	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: 20 | 08 | 2025 — Hora Inicio: 9:10 am. — Hora Finalización: 5:00 pm.

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7926-2025 — Nombre Asociado: Corporación Idbies para Cooperar

Nombre Comedor Comunitario: 113533 CCCP 18-006 Palermo Sur

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

Nombre Responsable del Servicio: Martha Liliana Bermudez Oliveros

2. Ubicación

Localidad: Rafael Uribe Uribe — Barrio: Palermo Sur — Dirección: Cra 2 Este # 50-09 Sur

Tel: 6018051868 — Cel.: 3125171043 — Correo Electrónico: Palermosur.7926-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 283

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Día: 291 — Total Histórico de Asistencia: 26289

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	Remolacha	12	12
	Zanahoria	12	12
	Mayonesa	1,4	1,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pernil	98	1,0
	Cerdo	24,2	26.
Tubérculo o plátano	Papa	18,1	19,5
Bebida de fruta	Mora	21,3	22
	Leche	64,3	70
Postre	Papaya	12,5	12,5
	Yogurt	15,3	16.

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 11 Mes 06 Año 2025 **Fecha: Estandarizacion:** Día 04 Mes 07 Año 2025 / 23-07-2025 **Fecha Procedimiento:** Día 11 Mes 06 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 11 Mes 06 Año 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 19 Mes 11 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 04 Mes 07 Año 2025	C ☒ 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 / Mes / Año /	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. Con 11 atenciones 27:140 beard 1,8 bep prom	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 Requerimiento **Porcentaje de Cumplimiento:** 79 % **Fecha:** Día: 19 Mes: 09 Año: 2024 **Nº Acta:** ASO2E773607 **Hospital/Subred:** Centro Oriente	C ☒ NC ☐ NA ☐

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Torcoroma	17-02-2025	Fav. Requerimiento	14-09-2022
Carne	Torcoroma	17-02-2025	Fav. Requerimiento	14-09-2022
Leche	Mor Hño	29-11-2024	Favorable	RSAE02123403
Queso	Makro	17-09-2024	Favorable	RSAX021903
Yogurt	Mor Hño	29-11-2024	Favorable	RSA0010468-20
Helado	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA0007804
Crema de leche	Makro	17-09-2024	Favorable	RSAE021154-03
Huevos	Makro	17-09-2024	Favorable	NA
Pescado	D.s peces	09-01-2025	Fav. Requerimiento	NA
Pulpas	Harty pulpas	19-05-2025	Favorable	NA

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Torcoroma	BLI 025	13-09-2024	Favorable
Pescado	D.speces	SMP 920	08-10-2024	Favorable
Carne	Torcoroma	BLI 025	13-09-2024	Favorable
Leche	Mor Hño	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Queso	Makro	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Yogurt	Mor Hño	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Helado	Makro	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Crema de leche	Makro	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Huevos	Makro	WCK 306	13-06-2025	Favorable
Pulpas	Harty pulpas	622 809	17-03-2025	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 ☒ 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 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Avena	86	75
Cereal	Arroz Blanco	90	71
Proteína	Carne de cerdo asada	83	79
Ensalada o Verdura	Ensalada fría de remolacha y zanahoria	4,5	3,3
Tubérculo o Plátano	Papa a la francesa	90	78
Bebida de Fruta	Sorbete de mora	3,4	3,0
Postre	Papaya con yogurt	7,6	7,2

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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐ 3 autorizaciones
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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐ 04-07-2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	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 ☒

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 ☒

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 ☒ 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 ☑ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Eva Hurtado Torres	23-07-2025
2	María Cristina Triviño	23-07-2025
3	Myriam Ofelia Bustamante	23-07-2025
4	Mildred Milena Acevedo	23-07-2025
5		
6		
7		
8		
9		

Tema clasificación de los Alimentos

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 ☑ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Eva Hurtado Torres	26-05-2025
2	María Cristina Triviño	27-05-2025
3	Myriam ofelia Bustamante	2005-2025
4	Mildred Milena Acevedo	20-06-2025
5	Liliana Bermudez (Responsable)	27-11-2024
6	Lizeth Bustamante (Nutricionista)	21-05-2025
7	Camilo Torres (Auxiliar	05-05-2025
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 ☑ NC ☐ NA ☐

19-08-2025 Personal manipulador y beneficiarios

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 ☑ 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

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 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 06 Mes 06 Año 2025 09-07-2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 02 Mes 05 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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	45	49	
1:00 PM	125	130	
2:00 PM	251	257	
3:00 PM	268	275	
3:30 PM	281	281	
Total	291	291	

Variable 4 no aplica no se entrega menu especial solo en diciembre del 2025.
Variable 8, 9 no aplica toma muestra para el dia 25 de Mayo.
Variable 33 no aplica no se requieren acciones correctivas resultados conformes de plan Mayo
Variable 34 no aplica no hay cuentas cobro radicadas en ETAS en el mes de
Variable 46 no aplica el usuario no ofertado en proceso de oferta adicional
Se socializa y se deja copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En Relación a la Variable 16, Producto Papa criolla en formato Recepción de Alimentos y Entregas y Salidas se encuentra el Peso Recibido 4.8 y En la Remisión se encuentra en lapiz el Peso Recibido 4.8, siendo Coherente entre formatos y En Relación a Variable 39 por Temas de Servicio no se instalo el dia de hoy pero ya se adquirio una Estufa nueva.

Viviana Beltrán - CC 1031.126.446 Bta

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	9 de 10

CAPITULO [illegible] GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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
R	16	04-07-2025	20-08-2025 Se evidencia que no hay coherencia entre formatos de recepción de materia prima Control de entradas y salidas de alimentos, remisiones a fechas. en remisión papa criolla 24,5 k en recepción de materia prima 48 k en existencia 48 k y control de entradas y salidas 48 k, en día de compras 24,5 k. Se retira el requerimiento		X	Abierto		
R	22	04-07-2025	20-08-2025 Se evidencia que se implementa el instructivo preparación de alimentos, no hay cambios bruscos de temperatura, no se observa recalentamiento de arroz. Se mantiene los temperaturas mayor a 66°C	X		Cerrado		
O	12	15-07-2025	20-08-2025 Se evidencia en rotulo de los cartones del proveedor tercermen adhesivo sobre la bolsa pero es de fácil remoción. Tercera observación		X	Abierto		
O	39	30-07-2025	20-08 2025. Se evidencia que se adquiere estufa eléctrica se instalara el sábado 23/08/2025, 1 olla a presión sin mangos		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
MARTHA LILIANA BELMUDEZ O.	Patricia Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
C.C. 1031126446 Bta	51908668
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo técnico
Cargo	Cargo

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

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
R	10	14-08-2025	20-08-2025 Se evidencia que se realiza el abordaje a casos de malnutrición. El 23/07/2025 para 19 condicionados por obesidad y 3 por bajo peso para un total de 22 beneficiarios. Pendiente 5 casos por bajo peso y estos se realizó el día 20/08/2025 5 casos de bajo (total) mas 3 total 8 por bajo mas 19 obesidad para a la fecha 27 casos abordados ; en día 23/07/2025 se realizó seguimientos 11 5 por obesidad y 6 por bajo peso.	X		Cerrado		
O	23	14-08-2025	20-08-2025. Se evidencia que el jugo sorbete de mora no presenta bloques de hielo o exceso de hielo durante el servido de alimento, ni de pulpa congelada	X		Cerrado		
O	38	14-08-2025	20-08-2025 Se evidencia que el día 19/08/2025 se realiza sustitución del proteico de lenteja de mano para beneficiarios y personal manipuladora	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
MARTHA Liliana Beltrán Q.	Paola Loca
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Liliana Beltrán Q	
Firma	Firma
1.031.126.446 Bta	52969903
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 I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	Palermo Sur	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	20 DE-12-23
COBERTURA ATENDIDA HOY:	291	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113533 CCCP18-006	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Patricia Loaiza	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	9				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS 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	Cerdo guisado Perejil	Cerdo guisado Perejil	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	79	75	76	80	80	75	71	74	80	77	73	76								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	108	103	104	109	109	103	97	101	109	105	100	104									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Ensalada Ranchera Chef Fonnova	Ensalada Ranchera Chef Fonnova	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	83	84	86	81	87	84	83	84	82	80	84	86								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	98	99	101	95	102	105	98	105	97	94	99	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Papa a la Fonnova	Papa a la Fonnova	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	27	29	27	30	31	31	27	27	26	32	27	28								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	90	97	90	100	103	103	90	90	87	107	90	93									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Arroz Blanco	Arroz Blanco	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	163	171	173	155	163	157	155	174	161	169	161	163	167								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	106	107	96	101	97	96	105	100	102	100	101	104									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Sopa de Arveja	Sopa de Arveja	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	144	277	261	236	266	264	253	274	244	264	253	272	292								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	103	97	102	98	94	94	101	90	96	105	101	104									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Salchicha de Pavo	Salchicha de Pavo	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	243	305	298	314	294	263	317	312	303	306	290	242	314								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	100	99	101	99	98	106	104	101	102	97	97	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Papaya con yogurt	Papaya con yogurt	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	82	87	91	85	83	84	91	83	84	85	84	90								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	98	103	100	101	94	100	107	94	100	101	100	107									
					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: Liliana Beltrán

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Liliana Beltrán Cuellos

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1031126446 Bta

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Patricia Loaiza

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52908908

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:	Rafael Uribe Uribe	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113533 CCCP 18-006 Palermo Sur		
DIRECCIÓN:	Cra 7 Este # 50-08 Sur	TELÉFONO:	6019051868
FECHA (dd/mm/aaaa):	20-09-2025	OPERADOR:	Corporacion Hogares Para Superar

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de cerdo Asada	Carne de cerdo Asada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Remolacha y Lechuga	Ensalada Remolacha y Lechuga	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa a la Francesa	Papa a la Francesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de Arveja	Sopa de Arveja	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de Fresa	Sorbete de Mora	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papaya con yogurt	Papaya con yogurt	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Liliana Bermudez

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**	20	**MES**	08	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113533 CCCP 18-006 PALERMO SUR

Nº CONVENIO/VIGENCIA:7926-2024

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 9

GRUPO 3: de 6 a 8 año



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



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