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	29	4	2026	Hora Inicio	8:30	Hora Finalización	3:45 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : 113354 - COMEDOR COMUNITARIO RESURRECCION

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 15/05/2026

Nombre Responsable del Servicio: LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR

2. Ubicación

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

Tel: 601 2325822 Cel.: 3213043142 Correo Electrónico: RESURRECCION7925-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 246

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 246 Total Asistencia del Día: 242 Total Histórico de Asistencia: 73013

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 [X] 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 [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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	AVENA	2,6	3
	____	____	____
	____	____	____
	____	____	____
Cereal	____	____	____
	____	____	____
Verdura o ensalada	ENSALADA PREPARADA	21,8	21,8
	____	____	____
	MAYONESA	1,3	1,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CERDO	21,8	21,8
	____	____	____
Tubérculo o plátano	PAPA	16,1	16,1
	____	____	____
Bebida de fruta	FEIJOA	18	18
	LECHE	58,9	59
Postre	PAPAYA	10,3	11
	YOGURT	12,7	13

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 18 Mes 04 Año 2026 **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 06 Mes 02 Año 2026	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 18 Mes 03 Año 2026 Toma masiva a 58 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:

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: Solicitud 28/03/2026 Rad No. 126260

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	**DISTRIPOLLO MAC 3**	**6/09/2025**	**FAVORABLE**	**17/06/2025**
Carne	**INVERCAMEL**	**21/11/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**15/08/2017**
Leche	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0022866-2022**
Queso	**VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0027316-2023**
Yogurt	**VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0023195-2023**
Helado	**COLOMBINA**	**28/01/2026**	**FAVORABLE**	**RSA-0007804-2029**
Crema de leche	**VIIVERES SAN ANDRES**	**16/09/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**RSAE02I15401**
Huevos	**VIIVERES SAN ANDRES**	**16/09/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Pescado	**FRESMAR**	**23/12/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Pulpas	**EL EDEN DE LAS PULPAS**	**9/05/2025**	**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**	**LLL 773**	**4/03/2026**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	**SXF 909**	**6/04/2026**	**FAVORABLE**
Carne	**INVERCAMEL**	**ERK 719**	**20/10/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**MORTIÑO**	**UYY 799**	**12/11/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**COLOMBINA**	**SNY 402**	**8/02/2026**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**VIIVERES SAN ANDRES**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**VIIVERES SAN ANDRES**	**LLP 887**	**21/05/2025**	**FAVORABLE**
Pulpas	**EL EDEN DE LAS PULPAS**	**PIM 929**	**8/10/2025**	**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).	C [X] 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 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 AVENA	80,4	89,4
Cereal	ARROZ BLANCO	88,6	83,5
Proteína	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	79,4	73,2
Ensalada o Verdura	ENSALADA FRÍA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	4,5	5,5
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	77,2	70,1
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	3,5	3,9
Postre	PAPAYA CON YOGURT	3,8	3,5

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 [ ]
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 [ ] 17/04/2026
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 [ ] Tema: Contaminación de alimentos y microorganismos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**ROCIO VARGAS**	**18/04/2026**
2	**ROSALBA MALAGON**	**18/04/2026**
3	**MARIA EUGENIA ARANGO**	**18/04/2026**
4	**MARICELA RAMIREZ**	**18/04/2026**
5	**TATIANA LOAIZA**	**18/04/2026**
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**	**17/12/2025**
2	**ROSALBA MALAGON**	**3/01/2025**
3	**MARIA EUGENIA ARANGO**	**1/10/2025**
4	**MARICELA RAMIREZ**	**17/12/2025**
5	**TATIANA LOAIZA**	**3/05/2025**
6	**LUZ AMPARO CASTILLO (RESPONSABLE)**	**3/05/2025**
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 [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 __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

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	83	80	
1:00 p. m.	140	146	
2:00 p. m.	205	203	
3:00 p. m.	246	246	
3:30 p. m.	246	246	
Total	246	246	

Variable 33 NA El Asociado recibe resultados conformes de muestras tomadas en abril. Pendiente resultado de leche

Variable 46 NA La Corporación no ofertó Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.

Variable 34 NA En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Se socializa y se deja acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Luz Amparo Castillo Tovar
CC 52030214

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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	1	25/03/2026	29/04/2026: Se evidencia que se aplican los procedimientos de planificación alimentaria de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	X		CERRADO		
O	12	25/03/2026	29/04/2026: Se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 en las materias primas evidenciadas en almacenamiento.	X		CERRADO		
O	13	25/03/2026	29/04/2026: Se evidencia que se adquieren alimentos para mínimo dos (2) días de operación.	X		CERRADO		
O	22	25/03/2026	29/04/2026: Se evidencia que se realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico	X		CERRADO		
O	24	25/03/2026	29/04/2026: Se garantizan las temperaturas de seguridad en todas las preparaciones	X		CERRADO		
O	14	25/03/2026	29/04/2026: El asociado cambia de proveedor de pollo a Distripollo Mac 3 y presenta los documentos requeridos según el anexo técnico.	X		CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
LUZ AMPARO CASTILLO TOVAR	LUCIA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52030714	52.101.444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA-APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

Scanned with 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 (20230942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	RESURRECCION	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	29/04/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	29	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113354	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÈCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	9				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	238	241	260	247	241																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	100	108	103	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	176	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	156	165	140	150	143																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	112	95	102	97																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60	55	53	53	58																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	110	106	106	116																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA FRÍA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRÍA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	49	48	48	48																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	98	96	96	96																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	21	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	22	23	20	19	22																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	110	95	90	105																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	280	294	273	301	274																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	98	91	100	91																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	94	111	112	104	101																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	107	108	100	97																	
					CALIFICACIÓN	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:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Luz Amparo Castillo Tovar	NOMBRE:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52030774	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.101.444
CARGO:	Responsable de Servicio.	CARGO:	Contratista-Apoyo a la Supervisión

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	113354 - COMEDOR COMUNITARIO RESURRECCION		
DIRECCIÓN:	DG 32C SUR 12G 32	TELÉFONO:	601 2325822
FECHA (dd/mm/aaaa):	29/04/2026	OPERADOR:	CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	8	8	8	8	8	8	3	
		8	8	8	8	8	8		
		8	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	8	8	8	8	8	8	3	
		8	8	8	8	8	8		
		8	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	CARNE DE CERDO ASADA CON PEREJIL	8	8	8	8	8	8	3	
		8	8	8	8	8	8		
		8	8	8	8	8	8		
ENSALADA FRÍA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRÍA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	8	8	8	8	8	8	3	
		8	8	8	8	8	8		
		8	8	8	8	8	8		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	8	8	8	8	8	8	3	
		8	8	8	8	8	8		
		8	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	9	9	9	9	9	9	3	
		9	9	9	9	9	9		
		9	9	9	9	9	9		
PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	8	8	8	8	8	8	3	
		8	8	8	8	8	8		
		8	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Amparo Castillo Tovar

Scanned with 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	29	MES	04	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113354-COMEDOR COMUNITARIO- RESURRECCION

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7925/2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 9**

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

Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía