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

Fecha de Visita	28	11	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	3:35 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

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

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

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

2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **BARRANQUILLITA** Dirección: **Diag 71 F sur # 1A-41 Este**

Tel: **No aplica** Cel.: **3138132412** Correo Electrónico: BARRANQUILLITA7982-2025@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **349** 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 [ ] NC [X] NA [ ]
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	ARRACACHA	_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
	PIMENTÓN	_____	_____
Verdura o ensalada	ACELGA	_____	_____
	HUEVO	5,63	5,75
	MARGARINA	1,5	1,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE CERDO	_____	_____
	PIÑA	_____	_____
Tubérculo o plátano	PLATANO MADURO	_____	_____
	_____	_____	_____
Bebida de fruta	MARACUYA	21,55	22
	LECHE	70,18	71
Postre	FRESAS	12,44	12,5
	YOGURT	15,45	15,5

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:** 13 11 2025 Día __05___ Mes __09___ Año ___2025___ **Fecha: Estandarización**: 15 11 2025 Día __01__ Mes __11___ Año ___2025____ **Fecha Procedimiento:** 13 11 2025 Día __16___ Mes __09__ Año ___2025___ **Fecha Recepción-Criterios**: 13 11 2025 Día __16___ Mes __09___ Año ___2025___	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día __16___ Mes __08___ Año ___2025____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __28___ Mes __06___ Año ___2025____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __26___ Mes __07___ 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 _01- 11____Mes _11__ Año ___2025___ 10 beneficiarios nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** _____**FAVORABLE**_____ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___**93,5**___ % **Fecha:** Día: ___**10**___ Mes: _**09**__ Año: ___**2024**_____ **Nº Acta:** _____**AS02S 069901**_____ **Hospital/Subred:** _____**SUBRED SUR**_____	C [X] 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 [X] 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	**PREMIUM LOS ROSALES**	**7/06/2025**	**Favorable**	**13/09/2024**
Carne	**CARNES CAJICÀ**	**4/06/2025**	**Favorable**	**15/06/2021**
Leche	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**Favorable**	**RSAD02I37405**
Queso	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0010450-2020**
Yogurt	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0028019-2023**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimientos**	**RSA-006594-2018**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimientos**	**RSA-0010691-2020**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimientos**	**-**
Pescado	**COMERCIALIZADORA FRESMAR**	**25/02/2025**	**Favorable con 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	**PREMIUM LOS ROSALES**	**NUX 218**	**7/06/2025**	**Favorable**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**Favorable**
Carne	**CARNES CAJICÀ**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**Favorable**
Leche	**MORTIÑO**	**LJT 625**	**21/05/2025**	**Favorable**
Queso	**MORTIÑO**	**LJT 625**	**21/05/2025**	**Favorable**
Yogurt	**MORTIÑO**	**LJT 625**	**21/05/2025**	**Favorable**
Helado	**MAKRO**	**LJT 625**	**21/05/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**MAKRO**	**LJT 625**	**21/05/2025**	**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 ARRACACHA**	**80,4**	**74,5**
Cereal	**ARROZCON PIMENTÓN**	**91,7**	**76,5**
Proteína	**CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA**	**70,3**	**65,5**
Ensalada o Verdura	**ACELGAS CON HUEVO**	**86,6**	**79,9**
Tubérculo o Plátano	**TAJADA DE PLÁTANO MADURO**	**73,4**	**74,6**
Bebida de Fruta	**SORBETE DE MARACUYA**	**2,1**	**5,9**
Postre	**FRESAS CON YOGURT**	**2,9**	**3,4**

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 9 Autorizaciones 2 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 [ ] NC [X] 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 21/11/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**LUZ JANETH VELOSA BAUTISTA**	**14/11/2025**
2	**LUZ ERMINDA TRIANA**	**14/11/2025**
3	**TANIA ESPERANZA RICO**	**14/11/2025**
4	**JENNY ROCIO FONSECA**	**14/11/2025**
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**	**27/06/2025**
3	**TANIA ESPERANZA RICO**	**1/07/2025**
4	**JENNY ROCIO FONSECA**	**22/10/2025**
5	**SANDRA LILIANA CERQUERA (AUXILIAR)**	**1/07/2025**
6	**JUAN DAVID HENAO (Responsable)**	**12/09/2025**
7	**ALEJANDRA GUZMAN (Nutricionista)**	**1/07/2025**
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.	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:** 13 11 2025 Día __25___ Mes __08___ Año ___2025____	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __21___ Mes __05___ Año ___2025____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] 5/11/2025	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
12:18 m	73	79	Ninguna
1:16 p. m.	122	127	
2:00 p. m.	232	232	
3:07 p. m.	249	249	
3:30 p. m.	249	249	
Total	249	249	

Se realiza visita de supervisión al comedor Barranquillita.
Variables 4: No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.
Variable 33: No aplica, dado que los resultados del mes de noviembre fueron conformes en su totalidad.
Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.
Variable 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.
Se evidencia requerimiento enviado por la SDIS el día 21/11/2025 - 7982_2025_RQ03_ANS, se dio respuesta el día 25/11/2025 mediante radicado E2025 060214.
No se cuenta con historico de asistencia, dado que el sistema presento fallas.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita
Sin comentarios Juan David Bernal Cc. 1002579688 Responsable del servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 23 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: carne de cerdo en salsa de piña, postre fresas con yogurt.	Próxima Visita
O	12	Se evidencia que el rotulo de productos cárnicos de proveedor carnes finas Cajicá, no cumple de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, dado que es de fácil remoción.	Próxima visita
O	28	Se evidencia que las características organolépticas de la preparación sorbete de maracuyá, no es conforme, dado que el sabor de la pulpa es insípida, no tiene sabor característico de la fruta.	Próxima visita

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
R	39	4/09/2025	28/11/2025:Se evidencia ajuste de caucho en nevera mixta marca challenger vertical y se observa que se realizó mantenimiento de pintura a anaquel de almacenamiento de abarrotes.	X		CERRADO		
O	13	23/10/2025	28/11/2025: Se observa el plan de compras ajustado para 300 beneficiarios.	X		CERRADO		
O	19	13/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que el almacenamiento de alimentos preparados como sorbete, se encuentra con cierre hermético.	X		CERRADO		
O	23	13/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que la preparación del sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	X		CERRADO		
O	24	13/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que se garantiza durante la jornada las temperaturas de seguridad de las preparaciones	X		CERRADO		
O	30	13/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que se encuentran rotuladas 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.	X		CERRADO		
O	43	13/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que se continúa observando que los procesos de limpieza y desinfección, no se efectúan adecuadamente, dado que se encuentran cucharas postreras con oxido.		X	ABIERTO		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Juan David Heraa Hernández	Milena Monroy R
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1002579688	52 696 524
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
Responsable del servicio.	Apoyo a la Supervision
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 I2023039I2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113514-CCCP 05-010 BARRANQUILLITA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	28/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	218	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113514	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY ROA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	23	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	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	314	245	261	278	244	284	258	276	263	279	263	282	257								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116%	91%	97%	103%	90%	105%	96%	102%	97%	103%	97%	104%	95%							3	
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	97	74	55	75	88	71	66	65	82	75	79	85	75								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	133%	101%	75%	103%	121%	97%	90%	89%	112%	103%	108%	116%	103%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	1	1	1	1	1	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZCON PIMENTÓN	ARROZCON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	169	182	171	162	153	165	167	160	163	166	165	162	171								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	113%	106%	101%	95%	102%	104%	99%	101%	103%	102%	101%	106%							3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	97	79	80	68	78	71	82	92	83	79	80	90								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	114%	93%	94%	80%	92%	84%	96%	108%	98%	93%	94%	106%							3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	70	65	64	69	63	46	63	53	73	63	42	65								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90%	101%	94%	93%	100%	91%	67%	91%	77%	106%	91%	61%	94%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	253	254	293	300	271	320	282	327	283	323	337	325	293								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	84%	85%	98%	100%	90%	107%	94%	109%	94%	108%	112%	108%	98%							3	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	71	80	71	79	69	76	78	80	92	81	109	81	72								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85%	95%	85%	94%	82%	90%	93%	95%	110%	96%	130%	96%	86%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3	1	3	1								

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Juan David Arenas
CÉDULA DE CIUDADANÍA: CC. 1002337888
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52696524
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 Este**	TELÉFONO:	**3138132412**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**28/11/2025**	OPERADOR:	**ASOCIACION 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 ARRACACHA	**SOPA DE ARRACACHA**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	**CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZCON PIMENTÓN	**ARROZCON PIMENTÓN**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ACELGAS CON HUEVO	**ACELGAS CON HUEVO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	**TAJADA DE PLÁTANO MADURO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MARACUYA	**SORBETE DE MARACUYA**	1	7	7	4	6	6	**1**	Sabor de la pulpa es insípida, no tiene sabor característico de la fruta.
		2	7	7	4	6	6		
		3	7	7	4	6	6		
FRESAS CON YOGURT	**FRESAS CON YOGURT**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan David Arias

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	28	MES	11	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113514-CCCP 05-010 BARRANQUILLITA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7982-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











Variable 2: Se evidencia que no se cumple con el peso servidos establecidos en el menú 23 semana 4 para grupo de edad mayores de 14 años en preparaciones: carne de cerdo en salsa de piña, postre fresas con yogurt.





Variable 12: Se evidencia que el rotulo de productos cárnicos de proveedor carnes finas Cajicá, no cumple de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007, dado que es de fácil remoción.



Variable 43 : 28/11/2025: Se evidencia que se continúa observando que los procesos de limpieza y desinfección, no se efectúan adecuadamente, dado que se encuentran cucharas postreras con oxido.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 23

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

Apoyo a la supervision
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía