ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 04 | 07 | 2025 Hora Inicio: 09:00 Hora Finalización: 03:30

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7926-2025 Nombre Asociado: Corporación Libres para Cooperar

Nombre Comedor Comunitario: 113533 CCCP 18-006 Palermo Sur

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

Nombre Responsable del Servicio: Martha Liliana Bermudez Oliveros

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe U Barrio: Palermo Sur Dirección: Cra 1 Este 50-08 Sur

Tel: 6018051868 Cel 3125171043 Correo Electrónico: PalermoSur7926-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 290

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 276 Total Histórico de Asistencia: 15.214

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 numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C ☐ NC ☒ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Cadera R	0,6	0,6
	Arveja	6,2	0,2
	Aceite	1,2	0,0
Cereal			
Verdura o ensalada	Tomate	10,8	10,8
	Lechuga	3,6	3,6
	Zanahoria	3,6	3,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa	21,6	22,0
	Leche	70,3	71,0
Postre	Banano	12,7	12,7
	Yogurt	15,6	15,6

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 11 Mes 06 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 11 Mes 06 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 11 Mes 06 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 11 Mes 06 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 11 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2024 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 10 Mes 06 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 — Mes — Año —	C [ ] NC [ ] NA [X]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [ ] NC [ ] NA [X]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 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 Requerim **Porcentaje de Cumplimiento:** 79% **Fecha:** **Día:** 18 **Mes:** 09 **Año:** 2024 **Nº Acta:** ASO2E773607 **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	De 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 [ ] 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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Torcoroma	17-02-2025	Fav. Requerimient.	AS: 14-09-22
Carne	Torcoroma	17-02-2025	Fav. Requerimient.	AS: 14-09-22
Leche	Martiño	29-11-2024	Favorable	RSAE02123403
Queso	Makro	17-09-2024	Favorable	RSAX021903
Yogurt	Martiño	29-11-2024	Favorable	RSAOD10U68-20
Helado	Makro	17-09-2024	Favorable	RSAOD0780U-
Crema de leche	Makro	17-09-2024	Favorable	RSAE02115401
Huevos	Makro	17-09-2024	Favorable	-
Pescado	Dispeces	09-01-2025	Fav. Requerim.	-
Pulpas	Hortypulpas	19-05-2025	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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Torcoroma	BLI025	13-09-2024	Favorable
Pescado	Dispeces	SMP920	08-10-2024	Favorable
Carne	Torcoroma	BLI025	13-09-2024	Favorable
Leche	Martiño	TLM875	14-11-2024	Favorable
Queso	Makro	TLM875	14-11-2024	Favorable
Yogurt	Martiño	TLM875	14-11-2024	Favorable
Helado	Makro	TLM875	14-11-2024	Favorable
Crema de leche	Makro	TLM875	14-11-2024	Favorable
Huevos	Makro	WPQ088	18-07-2024	Favorable
Pulpas	Horty Pulpas	GZZ809	17-03-2025	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 ☒ NA ☐

3.2.4 Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frio 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 periodos 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Patacón	86	81
Cereal	Arroz con Pimentón	90	87
Proteína	Carne Res Asada	84	76
Ensalada o Verdura	Ensalada silvestre	8,6	11,6
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Finta	66	58,7
Bebida de Fruta	Sorbete de Fresa	5,9	3,1
Postre	Banano con Yogurt	5,9	5,1

4.2.6. 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

3.4 Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ] 20-06-2025
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]

3.5 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	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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	Eva Hurtado Torres	11-06-2025
2	María Cristina Triviño	11-06-2025
3	Miriam Ofelia Bustamante	11-06-2025
4	Mildred Milena Acevedo	-
5		
6		
7		
8		
9		

VBPM

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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Eva Hurtado Torres	26-05-2025
2	María Cristina Triviño	27-05-2025
3	Miriam Ofelia Bustamante	26-05-2025
4	Mildred Milena Acevedo.	-
5	Liliana Bermudez (Responsable)	27-11-2024
6	Lizeth Buitrago (Nutricionista)	21-05-2025
7		
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 [ ] NC [X] NA [ ]

3.3 Equipos, Muebles, Utensilios, Menaje

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 [ ]

4.5. 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 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 06 Mes 06 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	Adopta 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 02 Mes 05 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Aporte Económico

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 [ ] 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]

4.7. Prohibiciones

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 [ ]

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	62	120	Ninguno.
1:00 p. m.	143	237	
2:00 p. m.	276	276	
3:00 p. m.	–	–	
3:30 p. m.	276	276	
Total	276	276	

En visita se verifica la entrega del Menú 17 con un cambio en la preparación de la sopa de patacón, se evidencia que adicionan el plátano hartón sin fritarlo previamente. - Además, ofrecen sopa de conchitas a los últimos 13 beneficiarios.
Variable 4: NA: Se Evaluará en Diciembre de 2025.

Variables 8 y 9: NA: Durante el mes de Julio no presentan soporte de datos Antropométricos; cuentan con 13 datos de nuevos del 28-05-2025

Variable 10: NA: Se encuentran dentro de Tiempos de ejecución establecidos.

Variables 33 y 34: NA: No se han presentado brotes epidemiológicos y los Resultados microbiológicos de junio presentan conformidad

Variable 46: NA: El Asociado no realizó aporte económico Adicional.

NOTA de Infraestructura: Se evidencia deterioro de pintura en paredes y media caídas; presencia de humedad y desprendimiento de pintura en pared de Área de despensa y esquineros sueltos en Área de cocina.

NOTA: Siendo la 1:20 se presenta agotamiento de la sopa de patacón y quedan en espera de almuerzo 11 personas, las operarias preparan sopa de conchitas para entregar las raciones completas.

Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

La Responsable del Servicio se niega a firmar el Acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Me niego a firmar el acta debido a las irregularidades presentadas donde es adulterada el acta que firme el 27/06/2025, donde quedaron 7 observaciones, 4 de la visita del 27/06 y 3 abiertas del 19/06, y el día de hoy en supervisión me realizan seguimiento a 10 observaciones, donde como lo mencione anteriormente no es el acta que yo firme, siendo esto un abuso y una falta de respeto.

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	5	Se evidencia que no adicionan 6 kg de arveja a la sopa, Además, dejan de utilizar 1,2 kg de aceite en la preparación del patacón, dado que lo adicionan a la sopa sin freír.	Inmediato.
O	3	Se evidencia que no han actualizado el ciclo de menús con base al convenio 2025	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no garantizan alimentos completos para 2 días de operación, les falta: Habichuela; Arveja para la sopa de mañana; 8,6 kg de lechuga; 1,2 kg de Tomate; 2,7 kg de aguacate; 12,5 kg de plátano hartón maduro; 2kg de pulpa de lulo y 16,5 kg de papaya para el menú 18.	Próxima Visita
O	14	Se evidencia que no cuentan con fichas Técnicas del Queso Marca ARO ni Alkosto y no cuentan con el certificado de Importación de dispereces.	Próxima Visita
O	16	Se evidencia formato de Recepción de Alimentos con errores y Tachones en pulpas, Además, formato control de Entradas y salidas también presenta errores	Próxima Visita
O	20	Se evidencia Tomate en sobremaduración, presenta hongos y lixiviados.	Próxima Visita
O	22	Se evidencia que Inician servicio sin Terminar la ensalada, les faltan 2,5 kg; no se garantiza mezcla homogenea	Próxima Visita
O	28	Se evidencia que la sopa presenta una consistencia demasiado clara - no conforme.	próxima visita
O	29	Se evidencia que no mantienen a disposición de los usuarios las 3 especias; Además, el rótulo refiere: Vencimiento: 15-06-2025	Próxima visita.
O	37	Se evidencia que la Operaria: Mildred Milena Acevedo no cuenta con certificado Médico.	Próxima Visita
O	38	A la fecha no cuentan con soporte de la socialización del Protocolo de lavado de manos con el Talento Humano.	Próxima visita

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O -R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	39	19-06-25	Se continúa evidenciando que no cuentan con el menaje en Acero Inoxidable; Además, el equipo de refrigeración presenta fallas y un rallador está deteriorado.		X	Abierto	—	
O	6	19-06-25	Presentan soporte completo de la capacitación en estandarización del día 04-07-2025	X		Cerrado	—	
O	43	19-06-25	Se continúa evidenciando lavamanos roto en área de Alistamiento, Además, el lavamanos de accionamiento no manual presenta el Grifo desprendido.		X	Abierto	—	
O	1	27-06-25	Se evidencia Inadecuada Planificación, dado que el Plan de Compras está desactualizado; se les agota la sopa a la 1:30 PM. y la carne Asada es cocida en olla a presión antes de asarla		X	Abierto	—	
O	2	27-06-25	Se continúa evidenciando que las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia establecido, Además, ejecutan 2 Intercambios: Ofrecen sopa de plátano en vez de patacón y a las últimas 11 raciones les ofrecen sopa de conchitas		X	Abierto	—	
O	24	27-06-25	Se continúa evidenciando que no garantizan Temperaturas de Seguridad para ensalada durante Todo el servicio y papa criolla segunda toma		X	Abierto	—	
O	25	27-06-25	No se Implementa lo aprendido en la capacitación de estandarización de Utensilios; dado que no se completan el Gramaje establecido		X	Abierto	—	

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	11 de 11

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
	Cecilia Pérez Solís
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	[firma]
Firma	Firma
	23351482
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PS S-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Rafael Uribe U	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113533 CCCP 18-006 Baleimo Sur	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	04-07-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	276	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113533	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Cecilia Perez G	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	17

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	NO CUMPLE
9-13	5	Sopa de patacón	Sopa de patacón	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	222	253	244	241	253																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	105	102	100	105																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13	5	carne res Asada	carne res Asada	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	50	44	48	56																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	100	88	96	112																	
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1																	
9-13	5	Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	173	143	140	148	143																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118	97	95	101	97																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9-13	5	Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	41	44	48	50	51																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	82	88	96	100	102																	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3																	
9-13	5	papa criolla Frita	papa criolla Frita	37	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	44	43	30	38	43																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	119	116	81	103	116																	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1																	
9-13	5	Sorbete de Fresa	Sorbete de Fresa	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	352	337	320	295	309																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	117	112	107	98	103																	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3																	
9-13	5	Banano + yogurt	Banano + yogurt	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	104	98	98	109	92																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	97	97	108	91																	
					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:	Diana Belmudez	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Martha Diana Belmudez	NOMBRE:	Cecilia Perez G
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1031126446 Bta	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	23351482
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Apoyo supervisión

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe.	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113533 CCCP 18-006 Palermo Sur		
DIRECCIÓN:	Cra 1 Este 50-08 Sur	TELÉFONO:	6018051868
FECHA (dd/mm/aaaa):	04-07-2025	OPERADOR:	Corp. Ubres para Cooperar

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de patacón	Sopa de patacón	1	2	2	2	2	2	1	Sopa consistencia demasiado clara
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Carne Res Asada	Carne Res Asada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
papa criolla frita	papa criolla Frita	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
sorbete de Fresa	sorbete de Fresa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Banano + yogurt	Banano + yogurt.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Liliana Rodriguez

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	04	MES	07	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113533 CCCP 18-006 PALERMO SUR

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7926-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 39 **Descripción:** continúa evidenciando que no cuentan con el menaje en acero inoxidable, además, el equipo de refrigeración presenta fallas y un rallador está deteriorado	**No de Variable: 1** **Descripción:** Se evidencia inadecuada planificación, dado que el plan de compras está desactualizado, además, se les agota la sopa a la 1:30 pm y la carne asada es cocida en olla a presión antes de asarla

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


</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 13

Descripción: Se evidencia que no garantizan alimentos completos para dos días de operación, les falta habichuela y arveja para la sopa de mañana; además, 8,6 Kg de lechuga, 1,2 Kg de tomate, 2,7 Kg de aguacate, 12,5 Kg de plátano hartón maduro, 2 Kg de pulpa de lulo y 16,5 Kg de papaya para el menú 18 de mañana</td>
<td>No de Variable: 2

Descripción: Se continúa evidenciando que las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia establecido, además, ejecutan dos intercambios: ofrecen sopa de plátano en vez de patacón y a las ultimas 11 raciones les ofrecen sopa de conchitas</td>
</tr>
</table>





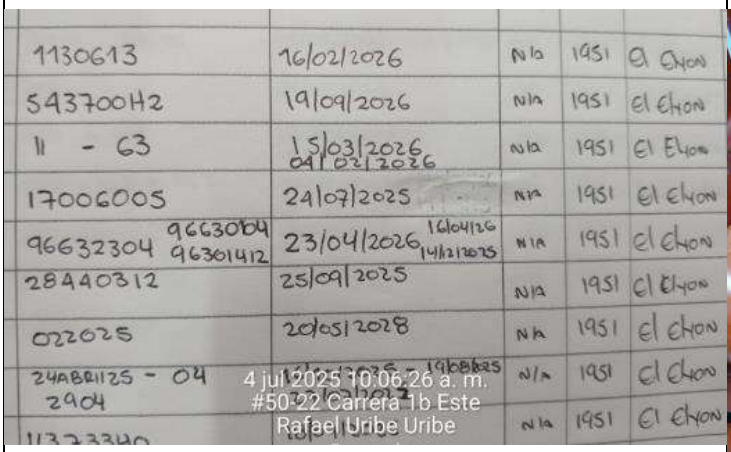


No de Variable: 3

Descripción: Se evidencia que no han actualizado el ciclo de menús con base al convenio actual - 2025

No de Variable: 5

Descripción: Se evidencia que no adicionan 6 Kg de arveja a la sopa, además, dejan de utilizar 1,2 Kg de aceite en la preparación del patacón dado que lo adicionan a la sopa sin fritar

	
No de Variable: 16 **Descripción:** Se evidencia formato de recepción de alimentos con errores y tachones en pulpas además, formato control de entradas y salidas también presenta errores	**No de Variable: 20** **Descripción:** Se evidencia tomate en sobremaduración presenta hongos y lixiviados

	
No de Variable: 22 **Descripción:** Se evidencia que inician servicio sin terminar la ensalada, les falta 2,5 Kg, no se garantiza una mezcla homogénea	**No de Variable: 28** **Descripción:** Se evidencia que la sopa presenta una consistencia demasiado clara - no conforme

	
No de Variable: 29 **Descripción:** Se evidencia que no mantienen a disposición de los usuarios las 3 especias, además, el rótulo refiere: vencimiento: 15/06/2025	**No de Variable: 14** **Descripción:** Se evidencia que no cuentan con fichas técnicas del queso marca ARO ni ALKOSTO y no cuentan con el certificado de importación del proveedor de pescado Dispeces





No de Variable: 24

Descripción: Se continúa evidenciando que no garantizan temperaturas de seguridad para ensalada durante todo el servicio y papa criolla segunda toma

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
CECILIA PÉREZ GALVIS
Nombres y Apellidos
23351482
Cédula de Ciudadanía