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	14	10	2025	Hora Inicio	8:10a. m.	Hora Finalización	4:00p.m

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7961-2025** Nombre Asociado: ASOCIACIÓN COMUNITARIA LA ESPERANZA - ASOESPERANZA

Nombre Comedor Comunitario : 113496-CCCP 11-003 TABERIN

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

Nombre Responsable del Servicio: JEFFERSON GALEANO DIMATE

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: LOS NARANJOS Dirección: CL 129 F 87 18

Tel: 6017564998 Cel.: 3123334711 Correo Electrónico: taberín7961-2025@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 289 Total Histórico de Asistencia: 36184

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 numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Cereal	-	-	-
	-	-	-
Verdura o ensalada	Pepino cohombro	28,6	28,6
	-	-	-
	-	-	-

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	-	-	-
	-	-	-
Tubérculo o plátano	-	-	-
	-	-	-
Bebida de fruta	Mango	21,5	22
	-	-	-
Postre	Banano	18	18
	Queso doble crema	15,7	17,5

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 7 Mes 5 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Dia 7 Mes 10 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 7 Mes 5 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Dia 8 Mes 5 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 21 Mes 6 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 5 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 12 Mes 7 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 7 Mes 10 Año 2025 Nuevos: 3	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% **Fecha:** **Día** 18 **Mes** 3 **Año** 2025 **Nº Acta:** AS02N175968 **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	DISTRIBUIDORA PREMUN LOS ROSALES SAS	7/06/2025	Favorable	22/07/2024
Carne	DISTRIBUIDORA PREMUN LOS ROSALES SAS	7/06/2025	Favorable	22/07/2024
Leche	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RA-001701-2016
Queso	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0017028-2022
Yogurt	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0017125-2022
Helado	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0026330-2023
Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0010691-2020
Huevos	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	NA
Pescado	DISPECES	9/01/2025	Favorable con requerimientos	NA
Pulpas	El VIÑEDO	1/12/2024	Favorable	NA

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	DISTRIBUIDORA PREMUN LOS ROSALES SAS	NUX 218	24/10/2024	FAV0RABLE
Pescado	DISPECES	CSU 577	7/04/2025	FAV0RABLE
Carne	DISTRIBUIDORA PREMUN LOS ROSALES SAS	NUX 218	24/10/2024	FAV0RABLE
Leche	MAKRO	WGQ 293	18/08/2025	FAV0RABLE
Queso	MAKRO	WGQ 293	18/08/2025	FAV0RABLE
Yogurt	MAKRO	WGQ 293	18/08/2025	FAV0RABLE
Helado	MAKRO	WGQ 293	18/08/2025	FAV0RABLE
Crema de leche	MAKRO	WGQ 293	18/08/2025	FAV0RABLE
Huevos	MAKRO	WCK306	13/06/2025	FAV0RABLE
Pulpas	El VIÑEDO	LCM 552	8/07/2025	FAV0RABLE

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 [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [ ] 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 [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	SOPA DE ARROZ	70	78,7
Cereal	ESPAGUETIS CON LECHE	84	80,1
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	85	**54,8**
Ensalada o Verdura	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	**12,8**	**6,9**
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA DORADA	76	**41,3**
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	2,3	**10,8**
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	**19,8**	**12,4**

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**26**	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [X] 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 [ ] 1/10/2025
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 [X] 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 [X] 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 [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	**KATERINE MARTINEZ GUTIERREZ**	**26/09/2025**
2	**YURI ESTHEFANNY AVILA NAUSA**	**-**
3	**YASEMERY SEVILLA**	**-**
4	**LICET SANDY HEREDIA MORALES**	**7/10/2025**
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	**KATERINE MARTINEZ**	**10/07/2025**
2	**YURI RDTHEFANNY NAUSA**	**30/09/2025**
3	**YASEMERY SEVILLA**	**16/09/2025**
4	**LICET SANDY HEREDIA**	**21/05/2025**
5	**PAULA NATALIA BOSCH (Auxiliar Administrativa)**	**23/05/2025**
6	**JEFFERSON GALEANO (Responsable del servicio)**	**12/06/2025**
7	**JUAN SEBASTÍAN HERNÁNDEZ Nutricionista)**	**14/05/2025**
8	**-**	**-**
9	**-**	**-**

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [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 28 Mes 5 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 5 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 7 Mes 6 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. Día 7 Mes 6 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 [ ]	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	-	-	
1:00 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	270	272	
3:00 p. m.	289	289	
3:30 p. m.	289	289	
Total	289	289	

Se realiza visita de seguimiento al comedor TABERIN, Convenio 7961-2025, se hace entrega del menú 8

Variables calificadas como no aplica (NA)

Variable No. 4 Se encuentra dentro del tiempo de ejecución

Variable No. 34 No se ha presentado ETA´s

El comedor cuenta con plan de compras para 300 beneficiarios

Inducción y divulgación del manual de buenas practicas para la prevención de perdidas y desperdicios de alimentos personal nuevo:

Yasmery Sevilla: 25/09/2025

Yuri Ávila, Jefferson Galeano Dimate 07/10/2025

Actividad adicional realizada el 6 y 7/10/2025

Se realiza capacitación como refuerzo en limpieza y desinfección por resultado no conforme en frotis de superficie, sin embargo s sugiere realizar

choque de desinfección como lo indica el plan de saneamiento del comedor comunitario

Se socializa el acta y se deja copia digital

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Jefferson Galeano Dimate
C.C. 79889358

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 de forma adecuada la planificación y su implementación, se inicia servicio a las 10:50 am, siendo las 2:40 se debe preparar más sopa dado que se acabó y aun faltaban participantes por el suministro.	Próxima visita
O	12	Se evidencia que no se da cumplimiento a la normatividad vigente dado que se observa rotulo de carne molida de fácil remoción	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de alimentos para garantizar mínimo dos días de operación faltan 10 kg de zanahoria y 3 de papaya	Próxima visita
O	16	Se evidencia formato de recepción de materia prima desactualizado, formato de entradas y salidas diligenciadas a lápiz	Próxima visita
O	17	Se evidencia no diligenciamiento de formatos de temperatura en tiempo real, diligenciados hasta sábado primera toma	Próxima visita
O	20	Se evidencia contaminación física en un plato de un participante (cascara de huevo)	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se realiza de forma adecuada el prealistamiento de materias primas, siendo las 2:40 se acaba la sopa, aun faltando participantes por el suministro	Próxima visita
O	22	Se evidencia incorrecta descongelación de la carne molida, este proceso se realiza en agua	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se garantiza temperaturas de seguridad para las preparaciones espaguetis con leche, albóndigas en salsa boloñesa, papa sin cascara dorada, judo de mango, banano con queso doble crema Proción	Próxima visita
O	27	Se observa personal con uso de guantes y manos para manipular alimentos	Próxima visita
O	29	Se evidencia que no se pone a disposición de los beneficiarios del programa los condimenteros	Próxima visita
O	35	Se evidencia que no se aplica de forma adecuada las BPM, dado que se evidencia personal manipulador con usa inadecuado de tapabocas, uso de manos para 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	RR
O	2	24/09/2025	14/10/2025. Se evidencia, incumplimiento en los pesos servidos para el grupo etareo evaluado, de 6 a años en sopa de arroz, espaguetis con leche, albóndigas en salsa boloñesa, (observación 2)		X	ABIERTO		
O	9	24/09/2025	14/10/2025. Se evidencia ingreso en el sistema SIRBE con la columna PD diligenciada	X		CERRADO		
O	28	24/09/2025	14/10/2025. Se evidencia, no cumplimiento en las características organolépticas de las preparaciones albóndigas en salsa boloñesa, espaguetis con leche (observación 2)		X	ABIERTO		
O	33	24/09/2025	14/10/2025. Se evidencia certificado de lavado de tanques realizado el 1/10/2025	X		CERRADO		
R	39	29/05/2025	14/10/2025. Se evidencia que el asociado adquiere el menaje faltante, sin embargo aun continua los estantes en bodega con presencia de oxido, asimismo se observa mesas y 1bandeja rotas, se genera requerimiento nivel 2		X	ABIERTO	X	
O	30	9/09/2025	14/10/2025. Se evidencia muestras de referencia no cumplen con el peso acorde al instructivo, para la proteína, cazuela, postre y jugo (observación 3)		X	ABIERTO		
O	32	9/09/2025	14/10/2025. Continua abierta hasta siguiente aplicación de muestras de frotis de superficie (observación 3)		X	ABIERTO		
O	43	9/09/2025	14/10/2025. Se evidencia uso de jabón la platos en crema para aseo de superficie, extractores con exceso de grasa, no se aplica choque de desinfección como establece el anexo técnico en ultima semana (observación 3)		X	ABIERTO		

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
Jefferson Galeano	Paula A Romero C
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79.889.368	52.420.059
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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	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:	113496-CCCP 11-003 TABERIN	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	30/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	289	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113496	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Paula Andrea Romero Carvajal	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
DE 6 A 8 AÑOS	5	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	211	182	203	171	224																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	87	97	81	107																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3																	
DE 6 A 8 AÑOS	5	ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	105	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	124	88	115	95	97																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118	84	110	90	92																	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3																	
DE 6 A 8 AÑOS	5	ALBONGIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONGIGAS EN SALSA BOLOÑESA	31	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	39	29	40	36	34																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	126	94	129	116	110																	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3																	
DE 6 A 8 AÑOS	5	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	28	33	44	39	39																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	70	83	110	98	98																	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3																	
DE 6 A 8 AÑOS	5	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	39	43	37	38																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	135	98	108	93	95																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
DE 6 A 8 AÑOS	5	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	231	250	232	245	230																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	104	97	102	96																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
DE 6 A 8 AÑOS	5	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	86	85	85	103																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	102	101	101	123																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Jefferson Galeano	NOMBRE:	Paula Andrea Romero C
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	79.899.358	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.420.059
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	Apoyo a supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Marro (202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113496-CCCP 11-003 TABERIN		
DIRECCIÓN:	CL 129 F 87 18	TELÉFONO:	3123334711
FECHA (dd/mm/aaaa):	14/10/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN COMUNITARIA LA ESPERANZA - ASOESPERANZA

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		
ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	1	7	5	5	7	6	1	sabor ahumado
		2	7	5	5	7	6		
		3	7	5	5	7	6		
ALBONGIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONGIGAS EN SALSA BOLOÑESA	1	8	8	4	4	6	1	No se observa forma de albóndigas
		2	8	8	8	4	7		
		3	8	8	8	4	7		
PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	PEPINO COHOMBRO 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	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	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		

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Paula Andrea Romero C

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jefferson Galeano

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	14	**MES**	10	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113496-CCCP 11-003 TABERIN

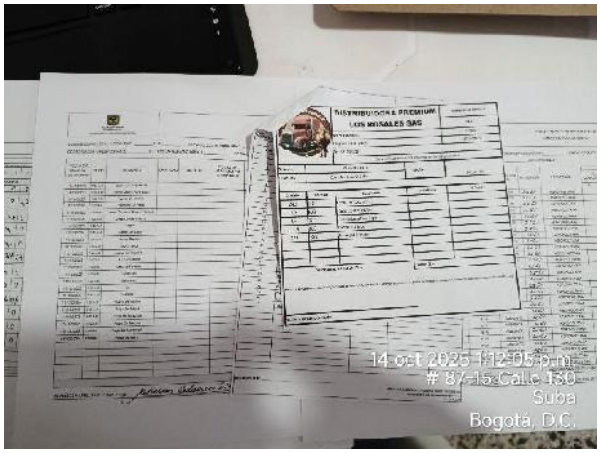
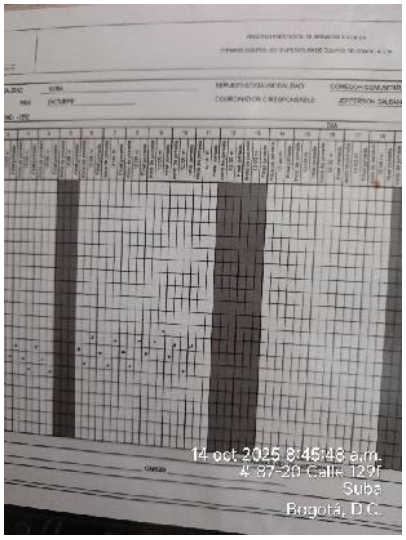
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7961-2025

TIPO DE VISITA:

Apertura ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable: 1 Descripción: Se evidencia que no se aplica de forma adecuada la planificación y su implementación, se inicia servicio a las 10:50 am, siendo las 2:40 se debe preparar más sopa dado que se acabó y aun faltaban participantes por el suministro.	Variable 2 Descripción: 14/10/2025. Se evidencia, incumplimiento en los pesos servidos para el grupo etareo evaluado, de 6 a años en sopa de arroz, espaguetis con leche, albóndigas en salsa boloñesa, (observación 2)

	
Variable: 12 Descripción: Se evidencia que no se da cumplimiento a la normatividad vigente dado que se observa rotulo de carne molida de fácil remoción	Variable: 13 Descripción: Se evidencia que no se cuenta con la totalidad de alimentos para garantizar mínimo dos días de operación faltan 10 kg de zanahoria y 3 de papaya
	
Variable 16 Descripción: Se evidencia formato de recepción de materia prima desactualizado, formato de entradas y salidas diligenciadas a lápiz	Variable 17 Descripción: Se evidencia no diligenciamiento de formatos de temperatura en tiempo real, diligenciados hasta sábado primera toma



Variable 20
Descripción: Se evidencia contaminación física en un plato de un participante (cascara de huevo)



Variable 21
Descripción: Se evidencia que no se realiza de forma adecuada el prealistamiento de materias primas, siendo las 2:40 se acaba la sopa, aun faltando participantes por el suministro



Variable 22
Descripción: Se evidencia incorrecta descongelación de la carne molida, este proceso se realiza en agua



Variable 24
Descripción: Se evidencia que no se garantiza temperaturas de seguridad para las preparaciones espaguetis con leche, albóndigas en salsa boloñesa, papa sin cascara dorada, judo de mango, banano con queso doble crema Proción

	
Variable 27 Descripción: Se observa personal con uso de guantes y manos para manipular alimentos	Variable 28 Descripción: Se evidencia, no cumplimiento en las características organolépticas de las preparaciones albóndigas en salsa boloñesa, espaguetis con leche (observación 2)
	
Variable 29 Descripción: Se evidencia que no se pone a disposición de los beneficiarios del programa los condimenteros	Variable 30 Descripción: Se evidencia muestras de referencia no cumplen con el peso acorde al instructivo, para la proteína, cazuela, postre y jugo (observación 3)

	
Variable 35 Descripción: Se evidencia que no se aplica de forma adecuada las BPM, dado que se evidencia personal manipulador con usa inadecuado de tapabocas, uso de manos para manipulación de alimentos	Variable 39: Descripción: Se evidencia que el asociado adquiere el menaje faltante, sin embargo, aun continua los estantes en bodega con presencia de oxido, asimismo se observa mesas y 1bandeja rotas, se genera requerimiento nivel 2
	
Variable 43 Descripción: Se evidencia uso de jabón lavaplatos en crema para aseo de superficie, extractores con exceso de grasa, no se aplica choque de desinfección como establece el anexo técnico en última semana (observación 3)	Variable NA Descripción: NA

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 8

GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
PAULA ANDREA ROMERO C
Nombres y Apellidos
52.420.059
Cédula de Ciudadanía