ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 11

Fecha de Visita: 14 | 08 | 2025 Hora Inicio: 09:50 Hora Finalización: 03:45

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: Maitha Liliana Bermudez Diveros.

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Uribe 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: 281

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 251 Total Histórico de Asistencia: 21.839

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 [ ] 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 numeral 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	Caldero R	0,6	0,6
	Cilantro	0,3	0,3
Cereal			
	Perejil	0,9	0,9
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa	21,3	22,0
	Azucar	1,7	1,7
Postre	manzana	12,5	12,5
	Queso	15,5	15,5

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 04 Mes 07 Año 2025 / 23-07-2025 **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 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 09 Mes 07 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 23 Mes 07 Año 2025 58 Usuarios.	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 [ ] NC [X] 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 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:** Favorab. Requerimient **Porcentaje de Cumplimiento:** 79% **Fecha:** **Día:** 18 **Mes:** 09 **Año:** 2024 **Nº Acta:** ASD2E773607 **Hospital / Subred:** Centro Oriente	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Proceso 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 [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	Torcoroma	17-02-2025	Fav. Requerimient.	AS: 14-09-22
Carne	Torcoroma	17-02-2025	Fav. Requerimient.	AS: 14-09-22
Leche	Noriño	29-11-2024	Favorable	RSAE02123403
Queso	Makro	17-09-2024	Favorable	RSAX021903
Yogurt	Noriño	29-11-2024	Favorable	RSA0010468-20
Helado	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA0007804
Crema de leche	Makro	17-09-2024	Favorable	RSAE02115401
Huevos	Makro	17-09-2024	Favorable	-
Pescado	Dispeces	09-01-2025	Fav. Requerimient.	-
Pulpas	Horty Pulpas	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Torcoroma	BLI025	13-09-2024	Favorable
Pescado	Dispeces	SHP920	08-10-2024	Favorable
Carne	Torcoroma	BLI025.	13-09-2024	Favorable
Leche	Noriño	TLH875	14-11-2024	Favorable
Queso	Makro	TLH875	14-11-2024	Favorable
Yogurt	Noriño	TLH875	14-11-2024	Favorable
Helado	Makro	TLH875	14-11-2024	Favorable
Crema de leche	Makro	TLH875	14-11-2024	Favorable
Huevos	Makro	WCK306	13-06-2025	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 [X] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frio son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo dia 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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Patacón	86	75
Cereal	Arroz con Perejil.	91	87
Proteína	Mix de Pechuga + Vísceras.	90	92
Ensalada o Verdura	Verdura Campesina	89	82
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Chorreada.	86	90
Bebida de Fruta	Jugo de Fresa.	1,1	2,1
Postre	Manzana con Queso.	1,4	2,7

4.2.4. Servicio 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 periodo 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 [ ]

5.3. 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 Preparacion 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 [ ] 09-07-2025
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]

5.4. 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	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	23-07-2025
2	María Cristina Triviño	23-07-2025
3	Myriam Ofelia Bustamante.	23-07-2025
4	Mildred Milena Acevedo.	23-07-2025
5		
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Eva Hurtado Torres	26-05-2025
2	María Cristina Triviño	27-05-2025.
3	Myriam Ofelia Bustamante	26-05-2025.
4	Mildred Milena Acevedo.	20-06-2025.
5	Liliana Bermudez (Responsable)	27-11-2024.
6	Lizeth Quitama (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 [ ]

Equipos, Muebles, Utensilios y 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 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** 04-07-2025. 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 [X] NC [ ] 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 [ ]

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 [ ] 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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	De 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 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	55	62	Ninguno
1:00 p. m.	139	196	
2:00 p. m.	242	247	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	251	251	
Total	251	251	

En Visita se verifica la entrega del Menú 4 sin cambios.

Variable 4: NA: se evaluará en Diciembre de 2025.

Variables 33 y 34: NA: no se han presentado Brotes epidemiologicos y los Resultados microbiológicos de julio presentaron conformidad.

Variable 46: NA: El Asociado no Realizó Aporte económico Adicional.

NOTA Infraestructura: se continúa evidenciando presencia de humedad y desprendimiento de pintura en paredes; media cañas deterioradas y esquineros sin protección en Area de Proceso.

Se Socializo Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Martha Liliana Jiménez Chuecos
C.C- 1031.126.446 Bta
Responsable del Servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	10	Se evidencia que no dan cumplimiento con los Tiempos establecidos para la realización de los Abordajes nutricionales derivados de la base enviada el 10-06-2025 - Tenían plazo hasta el 10-08-2025. Casos en malnutrición: 39 menos 2 egreso. (1)	Inmediato.
O	23	Se evidencia que el jugo de Fresa presenta exceso de hielo al inicio del servicio - Bloqueo de pulpa congelada.	Proxima visita.
O	38	Se evidencia que a la fecha no han socializado el Protocolo de lavado de manos con beneficiarios ni con Talento Humano, Tenían plazo hasta el 31-07-2025.	Proxima 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
R	43	19-06-25	Se evidencia que hacen modificación de la Tabla de dosificación del hipoclorito al 13% para dar cumplimiento al PSB	X		Cerrado	—	
R	1	27-06-25	Se Observa que hoy Realizan un adecuado proceso de planificación Alimentaria.	X		Cerrado	—	
O	16	04-07-25	Se continúa evidenciando Información errada en formato control de entradas y salidas y Recepción de Alimentos para verduras.		X	Abierto	X	
O	22	04-07-25.	Se continúa evidenciando que no implementan el Instructivo preparación de Alimentos dado que se evidencian cambios bruscos de Temperatura para la verdura campesina; la recalientan igual que el Arroz por falta de fogones para garantizar Temperaturas		X	Abierto	X	
O	12	15-07-25.	Se continúa evidenciando que el rótulo de las carnes es adhesivo que pegan directamente sobre el Alimento y es de facil Remoción.		X	Abierto	—	
R	26	15-07-25.	Se Observa que hoy hacen entrega de la Totalidad de componentes a todos los beneficiarios atendidos. - Menú 4- Semana 1.	X		Cerrado	—	
O	2	30-07-25	Se evidencia que las Porciones Servidas se ajustan al Rango de Tolerancia establecido por Grammaje realizado al Grupo de Edad: Mayores de 14	X		Cerrado	—	
O	21	30-07-25	Se Observa que hoy Realizan adecuados procesos de prealistamiento de Alimentos.	X		Cerrado	—	

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	24	30-07-25	Se evidencia que se garantizan temperaturas de seguridad para todos los componentes del menú 4	X		cerrado		—
O	25	30-07-25	Se Observa que hay hacen entrega de cubiertos completos a los Beneficiarios.	X		cerrado		—
O	28	30-07-25	Se evidencia que las caracteristicas organolépticas de las preparaciones del menú 4 son Aceptables	X		cerrado		—
O	39	30-07-25	Se continua evidenciando que la estufa enana desprende hollin, Ademas, una olla a presion está deteriorada		X	Abierto		—

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Liliana Bermúdez Olivelos	Cecilia Perez Solis
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
LilianaBermúdez.	
Firma	Firma
1031126446 BTA.	23351482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	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-202 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20230304 2 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Rafael Uribe U	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113533 CCCP 18-006 Paleimo Sur	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	14-08-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	251.	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113533	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Celelio Perez	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	4

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
>14	13	Sopa de patacón	Sopa de patacón	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	268	262	280	277	278	263	263	279	252	266	272	246	242									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	97	104	103	103	97	97	103	93	99	101	91	90								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>14	13	Mix Pollo + Visceros	Mix Pollo + Visceros	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	76	72	79	80	78	80	73	75	74	74	76	77									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	104	99	108	110	107	110	100	103	101	101	104	105								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>14	13	Arroz con perejil	Arroz con perejil.	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	161	156	153	162	170	155	177	169	154	158	154	157	164									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	97	95	101	106	96	110	105	96	98	96	98	102								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>14	13	Verdura campesina	verdura campesina	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	93	88	90	86	79	83	81	82	87	80	84	86									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	109	104	106	101	93	98	95	96	102	94	99	101								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>14	13	papa criolla chanca	papa criolla chanca	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	76	59	60	64	68	65	72	61	62	58	72	71									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83	115	90	91	97	103	98	109	92	94	88	109	108								3	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
>14	13	Jugo de Fresa	Jugo de Fresa.	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	322	319	324	324	324	323	321	321	330	312	292	312	308									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	106	108	108	108	108	107	107	110	104	97	104	103								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
>14	13	manzana + queso	manzana + queso	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	85	89	82	93	95	86	79	91	89	87	90	81									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	101	106	98	111	113	102	94	108	106	104	107	96								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Martha Liliana Belmudez
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Martha Liliana Belmudez
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1031176446 B18
CARGO:	Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Celelio Perez
NOMBRE:	
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	23351482
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):	14-08-2025	OPERADOR:	Corp. Libres 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	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Mix Pechuga + Viseras	Mix Pechuga + Viseras	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Perejil	Arroz con Perejil.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Verdura campesina	Verdura campesina	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa criolla chorreada	Papa criolla chorreado.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Fresa	Jugo de Fresa.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
manzana + Queso.	manzana + Queso.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez C.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Liliana Belmidez.

NOMBRES Y APELLIDOS: Liliana Belmidez.

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**	08	**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





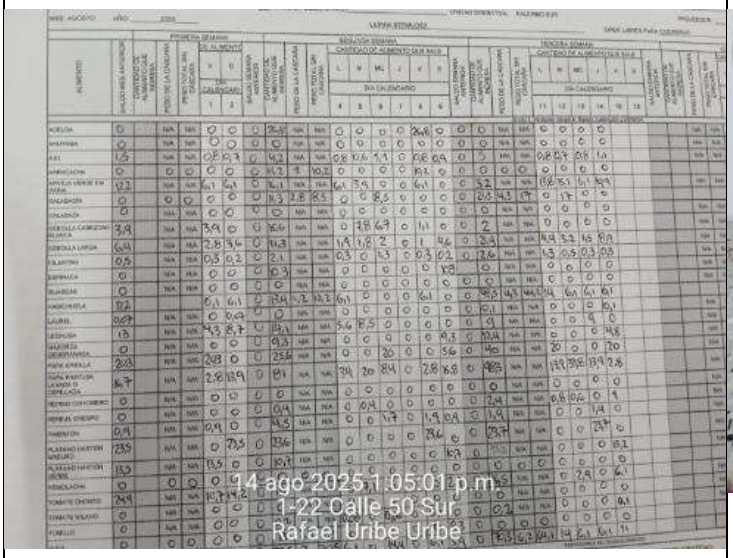


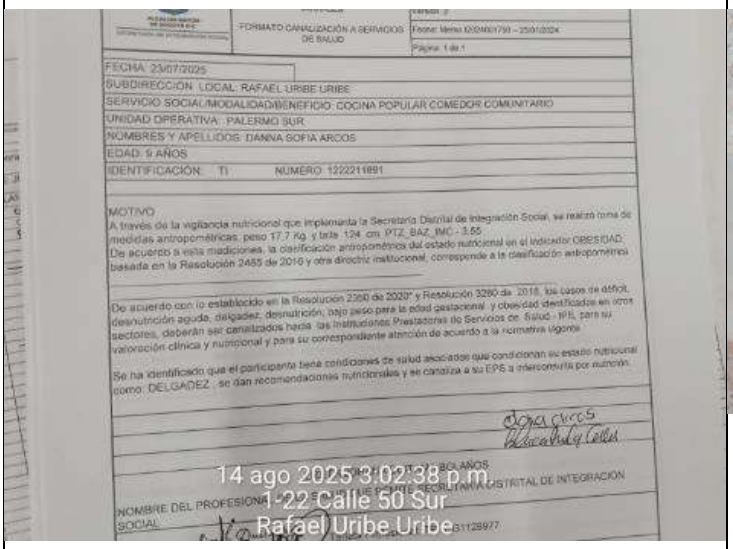
No de Variable: 12

Descripción: Se continúa evidenciando que el rótulo de las carnes es adhesivo, el cual pegan directamente sobre el alimento y es de fácil remoción, no conforme con decreto 1500

No de Variable: 39

Descripción: Se continúa evidenciando que la estufa enana desprende hollín, además, una olla a presión está deteriorada

	
No de Variable: 16 **Descripción:** Se continúa evidenciando información errada en formato control de entradas y salidas y formato de recepción de alimentos para verduras	**No de Variable: 22** **Descripción:** Se continúa evidenciando que no implementan el instructivo: preparación de alimentos dado que se evidencian cambios bruscos de temperatura para la verdura campesina, la recalientan igual que el arroz por falta de fogones para garantizar temperaturas

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 10

Descripción: Se evidencia que no dan cumplimiento con los tiempos establecidos en el anexo técnico para la realización de los abordajes nutricionales derivados de la base con el diagnóstico nutricional enviada el 10/06/2025, tenían plazo hasta el 10/08/2025. Casos en malnutrición: 39 menos 1 egreso</td>
<td>No de Variable: 23

Descripción: Se evidencia que el jugo de fresa presenta exceso de hielo al inicio del servicio - bloques de pulpa congelada</td>
</tr>
</table>

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 4

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