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: 15 | 07 | 2025 Hora Inicio: 09:30 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: 291

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 284 Total Histórico de Asistencia: 17.791

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 [X] 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	caderaR	0,6	0,6
	cilantro	0,3	0,3
Cereal			
Verdura o ensalada	margarin	1,5	1,5
	Perejil	0,4	0,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Perejil	0,2	0,2
Bebida de fruta	TomateA	21,6	22,0
	Azucar	1,8	1,8
Postre	Banano	12,7	12,7
	QuesoD	15,8	15,8

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:** Dia 11 Mes 06 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Dia 04 Mes 07 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Dia 11 Mes 06 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Dia 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:** Dia 19 Mes 11 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Dia 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Dia 09 Mes 07 Año 2025	C [ ] NC [X] 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:** Dia / 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:** 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. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

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

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Torcoroma	17-02-25	Fav. Requerimie	AS: 14-09-22
Carne	Torcoroma	17-02-25	Fav. Requerimie	AS: 14-09-22
Leche	Noriño	29-11-24	Favorable	RSAF02123403
Queso	Makro	17-09-24	Favorable	RSAX02 19 03
Yogurt	Noriño	29-11-24	Favorable	RSAC0010468-20
Helado	Makro	17-09-24	Favorable	RSAC0007804
Crema de leche	Makro	17-09-24	Favorable	RSAF02115401
Huevos	Makro	17-09-24	Favorable	-
Pescado	Dispeces	09-01-25	Fav. Requerimie	-
Pulpas	Horty Pulpas	19-05-25	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	BLI 025	13-09-2024	Favorable
Pescado	Dispeces	SMP920	08-10-2024	Favorable
Carne	Torcoroma	BLI 025	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	WPO088	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 ☐

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

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Avena	86	70
Cereal	Arroz Blanco	91	67
Proteína	Filete Mojarra Dorado	73	79
Ensalada o Verdura	Calabaza Guisado + Arveja	84	67
Tubérculo o Plátano	Papa sin cáscara cocida	89	71
Bebida de Fruta	Jugo de Tomate Arbol	4,2	4,9
Postre	Banano con Queso	5,3	5,9

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 [ ] NC [X] 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

Nº			Nº		
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 [ ] 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]

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	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	Myriam Ofelia Bustamante	11-06-2025
4	Mildred Milena Acevedo.	09-07-2025
5		
6		
7		
8		
9		

BPM.

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 Buitama (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 [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 [ ]

4.4. Plan de Mejoramiento

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 [ ]
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 [ ]
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]
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 [ ]

4.5. Información para el Seguimiento

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	101	112	Ninguno.
1:00 p. m.	225	242	
2:00 p. m.	278	278	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	284	284	
Total	284	284	

Durante la visita se verifica la entrega del Menú 2 sin cambios.

Variable 4: NA: Se evaluará en Diciembre de 2025

Variables 8 y 9: NA: No han Realizado Toma de Peso y Talla en este mes, Tienen programada fecha de Toma el 23-07-2025

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

Variables 33 y 34: NA: No se han Presentado eventos epidemiologicos y no han recibido resultados microbiologicos de julio; los de junio presentan conformidad.

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

NOTA de Infraestructura: Se continúa evidenciando presencia de humedad y deterioro de pintura en paredes de Todo el comedor y Medio cañas - Esquineros sueltos en puerta de Ingreso a Area de Preparación.

Se socializa el Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Frente a la variable 26, en el Plan de Compras no se contempla el lacteo adicional de las Gestantes, sin embargo ya que el plan de compras se encuentra para 300 beneficiarios y en SIBE tenemos 291, se emplea el aporte lacteo adicional a la Beneficiaria lactante.

Nombre
CC 1031126446 Bta

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	7	Presentan soporte de la socialización del diagnóstico nutricional del 09-07-2025 en formato 296-Listado de Asistencia - Debe ser en formato 023.	Próxima visita
O	12	Se evidencia que el Filete de mojarra no presenta el nombre del producto en el empaque primario, Además, hacen reposición de 1 kg de lomo de cerdo para mañana, el cual no cuenta con lote ni vencimiento, no conforme con Decreto 1500	Próxima visita
R	26	Se evidencia que no hacen entrega del lácteo Adicional a la lactante: Paula Moreno; Tarjeta de Identidad Nº 1029281606 - Además, este lácteo adicional no es tenido en cuenta en el plan de compras.	Inmediato.

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	39	19-06-25	Se evidencia que adquieren el menaje en Acero Inoxidable; presentan recibo del mantenimiento del equipo de refrigeración y hacen cambio del rallador	X		Cerrado	—	
O	43	19-06-25	Se observa que hacen mantenimiento al lavamanos de Area de alistamiento, sin embargo, continúa Grifo suelto en lavamanos de Accionamiento no manual y realizan cambio De hipoclorito de sodio a una concentración de 13% sin evidenciarse ajuste del PORS y la Tabla de dosificación no está debidamente ajustada.		X	Abierto	X	
O	1	27-06-25	Se continúa evidenciando Inadecuada planificación, dado que se evidencia faltante de materia prima para hoy y mañana - Hacen reposición de los faltantes de hoy		X	Abierto	—	
O	2	27-06-25	Se observa que hoy ejecutan el menú 2 sin cambios y los pesos servidos se ajustan al rango de Tolerancia establecido.	X		Cerrado	—	
O	24	27-06-25	Se evidencia que hoy garantizan Temperaturas de seguridad para Todos los componentes del Menú 2	X		Cerrado	—	
O	25	27-06-25	Se observa que hoy Implementan lo socializado en la capacitación en Estandarización de Utensilios.	X		Cerrado	—	
R	5	04-07-25	Se observa que hoy hacen Uso de la Totalidad de Ingredientes relacionados en el Análisis nutricional para el menú 2.	X		Cerrado	—	
O	3	04-07-25	Se observa que hacen actualización del ciclo de menús y demás documentos del convenio 2025.	X		Cerrado	—	
O	20	04-07-25	Se observa que los alimentos presentan buena calidad	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	13	04-07-25	Continúa evidenciandose que no garantizan Alimentos completos para 2 días de operación, les falta: 7,9 kg de fresa y 3 kg de plátano hartón maduro para el menú 3		x	Abierto	—	
O	14	04-07-25	Hoy cuentan solo con Queso la Florida; sin Embargo, no cuentan con registro sanitario Actualizado del Helado ni Certificado de Importación de Dispeces.		x	Abierto	—	
O	16	04-07-25	Continúa Información errado en formato de recepción de Alimentos y Entrada y salidas para Frutas y carnes		x	Abierto	—	
O	22	04-07-25	Se continúa evidenciando que no Implementan el Instructivo: preparación de Alimentos dado que no adicionan el limón al banano durante todo el servicio		x	Abierto	—	
O	28	04-07-25	Se observa que todas las preparaciones del Menú 2 presentan adecuadas caracteristicas organolepticas	x		cerrado	—	
O	29	04-07-25	Hoy mantienen a disposición de los beneficiarios las 3 especias.	x		cerrado	—	
O	37	04-07-25	Presentan Certificado medico de la operaria Mildred Acevedo del 20-06-2025	x		cerrado	—	
O	38	04-07-25	Presentan soporte de la socialización del lavado de manos del 09-07-2025.	x		cerrado	—	

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Liliana Benavidez Olivelos Nombres y Apellidos	Cecilia Perez Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1031126446 Bta. Cédula de Ciudadanía	23351482 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio Cargo	Apoyo supervisión Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PS 8-252
Versión: 3
Fecha: Mismo (20/12/2023 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Rafael Uribe	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113533 CCCP 18-006 Palermo sur	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	15-07-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	284	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113533	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Cecilio Perez S.	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	2				

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
6-8	5	Sopa de Avena	Sopa de Avena	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	169	205	207	218	209																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	80	98	99	104	100																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
6-8	5	Filete de Mojarra	Filete de Mojarra	23	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	22	24	23	23	24																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	104	100	100	104																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
6-8	5	Arroz Blanco	Arroz Blanco	87	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	84	90	89	79																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	97	103	102	91																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
6-8	5	calabaza guisada + Arveja	calabaza guisada + Arveja	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	41	38	40	42																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	95	100	105																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
6-8	5	papa cocida	papa cocida	42	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	36	39	38	45	41																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	86	93	90	107	98																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
6-8	5	Jugo de Tomate	Jugo de Tomate	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	244	282	238	235	234																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	118	99	98	98																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
6-8	5	Banano + Queso	Banano + Queso	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	83	84	93	94																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	98	99	109	111																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	

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:	Uliana Belmudez	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Martha Liliana Belmudez	NOMBRE:	Cecilio Perez S.
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1031126496 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):	15-07- 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 Avena	Sopa de Avena	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Filete de Mojarra	Filete de Mojarra	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Calabazo Guisado	Calabazo Guisado	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Papa cocida	papa cocida	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de Tomate	Jugo de Tomate	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Banano + Queso	Banano + Queso.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez G1.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Lilianabefmodez.

