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	30	7	2025	Hora Inicio	12:00 m.	Hora Finalización	4:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7926-2025** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN 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: **MARTHA LILIANA BERMUDEZ**

2. Ubicación

Localidad: **RAFAEL URIBE URIBE** Barrio: **PALERMO SUR** Dirección: **CRA 1 ESTE # 50 -02 SUR**

Tel: **6018051868** 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: **283** Total Histórico de Asistencia: **21528**

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 [ ] NC [ ] NA [X]

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	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
Postre	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

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 __/___ Mes __/___ Año ___/__ **Fecha: Estandarización**: Día __/___ Mes__/___ Año __/____ **Fecha Procedimiento:** Día _/___ Mes __/___ Año ___/__ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __/___ Mes __/___ Año _ /__	C: ☐ 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 2024 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **09** Mes **07** Año **2025**	C: ☒ 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 __/___ Mes __/___ Año ___/___	C: ☐ 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: ☐ 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: ☒

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:** _____/_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __/__ **Fecha: Día:** _/_ **Mes:** _/__**Año:** __/___ **Nº Acta:** _____/_____ **Hospital/Subred:** _____/__	C: ☐ 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: ☒ 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: ☐ NA: ☐

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	_____	_____	_____	_____
Carne	_____	_____	_____	_____
Leche	_____	_____	_____	_____
Queso	_____	_____	_____	_____
Yogurt	_____	_____	_____	_____
Helado	_____	_____	_____	_____
Crema de leche	_____	_____	_____	_____
Huevos	_____	_____	_____	_____
Pescado	_____	_____	_____	_____
Pulpas	_____	_____	_____	_____

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	_____	_____	_____	_____
Pescado	_____	_____	_____	_____
Carne	_____	_____	_____	_____
Leche	_____	_____	_____	_____
Queso	_____	_____	_____	_____
Yogurt	_____	_____	_____	_____
Helado	_____	_____	_____	_____
Crema de leche	_____	_____	_____	_____
Huevos	_____	_____	_____	_____
Pulpas	_____	_____	_____	_____

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C ☐ NC ☒ NA ☐

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 [ ] NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	**AJIACO**	**69,5**	**70,8**
Cereal	**ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA**	**47,5**	**84,8**
Proteína	**PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA**	**81**	**76,4**
Ensalada o Verdura	**TAJADA DE AGUACATE**	**NA**	**NA**
Tubérculo o Plátano	**INCLUIDO EN EL AJIACO**	**NA**	**NA**
Bebida de Fruta	**SORBETE DE MANGO**	**6,6**	**10,4**
Postre	**SANDIA CON HELADO**	**-8,1**	**-7,7**

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 [ ] NC [X] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [ ] 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					
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 [ ] **9/07/2025**
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] 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 [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	_____	_____
2	_____	_____
3	_____	_____
4	_____	_____
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 [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	_____	_____
2	_____	_____
3	_____	_____
4	_____	_____
5	_____	_____
6	_____	_____
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 [ ] NC [ ] NA [X]

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 [ ] NA [ ] **5/07/2025**	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	92	154	Ninguna
1:19 p. m.	229	257	
2:08 p. m.	282	282	
3:00 p. m.	292	292	
3:30 p. m.	293	293	
Total	293	293	

Se realiza visita de supervisión al comedor Palermo Sur

Variables 4: No aplica,dado que el menú especial se entrega en el mes de diciembre.

Variables 5,6,8,9,10,11,14,15,32,33,36,37,40: No aplica, dado que la supervisión inicia visita a las 12:00 m, se verificara en próxima visita.

Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Varaible 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Martha Liliana Belmidez
Liliana Belmidez
C.C. 1031.126.446 Bta

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 15 semana 3 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: pechuga de pollo mechada en salsa criolla, tajada de aguacate y postre sandía con helado, no se ajustan al peso establecido en anexo.	Próxima Visita
O	21	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos se realiza acorde ala minuta, dado que se tuvo que adicionar la pechuga de pollo al ajiaco siento las 12:29 pm y se preparó adicional pechuga de pollo siendo las 12:17 pm, 3 kg de arroz siendo las 12:28 pm.	Próxima Visita
O	24	Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: arroz con arveja T1= 47,5°C, sorbete de mango T1= 6,6°C- T2= 10,4°C.	Próxima Visita
O	25	Se evidencia que no se realiza la entrega de los cubiertos completos a los beneficiarios, se entrega únicamente la cuchara sopera, no disponen de tenedor, cuchillo, cuchara de postre y servilleta en el servido.	Próxima Visita
O	28	Se evidencia que las características organolépticas de la preparación sorbete de mango, se encuentra a las 2:17 pm aguada, sabor insípido y textura delgada.	Próxima Visita
O	39	Se evidencia estufa enana de sopa con desprendimientos de hollín.	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
O	43	19/06/2025	30/07/2025 Se evidencia que se realizó hacen mantenimiento al lavamanos de área de alistamiento y grifo suelto del lavamanos de accionamiento no manual, se cuenta con hipoclorito de sodio a una concentración de 13%, sin embargo, no cuentan con la ficha técnica del hipoclorito, no se ha realizado el ajuste de la tabla de dosificación, por lo tanto, no se efectúan los procesos de desinfección acorde a las especificaciones del desinfectante.		X	ABIERTO	X	
O	1	27/06/2025	30/07/2025 Se evidencia que no se realiza la Planificación alimentaria adecuadamente, dado que se agotó el sorbete de mago y se rindió para el suministro de las 2:09 pm quedando aguado e insípido, adicional no se preparó las cantidades no se adiciono agua al sorbete quedando aguado para el servicio de los participantes, de igual manera no se adiciono la pechuga de pollo al ajiaco en el inicio de la preparación fue adicionada siendo las 12:29 pm.		X	ABIERTO	X	
O	13	4/07/2025	30/07/2025: Se evidencia que se adquieren los alimentos y se encuentran disponibles para dos días de operación.	X		CERRADO		
O	14	4/07/2025	30/07/2025 Se evidencia registro sanitario del helado con número RSA – 0032527-2024 y cuenta con certificado de importación de dispeces.	X		CERRADO		
O	16	4/07/2025	30/07/2025: Se evidencia que no coincide el registro en formato de entradas y salidas con existencias de alimentos como: yogurt en formato no se encuentra registro de la cantidad que ingresa para la semana 5, sin embargo, hay salida de 15,7 kg y en existencias hay 15,7 kg, de igual manera el queso doble crema en formato no hay registro de ingreso para la semana 5 y hay salida 5 kg de queso el dia 29/07/2025 y en existencias hay 5 kg, yuca no se encuentra registro de yuca con peso de cáscara, presenta peso bruto 27,2 kg y se encuentra en neto 11,55 kg, manzana en formato registra 26,5 kg y en existencias hay 25,15 kg, mango en formato registra 8,6 kg y en existencias hay 7,8 kg, espinaca en formato registra 9 kg y en existencias hay 11,40 kg.		X	ABIERTO		
O	22	4/07/2025	30/07/2025: Se evidencia que no se implementa las preparaciones acordes al instructivo de preparaciones, dado que se adiciono pechuga de pollo al ajiaco siendo las 12:29 pm, la pechuga de pollo se prepara con hueso y sin quitar la piel siendo las 12:17 pm un adicional, el sorbete de mango se rindió quedando la preparación aguada y la crema de leche fue adicionada a la totalidad el ajiaco no a cada plato.		X	ABIERTO		
O	7	15/07/2025	30/07/2025 : Se evidencia soportes de socialización firmadas por 229 beneficiarios en el formato 023 de los 262 que se encontraban la base , 33 beneficiarios que no se realizaron por encontrarse en estado de atendido.	X		CERRADO		
O	12	15/07/2025	30/07/2025 Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en el decreto 1500 para carnes, dado que se observa que la etiqueta de información de la carne de cadera marca Torcoroma es de fácil remoción.		X	ABIERTO		
R	26	15/07/2025	30/07/2025: Se evidencia que no se le garantizo a 154 beneficiario el total del ingrediente pechuga de pollo en el ajiaco del menú 15 semana 3.		X	ABIERTO		X

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Liliana Beltrán Olivelos	Hilena Monroy R
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1031126446 Bta	52696524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I202303942 - 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)	30/07/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	283	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113533	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	15	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	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	AJIACO	AJIACO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	348	277	302	320	306	378	297	313	298	325	320	296	290								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116%	92%	101%	107%	102%	126%	99%	104%	99%	108%	107%	99%	97%							3	
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	81	85	74	74	67	84	76	73	80	77	74	68								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	126%	111%	116%	101%	101%	92%	115%	104%	100%	110%	105%	101%	93%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	165	146	158	152	150	127	153	159	161	171	161	145	160								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	91%	98%	94%	93%	79%	95%	99%	100%	106%	100%	90%	99%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	94	83	83	74	66	68	65	77	73	69	73	59	83								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	134%	119%	119%	106%	94%	97%	93%	110%	104%	99%	104%	84%	119%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	311	321	313	310	302	251	314	309	317	316	317	294	318								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	107%	104%	103%	101%	84%	105%	103%	106%	105%	106%	98%	106%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON HELADO	SANDÍA CON HELADO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	93	98	96	71	112	99	68	95	108	76	78	73								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113%	135%	142%	139%	103%	162%	143%	99%	138%	157%	110%	113%	106%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	1	1	3	1	1	3	1	3								
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																					
					CALIFICACIÓN																					

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 intecambio defruta del postre uvas por sandia

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Liana Bermudez	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Liana Bermudez	NOMBRE:	Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1031176446 Bta	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52696524
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Apoyo a la Supervision

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**RAFAEL URIBE URIBE**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113533-CCCP 18-006 PALERMO SUR**		
DIRECCIÓN:	**CRA 1 ESTE # 50 -02 SUR**	TELÉFONO:	**6018051868**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**30/07/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
AJIACO	**AJIACO**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALA CRIOLLA	**PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALA CRIOLLA**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	**ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	**TAJADA DE AGUACATE**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MANGO	**SORBETE DE MANGO**	1	6	7	5	5	6	**1**	El sorbete el sabor aguada, sabor insípido y textura delgada.
		2	6	7	5	5	6		
		3	6	7	5	5	6		
UVAS CON HELADO	**SANDIA CON HELADO**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
_____	_____	1						_____	_____
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Milena Monroy R

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: LilianaBermudez

NOMBRES Y APELLIDOS: Liana Bermudez

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	30	MES	07	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113533-CCCP 18-006 PALERMO SUR

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7926-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** ■ **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable 21: Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos se realiza acorde ala minuta, dado que se tuvo que adicionar la pechuga de pollo al ajiaco siento las 12:29 pm y se preparó adicional pechuga de pollo siendo las 12:17 pm, 3 kg de arroz siendo las 12:28 pm.

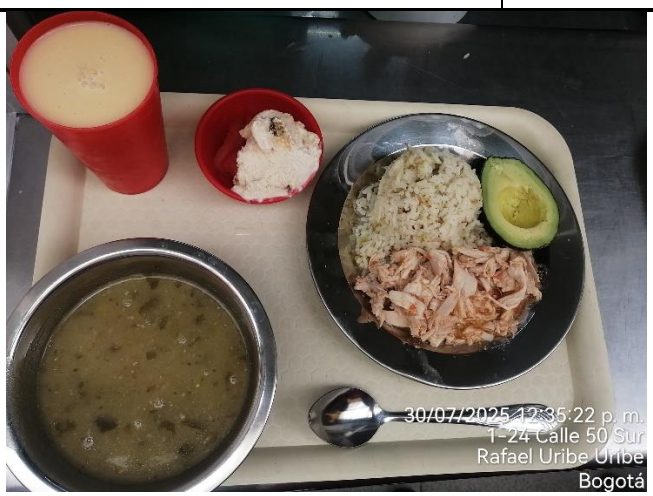






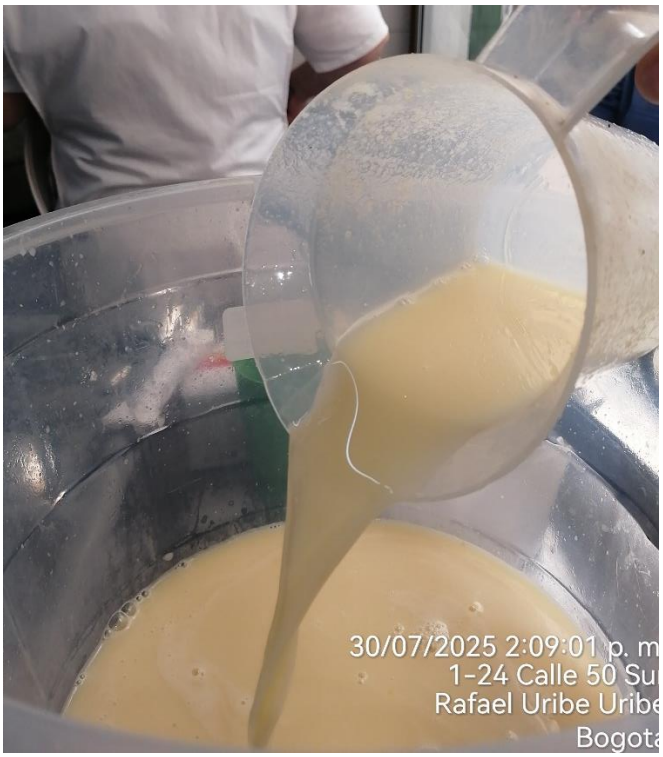
Variable 24: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: arroz con arveja T1= 47,5°C, sorbete de mango T1= 6,6°C- T2= 10,4°C.





Variable 25: Se evidencia que no se realiza la entrega de los cubiertos completos a los beneficiarios, se entrega únicamente la cuchara sopera, no disponen de tenedor, cuchillo, cuchara de postre y servilleta en el servido.



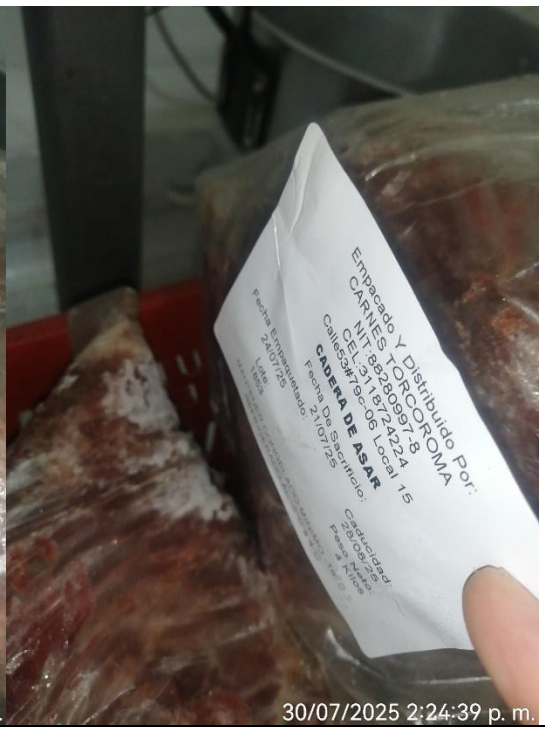


Variable 28: Se evidencia que las características organolépticas de la preparación sorbete de mango, se encuentra a las 2:17 pm aguada, sabor insípido y textura delgada.



Variable 39: Se evidencia estufa enana de sopa con desprendimientos de hollín.







Variable 12: 30/07/2025 Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en el decreto 1500 para carnes, dado que se observa que la etiqueta de información de la carne de cadera marca Torcoroma es de fácil remoción.

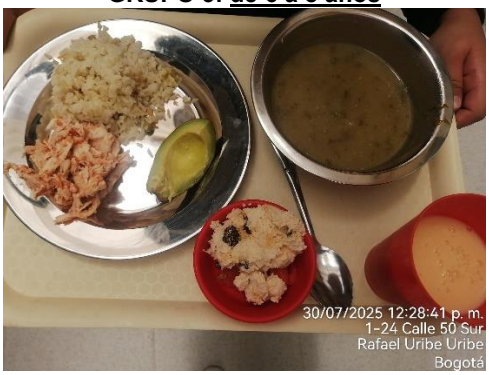
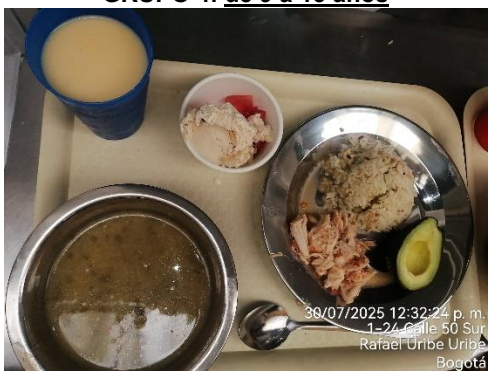




Variable 26: 30/07/2025: Se evidencia que no se le garantizo a 154 beneficiario el total del ingrediente pechuga de pollo en el ajiaco del menú 15 semana 3.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 15

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

Apoyo a la supervision
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía