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 1 de 10

Fecha de Visita	26	9	2025	Hora Inicio	08:20AM	Hora Finalización	03:00PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : **123027-CCCP 08-012 MARÍA 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** Dirección: **KR 82C 5A 22 SUR**

Tel: **6014942267** 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: **294** Total Histórico de Asistencia: **35957**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: ☐ 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: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	TOMATE	11	11

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE RES	25,1	25,1
Tubérculo o plátano	PAPACRIOLLA	18,6	19
Bebida de fruta	PULPA DE FRESA	21,6	22
	LECHE DE VACA	70,2	71
Postre	BANANO	12,5	13
	YOGUR	15,4	16

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día **09** Mes **05** Año **2025** **Fecha: Estandarización**: Día **05** Mes **09** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** Día **09** Mes **05** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **06** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día **21** Mes **06** Año **2025** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **12** Mes **07** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día **22** Mes **09** Año **2025** **Septiembre - 2025:** Se tomo datos a 26 beneficiarios.	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 38 canalizaciones

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto: Favorable con requerimientos** **Porcentaje de Cumplimiento: 89,0** **Fecha:** Día: **15** Mes: **09** Año: **2025** **Nº Acta: AS02C 149877** **Hospital/Subred: Subred Suroccidente**	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Carne	EL TRIUNFO	20/09/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0034570-2024
Queso	MAKRO	10/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0026008-2023
Yogurt	MAKRO	10/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-003367-2017
Helado	MAKRO	10/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0017125-2022
Crema de leche	MAKRO	10/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	-
Huevos	MAKRO	10/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	-
Pescado	FRESMAR	6/11/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	-
Pulpas	DELIPULPAS	22/08/2025	FAVORABLE	PSA-0002630-2020

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE
Pescado	EL TRIUNFO	SMB 920	8/10/2024	FAVORABLE
Carne	MAKRO	SKM 154	7/10/2024	FAVORABLE
Leche	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	FAVORABLE
Queso	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	FAVORABLE
Yogurt	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	NNV 281	4/02/2025	FAVORABLE
Huevos	FRESMAR	NNV 281	4/02/2025	FAVORABLE
Pulpas	DELIPULPAS	MMZ 677	9/07/2025	FAVORABLE

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACÓN	86,8	77
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	86,9	74,6
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	82,5	72,3
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	5,4	5
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA FRITA	65,9	68,1
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	5,6	4,9
Postre	BANANO EN TROZO CON YOGURT	5,8	4,2

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

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

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación					
30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**31**	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] 15 NC [ ] 9 NA [ ] 25
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 [X] NA [ ]	**33**	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Capacitación en Gestión de residuos y manejo adecuado

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	5/09/2025
2	LUCELY RAMOS	5/09/2025
3	CARMENZA GONZALEZ PARRA	5/09/2025
4	CARMEN CRUZ	5/09/2025
5		
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARIA DEL CARMEN SANCHEZ	11/08/2025
2	LUCELY RAMOS	4/07/2025
3	CARMENZA GONZALEZ PARRA	4/07/2025
4	CARMEN CRUZ	28/04/2025
5	TANIA VALENTINA RODRIGUEZ (AUX ADMINISTRATIVO)	20/12/2024
6	ELIANA ZARATE (RESPONSABLE DEL SERVICO)	6/05/2025
7	LILIANA ARGEL (NUTRICIONISTA)	6/06/2025
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**40**	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día **28** Mes **06** Año **2025** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **24** Mes **07** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **07** Mes **06** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] 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 [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	123	147	
1:00 p. m.	201	253	
2:00 p. m.	264	294	
3:00 p. m.	294	294	
3:30 p. m.	-	-	
Total	294	294	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 17 semana 3.

A continuación se relacionan las variables calificadas con no aplica (NA):

Ítem 4: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.

Ítem 34: Se califica como NA toda vez que no se han presentado eventos epidemiológicos.

Ítem 46: El asociado no cuenta con aporte económico adicional.

Se socializó el acta y se deja copia de la misma al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Elena Zarate

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	1	25/09/2025	26/09/2025: Se evidenció que el asociado no aplican correctamente los procedimientos de planificación dado que no se realiza el proceso de prealistamiento de la materia prima carne de res, de acuerdo a lo estipulado en el anexo técnico. Segunda observación.		X	Abierto		
O	2	25/09/2025	26/09/2025: Se realizó el plan de muestreo para el grupo de edad mayores de 14 años, evidenciando desviación del componente carne de res asada en trozos. Segunda observación.		X	Abierto		
R	7	11/09/2025	26/09/2025: Se evidenció que la 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.	X		Cerrado		
O	11	25/09/2025	26/09/2025: Se evidencia que no se da cumplimiento totalmente a las exigencias emitidas por la entidad competente en visita realizada el 15 de septiembre 1.3. Cables eléctricos sin protección en bodega de almacenamiento, puertas baños partes bajas con oxido pintura en deterioro (sin subsanar), 2,1. Mesa de cocina zona de lavado con deterioro en baldosas (sin subsanar), 5.5. Se observa grasa, suciedad por encima de la campana extractora en cocina, por encima de neveras de bodega de alimentos con suciedad (subsanado parcialmente, la campana extractora se sigue evidenciando con grasa en parte interna) 5.6. No implementa totalmente programa de limpieza y desinfección de plan de saneamiento. Segunda observación.		X	Abierto		
O	16	25/09/2025	26/09/2025: Se evidencia que no se diligencia correctamente el formato de entradas y salidas, toda vez que se evidenció 4 Kg de helado correspondientes al menú 15, del día miércoles 25 de septiembre. Segunda observación.		X	Abierto		
O	22	25/09/2025	26/09/2025: El asociado no realiza el proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración), toda vez que este se realiza a temperatura ambiente. Segunda observación.		X	Abierto		
O	32	25/09/2025	26/09/2025: Se evidencia que no se da cumplimiento a los requisitos microbiológicos para la muestra de superficie realizada a cuchillo dado que se encuentra como no cumplimiento en recuento de mesófilos aerobios.		X	Abierto		
O	33	25/09/2025	26/09/2025: El asociado implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos derivadas de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas realizadas en el mes de julio.	X		Cerrado		
O	35	25/09/2025	26/09/2025: El asociado 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.	X		Cerrado		
R	39	22/05/2025	26/09/2025: Se evidencia equipos de congelación y refrigeración con exceso de escarcha, tapa de olla sin asa. Se evidenció que se realiza cambio de los recipientes para consumo en casa.		X	Abierto		
O	43	25/09/2025	26/09/2025: Se evidencia falencias en el drenaje de agua en el área de lavado, este se encuentra debajo de la mesa en cocina, no se cuenta con rotulo para el jabón de manos en cocina. Segunda observación.		X	Abierto		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
ELIANA M. ZARATE	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Eliana Zarate.	Alfonso Alarcón Ortiz
Firma	Firma
1.016.009.582	1.067.857.222
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERIVICIO	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo [illegible] - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	KENNEDY	**SERVICIO SOCIAL:**	COMEDOR COMUNITARIO	**UNIDAD OPERATIVA:**	123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ	**FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)**	26/09/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	300	**CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:**	123027	**NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:**	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ	**ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:**	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		**NÚMERO DE MENÚ:**	17	**NÚMERO DE MUESTRAS**																				**RESULTADO**	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR**	**MENÚ PROGRAMADO**	**MENÚ REALIZADO**	**PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN	65	80	80	74	77	62	80	85	69	71	77	89	78									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	110	110	101	105	85	110	116	95	97	105	122	107									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	1	1	1	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN	173	162	174	189	171	155	155	175	150	162	140	165	162								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	101	108	117	106	96	96	240	205	222	192	226	222									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN	89	77	83	91	80	75	79	71	83	79	82	100	81								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	91	98	107	94	88	93	97	114	108	112	137	111									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	33	PESO O VOLUMEN	42	60	49	39	48	47	52	63	53	47	48	55	53								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	16	22	18	14	18	17	19	23	20	17	18	20	20									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	270	PESO O VOLUMEN	267	265	289	276	297	252	264	292	269	265	264	280	275								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	98	107	102	110	93	98	108	100	98	98	104	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN	322	330	306	302	286	311	322	300	321	272	285	301	302								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	110	102	101	95	104	107	100	107	91	95	100	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZO CON YOGURT	BANANO EN TROZO CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN	74	86	79	90	88	86	84	77	82	83	80	79	86								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	25	29	26	30	29	29	28	26	27	28	27	26	29									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	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: No aplica.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Eliana Zarate	**FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:**	Alfonso Alarcón Ortiz
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	ELIANA MARCELA ZARATE	**NOMBRE:**	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.016.009.582	**CÉDULA DE CIUDADANÍA:**	1.067.857.222
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	**CARGO:**	APOYO A SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

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 20230942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	**SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:**	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123027-CCCP 08-012 MARÍA PAZ		
DIRECCIÓN:	KR 82C 5A 22 SUR	**TELÉFONO:**	3177713652
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/09/2025	**OPERADOR:**	CORPORACIÓN SUAZA CONFORMACIÓN Y FORTALECIMIENTO DE GRUPOS SOCIALES UNA PROPUESTA ALTERNATIVA DE DESARROLLO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
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		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZO CON YOGURT	BANANO EN TROZO CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

Semana 3, menú # 17.

FIRMA PROFESIONAL : Alfonso Alarcón Ortiz

NOMBRES Y APELLIDOS: ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Eliana Zarate

NOMBRES Y APELLIDOS: ELIANA MARCELA ZARATE

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	26	MES	09	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7990-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

Variable: 2 **Descripción:** Se realizó el plan de muestreo para el grupo de edad mayores de 14 años, evidenciando desviación del componente carne de res asada en trozos.	**Variable:** 16 **Descripción:** Se evidencia que no se diligencia correctamente el formato de entradas y salidas, toda vez que se evidenció 4 Kg de helado correspondientes al menú 15, del día miércoles 25 de septiembre.

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ:** 17

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

Apoyo a la supervision
ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
Nombres y Apellidos
1.067.857.222
Cédula de Ciudadanía