ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	19	1	2026	Hora Inicio	9:30 a. m.	Hora Finalización	3:40 p. m.

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-COMEDOR COMUNITARIO-BARRANQUILLITA**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **21/03/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **JUAN DAVID HENAO**

2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **BARRANQUILLITA** Dirección: **CARRERA 12N #71G-22 SUR**

Tel: **NA** Cel **3138132412** Correo Electrónico: BARRANQUILLITA7982-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **285**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **290** Total Asistencia del Día: **326** Total Histórico de Asistencia: ———

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	23,8	24

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa feijoa	20,8	21
	Leche	67,6	68
Postre	Papaya	11,9	13,3
	Yogurt	14,8	15,7

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 __13___ Mes __11__ Año __2025____ **Fecha: Estandarización**: Día _ 01__ Mes __12___ Año ___2025___ **Fecha Procedimiento:** Día __13___ Mes __11___ Año __2025____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __13___ Mes __11___ Año __2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Pendiente capacitación estandarización mes de enero de 2026

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 ___2024____ Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día __28__ Mes __05___ Año _2025_____ Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día ___11__ Mes ___12__ Año ___2025____	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día __02___ Mes _01 _Año __2026___ 13/12/2025: 3 beneficiarios nuevos y el 02/01/2026: 1 beneficiario nuevo	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 [ ] 26 canalizaciones

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:** __92,5__ % **Fecha:** Día: __04____ Mes: ___12___ Año: _2025_____ **Nº Acta:** ____AS02S 079093_____ **Hospital/Subred:** _____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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**PREMIUN ROSALES**	**7/06/2025**	**Favorable**	**13/09/2024**
Carne	**CARNES CAJICA**	**4/06/2025**	**Favorable**	**15/06/2021**
Leche	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0022795-2022**
Queso	**MORTIÑO**	**14/11/2025**	**Favorable**	**RSA-0027062-2023**
Yogurt	**MORTIÑO**	**14/11/2025**	**Favorable**	**RSA-0028906-2023**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**RSA-006594-2018 MAKRO**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**RSA-0010691-2020**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**___**
Pescado	**FRESMAR**	**25/02/2025**	**Favorable requerimientos**	**___**
Pulpas	**FRESCOR**	**27/08/2025**	**Favorable**	**___**

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**PREMIUN ROSALES**	**NUX 218**	**7/06/2025**	**Favorable**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**Favorable**
Carne	**CARNES CAJICA**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**Favorable**
Leche	**MORTIÑO**	**LJT 625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Queso	**MORTIÑO**	**LJT 625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Yogurt	**MORTIÑO**	**LJT 625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Helado	**MORTIÑO**	**LJT 625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**LJT 625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Huevos	**MAKRO**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**Favorable**
Pulpas	**FRESCOR**	**WLS 649**	**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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	83,3	78,5
Cereal	ARROZ BLANCO	89,1	72,1
Proteína	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	82,3	73,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	2,5	2,9
Tubérculo o Plátano	PAPA EN CASQUITOS DORADA	74,8	72,5
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	3,1	5,9
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	3,4	2,6

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**26**	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**28**	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [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 [ ] Se tomó la muestra el 03/12/2025
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 [X] Noviembre: Cumple, Diciembre: Cumple, Enero: pendiente toma	**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 [ ] **Tema**: Enfermedades transmitidas por alimentos. **Nota:** Pendiente capacitación de BPM del mes de enero de 2026.

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**LUZ JANETH VELOSA BAUTISTA**	**1/12/2025**
2	**LUZ ERMINDA TRIANA**	**1/12/2025**
3	**TANIA ESPERANZA RICO**	**1/12/2025**
4	**JENNY ROCIO FONSECA**	**1/12/2025**
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.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**LUZ JANETH VELOSA BAUTISTA**	**1/07/2025**
2	**LUZ ERMINDA TRIANA**	**27/07/2025**
3	**TANIA ESPERANZA RICO**	**1/07/2025**
4	**JENNY ROCIO FONSECA**	**22/07/2025**
5	**SANDRA LILIANA CERQUERA (AUXILIAR)**	**1/07/2025**
6	**SHARIK ALEJANDRA GUZMAN (NUTRICIONISTA)**	**1/07/2025**
7	**JUAN DAVID HENAO (RESPONSABLE DEL SERVICIO)**	**12/09/2025**
8	----------	_____
9	----------	_____

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] 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 _16__ Mes __09___ Año ___2025____ **Fecha Divulgación:** Día _13__ Mes ___11__ 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 [X] NC [ ] 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 [ ] 5/01/2026	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	50	88	**No fue posible consultar el histórico de asistencia por fallas en el sistema SIRBE desde las 10: 30 am. Se verificó asistencia con el conteo de firmas en la planilla en físico.**
1:00 p. m.	50	135	
2:00 p. m.	200	200	
3:00 p. m.	326	326	
3:30 p. m.	326	326	
Total	326	326	

Se realizó seguimiento al convenio 7982-2025. Se evidencio entrega de menú 19, sin intercambios.
Ítems No aplica:
Ítem 32 y 33. No aplica dado que aun no se ha realizado toma de muestras microbiológicas del mes de enero de 2026
Ítem 34. No aplica dado que no se presento evento de ETA.
Ítem 46. No aplica dado que el Asociado no oferto aporte adicional.
Nota: No fue posible consultar el histórico de asistencia por fallas en el sistema SIRBE desde las 10: 30 am.
Se socializó acta con el responsable del Asociado y se dejó copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera NR
O	13	20/12/2025	19/01/2026 Se evidencia ajuste de factores de corrección de acuerdo al análisis nutricional. Se evidencia carne de res de proveedor Carnes Cajicá empacada y en buen estado. No se observa exceso de tejido conectivo en al empaque.	X		Cerrado		
O	28	23/12/2025	19/01/2026. Se evidencia cambio de menaje portable para consumo en casa. el menaje es entregado por los beneficiarios para su desinfección y las manipuladoras de alimentos realizan el cambio por otro menaje previamente desinfectado.	X		Cerrado		
O	35	23/12/2025	19/01/2026. Se evidencia menaje portable y menaje para consumo en sitio en adecuadas condiciones de limpieza y previamente desinfectado antes de entregar a los beneficiarios.	X		Cerrado		
O	27	23/12/2025	19/01/2026. Se evidencia manipulación de alimentos con elementos como tenedores y pinzas.	X		Cerrado		
O	39	23/12/2025	19/01/2026. Se evidencia reposición de 4 vasos para consumo de alimentos en casa.	X		Cerrado		

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JUAN DAVID HENAO	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	KAROL A CASTELBLANCO C.
1002579688	Firma
Cédula de Ciudadanía	1010182637
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Cédula de Ciudadanía
Cargo	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN
	Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 20253039421 - 29/12/2025 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA:	BARRANQUILLITA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/01/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY	216	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113514-COMEDOR COMUNITARIO-BARRANQUILLITA	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	19	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 a 14 años	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	255	252	266	254	276	249	249	270	269	252	262	253	241								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	93	99	94	102	92	92	100	100	93	97	94	89										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3		3	3	3	3	3	3	1										
Mayor a 14 años	13	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	74	78	89	75	73	78	73	84	80	75	85	80								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	101	107	122	103	103	107	100	115	110	103	114	110										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	1	3										
Mayor a 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	176	168	169	172	179	170	158	160	169	168	170	179	167								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	104	105	107	111	106	97	99	105	105	108	109	104										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3										
Mayor a 14 años	13	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	84	91	81	84	82	78	81	83	91	82	77	79								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	99	107	95	99	96	92	95	98	107	96	91	93										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
Mayor a 14 años	13	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	67	70	67	72	64	66	65	60	57	80	63	68	57								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	106	102	109	97	100	98	91	86	121	95	100	86										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1										
Mayor a 14 años	13	SORBETE DE FELIDA	SORBETE DE FELIDA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	316	310	302	305	301	301	270	301	305	306	323	323	317								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	103	101	102	100	100	90	100	102	103	108	108	106										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										
Mayor a 14 años	13	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	80	89	91	82	77	91	83	88	83	81	89	83								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	95	106	108	98	92	108	99	105	99	96	106	99										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3										

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN.		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	KAROL A CASTELBLANCO C.
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Juan David Hernández	NOMBRE:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1002579588	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.182.637
CARGO:	Responsable del Servicio.	CARGO:	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo (20230942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113514-COMEDOR COMUNITARIO-BARRANQUILLITA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 12N #71G-22 SUR	TELÉFONO:	3138132412
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/01/2026	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
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	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 HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL : KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan David Herrera M.

Powered by CamScanner

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**	19	**MES**	01	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113514-COMEDOR COMUNITARIO-BARRANQUILLITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7982-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

Variable No. **Descripción:**	**Variable No.** **Descripción:**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

GRUPO 2: de 6 a 8 años 	**GRUPO 4: de 9 a 13 años** 	**GRUPO 5: Mayores a 14 años** 
GRUPO 6: Lactantes y gestantes 		

Apoyo a la supervision
Karol Andrea Castelblanco Camargo
Nombres y Apellidos
1010182637
Cédula de Ciudadanía