

	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 11																																																																												
Fecha de Visita	19	12	2025	Hora Inicio	8:30	Hora Finalización	3:30 p. m.																																																																											
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA																																																																																		
1. Identificación																																																																																		
Nº Convenio/Vigencia: <u>7926/2025</u> Nombre Asociado: <u>COPRORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR</u>																																																																																		
Nombre Comedor Comunitario : <u>113533-CCCP 18-006 PALERMO SUR</u>																																																																																		
Fecha Inicio Operación: <u>2/05/2025</u> Fecha Final Operación: <u>31/12/2025</u>																																																																																		
Nombre Responsable del Servicio: <u>LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS</u>																																																																																		
2. Ubicación																																																																																		
Localidad: <u>RAFAEL URIBE URIBE</u> Barrio: <u>PALERMO SUR</u> Dirección: <u>CRA 1 ESTE 50 08 SUR</u>																																																																																		
Tel: <u>NA</u> Cel.: <u>312 5171043</u> Correo Electrónico: <u>PALERMOSUR7926-2025@outlook.com</u>																																																																																		
3. Cobertura																																																																																		
Cobertura Diaria Contratada: <u>300</u> Nº Personas Beneficiarias en Atención: <u>300</u>																																																																																		
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: <u>300</u> Total Asistencia del Día: <u>292</u> Total Histórico de Asistencia: <u>55500</u>																																																																																		
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. <i>Ciclo de menús.</i>						C ☒		NC ☐	NA ☐																																																																								
		<table><thead><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="3">Sopa o cazuela</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Cereal</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="3">Verdura o ensalada</td><td>ENSALADA PREPARADA</td><td>22,2</td><td>22,5</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>						Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Sopa o cazuela										Cereal							Verdura o ensalada	ENSALADA PREPARADA	22,2	22,5							<table><thead><tr><th colspan="2"></th><th colspan="2">Peso Neto</th></tr><tr><th>Menú</th><th>Ingredientes</th><th>Requerido (kg)</th><th>Utilizado (kg)</th></tr></thead><tbody><tr><td rowspan="2">Proteína</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Tubérculo o plátano</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td rowspan="2">Bebida de fruta</td><td>FRESA</td><td>21,3</td><td>22</td></tr><tr><td>LECHE</td><td>69,6</td><td>70</td></tr><tr><td rowspan="2">Postre</td><td>BANANO</td><td>16,3</td><td>16,5</td></tr><tr><td>YOGURT</td><td>15,5</td><td>15,5</td></tr></tbody></table>						Peso Neto		Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)	Proteína							Tubérculo o plátano							Bebida de fruta	FRESA	21,3	22	LECHE	69,6	70	Postre	BANANO	16,3	16,5	YOGURT	15,5	15,5		
		Peso Neto																																																																																
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																															
Sopa o cazuela																																																																																		
Cereal																																																																																		
Verdura o ensalada	ENSALADA PREPARADA	22,2	22,5																																																																															
		Peso Neto																																																																																
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)																																																																															
Proteína																																																																																		
Tubérculo o plátano																																																																																		
Bebida de fruta	FRESA	21,3	22																																																																															
	LECHE	69,6	70																																																																															
Postre	BANANO	16,3	16,5																																																																															
	YOGURT	15,5	15,5																																																																															

<div><div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>	<div>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</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>		
		PAGINA	3 de 11		
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
14	<p>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</p>			<div>CNCNA<div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>	
	Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
	Pollo	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
	Carne	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	17/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	14/09/2022
	Leche	MORTIÑO	9/01/2025	FAVORABLE	RSAE02I23403 MORTIÑO
	Queso	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSAYCO2I4415 QUESOLAC
	Yogurt	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA-0017125-2022 COLFRANCE
	Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	Pescado	DISPECES	9/01/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
	Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	
	3.2.2. Transporte de Alimentos				
	Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento
15	<p>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.</p>			<div>CNCNA<div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>	
	Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
	Pollo	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE
	Pescado	DISPECES	PRY 986	13/07/2025	FAVORABLE
	Carne	CARNES LA VIRGEN DE TORCOROMA	BLI 025	6/10/2025	FAVORABLE
	Leche	MORTIÑO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE
	Queso	MAKRO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE
	Yogurt	MAKRO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE
	Helado	MAKRO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE
	Crema de leche	MAKRO	LJT 625	27/01/2025	FAVORABLE
	Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
	Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	17/03/2025	FAVORABLE
	3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos				
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
16	<p>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</p>			<div>CNCNA<div>☒</div><div>☐</div><div>☐</div></div>	

[illegible]

	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	5 de 11
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 ☐
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinchas 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 ☐ 11/12/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐		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 ☐

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>	<div>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</div>		<div>FORMATO NO CONTROLADO</div>		
		PAGINA	6 de 11		
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.			<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div> <div>Tema: Procesos en el servicio de alimentación: Almacenamiento</div>	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Inducción / Fecha Capacitación	
	1	EVA HURTADO TORRES		9/12/2025	
	2	MILDRED MILENA ACEVEDO		9/12/2025	
	3	LUZ DARI CARDOZO PRADA		9/12/2025	
	4	ROSALBA JUAQUI		9/12/2025	
	5				
	6				
	7				
	8				
9					
Nº	Variable			Nivel de Cumplimiento	
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.			<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div>	
	Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos		Fecha Certificado Médico	
	1	EVA HURTADO TORRES		26/05/2025	
	2	MILDRED MILENA ACEVEDO		20/06/2025	
	3	LUZ DARI CARDOZO PRADA		28/08/2025	
	4	ROSALBA JUAQUI		2/12/2025	
	5	LILIANA BERMUDEZ OLIVEROS (RESPONSABLE DEL SERVICIO)		2/12/2025	
	6	LIZETH DUITAMA (NUTRICIONISTA)		21/05/2025	
	7	CAMILO TORRES (AUXILIAR)		5/05/2025	
	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.			<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div>	
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.	<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div>	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.	<div>CNCNA<div>☒X☐☐</div></div>
	**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.				

<div><div>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social</div></div>	<div>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</div>				FORMATO NO CONTROLADO	
					PAGINA	7 de 11
4.6. Plan de Saneamiento						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
41	<p>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.</p> <p>Fecha Fortalecimiento Nutricionista: Día <u>26</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día <u>26</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p> <p>Fecha Divulgación: Día <u>05</u> Mes <u>11</u> Año <u>2025</u></p>	<div>CNCNA<div>☒</div><div></div><div></div></div>	42	<p>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.</p>	<div>CNCNA<div>☒</div><div></div><div></div></div>	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
43	<p>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.</p> <p>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.</p>	<div>CNCNA<div>☒</div><div></div><div></div></div>	44	<p>No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.</p> <p>Fecha Fumigación: Día <u>02</u> Mes <u>05</u> Año <u>2025</u></p>	<div>CNCNA<div>☒</div><div></div><div></div></div>	
Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
45	<p>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</p>	<div>CNC<div>☒</div><div></div><div></div><div>NA</div></div>	46	<p>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.</p>	<div>CNCNA<div></div><div></div><div>☒</div></div>	
Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES						
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
47	<p>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.</p>	<div>CNC<div>☒</div><div></div></div>	48	<p>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.</p>	<div>CNC<div>☒</div><div></div></div>	
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	92	97				
1:00 p. m.	222	244				
2:00 p. m.	292	292				
3:00 p. m.	292	292				
3:30 p. m.	292	292				
Total	292	292				



ALCALDIA 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 8 de 11

Se evidencia intercambio de tubérculo, se entrega papa común frita a cambio de papa criolla frita

Variable 4 NA Se verificará cumplimiento 24 y 31 de diciembre

Variable 32 Se reciben resultados conformes parciales de muestras tomadas en diciembre Falta resultado de muestra de leche

Variable 33 NA Se reciben resultados conformes parciales de muestras tomadas en diciembre Falta resultado de muestra de leche

Variable 46 NA La Corporación no ofertó Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.

Variable 34 NA En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Se socializa y se deja acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Yvanabelmendez
CC. 1031126446 BPD
Responsable del Servicio

9 de 11

[illegible]

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

[illegible]**Capítulo II. FIRMAS**

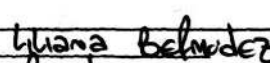
Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Marta Guana Belmudez Olivos	Luz Recarte Vila
Nombre y Apellidos	Nombre y Apellidos
Guana Belmudez	Luz Recarte Vila
Firma	Firma
103126446 Bta.	52-101-444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista - Apoyo a la Synchroni
Cargo	Cargo

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

 <p>ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES</p> <p>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p>	Código: FOR-PSS-246
		Versión: 1
		Fecha: Memo 1202303942 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	RAFAEL URIBE URIBE	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	113533-CCCP 18-008 PALERMO SUR		
DIRECCIÓN:	CRA 1 ESTE 50 08 SUR	TELÉFONO:	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/12/2025	OPERADOR:	COPRPORACION COMUNITARIA LIBRES PARA COOPERAR

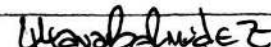
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA COMUN FRITA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO CON YOGURT	BANANO 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: LUCIA RICAURTE VILA	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:  NOMBRES Y APELLIDOS: Lyana Belmudez

 <small>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</small> <small>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</small>		PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS															<small>Código: FOR-PS-262</small> <small>Versión: 3</small> <small>Fecha: Mayo 12/2023/3942</small> <small>20/12/2023</small> <small>Página: 1 de 1</small>												
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:		RAFAEL URIBE URIBE		SERVICIO SOCIAL:		COMEDORES COMUNITARIOS		UNIDAD OPERATIVA:		PALERMO SUR		FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)		19/12/2025															
COBERTURA ATENDIDA HOY:		60		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA		113533-CCCP-18-006		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR		LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA		CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN															
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:		17		NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚA 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		
9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	239	230	245	255	228																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	96	103	110	95																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	139	150	147	156	153																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	102	100	107	104																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 A 13 AÑOS	5	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	53	55	63	53																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	106	110	106	106																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	50	54	54	53																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	106	106	106																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 A 13 AÑOS	5	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA COMUN FRITA	37	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	41	39	40	38																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	111	105	106	103																			
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																			
9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	280	296	303	300	303																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	99	101	100	101																			
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																			
9 A 13 AÑOS	5	BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	110	103	97	95	105																3			
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	102	96	94	104																			
					CALIFICACIÓN	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: NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): CEDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 <u>Mariana Beltrán Olmedo</u> 1031126446 Fta Responsable del Servicio	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: NOMBRE: CEDULA DE CIUDADANÍA: CARGO:	 <u>LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA</u> 52 101 444 Contratista-Apoyo a la Supervisión
--	--	--	---

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	19	MES	12	AÑO	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113533-CCCP 18-006 PALERMO SUR						
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7926/2025						
TIPO DE VISITA: Apertura ☐ Seguimiento ☒ Cierre ☐						

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
<div></div>	
<div></div>	

	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3

MENÚ: 17

GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision

LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA

Nombres y Apellidos

52.101.444

Cédula de Ciudadanía