ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 11

Fecha de Visita	21	08	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

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: **CALLE 157 # 96A-16**

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **287**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **285** Total Histórico de Asistencia: **25708**

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	Lechuga	7,5	8
	Tomate	7,5	7,8
	Cebolla	7,5	8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	Naranja	21,5	22
	--------	--------	--------
Postre	Pera	12,4	12,8
	Queso	15,4	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 Patrón:** Día 5 Mes 7 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 9 Mes 8 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 5 Mes 7 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 5 Mes 7 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 7 Mes 2 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 5 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 7 Mes 7 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] Base Nutricional 16/06/2025	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 9 Mes 8 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] julio: 179 masiva Agosto: 29 masiva
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 [ ] El 11/08/2025 se realizan 42 Canalizaciones

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 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:** 2 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02N 169121 **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 [X] 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 [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 sanitaria
Pollo	**AVICALDAS**	**29/08/2024**	**Favorable**	**13/08/2024**
Carne	**MUNDIAL DE CARNES**	**24/10/2024**	**Favorable**	**21/08/2019**
Leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA 006501 2018 02/06/2028**
Queso	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA D0219 2015 13/08/2025**
Yogurt	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA 0017125 2022 19/01/2027**
Helado	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA 006594 2028 29/06/2028**
Crema de leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA E02136105 20/10/2025**
Huevos	**MAKRO**	**17/09/2024**	**Favorable**	___
Pescado	**MUNDIAL DE CARNES**	**24/10/2024**	**Favorable**	___
Pulpas	___	___	___	___

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**	**FST 702**	**30/10/2024**	**Favorable**
Carne	**MAKRO**	**FST 702**	**7/10/2024**	**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	**MUNDIAL DE CARNES**	**WCK 306**	**13/06/29025**	**Favorable**
Pulpas	___	___	___	___

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 [ ]

4.2.4. 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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	84	81
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	76	71
Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	82	72
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	11,8	6
Tubérculo o Plátano	EN EL SANCOCHO	NA	NA
Bebida de Fruta	JUGO DE NARANJA	8,5	6
Postre	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	8,6	5,8

4.2.6. 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 [X] 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 [X] 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 [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 [ ] Se tomó la muestra el 20/08/2025
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 [ ] Mayo, junio y julio CUMPLE pendiente toma de agosto	**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	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 Capacitación
1	Dayana García O	9/08/2025
2	Yuranis García O	9/08/2025
3	Martha Bermudez	9/08/2025
4	Adolfo Enrique Samper	9/08/2025
5	Claudia Herrera (Nutricionista)	___
6	Diana Patricia Moreno (Aux administrativo)	___
7	Daniela Alejandra Herrera (Responsable)	___
8	Diana Marcela Mancera Caicedo (Manipuladora Reemplazo)	___
9	----------	___

Clasificacion de alimentos y microorganismos

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 [X] 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 Bermudez	21/05/2025
4	Adolfo Enrique Samper	5/06/2025
5	Claudia Herrera (Nutricionista)	3/12/2024
6	Diana Patricia Moreno (Aux administrativo)	24/04/2025
7	Daniela Alejandra Herrera (Responsable)	23/04/2025
8	Diana Marcela Mancera Caicedo (Manipuladora Reemplazo)	-
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 [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

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 5 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 5 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 26 Mes 7 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 [ ]
43	Adopta 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 7 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]	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 participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	84	99	
1:00 p. m.	165	181	
2:00 p. m.	247	247	
3:00 p. m.	279	279	
3:30 p. m.	285	285	
Total	285	285	

Variables que no aplican: 33 resultados presentan cumplimiento.
Variables que no aplican: 4 está dentro de los tiempos
Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria
variable que no aplica: 46. No ofertó aporte adicional.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se presentan dificultades en el servicio con la entrega del postre a 15 personas que debieron esperar hasta que recibieran en el comedor los 13 kg de queso faltantes del menú del día.	Próxima visita
O	16	No se cumple con lo establecido en el procedimiento de Abastecimiento; ya que las materias primas recibidas superan por mucho la capacidad de almacenamiento del comedor, por lo que utilizan una buena parte del área social.	Próxima visita
O	17	No se diligencia en tiempo real el formato de verificación de equipos de frío.	Próxima visita
O	21	No se realiza correctamente el prealistamiento de materia prima, puesto que debieron preparar 7 kg de ensalada durante el servicio para completar la preparación del día.	Próxima visita
O	25	Se evidencia que solo se entregó cuchara sopera y tenedor a los beneficiarios.	Próxima visita
O	35	Se evidencian canastas con producto directamente en el suelo.	Próxima visita
O	37	La manipuladora Diana Marcela Mancera Caicedo, quien está haciendo un reemplazo el día de hoy, no cuenta con certificado médico de aptitud de manipulación de alimentos	Próxima visita

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	R R
R	39	27/05/2025	21/08/2025: Se evidencia termómetro de temperatura caliente y gramera (con deterioro) funcionando con intermitencia, cuchara para servir sin mango de agarre. Se genera requerimiento nivel RN2.		X	Abierto		X
R	13	9/07/2025	21/08/2025: El asociado no adquiere la materia prima para dos días de suministro; para mañana faltan 15.4 Kg de Queso. Adicionalmente, no se cumple con el cronograma de recepción de alimentos, ya que durante el servicio compraron y recibieron 13 kg de queso para el menú del día de hoy. Se genera requerimiento RN1.		X	Abierto		X
O	43	8/08/2025	21/08/2025: Se evidencia uso de trapero verde en área de cocina no acorde al código de colores. Por otro lado, utilizan jabón lavaloza en crema en lugar de jabón lavaloza líquido. Observación 3		X	Abierto		
O	19	15/08/2025	21/08/2025: Se evidencia jugo de naranja y recipiente con queso del postre en nevera de refrigeración sin tapar herméticamente, exponiendo los alimentos a contaminación cruzada. Observación 2		X	Abierto		
O	24	15/08/2025	21/08/2025: No garantizan las temperaturas de seguridad de la ensalada T1= 11.8°C, Jugo T1=8.5°C y del Queso T1=8.6°C. Observación 2		X	Abierto		
O	29	15/08/2025	21/08/2025: se dispone de orégano para los beneficiarios	X		Cerrado		
O	2	15/08/2025	21/08/2025: Se evidencia incumplimiento en los gramajes de pesos servidos del grupo de edad "Mayores de 14 años" para la proteína y ensalada, ya que se encuentran por fuera del rango establecido. Observación 2		X	Abierto		

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
DANIELA ALEJANDRA HERRERA	MIKE SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.019.125.062	1.050.958.062
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I202303942 - 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)	21/8/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	285	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113947-CCCP 11-006	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MIKE SEGOVIA TORRES	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	10				

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	RESULTADO NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	322	271	285	266	280	285	253	270	275	280	257	300	275								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	90	95	89	93	95	84	90	92	93	86	100	92									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	160	171	167	160	180	165	181	187	176	150	176	171	169								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	106	104	99	112	102	112	116	109	93	109	106	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	83	68	72	83	70	66	82	71	79	79	80	79									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	114	93	99	114	96	90	112	97	108	108	110	108									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	106	66	64	84	85	77	80	83	79	73	84	85	85									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	125	78	75	99	100	91	94	98	93	86	99	100	100									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	NA	PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE NARANJA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	312	280	296	325	299	270	279	286	335	284	298	304	310								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	93	99	108	100	90	93	95	112	95	99	101	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	85	80	78	70	90	95	83	116	80	86	90	82								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	101	95	93	83	107	113	99	138	95	102	107	98									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	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:MENÚ:10 , SEMANA:2

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Daniela Herrera	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	DANIELA ALEJANDRA HERRERA	NOMBRE:	MIKE SEGOVIA TORRES
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.019.[illegible]25.062	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.050.958.062
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA 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:	**SUBA**	SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113947-CCCP 11-006 CAMINOS DE LA ESPERANZA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 157 # 96A-16**	TELÉFONO:	**6018142347**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**21/8/2025**	OPERADOR:	**ASOCIACIÓN INTEGRAL PARA LA PAZ - ASOINPAZ**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	1							
		2							
		3							
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE NARANJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	PERA EN TROZOS Y 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: MENÚ:10 , SEMANA:2

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Daniela Herrera
NOMBRES Y APELLIDOS: **MIKE S[illegible]GOVIA TORRES**	NOMBRES Y APELLIDOS: **DANIELA ALEJAN[illegible]RA HERRERA**

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	21	MES	8	AÑO	2025

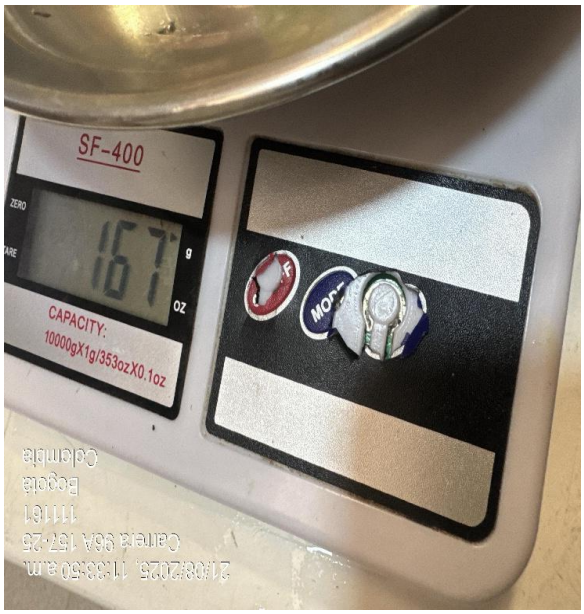
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

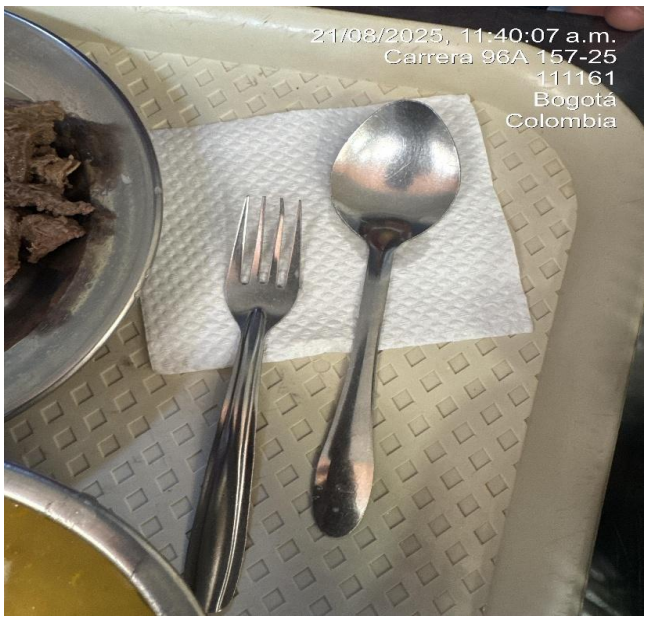
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113947-CCCP 11-006 CAMINOS DE LA ESPERANZA

Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**7963-2025**

TIPO DE VISITA	Apertura		Seguimiento	X	cierre		

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



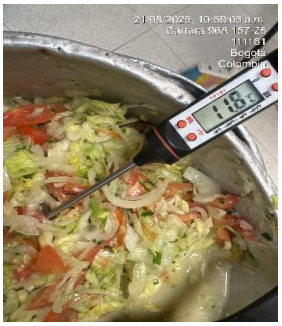


No de Variable: 39	**No de Variable:** 25
21/08/2025: Se evidencia termómetro de temperatura caliente y gramera (con deterioro) funcionando con intermitencia, cuchara para servir sin mango de agarre. Se genera requerimiento nivel RN2.	Se evidencia que solo se entregó cuchara sopera y tenedor a los beneficiarios.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





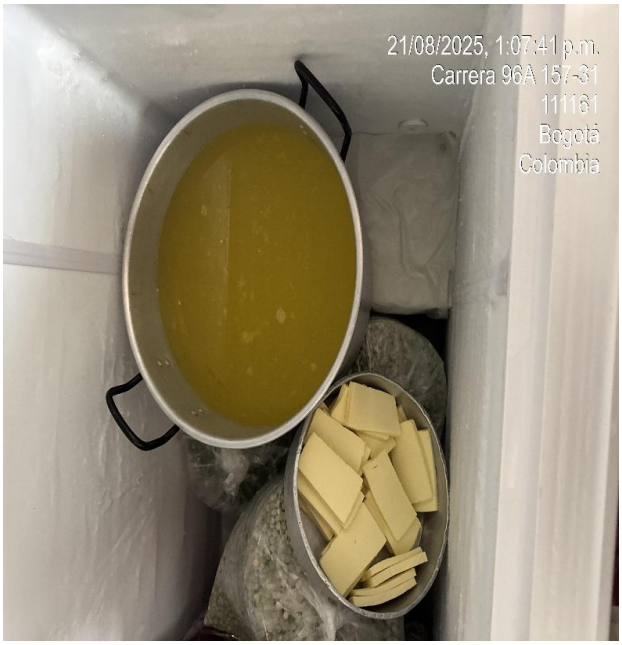




No de Variable: 16	**No de Variable: 24**
No se cumple con lo establecido en el procedimiento de Abastecimiento; ya que las materias primas recibidas superan por mucho la capacidad de almacenamiento del comedor, por lo que utilizan una buena parte del área social.	21/08/2025: No garantizan las temperaturas de seguridad de la ensalada T1= 11.8°C, Jugo T1=8.5°C y del Queso T1=8.6°C. Observación 2

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

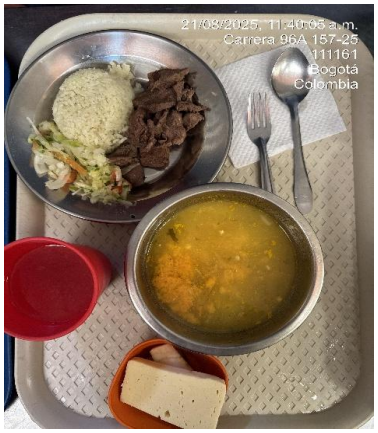
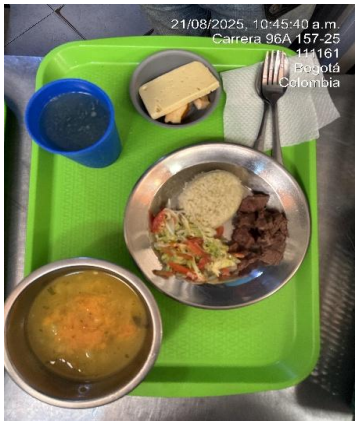
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 43	**No de Variable: 19**
21/08/2025: Se evidencia uso de trapero verde en área de cocina no acorde al código de colores. Por otro lado, utilizan jabón lavaloza en crema en lugar de jabón lavaloza líquido. Observación 3	21/08/2025: Se evidencia jugo de naranja y recipiente con queso del postre en nevera de refrigeración sin tapar herméticamente, exponiendo los alimentos a contaminación cruzada. Observación 2

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 10**

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

Apoyo a la supervision
MIKE SEGOVIA TORRES
Nombres y Apellidos
1050958062
Cédula de Ciudadanía