ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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	27	6	2025	Hora Inicio	10:00	Hora Finalización	17:00

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7926/2025** Nombre Asociado: COPRPORACION COMUNITARIA 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: LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS

2. Ubicación

Localidad: RAFAEL URIBE URIBE Barrio: PALERMO SUR Dirección: CRA 1 ESTE 50 08 SUR

Tel: 6018051868 Cel.: 312 5171043 Correo Electrónico: PALERMOSUR7926-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 294

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 281 Total Histórico de Asistencia: 13786

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [ ] 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 [ ] NC [X] 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 numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mora	22	22
	Leche	71	71
Postre	Queso doble crema	17,5	18

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 11____ Mes 06____ Año 2025_____ **Fecha: Estandarización**: Día 11_____ Mes 06_____ Año 2025_____ **Fecha 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 ___NA__ Mes __NA___ Año ____NA___	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 NA__ Mes NA__ Año NA_____	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 [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 [ ] 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 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 REQUERIMIENTO **Porcentaje de Cumplimiento:** 79 % **Fecha:** Día: 18_____ Mes: 09_____ Año: 2024 **Nº Acta:** AS02E 773607 **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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
Carne	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSAE02I23403 MORTIÑO
Queso	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSAX02I903 LA FLORIDA
Yogurt	MORTIÑO	24/07/2024	FAVORABLE	RSA-0010468-2020 MORTIÑO
Helado	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSA-0007804-2029
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	FAVORABLE	RSAE02I15401
Huevos	MAKRO	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	BLI 025	13/09/2024	FAVORABLE
Pescado	DISPECES	SMP 920	8/10/2024	FAVORABLE
Carne	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	BLI 025	13/09/2024	FAVORABLE
Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Queso	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Yogurt	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Helado	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	WPQ 088	18/07/2024	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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	88	80
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	58,5	67
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	53,8	62
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	2,5	12,1
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO FRITO EN TAJADAS	53	52,6
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	1,7	2,5
Postre	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	12,1	14,6

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 [ ] NC [X] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [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 [ ] NC [ ] NA [X]
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 [ ] NC [ ] NA [X]	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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	EVA HURTADO TORRES	11/06/2025
2	MARIA CRISTINA TRIVIÑO	11/06/2025
3	MIRIAM OFELIA BUSTAMANTE CONTRERAS	11/06/2025
4	NUBIA YARID SISA GARCES	11/06/2025
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	MARIA CRISTINA TRIVIÑO	27/05/2025
3	MIRIAM OFELIA BUSTAMANTE CONTRERAS	26/05/2025
4	NUBIA YARID SISA GARCES	22/03/2025
5	LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	27/11/2025
6	LIZETH DUITAMA (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 [ ] 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:** 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	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 [ ] 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 [ ]

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 [ ]	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	123	136	**Se evidencia coincidencia entre registro del sistema y firmas.**
1:00 p. m.			
2:00 p. m.	274	276	
3:00 p. m.	281	281	
3:30 p. m.			
Total	281	281	

Variable 4 NA. Se Verifica cumplimiento en el mes de diciembre.
Variable 46 NA La corporacion no oferto aporte economico adicional para la contratacion de profesional en nutricion y dietetica
Variable 10 NA En tiempos de cumplimiento.
Variable 34 NA En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiologico relacionado con posible contaminacion alimentaria o enfermedad transmitada por alimentos ETA.
Varaibles 31, 32 y 33 No se han tomado muestras microbiologicas en el mes de junio, los resultados de las muestras tomadas en mayo fueron conformes.
Variable 8 no se han tomado datos antropometricos en el mes de junio, debido a que no han ingresado nuevos beneficiarios, se cuenta con datos del mes de mayo.
Se socializa acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Martha Liliana Rodriguez Olivelos
CC. 1031.126.446 Bta.

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	No se cuenta con una adecuada implementacion de planificacion alimentaria debido a que durante el servicio hubo faltante de platano frito(que fue subsanado por asociado comprando platano en tienda). En la preparacion de la pechuga se estaba cocinando en dos partes en una olla no se tenia la salsa criolla hecha para la misma.	Proxima Visita
O	2	No se implementó el ciclo de menu en los componentes de bebida y de tuberculo, el asociado realizó sorbete de mora en vez de jugo de mora y tajadas de platano maduro frito en vez de platano frito en monedas.	Próxima Visita
O	24	No se garantizan temperaturas de refrigeración en ensalada y postre, e igualmente no se garantizan temperaturas de cocción en pechuga, arroz y plátano frito. Para el caso de te componentes en cocción, se evidenció estufas apagada durante el servido de los alimentos.	Próxima Visita
O	25	No se realiza servido de las porciones teniendo en cuenta los utensilios de estandarizacion, se evidenció en 2 ocasiones servido de porciones de adultos mayores de 14 años a niños de 9 a 13 años.	Próxima Visita
O	12	No se da cumplimiento al rotulado de productos cárnicos de acuerdo con el decreto 1500 de 2007 debido a que se encuentra rotulado de Pechuga en empaque de origen de Carne de Molida.	Próxima Visita
O	13	No se da cumplimiento al plan de compras grantizando el minimo de abastecimiento para dos dias. Para el menú 12 faltaban 10 kg de papa criolla, 8 kg de melon, 7 kg de aguacate y 1.2 kg de huevos.	Próxima Visita
O	17	No se garantiza adecuada cadena de frio para los productos en refrigeracion, la temperatura ambiente de la nevera de refrigeracion oscilaba entre 10°C a 15°C, y la temperatura interna del queso era de 14.5°C.	Próxima 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	39	19/06/2025	27/06/2025. Continua pendiente la adquisicion de platos pandos hondos y planos en acero inoxidable. El asociado no presenta evidencia de gestion para la adquisicion de de platos en acero inoxidable. Adicional a ello se continua con nevera de refrigeracion que no alcanza temperatura de refrigeracion ideal para almacenar productos.		X	Abierto		
O	6	19/06/2025	27/06/2025. Continua formato de ayuda a memoria sin contenido de información de preparaciones estandarizadas, ni grupo etario, adicionalmente el soporte fotográfico no evidencia la actividad realizada.		X	Abierto		
O	43	19/06/2025	27/06/2025 Se continua evidenciando lavamanos partido en misma área.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Ivana Beltrán Olivelos	Andrés Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1031126446 Bta	1.081.921.965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I2023031942 - 20/12/2023 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)	27/06/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	281	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113533-CCCP 18-006	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	11	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	316	298	286	326	292	293	287	283	284	277	280	288	279								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	99%	95%	109%	97%	98%	96%	94%	95%	92%	93%	96%	93%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	76	60	71	78	77	65	73	73	80	74	81	69								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	104%	82%	97%	107%	105%	89%	100%	100%	110%	101%	111%	95%									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	145	137	156	144	168	162	157	155	156	151	140	159	145								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90%	85%	97%	89%	104%	101%	98%	96%	97%	94%	87%	99%	90%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	61	63	84	82	78	102	79	74	78	74	95	83	76									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	72%	74%	99%	96%	92%	120%	93%	87%	92%	87%	112%	98%	89%									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	1	3	1	3	1	1	3	1									
Mayores de 14 años	13	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO FRITO EN TAJADAS	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	74	66	58	69	76	79	71	68	71	67	76	67								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	107%	96%	84%	100%	110%	114%	103%	99%	103%	97%	110%	97%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	96	87	90	97	94	87	88	88	102	96	95	87									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	114%	104%	107%	115%	112%	104%	105%	105%	121%	114%	113%	104%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	1	3	3	3	1	1	1	3									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	320	321	326	330	311	311	304	305	312	313	322	292	311								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	107%	109%	110%	104%	104%	101%	102%	104%	104%	107%	97%	104%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	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:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Maritza Liliana Belmudez	NOMBRE:	Andres Felipe Orozco
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1031.126.446 Bta	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1081921965
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Apoyo supervisión n

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 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:	312 5171043
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/06/2025	OPERADOR:	COPRPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	1	6	6	6	6	6	3	Se percibe salsa con sabor ligeramente salado
		2	6	6	6	6	6		
		3	6	6	6	6	6		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO FRITO EN TAJADAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	SORBETE DE MORA	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: Andrés Felipe Orozco C.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Liliana Bahamonez

Powered by CamScanner

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	6	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR C OMUNITARIO

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 2. No se implementó el ciclo de menú en los componentes de bebida y de tubérculo, el asociado realizó sorbete de mora en vez de jugo de mora y tajadas de plátano maduro frito en vez de plátano frito en monedas.





Variable 24. No se garantizan temperaturas de refrigeración en ensalada y postre, e igualmente no se garantizan temperaturas de cocción en pechuga, arroz y plátano frito. Para el caso de te componentes en cocción, se evidenció estufas apagada durante el servido de los alimentos.

	
Variable 12. No se da cumplimiento al rotulado de productos cárnicos de acuerdo con el decreto 1500 de 2007 debido a que se encuentra rotulado de Pechuga en empaque de origen de Carne de Molida.	**Variable 17.** No se garantiza adecuada cadena de frio para los productos en refrigeración, la temperatura ambiente de la nevera de refrigeración oscilaba entre 10°C a 15°C, y la temperatura interna del queso era de 14.5°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 11

GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
Andres Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos
1.081921.965
Cédula de Ciudadanía