ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	17	9	2025	Hora Inicio	9:30	Hora Finalización	03:30PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

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: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **MARTHA LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS**

2. Ubicación

Localidad: **RAFAEL URIBE URIBE** Barrio: **PALERMO SUR** Dirección: **CARRERA 2 ESTE # 50 - 08 SUR**

Tel: **6018051863** Cel.: **3125171043** Correo Electrónico: Palermosur7926-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **297**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **293** Total Histórico de Asistencia: **--**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.		X	
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		X	
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.	X		
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.			X

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			
	MAYONESA	1.4	1.5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	PULPA DE T ARBOL	21.6	22
	LECHE	69.3	70
Postre	PAPAYA	12.7	13
	QUESO D CREMA	15.8	16

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:** **Fecha: Estandarización.** Día **11** Mes **06** Año **2025** Día **05** Mes **09** Año **2025** Día 05 Mes 09 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **11** Mes **06** Año **2025** Día **11** Mes **06** Año **2025** Día 05 Mes 09 Año 2025 Día 05 Mes 09 Año 2025	C [ ] NC [X] 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 **25** Mes **08** Año **2025** Julio: Toma masiva 58 Agosto: Toma masiva 179 beneficiarios Agosto: Toma a nuevos 23 Agosto: Menores de 5 años	C [X] NC [ ] NA [ ] Programada para el 26 de septiembre
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] 25 NC [ ] 8 NA [ ] 25	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. Canalizaciones 27: Bajo peso 8 Obesidad: 19	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** **Porcentaje de Cumplimiento:** **79 %** **Fecha:** Día: **18** Mes: **09** Año: **2024** **Nº Acta:** **AS02E - 773607** **Hospital/Subred:** **CENTRO ORIENTE**	C [X] NC [ ] NA [ ] Asociado realiza la solicitud de visita el día 16/09/2025, Radicado 4897822025

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

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

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	CARNES TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2024
Carne	CARNES TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2024
Leche	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSAE02I23403
Queso	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	17/09/2024	FAVORABLE	RSAX02I903
Yogurt	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSA0028906-2023
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	17/09/2024	FAVORABLE	-
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	17/09/2024	FAVORABLE	RSA0012190-2021
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	17/09/2024	FAVORABLE	-
Pescado	DISPECES	9/01/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
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 [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	CARNES TORCOROMA	-	-	FAVORABLE
Pescado	DISPECES	SPM 920	8/10/2024	FAVORABLE
Carne	CARNES TORCOROMA	-	-	FAVORABLE
Leche	COMPANIA LECHERA EL MORTINO SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Queso	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Yogurt	COMPAÑIA LECHERA EL MORTIÑO SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	87.8	81.6
Cereal	ARROZ BLANCO	88.3	78.6
Proteína	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	90.8	70.6
Ensalada o Verdura	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	5.3	2.2
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	86.8	68.5
Bebida de Fruta	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	5.8	4.9
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	5.1	5.3

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 3 beneficiarios con autorización de alimentación en casa
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] 26 NC [ ] 8 NA [ ] 25
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] 28 NC [ ] 8 NA [ ] 25 Agosto cumple pendiente MP	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	EVA HURTADO TORRES	5/09/2025
2	MILDRED MILENA ACEVEDO	5/09/2025
3	LUZ DARI CARDOZO PRADA	5/09/2025
4	BLANCA YANETH LEON ALFONSO	5/09/2025
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	MILDRED MILENA ACEVEDO	20/06/2025
3	LUZ DARI CARDOZO PRADA	28/08/2025
4	BLANCA YANETH LEON ALFONSO	17/09/2025
5	LILIANA BERMUDEZ (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	27/11/2024
6	LIZETH DUITAMA (NUTRICIONISTA)	21/05/2025
7	CAMILO TORRES (AUXILIAR ADMINSITRATIVA)	5/05/2025
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día **26** Mes **05** Año **2025** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **06** Mes **06** Año **2025** Día **09** Mes **07** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **02** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	105	114	
1:00 p. m.	214	232	
2:00 p. m.	-	-	
3:00 p. m.	287	287	
3:30 p. m.	-	-	
Total	293	293	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 9 semana 2.

Item 4 NA: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.

item 33 NA: Se califica como NA toda vez que no se cuenta con resultados microbiologicos no conformes.

Item 34 NA: Se califica como NA toda vez que no se han presentado eventos epidemiológicos.

Item 46 NA: Se califica como NA toda vez que el asociado no realizó oferta de aporte adicional

Se evidencia que el asociado no ha radicado la respuesta a los requerimientos enviados por la SDIS los días 4 y 6 de agosto del 2025.

No se genera historico de asistencia por fallas en el sistema

Se socializa acta de visita y se deja copia de la misma al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En cuanto a la variable 13, durante la visita se Completa los faltantes para el dia siguiente.

Yuana Bolivar
CC. 1031126446 Bta
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que no se llevan a cabo los procedimientos de planificación alimentaria establecidos toda vez que se evidencia que el servicio de distribución inicia sobre las 10:51 am por retrasos en las preparaciones.	Próxima visita
O	2	Se evidencia que no se cumple con el gramaje de porción servida para los componentes; proteico, ensalada y tubérculo de las preparaciones del menú # 9 semana 2 en el grupo de edad de 9 a 13 años.	Próxima visita
O	6	Se evidencia que la capacitación de estandarización de porciones presenta el gramaje de porción servida para el grupo de 9 a 13 años que no corresponde a los establecidos en los analisis nutricionales y gramajes de servido para los componentes túberculo y postre, adicional a esto no toma el número de muestras establecido en el plan de muestreo para el grupo de edad de 9 a 13 años.	Próxima visita
O	19	Se evidencia en equipos de refrigeración ensalada de remolacha almacenada sin ningun tipo de protección, generando posibles riesgos de contaminación.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se realiza el pre alistamiento de la materia prima de acuerdo a lo establecido toda vez que sobre las 12:24pm aun se evidencia carne de cedo sin alistar para freir para la preparación del día, de igual forma la papa no se alista teniendo en cuenta las cantidades establecidas en los analisis nutricionales.	Próxima visita
O	15	Asociado presenta concepto sanitario del vehiculo SOS695 del proveedor Carnes Torcoroma, sin embargo este se encuetra borroso e ilegible para su verificación.	Próxima visita

Capitulo 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	12	15/07/2025	17/09/2025: Se evidencia que el rótulo de las carnes del proveedor Torcoroma continua siendo un adhesivo sobre la bolsa de fácil remoción.		X	ABIERTO		
O	13	4/09/2025	17/09/2025: Se evidencia que no se cuenta con la materia prima requerida para mínimo 2 días de operación, se evidencian los siguientes faltantes: Lechuga 1.1kg, pera 0.7kg y papa criolla 2.1kg, asociado realiza la reposición de la misma durante la visita de supervisión. Segunda observación.		X	ABIERTO		
O	24	4/09/2025	17/09/2025: Se evidencia que se da cumplimiento a la temperaturas de seguridad alimentaria establecidas en las preparaciones del menú # 9 semana 2 suministrado.	X		CERRADO		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Lucia Beltrán Olivelos	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
CC. 1031126446 Bta	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	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-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo 20230305421 - 28/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113533-CCCP-18-006 PALERMO SUR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	17/09/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	293	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113533	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANGELA JARAMILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	9

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	5	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	50	PESO O VOLUMEN	59	41	55	51	51																1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118	82	110	102	102																
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	147	PESO O VOLUMEN	119	146	135	133	151																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	81	99	92	90	103																3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	50	PESO O VOLUMEN	49	49	66	60	52																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	98	132	120	104																	1
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3																
9 A 13 AÑOS	5	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	21	PESO O VOLUMEN	33	36	22	19	22																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	157	171	105	90	105																	1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	240	PESO O VOLUMEN	223	246	221	260	269																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	103	92	108	112																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																
9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN	249	325	331	298	286																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83	108	110	99	95																3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																
9 A 13 AÑOS	5	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN	94	95	98	102	110																
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	94	97	101	109																3	
					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: Se suministra sorbete de tomate de arbol en lugar de sorbete de feijoa.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Martha Liliana Beltrán Beltrán	NOMBRE:	ANGELA JARAMILLO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.031.126.446 B/ta	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.030.696.105
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	APOYO A SUPERVISION

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 Pagina: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113533-CCCP-18-006 PALERMO SUR		
DIRECCIÓN:	CARRERA 2 ESTE # 50 - 08 SUR	TELÉFONO:	3125171043
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/09/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN LIBRES PARA COOPERAR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

Semana 2, menú # 9

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A NATHALY JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Liliana Bermudez Olivos

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	17	MES	09	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



Variable: 1

Descripción: Se evidencia que no se llevan a cabo los procedimientos de planificación alimentaria establecidos toda vez que se evidencia que el servicio de distribución inicia sobre las 10:51 am por retrasos en las preparaciones.



Variable: 19

Descripción: Se evidencia en equipos de refrigeración ensalada de remolacha almacenada sin ningún tipo de protección, generando posibles riesgos de contaminación.

	 
Variable: 21 **Descripción:** Se evidencia que no se realiza el pre alistamiento de la materia prima de acuerdo a lo establecido toda vez que sobre las 12:24pm aún se evidencia carne de cerdo sin alistar para freír para la preparación del día, de igual forma la papa no se alista teniendo en cuenta las cantidades establecidas en los análisis nutricionales.	**Variable: 13** **Descripción:** Se evidencia que no se cuenta con la materia prima requerida para mínimo 2 días de operación, se evidencian los siguientes faltantes: Lechuga 1.1kg, pera 0.7kg y papa criolla 2.1kg, asociado realiza la reposición de la misma durante la visita de supervisión.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 9

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

Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía