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	28	10	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	3:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N.º Convenio/Vigencia: **7926-2025** Nombre Asociado: **CORPORACION 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: 299

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: 297 Total Histórico de Asistencia: ----

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: ☒ NA: ☐	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: ☐ NC: ☐ NA: ☒

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	22.6	23.6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de fresa	21.6	22
	Azucar	1.7	1.9
Postre	Sandia	12.6	12.9
	Queso	15.5	17.5

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día **11** Mes **06** Año **2025** **Fecha: Estandarización**: Día **08** Mes **10** 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 **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** Agosto: Toma masiva 179 beneficiarios Agosto: Toma a nuevos 23 Agosto: Menores de 5 años	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [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 [ ]

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 MORTIÑO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSAE02I23403
Queso	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSAX02I903
Yogurt	COMPANIA LECHERA EL MORTIÑO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSA0028906-2023
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA0012190-2021
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
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 TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE
Pescado	DISPECES	PRY 986	13/07/2025	FAVORABLE
Carne	CARNES TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE
Leche	COMPANIA LECHERA EL MORTIÑO SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Queso	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Yogurt	COMPANIA 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 [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 [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ] No se toma segunda temperaturas de calor por fallas en el termómetro

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	PETO DULCE CON LECHE	73.6	---
Cereal	ARROZ CON ARVERJA VERDE FRESCA	73.9	---
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	87.1	---
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1.8	5.5
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	80.1	---
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	2.1	3.5
Postre	SANDIA CON QUESO DOBLE CREMA	8.5	4.0

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 [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [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 [ ] toma 06/10/2025
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 [ ] NC [X] 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	8/10/2025
2	MILDRED MILENA ACEVEDO	8/10/2025
3	LUZ DARI CARDOZO PRADA	8/10/2025
4	BLANCA YANETH LEON ALFONSO	8/10/2025
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	9/08/2025
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 [ ] 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** 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 [ ] 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	137	137	
1:00 p. m.	199	199	
2:00 p. m.	285	285	
3:00 p. m.	297	297	
3:30 p. m.	297	297	
Total	297	297	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación y entrega del menú # 20 semana 4
Ítem 4 NA: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.
Ítem 33 NA: Se califica como NA toda vez que se encuentran resultados microbiologicos conformes
Ítem 34 NA: Se califica como NA toda vez que no ha ocurrido este evento.
Ítem 46 NA: Se califica como NA toda vez que el asociado no ha realizado un aporte económico adicional
Se socializa el acta con responsable del servicio y se deja copia de esta digital
No obtiene el historial de servicios dado que hay fallas en el sistema

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En cuanto a la variable 28 el Peto contaba con las Bolsas de leche Requetadas segun Plan de Compras, y la variable 39 el termometro en horas de la mañana funcionaba Bien, Se Realizaba ajustes Para mejorar.

Yuvarabel Nuñez.
Responsable del Servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	28	Se evidencian complementos del menú como sopa (peto dulce con panela) y pure de papa con características organolépticas no propias de estas preparaciones, toda vez que se observó peto dulce con poca cantidad de leche y el pure poco consistente.	Próxima visita.
O	43	Se evidencia que no se lleva a cabo el plan de saneamiento básico, toda vez que se utiliza el punto ecológico del comedor para desechar los residuos generados en la cocina producto de la preparación de alimentos.	Próxima visita.
O	24	Se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución de la primera toma del queso doble crema dado que se observó 8.5°C	Próxima visita.
O	39	Se evidencia termómetro para temperaturas calientes dañado.	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
O	1	17/09/2025	28/10/2025: Se evidencia que se inicia el servicio en horario establecido en el anexo técnico, sin embargo el asociado no realiza correcta planificacion alimentaria toda vez que se realiza preparación de ensalada en lugar idoneo que pueda generar contaminación cruzada. Tercera Observación		X	ABIERTO		
R	12	15/07/2025	28/10/2025. Se evidencia que el rótulo de las carnes del proveedor Torcoroma continua siendo un adhesivo sobre la bolsa de fácil remoción. Requerimiento nivel 1		X	ABIERTO		X
O	13	4/09/2025	28/10/2025: Se evidencia que no se cuenta con materia prima correspondiente para dos días de operación, toda vez que se observo faltante de 2 kg de fruta para el postre del dia de la visita, 1 kg de garbanzo y 2 kg de banano para el menu del dia siguiente a esta visita. se aclara que son adquiridos por el asociado antes de iniciar el servicio. Cuarta observación		X	ABIERTO	X	
O	20	17/10/2025	28/10/2025 Se evidencia que el asociado cuenta con materia primás en buen estado organoléptico almacenado en bodega de abarrotes	X		CERRADO		
O	21	17/09/2025	28/10/2025: Se evidencia que el asociado realiza el correcto pesaje de alimentos durante el proceso de tranformación, sin embargo realiza pre alistamiento de estos en el area destinada para realizar el lavado de ollas y productos de aseo. Tercera Observación		X	ABIERTO		
O	35	17/10/2025	28/10/2025: Se evidencia personal manipulador preparando ensaladas en area de lavado de ollas, cerca a los elementos para realizar labores de aseo (escobas y traperos), lo que puede generar contaminación cruzada. Segunda observación		X	ABIERTO		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Liliana Beltrán Olveros	Abraham Darío Miranda González
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Liliana Beltrán.	
Firma	Firma
1031126446 Bta.	1067860720
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Contratista apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: INSPECCIÓN PLANES MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOS-PES-p-053
Versión: 3
Fecha: Memo 20270383942 - 20252052023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	113533-CCCP 18-006 – PALERMO SUR	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	28/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	297	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113863	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Abraham Dario Miranda	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	20	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
MAYOR DE 14	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	75	80	76	74	75	76	73	77	73	70	77	77								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	103%	110%	104%	101%	103%	104%	100%	105%	100%	96%	105%	105%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYOR DE 14	13	ARROZ CON ARVERJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVERJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	162	158	170	154	158	152	164	177	153	146	175	154								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	101%	98%	106%	96%	98%	94%	102%	110%	95%	91%	109%	96%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14	13	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	82	80	84	83	82	82	77	81	76	78	75	80								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93%	96%	94%	99%	98%	96%	96%	91%	95%	89%	92%	88%	94%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3									
MAYOR DE 14	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	68	73	68	66	67	68	70	66	72	67	69	66								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	99%	106%	99%	96%	97%	99%	101%	96%	104%	97%	100%	96%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14	13	PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	284	258	266	288	266	280	260	267	269	269	261	267	254								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	96%	99%	107%	99%	104%	96%	99%	100%	100%	97%	99%	94%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14	13	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	323	328	295	303	298	298	290	289	281	295	271	279	280								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	109%	98%	101%	99%	99%	97%	96%	94%	98%	90%	93%	93%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14	13	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	SANDIA CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	90	87	74	91	79	80	82	79	89	72	98	92								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	107%	104%	88%	108%	94%	95%	98%	94%	106%	86%	117%	110%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	1	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 evidencia intercambio de fruta uva por sandia.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Liliana Beltran
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1031176446 Bta.
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE: Abraham Dario Miranda Gonzalez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1,057,890,720
CARGO: Contratista apoyo a la supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	113533-CCCP 18-006 – PALERMO SUR		
DIRECCIÓN:	CARRERA 2 ESTE # 50-08 SUR	TELÉFONO:	3125171043
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/10/2025	OPERADOR:	CORPORACION LIBRES PARA COOPERAR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	1	7	7	5	4	6	1	
		2	7	7	5	4	6		
		3	7	7	7	4	6		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	1	7	7	7	4	6	1	
		2	7	7	7	4	6		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON QUESO DOBLE CREMA	SANDIA CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menu #20 semana 4

FIRMA PROFESIONAL: Abrahamm

NOMBRES Y APELLIDOS: Abraham Dario Miranda Gonzalez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Liliana Beltrán

NOMBRES Y APELLIDOS: Liliana Beltrán

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**	28	**MES**	10	**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: 28	**No de Variable: 24**
Descripción: Se evidencian complementos del menú como sopa (peto dulce con panela) y pure de papa con características organolépticas no propias de estas preparaciones, toda vez que se observó peto dulce con poca cantidad de leche y el pure poco consistente.	**Descripción:** Se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución de la primera toma del queso doble crema dado que se observó 8.5°C.

	
No de Variable: 43	**No de Variable: 39**
Descripción: Se evidencia que no se lleva a cabo el plan de saneamiento básico, toda vez que se utiliza el punto ecológico del comedor para desechar los residuos generados en la cocina producto de la preparación de alimentos.	**Descripción:** Se evidencia termómetro para temperaturas calientes dañado.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 20**

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

Apoyo a la supervision
ABRAHAM MIRANDA
Nombres y Apellidos
1067860720
Cédula de Ciudadanía