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

Fecha de Visita	14	11	2025	Hora Inicio	8:30 AM	Hora Finalización	3:30 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7925-2025 Nombre Asociado: CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

Nombre Comedor Comunitario : 113354- CCCP 18-001 RESURRECCION

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: GRANJAS DE SANTA SOFIA Dirección: DG 32 C SUR 12G 32

Tel: 6012325822 Cel.: 3213043142 Correo Electrónico: RESURRECCION7925-2025@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 249

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 239 Total Histórico de Asistencia: 40144

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	TOMATE	9,7	10
	PEPINO	9,7	11
	CILANTRO	6	0,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	PLATANO	16,1	16,2
Bebida de fruta	MORA	18,1	18
	AZUCAR	1,5	1,5
Postre	UVAS	10,3	11,7
	QUESO	10,3	10

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 __18_ Mes __10_ Año __2025__ **Fecha: Estandarización**: Día __20_ Mes __10_ Año __2025__ **Fecha Procedimiento:** Día _18__ Mes _10_ Año __2025__ **Fecha Recepción-Criterios**: Día _18__ Mes _10__ 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 _19__ Mes _09_ Año _2024__ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __28_ Mes _05_ Año __2025__ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __03__ Mes __07__ Año __2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización 13/11/2025	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 _18__ Mes _10__ Año _2025__ Masivo: 39	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 [ ] 35 CANLIZACIONES

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___ **Porcentaje de Cumplimiento:** __90,5_ % **Fecha:** Día: _29_ Mes: __04_ Año: _2025_ **Nº Acta:** ____AS02E 786856_____ **Hospital/Subred:** _____CENTRO ORIENTE_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] 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 [X] 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	DISTRIPOLLO MAC 3	14/05/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	17/06/2025	
Carne	INVERCAMEL	08/10/2024	FAVORABLE	15/08/2027	→ Solicitud 15/10/2025 Rad: 20251299080
Leche	APROLECHO	24/10/2025	FAVORABLE	RSA-0022866-2022	
Queso	APROLECHO	24/10/2025	FAVORABLE	RSA-0027316-2023	
Yogurt	APROLECHO	24/10/2025	FAVORABLE	RSA-0023195-2023	
Helado	COLOMBINA	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0026350-2023	→ Salicitud 02/10/2025 Rad: 2025128534
Crema de leche	MERCATODO FUNZA	01/04/2025	FAVORABLE	RSAE02I15401	
Huevos	MERCATODO FUNZA	01/04/2025	FAVORABLE	/	
Pescado	FRESMAR	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	/	
Pulpas	EL EDEN	09/05/2025	FAVORABLE	/	

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	DISTRIPOLLO MAC 3	LCN778	01/03/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	CSU577	07/04/2025	FAVORABLE
Carne	INVERCAMEL	ERK719	09/04/2025	FAVORABLE
Leche	APROLECHO	WZI154	03/01/2025	FAVORABLE
Queso	APROLECHO	WZI154	03/01/2025	FAVORABLE
Yogurt	APROLECHO	WZI154	03/01/2025	FAVORABLE
Helado	COLOMBINA	WHO769	09/05/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MERCATODO FUNZA	WHO769	09/05/2025	FAVORABLE
Huevos	MERCATODO FUNZA	WCK306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	EL EDEN	LUN514	09/06/2025	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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [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).	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	CAZUELA DE ARVEJA VRDE	74,3	/
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	84,4	/
Proteína	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA	70	/
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	3	/
Tubérculo o Plátano	PLATONO MADURO FRITO EN MONEDAS	74,5	/
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	2,8	/
Postre	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	2,8	/

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 13 Aprobados
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 06/10/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	ROCIO VARGAS	20/10/2025
2	ROSALBA MALAGON	20/10/2025
3	MAIRA EUGENIA ARNAGO	20/10/2025
4	MARCELA RAMIREZ	20/10/2025
5	TATIANA LOAIZA	20/10/2025
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	ROCIO VARGAS	21/12/2025
2	ROSALBA MALAGON	04/01/2025
3	MAIRA EUGENIA ARNAGO	01/10/2025
4	MARCELA RAMIREZ	20/12/2024
5	TATIANA LOAIZA	03/05/2025
6	LUZ AMPARO CASTILLO (RESPONSABLE)	03/05/2025
7	VALERIA RODRIGUEZ (NUTRICIONISTA)	24/04/2025
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 [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día _26_ Mes _05__ Año __2025__ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día _26__ Mes _05__ Año __2025__ **Fecha Divulgación:** Día _18__ Mes _10_ 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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día _07__ Mes _05__ Año __2025__	C [X] 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 [X] NC [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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 [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	/	/	
1:00 PM	75	103	
2:00 PM	185	200	
3:00 PM	/	/	
3:30 PM	239	239	
Total	/	/	

V4 No aplica, se suministrará menú especial en diciembre de 2025
V32 Resultados de las tomas microbiológicas realizada en el mes de octubre/25, presentaron conformidad.
V33 No aplica, no se requirió acciones correctivas.
V34 No se presentó eventos epidemiológicos.
V43. Se realiza lavado de tanque de almacenamiento de agua potable, el 06/11/2025, con capacidad de 1000 litros, empresa FUMINDUSTRIAL ABC, concepto favorable del 08/04/2025.
V46 No aplica, dado que no se oferto aporte económico adicional.

Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiendo la visita

Sin Comentarios

52030214

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia para el plátano maduro frito en monedas.	Próxima visita
O	12	Se evidencia yogurt, marca DELA, declara el lote y la fecha de vencimiento en la etiqueta, no se encuentra grabada en el envase de forma visible, legible e indeleble.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	39	15/09/2025	14/11/2025: Se evidencia 2 tablas verdes y 1 tabla blanca, para picar, en mal estado. La variable continua en observación.		X	Abierto		
O	13	11/11/2025	14/11/2025: Se evidencia dos (2) bolsas por 1000 gramos de salsa de mayonesa, no acorde con el los documentos del aporte nutricional.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Luz Amparo Castillo Tovar	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52030214	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

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 I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	RESURRECCION	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	14/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	239	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113354- CCCP 18-001	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	11	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	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE ARVEJA	CAZUELA DE ARVEJA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	283	297	261	276	282	273	270	275	270	254	287	277	279								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	110%	97%	102%	104%	101%	100%	102%	100%	94%	106%	103%	103%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	73	73	84	78	77	86	74	73	78	73	73	80								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	100%	100%	115%	107%	105%	118%	101%	100%	107%	100%	100%	110%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	175	172	167	160	160	159	158	160	157	171	168	155	166								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109%	107%	104%	99%	99%	99%	98%	99%	98%	106%	104%	96%	103%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO PICADO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO PICADO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	80	78	82	82	81	87	84	78	100	77	77	81								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	94%	92%	96%	96%	95%	102%	99%	92%	118%	91%	91%	95%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	82	86	58	68	63	82	82	63	68	70	55	63								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112%	119%	125%	84%	99%	91%	119%	119%	91%	99%	101%	80%	91%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	3	1	1	3	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	UVAS Y QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	91	77	92	86	93	88	92	86	91	89	93	98								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	108%	92%	110%	102%	111%	105%	110%	102%	108%	106%	111%	117%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	1								
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																					
					CALIFICACIÓN																					

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

OBSERVACIONES: SEMANA 2

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Liz Amparo Castillo Tovar
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52030214
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.202.371
CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**RAFAEL URIBE URIBE**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113354- CCCP 18-001 RESURRECCIÓN**		
DIRECCIÓN:	**DG 32 SUR 12G 32**	TELÉFONO:	**3213043142**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**14/11/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA	**CAZUELA DE ARVEJA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	**PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON FIDEOS	**ARROZ CON FIDEOS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO PICADO	**ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO PICADO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	**JUGO DE MORA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	**UVA Y QUESO DOBLE CREMA**	1	7	7	7	7	7	**3**	Intercambio permitido por anexo técnico
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: SEMANA 2 MENU 11

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas L

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Amparo Castillo Tovar

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**	14	**MES**	11	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113354- CCCP 18-001 RESURRECCION

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7925-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 


</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable: 13
Descripción: 14/11/2025: Se evidencia dos (2) bolsas por 1000 gramos de salsa de mayonesa, no acorde con el los documentos del aporte nutricional.</td>
<td>Variable: 12
Descripción: Se evidencia yogurt, marca DELA, declara el lote y la fecha de vencimiento en la etiqueta, no se encuentra grabada en el envase de forma visible, legible e indeleble.</td>
</tr>
</table>

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 11

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

Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía