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 10

Fecha de Visita	21	6	2025	Hora Inicio	8:30am	Hora Finalización	2:30pm

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: LINDA GERALDINE SABOGAL ESCUCHA

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: LOS NARANJOS Dirección: Calle 129F # 87-18

Tel: 6017564998 Cel.: 3173711388 Correo Electrónico: taberín7961-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 294

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 290 Total Asistencia del Día: 281 Total Histórico de Asistencia: 12288

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: X NC: NA:	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: 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: X NC: NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Cereal	-	-	-
	-	-	-
Verdura o ensalada	Aguacate	18,4	20
	-	-	-
	-	-	-

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	-	-	-
	-	-	-
Tubérculo o plátano	-	-	-
	-	-	-
Bebida de fruta	Pupa guayaba	20,8	21
	-	-	-
Postre	Melón	12	19
	Yogurt	14,8	15

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patron:** **Fecha: Estandarizacion**: Día 7 Mes 05 Año 2025 Día 7 Mes 06 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** **Fecha Recepción-Criterios**: Día 7 Mes 05 Año 2025 Día 8 Mes 05 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 06 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día NA Mes NA Año NA	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 17 Mes 06 Año 2025 Masiva 18 beneficiarios Nuevos 6 beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ] Cronograma enviado
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [ ] NC [ ] NA [X]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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: 03 Año: 2025 **Nº Acta:** AS02N 175968 **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	**CARNES EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**CARNES EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-006213-2018**
Queso	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0017028-2022**
Yogurt	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0026330-2023**
Crema de leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0010691-2020**
Huevos	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**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	**CARNES EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**Favorable**
Pescado	**DISPECES**	**SMB 920**	**8/10/2024**	**Favorable**
Carne	**CARNES EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**Favorable**
Leche	**MAKRO**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**Favorable**
Queso	**MAKRO**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**Favorable**
Yogurt	**MAKRO**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**Favorable**
Helado	**MAKRO**	**WGQ 293**	**18/01/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**MAKRO**	**LZN 016**	**17/08/2024**	**Favorable**
Huevos	**MAKRO**	**LZN 016**	**17/08/2024**	**Favorable**
Pulpas	**El Viñedo**	**MMZ 677**	**4/07/2024**	**Favorable**

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE FRIJOLES	74	77
Cereal	ARROZ BLANCO	77	72
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	71	70
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	71	69
Tubérculo o Plátano	PLATANO VERDE FRITO EN MONEDITAS	-	-
Bebida de Fruta	JUGO DE GUAYABA	5,2	4,9
Postre	MELON EN TROZOS CON YOGURT	4,9	6

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 [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 [ ] 9/06/2025
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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**MARTHA ISABEL BERMÚDEZ**	**13/06/2025**
2	**ANDRA MILENA RODRÍGUEZ**	**13/06/2025**
3	**FLOR MARINA GARZÓN**	**13/06/2025**
4	**LICET SANDY HEREDIA**	**13/06/2025**
5		
6		
7		
8		
9		

Generalidades BPM, plan de saneamiento básico

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	**MARTHA ISABEL BERMÚDEZ**	**21/05/2025**
2	**ANDRA MILENA RODRÍGUEZ**	**13/11/2024**
3	**FLOR MARINA GARZÓN**	**21/05/2025**
4	**LICET SANDY HEREDIA**	**21/05/2025**
5	**LINDA GERALDINE SABOGAL ESCUCHA**	**23/05/2025**
6	**JUAN SEBASTÍAN HERNÁNDEZ**	**14/05/2025**
7	**PAULA NATALIA BOSCH**	**23/05/2025**
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 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 07 Mes 06 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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 07 Mes 06 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 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
11:40 a. m.	47	84	Se evidencia coincidencia entre lo registrado en el RAD y el listado de firmas de los asistentes
12:40 p. m.	191	193	
1:30 p. m.	281	281	
2:00 p. m.	281	281	
2:00 p. m.	281	281	
Total	281	281	

Se realiza visita de seguimiento al comedor TABERIN del convenio N° 7961-2025. Se hace entrega del menú N°6

Variable N°4, 46. No aplica. Se encuentra dentro del tiempo establecido por el anexo técnico

Variable N°9. No aplica. Esperando ajuste en el sistema desde nivel centrtal

Variable N°10. No aplica. No se ha recibido nueva base.

Variable N°34. No aplica. No se han presentado ETAS

Variable N°34. No aplica. No se han presentado ETAS

El comedor cuenta con autorización reducción de plan de compras para 290.

Se socializa en acta y se deja copia digital

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios.

Linda Sabogal
1024554542
Responsable Del Servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	1	29/05/2025	21/06/2025. Se evidencia que se aplican los procedimientos de planificacion	x		CERRADO		
O	2	29/05/2025	21/06/2025. Se evidencia cumplimiento en todos los pesos servidos para el grupo etareo verificado mayores de 14 anos	X		CERRADO		
O	6	29/05/2025	21/06/2025. Se evidencia capacitación en estandarización con utensilios específicos	X		CERRADO		
O	24	29/05/2025	21/06/2025. Se evidencia que se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones	X		CERRADO		
O	39	29/05/2025	21/06/2025. Se evidencia que no se han suministrado los utensilios faltantes relacionados en el acta de apertura. Adicionalmente se observan tapa de sopa rota, recipientes plásticos rotos.		X	ABIERTO		
O	32	6/06/2025	21/06/2025: Se evidencia que los resultados de la aplicación de las muestras microbiológicas (09/06/2025) dan cumplimiento en todos los items analizados	X		CERRADO		
O	33	6/06/2025	21/06/2025: Se Evidencia capacitación fortalecimiento en actividades de la operación realizada el 07/06/2025	X		CERRADO		
O	13	6/06/2025	21/06/2025 Se evidencia no se cuenta con el queso doble crema para el suministro del martes 24, el asociado refiere que realzo devolucion		X	ABIERTO		
O	16	6/06/2021	Se evidencia que se recepciona pulpa de fruta a temperatura de 4,7 grados centigrados, se evidencia devolucion de la materia prima		X	ABIERTO		
R	20	06/06/202	21/06/2025. Se evidencia cumplimiento een calidad e inocuidad de los alimentos almacenados en el comedor.	X		CERRADO		
O	22	6/06/2025	21/06/2025. Se evidencia implementacion del instructivo de preparacion de alimentos en todos los procesos	X		CERRADO		
O	21	6/06/2025	1/06/2025. Se evidencia que se da cumplimiento a todas las etapas de preparaacion de aliment	X		CERRADO		
O	44	6/06/2025	21/06/2025. Se evidencia fumigacion del comedor realizado el 07/06/025	X		CERRADO		
O	33	6/06/2025	21/06/2025. Se evidencia que se cuenta con todas las muestras de referencia	x		CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Linda Geraldine Sabogal E.	PAULA ANDREA ROMERO C
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1024554542	52.420.059
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Del Servicio.	Apoyo de 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:	113496-CCCP 11-003 TABERIN	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	21/06/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	281	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113496	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	PAULA ANDREA ROMERO C	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	6	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	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	290	298	284	298	288	341	290	298	298	298	338	304							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	107%	110%	105%	110%	107%	126%	107%	110%	110%	110%	125%	113%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	158	159	169	170	175	166	167	166	164	164	162	163	163							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	99%	105%	106%	109%	103%	104%	103%	102%	102%	101%	101%	101%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE ASADA EN TROZOS	CARNE ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	77	71	84	73	80	89	78	73	76	74	79	85							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	105%	97%	115%	100%	110%	122%	107%	100%	104%	101%	108%	116%								
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	65	74	69	70	73	64	67	61	70	70	73	74							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	93%	106%	99%	100%	104%	91%	96%	87%	100%	100%	104%	106%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLATANO VERDE FRITO EN MONEDITAS	PLATANO VERDE FRITO EN MONEDITAS	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	63	65	71	67	59	75	73	74	69	67	68	65	57							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	94%	103%	97%	86%	109%	106%	107%	100%	97%	99%	94%	83%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	302	310	292	320	309	294	315	313	309	325	334	312	334							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	103%	97%	107%	103%	98%	105%	104%	103%	108%	111%	104%	111%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MELON EN TROZOS CON YOGURT	MELON EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	115	105	85	88	90	81	80	85	83	87	85	91	83							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	137%	125%	101%	105%	107%	96%	95%	101%	99%	104%	101%	108%	99%								
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Fuguls
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Linda Geraldine Sabogal
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1024554542
CARGO: Responsable Del Servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Fdo Romero
NOMBRE: PAULA ANDREA ROMERO C
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.420.059
CARGO: APOYO SUPERVISION

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:	**113496-CCCP 11-003 TABERIN**		
DIRECCIÓN:	**Calle 129F # 87-18**	TELÉFONO:	**6017564998**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**21/06/2025**	OPERADOR:	**ASOCIACIÓN COMUNITARIA LA ESPERANZA ASOESPERANZA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE FRIJOLES	**CAZUELA DE FRIJOLES**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE ASADA EN TROZOS	**CARNE ASADA EN TROZOS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	**TAJADA DE AGUACATE**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO VERDE FRITO EN MONEDITAS	**PLATANO VERDE FRITO EN MONEDITAS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE GUAYABA	**JUGO DE GUAYABA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MELON EN TROZOS CON YOGURT	**MELON EN TROZOS CON YOGURT**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Pedro Zamora

NOMBRES Y APELLIDOS: Pedro Andres Zamora C

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Lugue

NOMBRES Y APELLIDOS: Linda Geraldine Isbagul e.

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	21	MES	06	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



No. Variable: 13
Descripción: Se evidencia no se cuenta con el queso doble crema para el suministro del martes 24, el asociado refiere que realizó devolución

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>



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