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	4	9	2025	Hora Inicio	9:30 AM	4:15 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7982-2025 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN DE MUJERES- MUJER Y CIUDAD AMUCI

Nombre Comedor Comunitario : 113514-CCCP 05-010- BARRANQUILLITA

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: ALEXIS PEÑA COBOS

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: BARRANQUILLITA Dirección: DG 71F SUR 1A 41 ESTE

Tel: / Cel.: 3208956169 Correo Electrónico: BARRANQUILLITA7982-2025@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 292

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 290 Total Asistencia del Día: 253 Total Histórico de Asistencia: 29032

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 [X] 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 [X] NA [ ]
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	LECHUGA TOMATE AGUACATE CILANTRO	22,1	28

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	QUESO	3,9	5
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	GUAYABA	20,8	21
	AZUCAR	1,7	1,7
Postre	MELON	12,1	13
	QUESO	15	15

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 _26__ Mes __07_ Año _2025__ **Fecha: Estandarización**: Día _01_ Mes _08_ Año _2025_ **Fecha Procedimiento:** Día _26_ Mes _07_ Año __2025__ **Fecha Recepción-Criterios**: Día _26__ Mes _07__ 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 __16_ Mes _08__ Año __2025___ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día _28_ Mes _05_ Año __2025__ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día _26_ Mes _07_ Año __2025__	C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización SDIS 11/06/2025	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 __05_ Mes __08_ Año __2025_ Registro masiva = 75 Agosto Nuevos = 10	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____ **Porcentaje de Cumplimiento:** _93,5_ % **Fecha:** Día: _10_ Mes: _09__ Año: _2024__ **Nº Acta:** __AS02S 069901___ **Hospital/Subred:** _____SUR_____	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 [X] 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 [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	**LOS ROSALES**	07/06/2025	**FAVORABLE**	22/07/2024
Carne	**CAJICA**	04/06/2025	**FAVORABLE**	15/06/2021
Leche	**MORTIÑO**	29/11/2024	**FAVORABLE**	RSA-0010691-2020
Queso	**MORTIÑO**	29/11/2024	**FAVORABLE**	RSA-0010450-2020
Yogurt	**MORTIÑO**	29/11/2024	**FAVORABLE**	RSA-002819-2023
Helado	**MAKRO**	11/09/2025	**FAVORABLE**	
Crema de leche	**MAKRO**	11/09/2025	**FAVORABLE**	
Huevos	**MAKRO**	11/09/2025	**FAVORABLE**	
Pescado	**FRESMAR**	06/11/2024	**FAVORABLE CON RQ**	
Pulpas	**FRESCOR**	07/06/2024	**FAVORABLE**	PSA 0004054 2023

FRESCOR Gestión del 25/05/2025. Rad: 20251137841

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	**LOS ROSALES**	NUX218	24/10/2024	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	CUS577	07/04/2025	**FAVORABLE**
Carne	**CAJICA**	BIV427	06/06/2025	**FAVORABLE**
Leche	**MORTIÑO**	LJT625	21/01/2025	**FAVORABLE**
Queso	**MORTIÑO**	LJT625	21/01/2025	**FAVORABLE**
Yogurt	**MORTIÑO**	LJT625	21/01/2025	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	LJT625	21/01/2025	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	LJT625	21/01/2025	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	JTZ701	05/10/2024	**FAVORABLE**
Pulpas	**FRESCOR**	WLS649	11/06/2025	**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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela			
Cereal			
Proteína			
Ensalada o Verdura			
Tubérculo o Plátano			
Bebida de Fruta			
Postre			

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 [ ] 9 Arpobados 28/08/2025
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 14/08/2025
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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**LEIDYBETH QUINTANA RODRIGUEZ**	25/08/2025
2	**LUZ YANETH VELOZA BAUTISTA**	25/08/2025
3	**ADRIAN ESTEBAN TORRES**	25/08/2025
4	**TANIA ESPERANZA RICO CABRERA**	25/08/2025
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	**LEIDYBETH QUINTANA RODRIGUEZ (Calamidad doméstica)**	**10/07/2025**
2	**LUZ YANETH VELOZA BAUTISTA**	**01/07/2025**
3	**LUZ ERMINDA TRIANA (Ingreso 01Sep)**	**27/06/2025**
4	**TANIA ESPERANZA RICO CABRERA**	**01/07/2025**
5	**ALEXIS PEÑA COBO (Responsable)**	**27/06/2025**
6	**SHARIK GUZMAN (Nutricionista)**	**01/07/2025**
7	**SANDRA LILIANA CERQUERA (Auxiliar)**	**01/07/2025**
8	**ANGIE PEÑA COBOS (Reemplazo)**	**27/06/2025**
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 _28__ Mes __05_ Año __2025__ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día _28__ Mes __05_ Año __2025__ **Fecha Divulgación:** Día _25_ Mes _08_ 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 _21__ 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 [ ] 02/09/2025	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	62	76	
1:00 PM	189	192	
2:00 PM	250	253 (2:30PM)	
3:00 PM	/	/	
3:30 PM	253	253	
Total	/	/	

V10 Se realiza el 28/06/2025 abordaje a los casos identificados en malnutrición I Trimestre 2025, así: Canalizaciones 45, seguimientos 9.
V4 No aplica, se suministrará menú especial en el mes de diciembre/2025.
V24 No aplica, se verificará en próxima visita temperaturas de alimentos preparados durante el servido.
V32 Resultados de las tomas realizadas el 4/08/2025, presentaron conformidad.
V33 No aplica, no se requirió acciones correctivas.
V34 No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos.
V46 No aplica, no se oferto aporte económico adicional.
Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Michael Alexis Peña Cobos
M. Alexis Peña Cobos
80748960
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para la pechuga de pollo gratinada, y yuca frita.	Próxima visita
O	13	Se evidencia plan de compras semana, en donde no se aplica factor de corrección para la papa criolla y las carnes, teniendo en cuenta que estas pierden peso durante el proceso de pre alistamiento y cocción, se observa que la carne presenta grasa, la cual no está contemplada suministrar.	Próxima visita
O	39	Se evidencia equipo donde se almacena lácteos, parte inferior con presencia de oxido, equipo donde se almacena pulpas con desprendimiento de pintura y oxido en parte inferior, se observa en uso una ensaladera rota y bandeja de color roja rota.	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	12	14/08/2025	04/09/2025- Se evidencia alimentos almacenados en bodega y equipos de frio, cumplen con rotulado.	X		Cerrado		
O	43	27/08/2025	04/09/2025- Se evidencia aún, jabón liquido para loza, con aroma, adicional, en el cuarto de basuras saturación de residuos en un recipiente y otro sin tapa.		X	Abierto		
O	30	27/08/2025	04/09/2025- Se evidencia muestras de alimentos preparados con el gramaje establecido.	X		Cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Michael Alexis Peña Cobos	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
M Alexis Peña Cobos	Andrea Vargas L
Firma	Firma
80748960	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-252
	FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Versión: 3
		Fecha: Memo D02F3SHQ - 20122703
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	BARRANQUILLITA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	04/09/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	253	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113514-CCCP 05-010	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	22	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 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	94	78	89	85	88	95	92	92	86	96	86	91									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**84**	**107**	**89**	**101**	**97**	**100**	**108**	**105**	**105**	**98**	**109**	**98**	**103**									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	1	3	3	3	3	1	3	1	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	146	151	153	161	159	171	162	153	156	162	161	173	153								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**91**	**94**	**95**	**100**	**99**	**106**	**101**	**95**	**97**	**101**	**100**	**107**	**95**									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	86	86	89	88	81	86	86	83	87	84	81	79								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**115**	**101**	**101**	**105**	**98**	**95**	**101**	**101**	**98**	**102**	**99**	**95**	**93**									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	36	35	37	37	31	36	44	44	28	33	31	39	32									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**109**	**106**	**112**	**112**	**94**	**109**	**133**	**133**	**85**	**100**	**94**	**118**	**97**									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	3	1	1	1	3	3	1	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	285	284	305	269	269	244	245	247	273	285	272	269	265								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**106**	**105**	**113**	**100**	**100**	**90**	**91**	**91**	**101**	**106**	**101**	**100**	**98**									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	88	83	87	87	81	91	88	88	82	96	95	81								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**89**	**105**	**99**	**104**	**104**	**96**	**108**	**105**	**105**	**98**	**114**	**113**	**96**									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	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: SEMANA 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	M. Alexis Peña Cubos	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Andrea Vargas L
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Michael Alexis Peña Cubos	NOMBRE:	ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	80748960	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.202.371
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo (20230392 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113514-CCCP 05-010- BARRANQUILLITA		
DIRECCIÓN:	DG 71F SUR 1A 41 ESTE	TELÉFONO:	3208956169
FECHA (dd/mm/aaaa):	04/09/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN DE MUJERES- MUJER Y CIUDAD AMUCI

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	6	7	7	7	7	3	
		2	6	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: SEMANA 4

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: M. Alexis Peña Cobos

NOMBRES Y APELLIDOS: Michael Alexis Peña Cobos

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**	04	**MES**	09	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113514-CCCP 05-010- BARRANQUILLITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7982-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











Variable: 43 Descripción: 04/09/2025- Se evidencia aún, jabón líquido para loza, con aroma, adicional, en el cuarto de basuras saturación de residuos en un recipiente y otro sin tapa.	Variable: 39 Descripción: Se evidencia equipo donde se almacena lácteos, parte inferior con presencia de oxido, equipo donde se almacena pulpas con desprendimiento de pintura y oxido en parte inferior, se observa en uso una ensaladera rota y bandeja de color roja rota.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 22

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

Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía