



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO
CONTROLADO

PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita 23 10 2025

Hora Inicio 8:30 a.m.

Hora Finalización 3:55 p.m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7990/2025 Nombre Asociado: Corporación Suiza conformación y fortalecimiento de grupos sociales una propuesta alternativo de desarrollo.
Nombre Comedor Comunitario: 123027-CCCP 08-012- Harrio P02.
Fecha Inicio Operación: 05/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025.
Nombre Responsable del Servicio: Eliana Zarate.

2. Ubicación

Localidad: Kennedy Barrio: Harrio P02 Dirección: Kv 82C SA 22 sur
Tel: 6014942267 Cel.: 3177713652 Correo Electrónico: mariopaz7990-2025@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: 295 Total Histórico de Asistencia: 41169.

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 ☐																																																														
<table><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr><tr><td rowspan="3">Sopa o cazuela</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Cereal</td><td>Arroz</td><td>19,8</td><td>20,1</td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td>Hongo</td><td>7,1</td><td>6,7</td></tr><tr><td>Honza</td><td>6,8</td><td>7,1</td></tr><tr><td>Lechuga</td><td>8,6</td><td>10,1</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr><tr><td>Proteína</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Tubérculo o plátano</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>Tomate A.</td><td>21,7</td><td>22,0</td></tr><tr><td>Azúcar</td><td>2,0</td><td>2,0</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>Queso</td><td>15,7</td><td>16,1</td></tr><tr><td>Honza</td><td>12,6</td><td>13,1</td></tr></table>					Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal	Arroz	19,8	20,1	Verdura o ensalada	Hongo	7,1	6,7	Honza	6,8	7,1	Lechuga	8,6	10,1			Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano				Bebida de fruta	Tomate A.	21,7	22,0	Azúcar	2,0	2,0	Postre	Queso	15,7	16,1	Honza	12,6	13,1
		Peso Neto																																																														
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																													
Sopa o cazuela																																																																
Cereal	Arroz	19,8	20,1																																																													
Verdura o ensalada	Hongo	7,1	6,7																																																													
	Honza	6,8	7,1																																																													
	Lechuga	8,6	10,1																																																													
		Peso Neto																																																														
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																													
Proteína																																																																
Tubérculo o plátano																																																																
Bebida de fruta	Tomate A.	21,7	22,0																																																													
	Azúcar	2,0	2,0																																																													
Postre	Queso	15,7	16,1																																																													
	Honza	12,6	13,1																																																													

 ALCALÍA 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 2 de 10
--	---	--

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
6	Fecha Minuta Patrón: <u>Día 09 Mes 05 Año 2025</u> Fecha Estandarización: <u>Día 09 Mes 10 Año 2025</u> Fecha Procedimiento: <u>Día 09 Mes 05 Año 2025</u> Fecha Recepción-Criterios: <u>Día 06 Mes 05 Año 2025</u>	

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: <u>Día 21 Mes 06 Año 2025</u> Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: <u>Día 28 Mes 05 Año 2025</u> Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: <u>Día 12 Mes 07 Año 2025</u>	C ☐ NC ☐ NA ☐ ☒ ☐ ☐	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. Fecha Toma de datos antropométricos: <u>Día 09 Mes 10 Año 2025</u> <u>Se realizó 16 tomas de talla y peso de la toma masiva.</u> <u>No se ha realizado o beneficiarios nuevos</u>	C ☐ NC ☐ NA ☐ ☐ ☒ ☐
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☐ NC ☐ NA ☒	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 3. Subcomponente Salubridad		
3.1. Concepto Sanitario		
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente. Concepto: <u>Favorable con Requerim.</u> Porcentaje de Cumplimiento: <u>89</u> % Fecha: Día: <u>15</u> Mes: <u>09</u> Año: <u>2025</u> Nº Acta: <u>ASOC 149877</u> Hospital/Subred: <u>Subred Suroccidente</u>	C ☐ NC ☒ NA ☐

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
3.2.1. Compra de Alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☐ NC ☒ NA ☐	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 Compra de Alimentos. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☐ 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 10

Nº	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, 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</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>20/09/2025</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2025</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Triunfo</td> <td>20/09/2025</td> <td>Favorable</td> <td>30/06/2025</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Hakro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favor. con Requer.</td> <td>RSA0034570-24</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Hakro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favor. con Requer.</td> <td>RSA0026008-23</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Hakro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favor. con Requer.</td> <td>RSA003367-19</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Hakro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favor. con Requer.</td> <td>RSA0017125-22</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Hakro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favor. con Requer.</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Hakro</td> <td>20/08/2025</td> <td>Favor. con Requer.</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresmar</td> <td>25/02/2025</td> <td>Favorable con Req.</td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Delypulpas</td> <td>22/08/2025</td> <td>Favorable</td> <td>PSA-0002630-20</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	Pollo	El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2025	Carne	El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2025	Leche	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	RSA0034570-24	Queso	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	RSA0026008-23	Yogurt	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	RSA003367-19	Helado	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	RSA0017125-22	Crema de leche	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	/	Huevos	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	/	Pescado	Fresmar	25/02/2025	Favorable con Req.	/	Pulpas	Delypulpas	22/08/2025	Favorable	PSA-0002630-20	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria																																																					
Pollo	El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2025																																																					
Carne	El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2025																																																					
Leche	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	RSA0034570-24																																																					
Queso	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	RSA0026008-23																																																					
Yogurt	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	RSA003367-19																																																					
Helado	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	RSA0017125-22																																																					
Crema de leche	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	/																																																					
Huevos	Hakro	20/08/2025	Favor. con Requer.	/																																																					
Pescado	Fresmar	25/02/2025	Favorable con Req.	/																																																					
Pulpas	Delypulpas	22/08/2025	Favorable	PSA-0002630-20																																																					

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	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>SPV 108</td> <td>08/10/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pescado</td> <td>Fresmar</td> <td>CSU 577</td> <td>07/04/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Carne</td> <td>El Triunfo</td> <td>SPV 108</td> <td>08/10/2025</td> <td>Favorable.</td> </tr> <tr> <td>Leche</td> <td>Hakro</td> <td>WHO 769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Queso</td> <td>Hakro</td> <td>WHO 769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Yogurt</td> <td>Hakro</td> <td>WHO 769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Helado</td> <td>Hakro</td> <td>WHO 79</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable.</td> </tr> <tr> <td>Crema de leche</td> <td>Hakro</td> <td>WHO 769</td> <td>09/05/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Huevos</td> <td>Hakro</td> <td>WCK 306</td> <td>13/06/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> <tr> <td>Pulpas</td> <td>Delypulpas</td> <td>HMZ 677</td> <td>09/07/2025</td> <td>Favorable</td> </tr> </tbody> </table>	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Pollo	El Triunfo	SPV 108	08/10/2025	Favorable	Pescado	Fresmar	CSU 577	07/04/2025	Favorable	Carne	El Triunfo	SPV 108	08/10/2025	Favorable.	Leche	Hakro	WHO 769	09/05/2025	Favorable	Queso	Hakro	WHO 769	09/05/2025	Favorable	Yogurt	Hakro	WHO 769	09/05/2025	Favorable	Helado	Hakro	WHO 79	09/05/2025	Favorable.	Crema de leche	Hakro	WHO 769	09/05/2025	Favorable	Huevos	Hakro	WCK 306	13/06/2025	Favorable	Pulpas	Delypulpas	HMZ 677	09/07/2025	Favorable	<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto																																																					
Pollo	El Triunfo	SPV 108	08/10/2025	Favorable																																																					
Pescado	Fresmar	CSU 577	07/04/2025	Favorable																																																					
Carne	El Triunfo	SPV 108	08/10/2025	Favorable.																																																					
Leche	Hakro	WHO 769	09/05/2025	Favorable																																																					
Queso	Hakro	WHO 769	09/05/2025	Favorable																																																					
Yogurt	Hakro	WHO 769	09/05/2025	Favorable																																																					
Helado	Hakro	WHO 79	09/05/2025	Favorable.																																																					
Crema de leche	Hakro	WHO 769	09/05/2025	Favorable																																																					
Huevos	Hakro	WCK 306	13/06/2025	Favorable																																																					
Pulpas	Delypulpas	HMZ 677	09/07/2025	Favorable																																																					

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	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>	<p>C ☐ NC ☒ NA ☐</p>



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 10

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 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 (FOR-PSS-239).	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	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 ☐	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐
21	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 ☐			
	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.	C ☒ NC ☐ NA ☐			
	Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C ☒ 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.				C ☐ NC ☒ NA ☐
	Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	
	Sopa o Cazuela	Cazuelo de lenteja	67,6	67,8	
	Cereal	Arroz con cilantro	41,3	55,9	
	Proteína	Carne en salsa criolla	86,6	80,2	
	Ensalada o Verdura	Ensalada lechuga, Hongo, Manzana	5,1	5,9	
	Tubérculo o Plátano	yuca Frita	77,4	73,6	
	Bebida de Fruta	Jugo Tomate Arbol	4,2	4,4	
	Postre	Manzana con Queso	4,8	2,4	

 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 5 de 10					
3.2.6. Servido y Distribución de alimentos									
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento			
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el 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 servido, 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 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 ☐
Nº	Variables				Nivel de Cumplimiento				
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).				C ☒ 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 ☐
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 ☐				

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 6 de 10

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																														
36	<p>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.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos</th> <th>Fecha Inducción / Fecha Capacitación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Carmenza Gonzalez Parra</td> <td>09/10/2025</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>María del Carmen Sanchez</td> <td>09/10/2025</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Lucely Rojas</td> <td>09/10/2025</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Carmen Cruz.</td> <td>09/10/2025</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 Inducción / Fecha Capacitación	1	Carmenza Gonzalez Parra	09/10/2025	2	María del Carmen Sanchez	09/10/2025	3	Lucely Rojas	09/10/2025	4	Carmen Cruz.	09/10/2025	5			6			7			8			9			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación																														
1	Carmenza Gonzalez Parra	09/10/2025																														
2	María del Carmen Sanchez	09/10/2025																														
3	Lucely Rojas	09/10/2025																														
4	Carmen Cruz.	09/10/2025																														
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>María del Carmen Sanchez</td> <td>11/08/2025</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Carmen Cruz.</td> <td>28/04/2025</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Omaira Petro</td> <td>22/05/2025</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Blanca Castañeda.</td> <td>19/01/2025</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Tania Rodriguez (Auxiliar)</td> <td>20/12/2024</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Eliana Zarate (Responsable)</td> <td>06/05/2025</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Liliana 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	María del Carmen Sanchez	11/08/2025	2	Carmen Cruz.	28/04/2025	3	Omaira Petro	22/05/2025	4	Blanca Castañeda.	19/01/2025	5	Tania Rodriguez (Auxiliar)	20/12/2024	6	Eliana Zarate (Responsable)	06/05/2025	7	Liliana Argel (Nutricionista)	06/06/2025	8			9			<p>C ☒ NC ☐ NA ☐</p>
Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico																														
1	María del Carmen Sanchez	11/08/2025																														
2	Carmen Cruz.	28/04/2025																														
3	Omaira Petro	22/05/2025																														
4	Blanca Castañeda.	19/01/2025																														
5	Tania Rodriguez (Auxiliar)	20/12/2024																														
6	Eliana Zarate (Responsable)	06/05/2025																														
7	Liliana 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.</p> <p>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>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.</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>																														

 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	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 <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.	C ☒ NC ☐ NA ☐
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>07</u> Mes <u>06</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 ☐	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			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.	183	242.	
3:00 p. m.			
3:30 p. m.	295	295	
Total	295	295	

Variable 4. No aplica, Se realizo en el mes de diciembre/2025.
Variable 6. Se encuentra pendiente por realizar capacitaciones al personal manipulador Omairo Petro y Blanca Costañeda en los temas minuta patrón, Procedimientos, estandarización de utensilios y Recepción de materia prima, dado que la responsable del servicio indicó que ingresaron el 22/10/2025.
Variable 9. No aplica, Se encuentran en tiempos de ejecución para digitación
Variable 34. No aplica, No se ha presentado evento de ETA
Variable 36. Se evidencia que los manipuladores Omairo Petro y Blanca Costañeda ingresaron el día 22/10/2025 y no cuentan con capacitación continua del mes de octubre.
Variable 46. No aplica, el asociado no oferto aporte adicional
Se socializa y se deja copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

sin Comentarios
Ellena Zarate

[illegible]

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	RR
O	1	25/09/2025	23/10/2025: Se evidencia que no se aplica correctamente el procedimiento de planificación alimentaria, dado que se observa que para el día de mañana menú 17 hay faltante de 1 kg. de pulpo de fresa y 0.3 kg de papa cría lla.	X		Abierto		
O	8	06/10/2025	23/10/2025: Se evidencia correo de envío por solicitud de cambio de fecha de toma de talla y peso a los beneficiarios realizado el 04/10/25 y se observa respuesta por parte del equipo de vigilancia de la SDIS el 06/10/2025; sin embargo en visita del día de hoy se observa que se realiza toma de talla y peso en el día establecido según cronograma el 09/10/2025 pero no presentan el acta de la actividad.	X		Abierto		
O	11	25/09/2025	23/10/2025: Continúa sin dar cumplimiento a las acciones correctivas por hallazgos generados en visita por parte de la subred del 13/04/2025: secciones de uniones entre paredes y pisos, paredes y techo con deterioro (se continúa observando deterioro de los mismos), sección de pared parte superior del baño con pintura deteriorada (se continúa observando), puertas de baño partes bajas corroído (continúa observandose), mesón de cocina zona de lavado con deterioro en baldosas (continúa observandose)	X		Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ellena Zorob Uelano Nombres y Apellidos Ellena Zorob Firma 1016009582 Cédula de Ciudadanía Responsable del servicio Cargo	Nery Y. Fuentes M. Nombres y Apellidos Nery Fuentes Firma 52156420 Cédula de Ciudadanía Contratista - Apoyo a la Supervisión Cargo

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

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

Tipo O-R	Variable	Fecha Generación O-R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Género	
				SI	NO		R	RR
O	12	06/10/2025	23/10/2025: Se evidencia pulpa de Tomate de árbol la cual presenta fecha de vencimiento y lote del producto el cual no es claro.	X		Abierto		
O	13	06/10/2025	23/10/2025: se evidencia que no se cuenta con alimentos completos para dos días, se observa faltante del menú del día de mañana 1 kg de pulpa de fresa y 0,3 kg de papa criolla.	X		Abierto		
O	14	06/10/2025	23/10/2025: Se evidencia Concepto sanitario del proveedor de pescado Fresmar el asociado indica que ese es su nuevo proveedor de pescado, dado que no siguen con el proveedor La Pesquera.	X		Cerrado		
O	16	25/09/2025	23/10/2025: Se evidencia formatos de entradas y salidas y recepción de materiales primos las cuales no son coherentes con lo evidenciado en físico en las productos yogurt, cítricos, Fresa, leche, azúcar	X		Abierto		
O	17	06/10/2025	23/10/2025: Se evidencia alimentos almacenados de acuerdo a las condiciones que se requirieron.	X		Cerrado		
O	18	06/10/2025	23/10/2025: Se evidencia alimentos almacenados en equipos de frío y alimentos almacenados al medio ambiente las cuales no presentan rotulado como establece el anexo técnico	X		Abierto		
O	21	06/10/2025	23/10/2025: se evidencia que realizan prealimentos adecuada para el menú del día.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<p><u>Elina Marcela Zorche</u> Nombres y Apellidos</p> <p><u>Elina Zorche</u> Firma</p> <p><u>101609582</u> Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Responsable del servicio</u> Cargo</p>	<p><u>Nery Y. Fuentes H.</u> Nombres y Apellidos</p> <p><u>Nery Fuentes</u> Firma</p> <p><u>52156420</u> Cédula de Ciudadanía</p> <p><u>Contratista Apoyo a la Supervisión</u> Cargo</p>

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



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 10 de 10

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

Tipo O-R	Variable	Fecha Generación O-R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Género	
				SI	NO		R	RR
O	24	06/10/2025	23/10/2025: Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad para la preparación arroz con cilantro en la segunda terna	X		Abierto		
O	30	06/10/2025	23/10/2025: Se evidencia muestras diarias almacenadas según lo establecido en el anexo técnico	X		Cerrado		
O	32	25/10/2025	23/10/2025: Se evidencia resultados microbiológicos del mes de Septiembre de frotis de superficie - cuchillo con presencia de mesófilos aerobios.	X		Abierto		
O	33	06/10/2025	23/10/2025: Se evidencia acciones implementadas por los resultados microbiológicos del mes de Septiembre	X		Cerrado		
R	39	22/05/2025	23/10/2025: Se evidencia equipos de congelación que presentan desprendimiento de pintura en su interior y estufos que generan humo, así mismo se evidencia báscula para pesar alimentos la cual no funciona el tare y tienen que apagarla y nuevamente prenderla para tarar. Se mantiene requerimiento reiterado Nivel 3.	X		Abierto		
O	43	25/09/2025	23/10/2025: Continúa evidenciándose área de higienización de menaje que el drenaje presenta ruptura en tubería y baldosas, adicional se evidencia escoba del área de preparación desgastada.	X		Abierto		
O	2	25/09/2025	23/10/2025: Se realizó muestreo de porciones al grupo de edad mayores de 14 años donde se evidencia muestras dentro del rango de tolerancia establecido.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
<u>Eliana Zorob Velasco</u> Nombres y Apellidos	<u>Nery C. Fuentes H.</u> Nombres y Apellidos
<u>Eliana Zorob</u> Firma	<u>Nery Fuentes</u> Firma
<u>7016009582</u> Cédula de Ciudadanía	<u>52156420</u> Cédula de Ciudadanía
<u>Responsable del Servicio</u> Cargo	<u>Contratista - Apoyo a la Supervisión</u> Cargo

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

 <small>MINISTERIO DE SALUD Y SERVICIOS SOCIALES</small> <small>SECRETARÍA DE INTERVENCIÓN SOCIAL</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS																		Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo 2023/04/22 - 20/12/2023 Página: 1 de 1										
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		Kennedy		SERVICIO SOCIAL:		Comedor		UNIDAD OPERATIVA:		Mario Pó		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		23/10/2025																
COBERTURA ATENDIDA HOY:		295		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:		123027-CCCC 08-012		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		Nery Fuentes		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		Apoyo Supervisión																
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		Almuerzo		NÚMERO DE MENÚ:		16		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			
>14 años	13	Cazuela Lentejo	Cazuela Lentejo	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	268	265	286	262	250	245	264	284	267	264	152	287	276												
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	98	105	97	92	90	97	105	98	97	93	106	102												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
>14 años	13	Carne de res salsa criolla	Carne de res en salsa criolla	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	77	75	80	80	76	81	76	80	79	83	83	80												
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	117	105	102	109	109	104	110	104	109	108	113	113	109												
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
>14 años	13	Arroz con cilantro	Arroz con cilantro	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	166	165	155	159	170	171	166	178	155	144	154	158												
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	103	102	96	98	105	106	103	110	96	89	95	98												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
>14 años	13	Ensalada Espinaca Mango, Manzana, miel	Ensalada lechuga Mango, Manzana, miel	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	95	85	86	78	89	85	75	93	82	90	85	89	83												
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	100	101	91	104	100	88	111	96	105	100	104	97												
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3												
>14 años	13	Yuca Frita	Yuca Frita	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	34	34	33	34	34	35	34	33	34	33	33	32	34												
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	103	100	103	103	106	103	100	103	100	100	96	103												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
>14 años	13	Jugo Tamarinde de árbol	Jugo Tamarinde de árbol	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	316	212	306	327	314	313	304	316	309	323	311	289	301												
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	104	102	109	104	104	101	105	103	107	103	96	100												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												
>14 años	13	Manzana con Queso	Manzana con Queso	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	94	73	88	85	86	81	86	84	82	93	87	85												
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	111	86	104	101	102	96	102	105	97	110	102	101												
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Elina Zorote
 NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Elina Zorote Velasco
 CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1016009581
 CARGO: Responsable

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: Nery Fuentes
 NOMBRE: Nery Y. Fuentes H.
 CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52156420
 CARGO: Contratista - Apoyo Supervisión

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Kennedy	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	123027-CCCP 08-012- María P02		
DIRECCIÓN:	Kr 82C 5A 22 SUR	TELÉFONO:	6014942267
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/10/2023.	OPERADOR:	Corporación Suiza.

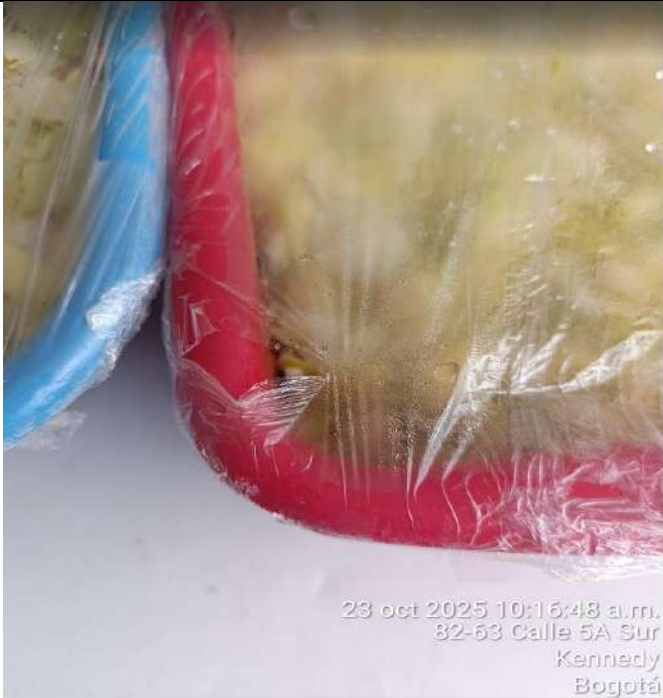
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela Lenteja	Cazuela Lenteja	1	7	7	7	7	7	3	/
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Carne de res en salsa Cr Pollo	Carne de res en salsa Cr Pollo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Espinaca, Manzana, Mango	Ensalada Lechuga, Manzana, Mango, Mel	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Yuca Frita	Yuca Frita	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo Tanabe de árbol	Jugo Tanabe de árbol	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Manzana con Queso	Manzana con Queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:	
FIRMA PROFESIONAL: <u>Nery Fuentes</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Nery F. Fuentes H.</u>	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: <u>Elina Zarate</u> NOMBRES Y APELLIDOS: <u>Elina Zarate</u>

