

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025				FORMATO NO CONTROLADO																																																																						
					PAGINA	1 de 11																																																																					
Fecha de Visita	11	12	2025	Hora Inicio	8:30	Hora Finalización	3:30 p. m.																																																																				
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																											
1. Identificación																																																																											
Nº Convenio/Vigencia: <u>7926/2025</u> Nombre Asociado: <u>COPRORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR</u>																																																																											
Nombre Comedor Comunitario : <u>113533-CCCP 18-006 PALERMO SUR</u>																																																																											
Fecha Inicio Operación: <u>2/05/2025</u> Fecha Final Operación: <u>31/12/2025</u>																																																																											
Nombre Responsable del Servicio: <u>LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS</u>																																																																											
2. Ubicación																																																																											
Localidad: <u>RAFAEL URIBE URIBE</u> Barrio: <u>PALERMO SUR</u> Dirección: <u>CRA 1 ESTE 50 08 SUR</u>																																																																											
Tel: <u>NA</u> Cel.: <u>312 5171043</u> Correo Electrónico: <u>PALERMOSUR7926-2025@outlook.com</u>																																																																											
3. Cobertura																																																																											
Cobertura Diaria Contratada: <u>300</u> Nº Personas Beneficiarias en Atención: <u>300</u>																																																																											
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: <u>300</u> Total Asistencia del Día: <u>294</u> Total Histórico de Asistencia: <u>53426</u>																																																																											
Capítulo 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. <i>Ciclo de menús.</i>						C ☒ NC ☐ NA ☐																																																																				
		<table><thead><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="3">Sopa o cazuela</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Cereal</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td>ENSALADA PREPARADA</td><td>23,6</td><td>24</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>				Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal							Verdura o ensalada	ENSALADA PREPARADA	23,6	24							<table><thead><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>MARACUYA</td><td>21,3</td><td>22</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>PERA</td><td>13,7</td><td>14</td></tr><tr><td>QUESO</td><td>15,5</td><td>15,5</td></tr></tbody></table>				Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína				Tubérculo o plátano							Bebida de fruta	MARACUYA	21,3	22				Postre	PERA	13,7	14	QUESO	15,5	15,5		
		Peso Neto																																																																									
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																								
Sopa o cazuela																																																																											
Cereal																																																																											
Verdura o ensalada	ENSALADA PREPARADA	23,6	24																																																																								
		Peso Neto																																																																									
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																								
Proteína																																																																											
Tubérculo o plátano																																																																											
Bebida de fruta	MARACUYA	21,3	22																																																																								
Postre	PERA	13,7	14																																																																								
	QUESO	15,5	15,5																																																																								

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>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</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>	
		PAGINA		2 de 11	
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
6	<div>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.</div> <div><div>Fecha Minuta Patrón:</div><div>Fecha: Estandarización:</div><div>Día 05 Mes 11 Año 2025</div><div>Día 09 Mes 12 Año 2025</div><div>Fecha Procedimiento:</div><div>Fecha Recepción-Criterios:</div><div>Día 05 Mes 11 Año 2025</div><div>Día 05 Mes 11 Año 2025</div></div>			<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div><div>☐</div><div>☒</div><div>☐</div></div>	
Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	<div>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</div> <div><div>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:</div><div>Día 19 Mes 11 Año 2024</div><div>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:</div><div>Día 28 Mes 05 Año 2025</div><div>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:</div><div>Día NA Mes NA Año NA</div></div>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div><div>☐</div><div>☒</div><div>☐</div></div>	8	<div>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.</div> <div><div>Fecha Toma de datos antropométricos:</div><div>Día 27 Mes 11 Año 2025</div><div>Toma de talla y peso a 11 participantes nuevos</div></div>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>
9	<div>Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico</div>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>	10	<div>Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.</div>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>
Categoría 3. Subcomponente Salubridad					
3.1. Concepto Sanitario					
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
11	<div>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</div> <div><div>Concepto:</div><div>FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS</div><div>Porcentaje de Cumplimiento:</div><div>87 %</div><div>Fecha: Día: 19 Mes: 09 Año: 2025</div><div>Nº Acta:</div><div>AS02E 795084</div><div>Hospital/Subred:</div><div>CENTRO ORIENTE</div></div>			<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>	
3.2. Procesos del Servicio de Alimentación					
3.2.1. Compra de Alimentos					
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	<div>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.</div>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>	13	<div>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.</div> <div>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.</div>	<div><div>C</div><div>NC</div><div>NA</div><div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>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</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>		
		PAGINA		3 de 11		
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento		
14	<p>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</p>			<div>CNCNA<div><div>X</div><div></div><div></div></div></div>		
	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	9/01/2025	FAVORABLE	RSAE02I23403 MORTIÑO	
	Queso	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSAYCO2I4415 QUESOLAC	
	Yogurt	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA-0017125-2022 COLFRANCE	
	Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
	Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
	Huevos	MAKRO	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	<p>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.</p>			<div>CNCNA<div><div>X</div><div></div><div></div></div></div>		
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	
	Pollo	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE	
	Pescado	DISPECES	PRY 986	13/07/2025	FAVORABLE	
	Carne	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE	
	Leche	MORTIÑO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE	
	Queso	MAKRO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE	
	Yogurt	MAKRO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE	
	Helado	MAKRO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE	
	Crema de leche	MAKRO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE	
	Huevos	MAKRO	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	<p>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</p>			<div>CNCNA<div><div>X</div><div></div><div></div></div></div>		

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>		<div>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</div>				<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>																																	
		PAGINA		4 de 11																																			
3.2.4. Almacenamiento de Alimentos																																							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
17	<p>Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C 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).</p> <p>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.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		18	<p>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.</p> <p>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</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																	
19	<p>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.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		20	<p>No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado.</p> <p>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.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																	
Nº	Variable					Nivel de Cumplimiento																																	
21	<p>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.</p> <p>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.</p>					<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																	
3.2.5. Preparación de los Alimentos																																							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																	
22	<p>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.</p> <p>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).</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>		23	<p>Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.</p> <p>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.</p>	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>																																	
Nº	Variables					Nivel de Cumplimiento																																	
24	<p>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.</p> <table><tr><th>Grupo de Alimentos</th><th>Preparación del Día</th><th>T1 °C</th><th>T2 °C</th></tr><tr><td>Sopa o Cazuela</td><td>SANCOCHO</td><td>84,5</td><td>82,6</td></tr><tr><td>Cereal</td><td>ARROZ CON CILANTRO</td><td>74,6</td><td>71,6</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS</td><td>80,1</td><td>78,4</td></tr><tr><td>Ensalada o Verdura</td><td>ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA</td><td>3,5</td><td>3,2</td></tr><tr><td>Tubérculo o Plátano</td><td>NA</td><td>NA</td><td>NA</td></tr><tr><td>Bebida de Fruta</td><td>JUGO DE MARACUYÁ</td><td>2,3</td><td>2,8</td></tr><tr><td>Postre</td><td>PERA CON QUESO</td><td>2,5</td><td>3,1</td></tr></table>					Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C	Sopa o Cazuela	SANCOCHO	84,5	82,6	Cereal	ARROZ CON CILANTRO	74,6	71,6	Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	80,1	78,4	Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	3,5	3,2	Tubérculo o Plátano	NA	NA	NA	Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	2,3	2,8	Postre	PERA CON QUESO	2,5	3,1	<div>C☒ NC☐ NA☐</div>	
Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C																																				
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	84,5	82,6																																				
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	74,6	71,6																																				
Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	80,1	78,4																																				
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	3,5	3,2																																				
Tubérculo o Plátano	NA	NA	NA																																				
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	2,3	2,8																																				
Postre	PERA CON QUESO	2,5	3,1																																				

	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	5 de 11
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 ☐ 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 ☐ NA ☐
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 11/12/2025
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 ☐		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 ☒
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 ☒
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 ☐ NA ☐

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>	<div>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</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>		
		PAGINA	6 de 11		
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.			<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div> <div>Tema: Procesos en el servicio de alimentación: Almacenamiento</div>	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación		
	1	EVA HURTADO TORRES	9/12/2025		
	2	MILDRED MILENA ACEVEDO	9/12/2025		
	3	LUZ DARI CARDOZO PRADA	9/12/2025		
	4	ROSALBA JUAQUI	9/12/2025		
	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.			<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div>	
	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	ROSALBA JUAQUI	2/12/2024		
	5	LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	2/12/2025		
	6	LIZETH DUITAMA (NUTRICIONISTA)	21/05/2025		
	7	CAMILO TORRES (AUXILIAR)	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.			<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div>	
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.	<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div>	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.	<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div>
	**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.				

	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	7 de 11
4.6. Plan de Saneamiento						
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 <u>26</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>26</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u> Fecha Divulgación: Día <u>05</u> Mes <u>11</u> Año <u>2025</u>	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 ☐	
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 <u>02</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u>	C ☒ X NC ☐ NA ☐	
Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO						
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C ☒ X NC ☐ NA ☐	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C ☐ NC ☐ NA ☒ X	
Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES						
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C ☒ X NC ☐	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C ☒ X NC ☐	
Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA						
Información por parte de la Supervisión						
El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.						
Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios			
12 m	142	112				
1:00 p. m.	250	210				
2:00 p. m.						
3:00 p. m.	294	294				
3:30 p. m.	294	294				
Total	294	294				

Variable 4 NA Se verificará cumplimiento en mes de diciembre

Variable 7 Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios NA, el asociado recibe Estado nutricional II trimestre 2025 el 13/11/2025

Variable 10. El asociado recibe Estado nutricional II trimestre 2025 el 13/11/2025, la entrega de canalizaciones se encuentra en tiempos de cumplimiento

Variable 32 Los resultados de las muestras tomadas en noviembre fueron Conformes

Variable 33 NA Los resultados de las muestras tomadas en noviembre fueron Conformes

Variable 46 NA La Corporación no ofertó Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

Variable 34 NA En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

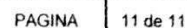
Se socializa y se deja actuar

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Martha Liliana Beltrán Beltrán
C.C. 103126446 Bta
Responsable de Servicio

[illegible]



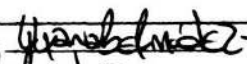
 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		Código: FOR-PSS-246
			Versión: 1
			Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
			Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	113533-CCCP 18-006 PALERMO SUR		
DIRECCIÓN:	CRA 1 ESTE 50 08 SUR	TELÉFONO:	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	11/12/2025	OPERADOR:	COPRORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
NA	NA	1	NA	NA	NA	NA	NA	NA	
		2	NA	NA	NA	NA	NA		
		3	NA	NA	NA	NA	NA		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PERA CON QUESO	PERA CON QUESO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

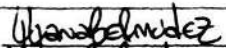
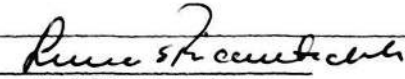
FIRMA PROFESIONAL: 
 NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 
 NOMBRES Y APELLIDOS: Liliana Beltrán

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SISTEMA NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y CENSO</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS										Código: FOR PSS-252 Versión: 3 Fecha: Mayo (2023) 09/02 - 20/12/2023 Página: 1 de 1																		
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD		RAFAEL URIBE URIBE		SERVICIO SOCIAL:		COMEDORES COMUNITARIOS		UNIDAD OPERATIVA		PALERMO SUR		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)		11/12/2025																
COBERTURA ATENDIDA HOY:		195		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA		113533-CCCP-18-006		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR		LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA		CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN																
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		10		NÚMERO DE MUESTRAS														RESULTADO								
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚAN 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	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	297	320	299	290	299	297	318	296	295	292	273	290	273									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	107	100	97	100	99	106	99	98	97	91	97	91												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	162	155	152	160	170	159	163	158	154	164	159	161	173									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	96	94	99	106	99	101	98	96	102	99	100	107												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	77	80	79	89	75	83	91	77	77	80	79	80									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	105	110	108	122	103	114	125	105	105	110	108	110												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	90	84	88	79	93	87	91	95	91	77	82	72									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	106	99	104	93	109	102	107	112	107	91	96	85												
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1												
MAYORES DE 14 AÑOS	13	NA	NA	NA	PESO O VOLUMEN MUESTREADO																									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																									
					CALIFICACIÓN																									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	292	292	287	291	273	285	290	290	270	299	275	283	282									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	97	96	97	91	95	97	97	90	100	92	94	94												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PERA CON QUESO	PERA CON QUESO	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	82	77	80	88	81	79	85	88	73	81	85	85									3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	98	92	95	105	96	94	101	105	87	96	102	101												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	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: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 <u>Diana Belmudez Chaves</u> <u>103126446 BTA</u> <u>Responsable del Servicio</u>	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CÉDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 <u>LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA</u> <u>52 101 444</u> <u>Contratista-Apoyo a la Supervisión</u>
--	--	--	---

 ALCALDIA 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	11	MES	12	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: 43 Descripción: Se evidencia acumulación de grasa encima de campana extractora	

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA SEMANA N° 2 MENÚ: 19	
<div>GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u></div> 	<div>GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u></div> 

Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía