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

Fecha de Visita	16	9	2025	Hora Inicio	8:30	Hora Finalización	5:15pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7963-2025** Nombre Asociado: ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ - ASOINPAZ

Nombre Comedor Comunitario : 113947-CCCP 11-006 CAMINOS DE LA ESPERANZA

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

Nombre Responsable del Servicio: DANIELA ALEJANDRA HERRERA

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: SUBA SALITRE Dirección: CL 157 96 A 16

Tel: 6018142347 Cel.: 3004798893 Correo Electrónico: caminosdelaesperanza7963-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 289

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 276 Total Histórico de Asistencia: No reporta

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Carne	0,6	0,6
	zanahoria	**6,2**	**6,5**
	Arroz	**-**	**-**
	-	**-**	**-**
Cereal	Espaguetti	19,6	11,7
	Leche	**9L**	**6L**
Verdura o ensalada	**Tomate**	**22,3**	**22,5**
	Orégano	**0,1**	**0,1**
	-	**-**	**-**

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne molida	25,2	25,6
	-	**-**	**-**
Tubérculo o plátano	**Papa**	**18,7**	**18,8**
	-	**-**	**-**
Bebida de fruta	**-**	**-**	**-**
	-	**-**	**-**
Postre	Banano	14,9	15,2
	Queso doble	15,2	12,5

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:** Día 05 Mes 07 Año 2025 **Fecha: Estandarización**: Día 09 Mes 08 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 05 Mes 07 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 05 Mes 07 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 07 Mes 02 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 07 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 09 Mes 08 Año 2025	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:** 91,5 % **Fecha:** Día: 12 Mes: 02 Año: 2025 **Nº Acta:** AS02N169121 **Hospital/Subred:** SUBRED NORTE	C [X] 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 [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 [ ] NC [X] 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
Pollo	**Avicaldas**	**11,12/08/2025**	**Favorable con requerimientos**	**13/08/2024**
Carne	**Mundial de carnes**	**24/10/2024**	**Favorable**	**21/08/2019**
Leche	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**alquería: RSA-0065501-2018**
Queso	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**Lácteos manuelita RSAD02I91015**
Yogurt	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**Colfrance: rsa-0017125-2022**
Helado	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Crema de leche	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**Gloria: RSA-0010579-2020 Colanta: RSA-0011782-2021**
Huevos	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Pescado	**Mundial de carnes**	**24/10/2024**	**Favorable**	**21/08/2019**
Pulpas	**NA**	**NA**	**NA**	**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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**Avicaldas**	**SIS 533**	**7/07/2025**	**Favorable**
Pescado	**Mundial de carnes**	**FTS 702**	**31/10/2024**	**Favorable**
Carne	**Mundial de carnes**	**FTS 702**	**31/10/2024**	**Favorable**
Leche	**Makro**	**UYY 799**	**17/11/2024**	**Favorable**
Queso	**Makro**	**UYY 799**	**17/11/2024**	**Favorable**
Yogurt	**Makro**	**UYY 799**	**17/11/2024**	**Favorable**
Helado	**Makro**	**UYY 799**	**17/11/2024**	**Favorable**
Crema de leche	**Makro**	**UYY 799**	**17/11/2024**	**Favorable**
Huevos	**Makro**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**Favorable**
Pulpas	**NA**	**NA**	**NA**	**NA**

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

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 [ ] NC [X] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [ ] NC [X] 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 [X] 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 [X] 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 [X] 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 CON FIDEOS	74,1	75
Cereal	ESPAGUETTI EN LECHE	66,1	73
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	65,2	88
Ensalada o Verdura	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	6,2	2
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA DORADA	67,3	67
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	4,1	4,8
Postre	BANANO CON QUESO DOBLE CREMA	2	**2,5**

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 [ ]
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 [ ] 25/08/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**Dayana García O**	**9/08/2025**
2	**Yuranis García O**	**9/08/2025**
3	**Martha Bermúdez**	**9/08/2025**
4	**Adolfo Enrique Samper**	**9/08/2025**
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	**Dayana García O**	**5/06/2025**
2	**Yuranis García O**	**5/06/2025**
3	**Martha Bermúdez**	**21/06/2025**
4	**Adolfo Enrique Samper**	**5/06/2025**
5	**Diana Patricia Moreno (Aux administrativo)**	**24/04/2025**
6	**Daniela Alejandra Herrera (Responsable)**	**23/04/2025**
7	**Claudia Herrera**	**3/12/2024**
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 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 26 Mes 07 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 12 Mes 07 Año 2025	C [ ] NC [X] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
11:20 a. m.	**32**	**36**	**Se evidencia coincidencia entre la cantidad de beneficiarios ingresados y**
12:00 m.	**49**	**55**	
1:10 p. m.	**161**	**91**	
2:04 p. m.	**260**	**236**	
3:30 p. m.	**276**	**276**	
Total	**276**	**276**	

Se realiza visita de seguimiento al convenio 7963-2025 Comedor caminos de la esperanza. Se entrega menú 8.
Variables calificadas como No Aplica (NA)
Variable 4 Se encuentra dentro del tiempo de ejecución
Variable 33. Resultados de la aplicación de pruebas microbiológicas conformes
Variables 34. No se ha presentado ETA's
Variable 46. El asociado no oferto aporte económico adicional
El comedor presenta plan de compras para 300 beneficiarios
Se socializa el acta y se deja copia digital

Comentarios por parte de quien atiende la visita
Daniela Alejandra Herrera 1074972062 Responsable del servicio Se completa las cosas del día para el servicio requerido del menú del día (tomate, ensalada, pavano)

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que no se aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), no se cuenta con la totalidad de los alimentos para la jornada, faltante de 13Kg de tomate, 5Kg zanahoria, 2 Kg de banano. Se observa sobrante de 2 bloques de queso en la jornada.	Próxima visita
R	5	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de los alimentos para la jornada se observa faltante de 7,9Kg de Espaguetti, no se utilizan 1 bloque de queso de 2,5Kg.	Inmediato
O	22	Se evidencia que no se aplica Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014), se utiliza aceite utilizado del 15/09/2025, se realiza segmentación de alimentos no garantizando temperatura en el recipiente de origen caso de las albóndigas con reducción de temperatura 61,3°C. Se observa descongelación de 12Kg de carne molida para la jornada en condiciones no adecuadas.	Próxima visita
O	23	Se evidencia preparación de jugo de mango con dos horas de anticipación	Próxima visita
O	28	Se evidencia carne con alto contenido de grasa, que genera sensación palatable grasosa en el paladar	Próxima visita
R	44	Se evidencia abundante presencia de mosco de fruta en la bodega de almacenamiento de frutas y verduras.	Inmediato

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	16	21/08/2025	16/09/2025.Se evidencia formato de entradas y salidas, y recepción de alimentos no actualizado, no es posible verificar existencias frente a saldos. Se observa que se adquiere salsa de mayonesa . Observación 3		X	ABIERTO		
O	21	21/08/2025	16/09/2025.Se evidencia que no se realiza prealistamiento de materia prima, puesto que observa carne molida congelada para la preparación de la albóndiga. Adicionalmente no se garantiza peso neto de los aalimentos dado que no se realiza peso posterior al prealiustamiento, presentando faltante tomate, banano, zanahoria en la jornada. Observación 3		X	ABIERTO		
O	35	21/08/2025	16/09/2025. Se continua evidenciado almacenamiento de canastillas con materia prima directamente en el suelo, se observa delantal plástico en mal estado (roto); se observa servido de queso con la mano en los platos de los beneficiarios. Observación 3		X	ABIERTO		
R	39	27/05/2'25	16/09/2025.Se evidencia respuesta del requerimiento (09/09/2025) Radicado E2025042479, y elementos, utilería y equipos en condiciones adecuadas.	X		CERRADO		
R	13	9/07/2025	16/09/2025.Se evidencia respuesta del requerimiento (09/09/2025) Radicado E2025042479, sin embargo se evidencia que el comedor no cuenta con alimentos para dos días de operación, para la jornada faltante de 13Kg de tomate, 5Kg zanahoria, 2 Kg de banano, 8kg de Pasta Espaguetti; para el menú N° 9 del 17/09/2025 faltante de 10Kg de remolacha, zanahoria de ensalada y sopa, totalidad de la habichuela, arveja verde, 4Kg de carne de cerdo. Requerimiento nivel 2.		X	ABIERTO		X
R	43	8/08/2025	16/09/2025. Se evidencia que no se realiza cambio de menaje portable y se sirve sin hacer lavado y desinfección. No se realiza desinfección del empaque de los quesos, no se encuentra marcados recipientes de soluciones.Se observan elementos en bodega que corresponden al comedor (equipos).		X	ABIERTO		
O	19	15/08/2025	16/09/2025. Se evidencia ensalada de tomate con orégano sin protección dentro de la nevera. Se genera requerimiento		X	ABIERTO	X	
O	24	15/08/2025	16/09/2025.Se evidencia que se garantiza el cumplimiento a las temperaturas de seguridad las preparaciones de la jornada.	X		CERRADO		
O	2	15/08/2025	16/09/2025. Se evidencia adecuado manejo de los intercambios de acuerdo a lo que requiere lel anexo técnico. Se observa cumplemiento en el peso servido para los alimentos del grupo de edad de mayores de 14 años	X		CERRADO		
O	12	8/09/2025	16/09/2025. Se evidencia 5 Kg de pechuga de pollo almacenada en congelador que no cuenta con rótulo de lote, fecha de vencimiento, fecha de beneficio..		X	ABIERTO		
R	20	8/09/2025	16/09/2025. Se evidencia 6 Kg de carne molida con fecha de vencimiento del 15/09/2025, 2Kg de huevos con fecha de vencimiento 13/09/2025, 2Kg de papaya con crecimiento fúngico. Requerimiento nivel 1. Se desnaturalizan alimentos.			ABIERTO		X

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Daniela A Herrera M	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Daniela Herrera	María Consuelo Duarte H.
Firma	Firma
1.019.125.062	51.977.999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113947-CCCP 11-006 CAMINOS DE LA ESPERANZA		
DIRECCIÓN:	CL 157 96 A 16	TELÉFONO:	6018142347
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/09/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ - ASOINPAZ

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	6	8	8	6	6	1	Se evidencia carne con alto contenido de grasa, que genera sensación palatable grasosa en el paladar
		2	6	8	8	6	6		
		3	6	8	8	6	6		
ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Mario Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: Mario Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Daniela Alejandra Herrera

NOMBRES Y APELLIDOS: Daniela Alejandra Herrera

Powered by CamScanner

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:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113947-CCCP 11-006 CAMINOS DE LA ESPERANZA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	16/09/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	276	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113947	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARÍA CONSUELO DUARTE H	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	8	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	291	300	291	271	276	290	305	270	287	279	265	280	266									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	111%	108%	100%	102%	107%	113%	100%	106%	103%	98%	104%	99%								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	73	80	80	80	83	68	78	73	80	80	74	75									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	100%	110%	110%	110%	114%	93%	107%	100%	110%	110%	101%	103%								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	193	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	188	184	200	200	185	200	200	200	200	200	214	207	194									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	95%	104%	104%	96%	104%	104%	104%	104%	104%	111%	107%	101%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	TOMATE EN RODAJAS CON ORÉGANO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	79	77	79	81	74	87	93	80	83	74	83	74									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	93%	91%	93%	95%	87%	102%	109%	94%	98%	87%	98%	87%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60	50	61	51	62	50	60	62	60	61	65	60	60									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	76%	92%	77%	94%	76%	91%	94%	91%	92%	98%	91%	91%								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	315	331	300	319	300	310	319	294	340	300	336	320	310									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	110%	100%	106%	100%	103%	106%	98%	113%	100%	112%	107%	103%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	76	74	80	87	81	95	81	98	83	82	89	78									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	90%	88%	95%	104%	96%	113%	96%	117%	99%	98%	106%	93%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	1	3	1	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: Daniela Herrera
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Daniela Alejandra Herrera
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1019125662
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Maria Consuelo Duarte H
NOMBRE: Maria Consuelo Duarte H
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51977999
CARGO: Apoyo a Supervisión

Powered by CamScanner