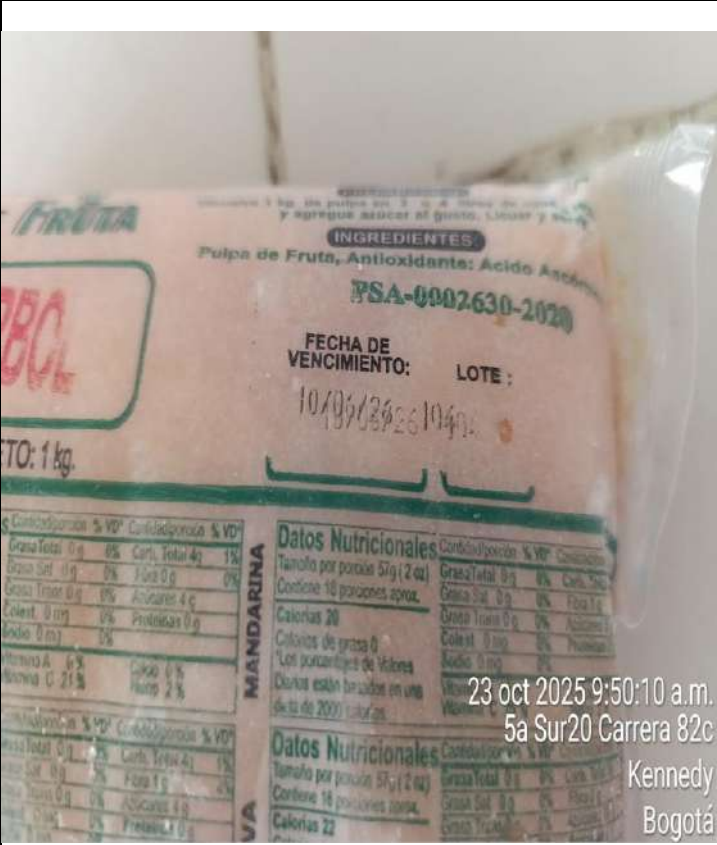
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	23	MES	10	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123027-CCCP 08-012- MARIA PAZ						
Nº CONVENIO/VIGENCIA:7990-2025						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 <p>23 oct 2025 10:16:48 a.m. 82-63 Calle 5A Sur Kennedy Bogotá</p>	 <p>23 oct 2025 1:02:07 p.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</p>	 <p>23 oct 2025 1:01:05 p.m. 5a Sur-20 Carrera 82c Kennedy Bogotá</p>
<p>No de Variable: 19 Descripción: Se evidencia ensalada de la minuta del día de hoy almacenada en equipo de frio la cual no presenta hermeticidad en los recipientes que la contiene</p>	<p>No de Variable: 25 Descripción: Se evidencia que se sirven los alimentos en menaje mojado</p>	

	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	



No de Variable: 12
Descripción: Se evidencia pulpa de tomate de árbol la cual presenta fecha de vencimiento y lote del producto el cual no es claro

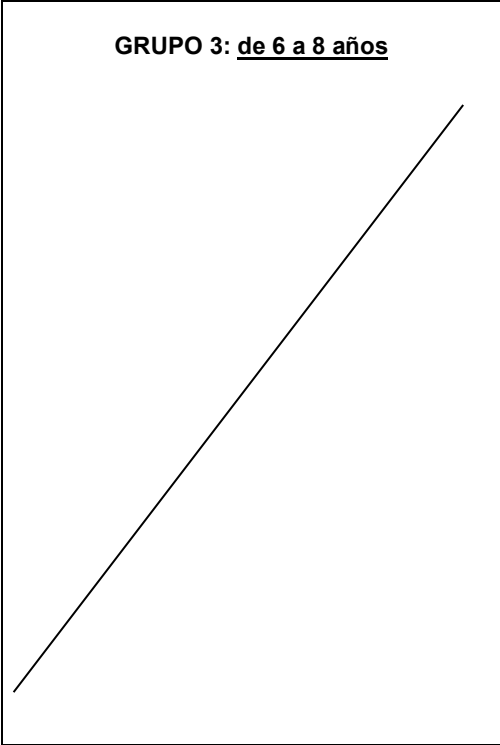
No de Variable: 24
Descripción: Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad para la preparación arroz con cilantro en la segunda toma

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



<p>No de Variable: 39</p> <p>Descripción: Se evidencia equipos de congelación que presentan desprendimiento de pintura en su interior y estufas que generan hollín, así mismo se evidencia bascula para pesar alimentos la cual no funciona el tare y tienen que apagarla y nuevamente prenderla para tarar.</p>	<p>No de Variable: 43</p> <p>Descripción: Se evidencia escoba del área de preparación desgastada</p>
--	--

	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° 3 MENÚ: 16		
<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
Nery Yolanda Fuentes Martínez
Nombres y Apellidos
52156420
Cédula de Ciudadanía