ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 23 | 10 | 2025 — Hora Inicio: 9:10 am. — Hora Finalización: 4:25 pm.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7992-2025 — Nombre Asociado: Asociación De Mujeres - Mujer y Ciudad

Nombre Comedor Comunitario: 113514 CCCP 05-010 Barranquillita

Fecha Inicio Operación: 02-05-2025 — Fecha Final Operación: 31-12-2025

Nombre Responsable del Servicio: Juan David Hexo

2. Ubicación

Localidad: Usme — Barrio: Barranquillita — Dirección: Diag 71 Sur # 1A-41 Este

Tel: / — Cel: 313 813 2412 — Correo Electrónico: Barranquillita 7992-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 294

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Día: 262 — Total Histórico de Asistencia: /

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 [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 [ ] 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	Espinaca	8,4	9,0
	Mango	9,7	7,0
	Mirasol	6,8	7,0

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Tabul	21	21
	Azúcar	4,7	2,0
Postre	Mirasol	15,3	15,5
	Queso	17,6	13

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 Patron:** Día 05 Mes 09 Año 2025 (16-09-2025) **Fecha: Estandarizacion:** Día 4 Mes 10 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 05 Mes 09 Año 2025 (16-09-2025) **Fecha Recepción-Criterios:** Día 02 Mes 09 Año 2025 (16-09-2025)	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 16 Mes 05 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 06 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 26 Mes 07 Año 2025	C ☒ NC ☐ NA ☐ Socialización 16/06/2025 por SDIS	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallimetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 07 Mes 10 Año 2025 Peso y talla para SB beneficiarios 1 nuevo del 07/10/2025	C ☒ NC ☐ NA ☐
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 93,5 % **Fecha:** Día: 10 Mes: 09 Año: 2024 **Nº Acta:** A-502-50-69901 **Hospital/Subred:** Subred Sur	C ☒ NC ☐ NA ☐ Solicitud 04/09/2025 Nº Radicado 114881

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☒ NC ☐ NA ☐	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ NA ☐

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Los Rosales	07-06-2025	Favorable	22-07-2024
Carne	Cajicá	04-06-2025	Favorable	15-06-2021
Leche	Martiño	29-11-2025	Favorable	RSA 0010691-2020
Queso	Martiño	29-11-2025	Favorable	RSA 0010450-2020
Yogurt	Martiño	24-11-2025	Favorable	RSA 0028619-2023
Helado	Makro	20-08-2025	Fav. Requerimiento	RSA 0028906-2023
Crema de leche	Makro	2008-2025	Fav Requerimiento	RSA 0030574-2024
Huevos	Makro	2008-2025	Fav. Requerimiento	RSA 0010691-2020
Pescado	Fresmar	06-11-2024	Fav Requerimiento	NA
Pulpas	Frescor	07-06-2024	Favorable	RSA 0046574-2023

3.2.2. Transporte de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Los Rosales	WKK-218	24-10-2024	Favorable
Pescado	Fresmar	CUS 517	07-04-2025	Favorable
Carne	Cajicá	BIV 427	06-06-2025	Favorable
Leche	Martiño	LST 625	21-01-2025	Favorable
Queso	Martiño	LST 625	21-01-2025	Favorable
Yogurt	Martiño	LST 625	21-01-2025	Favorable
Helado	Makro	LST 625	21-01-2025	Favorable
Crema de leche	Makro	LST 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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 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. 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	Cazuela de lenteja	79	75
Cereal	Arroz con Salchicha	83	73
Proteína	Ensalada de Esparcido mango, manzana y miel	2,7	1,5
Ensalada o Verdura	Cuine de repollo criolla	80	76
Tubérculo o Plátano	Yuca Frita	86	77
Bebida de Fruta	Jugo de tomate de arbol	60	5,4
Postre	Manzana en gajos	3,8	1,3

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 [ ] 8 Autorizados 1 Lactante
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 [ ] 10/10/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] resultado en octubre Falta resultado de la leche	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 [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Luz Joneth Velosa Bautista	07-10-2025
2	Luz Elmanda Triana	07-10-2025
3	Tania Esperanza Rico	07-10-2025
4	Heidy Julieth Gutierrez	07-10-2025
5		
6		
7		
8		
9		

Tema Proceso de Producción y control

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C ☒ NC ☐ NA ☐

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Luz Joneth Velosa Bautista	01-07-2025
2	Luz Elmanda Triana	27-06-2025
3	Tania Esperanza Rico	01-07-225
4	Heidy Julieth Gutierrez	03-10-2025
5	Sandra Liliana Cerquera (Auxiliar)	01-07-2025
6	Juan David Hoyos (Responsable)	12-09-2025
7	Frank Guzmán (Cocinero)	01-07-2025
8		
9		

N°	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. 15/10/2025	C ☒ NC ☐ NA ☐

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 16 Mes 09 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 21 Mes 08 Año 2025 05-09-2025	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 [ ]

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 [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 [ ]	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	119	124	
1:00 p. m.	169	177	
2:00 p. m.	215	229	
3:00 p. m.	251	258	
3:30 p. m.	262	262	
Total	262	262	

Variable 4 no aplica se entrega mes especial en diciembre del 2025.
Variable 33 no aplica resultados conformes de octubre faltan resultados de la leche UHT
Variable 34 no aplica no hay eventos epidemiologicos ni ETAS o el comedor
Variable 46 no aplica el suministro no afecta en Aporte Nutricional
Se socializa y se deja copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidencia que no se adquiere dinestro para los preparaciones garantizando mínimo 2 días de operación. Semana 3 menú 17 se requieren 10 k de zanahoria en existencias 8 kg Faltante 2 kg.	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	2	04-09-2025	23-10-2025 Se evidencia el redi-	X		cerrado		
			reccionamiento de					
			porciones por el grupo de edad					
			mayor de 14 años se ajusta					
			a los rangos de tolerancia es-					
			tablecidos					
O	39	04-09-2025	23-10-2025 Se evidencia nevera		X	Abierta		X
			mixta marca Challenger vertical					
			con cauchos rotos y presencia de					
			óxido en parte frontal. Cierre					
			observación. Genera Requerimiento					

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juan David Herrera H.	Patricia Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1002579688	51656868
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	Usme	SERVICIO SOCIAL	Comedor	UNIDAD OPERATIVA	Borrequillita	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	23-10-25
COBERTURA ATENDIDA HOY	262	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113514 - CCCP 05 - 010	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	Patricia Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	Apoyo supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ	16

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor 14 años	13	Carne de res salsa criolla	Carne de res salsa criolla	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	77	83	73	90	90	73	80	74	74	90	69	77									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	105	113	100	104	104	100	109	101	101	104	94	105								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
Mayor 14 años	13	Ensalada Especial Mango Manzana	Ensalada Especial Mango Manzana	95	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	97	90	68	96	93	90	79	82	93	90	79	80	84									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	94	80	101	98	94	92	96	95	106	92	103	105								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Yuca Frita	Yuca Frita	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	31	33	31	31	34	31	31	30	33	30	30	33	X									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	100	94	94	103	94	94	91	100	91	91	100	109								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Arroz con Guisito	Arroz con Guisito	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	154	166	176	174	172	161	170	154	167	155	161	172	158									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	103	109	105	107	100	105	99	104	88	100	107	98								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	274	270	275	274	288	301	295	304	286	283	285	286	297									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	102	101	107	111	109	112	95	105	105	101	110								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Jugo de Fruta de temporada	Jugo de Fruta de temporada	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	301	319	296	307	297	306	284	320	310	301	294	300	300									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	106	99	102	99	102	100	107	100	100	98	100	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Manzana con Queso	Manzana con Queso	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	86	86	87	82	86	86	93	82	84	88	93	89									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	102	102	103	98	102	102	89	98	100	105	89	106								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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: Juan Herrera

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Juan Herrera - 1002571688

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Patricia Lozano

NOMBRE: Patricia Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51[illegible]

CARGO: Apoyo supervisión

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:	Usme	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113514 - CCCP 05-010 Barranquillita		
DIRECCIÓN:	Diag 71 F Sur # 1A-41	TELÉFONO:	3188132412
FECHA (dd/mm/aaaa):	23-10-2025	OPERADOR:	Asociación de Mujeres - Mujer y Ciudad

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cone de res Salsa criolla	Cone de res Salsa criolla	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Espinaca Tomate y Maiz	Ensalada Espinaca Tomate y Maiz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Yuca Frita	Yuca Frita	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Tomate de Arbol	Jugo de Tomate de Arbol	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Manzana con Queso	Manzana con Queso	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Yocira

NOMBRES Y APELLIDOS: Yolanda Yocira

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Daniel

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**	23	**MES**	10	**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

	NA
Variable: 13 **Descripción:**Se evidencia que no se adquiere alimentos para las preparaciones garantizando mínimo 2 días de operación.Semana 3 menú 17 se requieren 10 k de zanahoria en existencias 8 kg faltante 2 kg	**Variable:** **Descripción:**

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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 16

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

Apoyo a la supervision
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51968968
Cédula de Ciudadanía