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Liliana Befmodez.

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**	15	**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





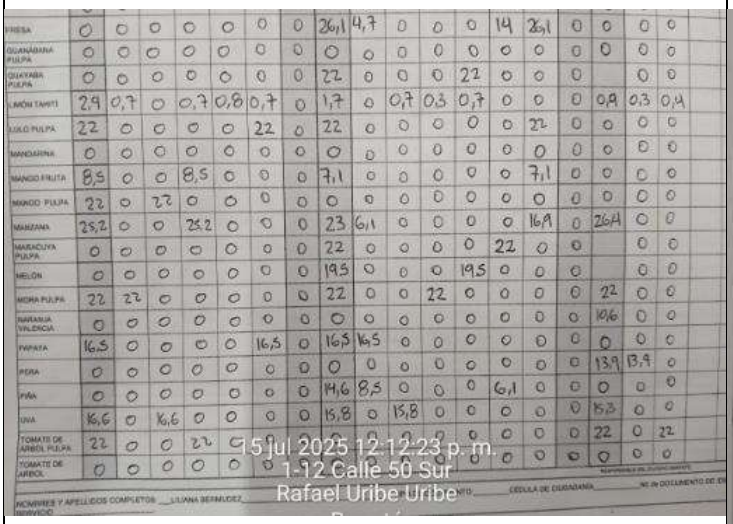
No de Variable: 26

Descripción: Se evidencia que no hacen entrega del lácteo adicional a la lactante en atención: Paula Moreno identificada con tarjeta de identidad: 1029281606, además, este lácteo adicional no es tenido en cuenta en el plan de compras

No de Variable: 43

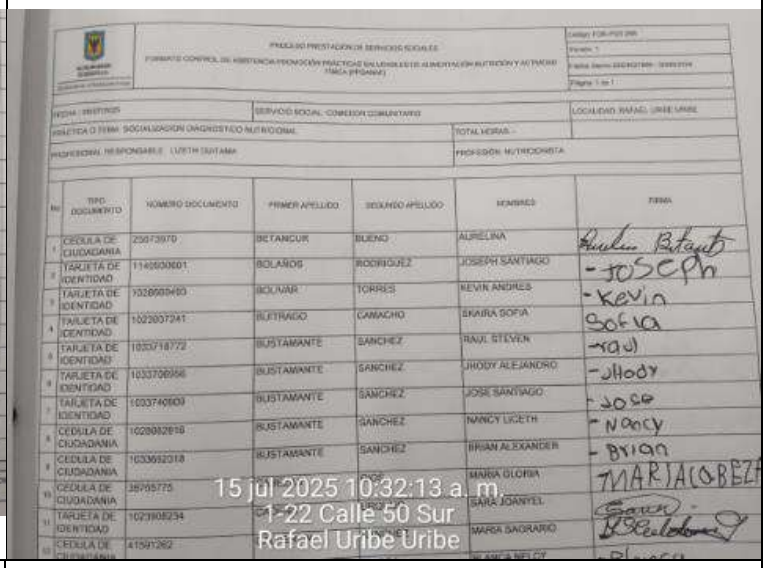
Descripción: Se observa que hacen mantenimiento al lavamanos de área de alistamiento, sin embargo, continúa grifo suelto del lavamanos de accionamiento no manual y se evidencia que realizan cambio del hipoclorito de sodio a una concentración de 13%, sin evidenciarse ajuste del plan de saneamiento básico y la tabla de dosificación no está debidamente ajustada

	
No de Variable: 1 **Descripción:** Se continúa evidenciando inadecuada planificación, dado que se evidencia faltante de materia prima para hoy y mañana, hacen reposición de los faltantes de hoy	**No de Variable: 13** **Descripción:** Continúa evidenciándose que no garantizan alimentos completos para dos días de operación, les falta: 7,9 Kg de fresa y 3 Kg de plátano hartón maduro para el menú 3 de mañana



No de Variable: 16

Descripción: Continúa información errada en formato de recepción de alimentos y formato control de entradas y salidas para frutas y carnes



No de Variable: 7

Descripción: Presentan soporte de la socialización del diagnóstico nutricional del 09/07/2025 en listado de asistencia: formato 296, debe ser en formato 023





No de Variable: 12

Descripción: Se evidencia que el filete de mojarra no presenta el nombre del producto en el empaque primario, además, hacen reposición de 1 kg de lomo de cerdo para mañana el cual no cuenta con lote, nombre ni vencimiento, no conforme con decreto 1500

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 2

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