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: 25 | 09 | 2025 — Hora Inicio: 9:45 am — Hora Finalización: 4:30 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7982-2025 — Nombre Asociado: Asociación de Mujeres-Mujer y ciudad

Nombre Comedor Comunitario: 113514-CCCP 05-012 Bomonguillita. AMUCI

Fecha Inicio Operación: 02/06/2025 — Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: Juan David Henao

2. Ubicación

Localidad: Usme — Barrio: Bomonguillita — Dirección: Dg 71F Sur # A 41 Este

Tel: \ — Cel.: 3138132412 — Correo Electrónico: bomonguillita7982-2025@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 298 — Total Asistencia del Día: 259 — 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 ☐ NC ☒ NA ☐	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C ☐ NC ☒ NA ☐
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C ☒ NC ☐ NA ☐	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca Mango Manzana Miel	> 22,1	22,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	T. Arbol	21,4	21
	Azúcar	1,7	2,0
Postre	Manzana	13,3	14,7
	Queso	15,3	15,0

6 x 2,5 45

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica el 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 05 Mes 09 Año 2025 (16 09 2025) **Fecha: Estandarización:** Día 09 Mes 09 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 05 Mes 09 Año 2025 (16 09 2025) **Fecha Recepción-Criterios:** Día 05 Mes 09 Año 2025 (16 09 2025)	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoria 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 06 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 26 Mes 07 Año 2025	C ☒ NC ☐ NA ☐ Socialización SDS 16/06/2025	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 09 Mes 09 Año 2025 = 124 Registros Nuevo-Sep = 14 Registros.	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:** AS025069901. **Hospital/Subred:** Sur	C ☒ NC ☐ NA ☐ Gotron 04/09/2025 Rad: 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 ☐

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	Cajicá	04/06/2025	Favorable	15/06/2021
Leche	Martiñe	29/11/2025	Favorable	RSA 00106912020
Queso	Martiñe	29/11/2025	Favorable	RSA 0010450 2020
Yogurt	Martiñe	29/11/2025	Favorable.	RSA002819 2023
Helado	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	
Crema de leche	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	
Huevos	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	
Pescado	Fresmar	06/11/2024	Favorable con Rq	
Pulpas	Frescur.	07/06/2024	Favorable.	PSA-004054-2023

Nuevo: 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	Los Rosales	NUX218	24/10/2024	Favorable
Pescado	Fresmar	CUS577	07/04/2025	Favorable
Carne	Cajicá	BIV427	06/06/2025	Favorable
Leche	Martiñe	LJT625	21/01/2025	Favorable
Queso	Martiñe	LJT625	21/01/2025	Favorable
Yogurt	Martiñe	LJT625	21/01/2025	Favorable
Helado	Mauro	LJT625	21/01/2025	Favorable
Crema de leche	Mauro	LJT625	21/01/2025	Favorable
Huevos	Mauro	JTZ701	05/10/2024	Favorable
Pulpas	Frescur	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 [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 presentan largos periodos 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 [ ] NC [X] 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 [ ]

N°	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Lenteja	84,7	80,1
Cereal	Arroz con cilantro.	81.6	72,1
Proteína	Carne de res en salsa criolla	84,3	74,5
Ensalada o Verdura	Espinaca, mango, manzana, miel	11.8	7,9
Tubérculo o Plátano	Yuca frita	74,3	79,1
Bebida de Fruta	Jugo tomate de árbol	6,0	6,0
Postre	Manzana	6,0	1,6

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 periodo 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 [ ] Aprobados 10 2 lactantes
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 [ ]

N°	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]

N°	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [ ] NC [X] 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 [ ] control de motores primes e insumos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Sandra Patricia Bello	09/09/2025
2	Luz Janeth Veloza Bautista	09/09/2025
3	Luz Ermenda Tirona	09/09/2025
4	Tania Esperanza Rico	09/09/2025
5	Sandra Liliana Cerquera	09/09/2025
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 [ ] Reemplazo! Vivy Lopez Ramirez 10/07/2025.

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Sandra Patricia Bello (Nueva 10 Sep).	05/09/2025
2	Luz Janeth Veloza	01/07/2025
3	Luz Ermenda Tirona (Ingreso 1 Sep)	27/06/2025
4	Tania Esperanza Rico	01/07/2025
5	Sandra Liliana Cerquera (Auxiliar)	01/07/2025
6	Juan David Hernandez (Responsable. - 15 Sep)	12/09/2025
7	Sharik Guzman (Nutricionista)	01/07/2025
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. Proxima actividad octubre/25.	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

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 29 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 16 Mes 09 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 25 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 [ ] 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	150	150	
1:00 p. m.	168	189	
2:00 p. m.	244	244	
3:00 p. m.			
3:30 p. m.	259	259	
Total			

V.4 No aplica, se suministrará menú especial en el mes de diciembre/2025.
V.32 A la fecha de visita, no se han realizado tomas microbiológicos del mes de septiembre/25
V.33 No aplica, no se requirió acciones correctivas
V.34 No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos
V.46. No aplica, no se ofreció apoyo económico adicional

Nota: Se presenta durante la jornada a la señora Viviy López Ramírez, por la manipuladora ausente Sandra Patricia Bl- Bello, al detectar, la estudiante se solicita certificado médico, así mismo, se remite por correo hoy en visita la documentación de la señora Viviy López, como remplazo.

* No se pudo generar historico de asistencia, dado que el sistema no lo emitió.

Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Juan David Rendón

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	1	No se implementa adecuada plan gracesón alimentario, dado que inicia el servido de alimentos a las 10:40 am, generando un tiempo de espera	Próxima visita
O	16	No presenta formatos actualizados de recepción de alimentos y control de entradas y salidas.	Próxima visita
O	19	Se evidencia alimentos preparados para el suministro del día, sin adecuada protección en equipo de frío, queso doble crema y pastel empanizado, se utiliza banderas y platos metálicos.	Próxima visita
O	24	No se garantiza durante el servido temperatura de seguridad para la ensalada: La primera toma registro 11.8°C, la segunda toma 7,9°C	Próxima visita
O	35	No se implementa adecuadas prácticas en almacenamiento, dado que las bebidas se ubican en el compartimento inferior de la nevera, generando riesgo de contaminación por goteo.	Próxima visita

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 10 de 10

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	39	04/09/2025	25/09/2025- Se evidencia nevera mixta marca Challenger, no funciona. Se realiza mantenimiento al equipo de congelación horizontal, en la parte inferior, se realiza cambio de bandejas con deterioro. (2 Observación)		X	Abierto		
O	43	23/08/2025	25/09/2025- No se realiza adecuadamente el procedimiento de desinfección de la fruta del postre manzana al no retirar el pedúnculo y hojas, antes de pre alistar, adicional, la manipuladora, no realiza correctamente la dilución; se observa fecho en área de cocina caliente con presencia de grasa. (3 Observación).		X	Abierto		
O	2	04/09/2025	25/09/2025- De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad, mayores de 14 años, los porciones servidas no se ajustan, para la carne de res en salsa criolla, ensalada, y yuca frita (2 Observación)		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juan David Heraldo Hernandez Nombres y Apellidos	Andrea Vargas Lozano Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1002579688 Cédula de Ciudadanía	52 702 371 Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio. Cargo	Apoyo a la Supervisión Cargo

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

Capitulo 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	13	04/09/2025	25/09/2025 - Se ajustan factor de corrección, en el plan de compras semanal, para adquirir cebos y papa criolla, se cuenten con alimentos completos para el suministro del día siguiente.	X		Cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juan David Heraó Hernandez	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1002579688	52 702 371
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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-248 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:	DG 71F SUR 1A 41 ESTE	TELÉFONO:	3138132412
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/09/2025	OPERADOR:	AMUCI

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	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		
ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	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		
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	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7		
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: MENU16

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas L

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: JUAN DAVID HENAO HERNANDEZ

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR.PSS-212
Versión: 3
Fecha: Memo 20232030942 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	BARRANQUILLITA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):	25/09/2023
COBERTURA ATENDIDA HOY:	259	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:	16	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	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	60	73	77	76	75	71	74	75	76	85	75	70									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118	82	100	105	104	103	97	101	103	104	116	103	96									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	1									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	136	146	166	159	163	157	161	163	157	167	162	179	155								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	84	91	103	99	101	98	100	101	98	104	101	111	96									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	ENSALADA ESPINACA, MANGO,MANZANA Y MIEL	ENSALADA ESPINACA, MANGO,MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	92	115	87	87	82	97	81	83	76	76	71	76									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	78	108	135	102	102	96	114	95	98	89	89	84	89									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	1	3	3	1	1	1	1									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	30	33	33	37	27	41	30	41	29	32	30	33									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	82	91	100	100	112	82	124	91	124	88	97	91	100									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	1	1	3	1	1	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	223	244	254	260	268	234	255	239	254	259	260	262	249								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83	90	94	96	99	87	94	89	94	96	96	97	92									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	MANZANA EN TROZOS QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	80	77	89	90	87	87	80	82	86	76	80	80								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	95	92	106	107	104	104	95	98	102	90	95	95									
					CALIFICACIÓN	1	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: SEMANA 3

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JUAN DAVID HENAO HERNÁNDEZ	NOMBRE:	ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.002.579.688	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.202.371
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

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	25	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: 19 Descripción: Se evidencia alimentos preparados para el suministro del día, sin adecuada protección en equipo de frio, queso doble crema y postre ensamblado, se utiliza bandejas y platos metálicos.	Variable:43 Descripción: 25/09/2025- No se realiza adecuadamente el procedimiento de desinfección de la fruta del postre manzana, al no retirar el pedúnculo y hojas, antes de pre alistar, adicional, la manipuladora, no realiza correctamente la dilución. Se observa techo, en área de cocina caliente, con presencia de grasa. (3 observación).

 	
Variable: 24 Descripción: No se garantiza durante el servidos temperatura de seguridad para la ensalada: La primera toma registra 11.8°C, la segunda toma 7.9°C.	Variable: 35 Descripción: No se implementa adecuadas prácticas en almacenamiento, dado que los lácteos se ubican en el compartimiento inferior, de la nevera, generando riesgo de contaminación por goteos.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 16

	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