable del servicio 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. Se realizó el cambio respectivo de los quesos.

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



Variable 22: No se realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración, se evidencio carne sometidos a proceso de cocción.



Variable 23: Se evidencia la preparación del jugo de fresa bloques pequeños de pulpa congelada.

 ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO	
	COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	



Variable 30: Se evidencia que no se 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, dado que no se cuenta la muestra del sorbete de feijoa del menú 1 semana 1 día 19/05/2025.

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

CERTIFICADO DE SALUD

Argel Argel Liliana Jeanneth CC 32792079, 48 años de edad, sexo femenino

LILIANA JEANNETH ARGEL ARGEL DE 48 AÑOS DE EDAD, CC 32792079, PRESENTA BUEN ESTADO GENERAL DE SALUD. SIN ALTERACIONES NEUROCOGNITIVAS, ESTILO DE VIDA ADECUADO, SE CONSIDERA CLINICAMENTE BUEN ESTADO GENERAL DE SALUD, APTITUD Y FUNCION AUDITIVA Y VISUAL SIN ALTERACIONES, CON APTITUD PARA DESARROLLO DE ACTIVIDADES DIARIAS, FISICAS Y COMPLEMENTARIAS, CLINICAMENTE SIN INDICIOS DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS. APTA PARA DESAROLLO DE ACTIVIDADES QUE IMPLIQUEN MANIPULACION Y PREPARACION DE ALIMENTOS, SIN LIMITACION OBJETIVA QUE LIMITE ACTIVIDADES A IMPLEMENTAR.

DR JHONATAN INFANTE - RM 1127396176

CENTRO MEDICO SUR NUESTRO BOGOTA - 14/05/2025

Dr. Jhonatan Infante G

Médico Cirujano

R.M. 1127396176

Variable 39: Se evidencia soporte incompleto de la certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico de la nutricionista Liliana Argel, no cuenta con los datos completos del lugar y los análisis realizados.

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA SEMANA N° 4 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
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía