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	8	2025	Hora Inicio	8:30	Hora Finalización	3:00

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: CL 129 F 87 18

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 281

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 272 Total Histórico de Asistencia: 23976

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	Lechuga	21,39	25,1
	Tomate		
	Cebolla cabezona		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	-	-	-
	-	-	-
Tubérculo o plátano	-	-	-
	-	-	-
Bebida de fruta	Pulpa de maracuyá	21,58	22
	-	-	-
Postre	pera	24,4	25
	Queso doble crema	15,77	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 05 Año 2025 **Fecha: Estandarización**: Día 22 Mes 07 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 7 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios** 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 12 Mes 07 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 14 Mes 08 Año 2025 Toma MAsiva 198	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 orientacion y abordaje a ls casos identificados con malnutricion, atendiendo la linea tecnica de la Subdireccion de Nutricion	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: 03 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 [X] NC [ ] 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	**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**	**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	**DISTRIBUIDORA PREMUN LOS ROSALES SAS**	**NUX 218**	**24/10/2024**	**FAV0RABLE**
Pescado	**DISPECES**	**SMB 920**	**8/10/2024**	**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**	**WCK306**	**13/06/2025**	**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 [X] NC [ ] 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	SANCOCHO	80	70
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	85	79
Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	70	72
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	5,3	5
Tubérculo o Plátano	EN EL SANCOCHO	NA	NA
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	3,9	4,3
Postre	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	4,5	5,8

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

Nº			Nº		
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 [ ] 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 [ ] NC [ ] NA [X]	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 [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 [ ] Actividad adicional 01/08/2025 fortalecimiento actividades del servicio

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**KATERINE MARTINEZ**	**22/07/2025**
2	**ANDRA MILENA RODRÍGUEZ**	**22/07/2025**
3	**FLOR MARINA GARZÓN**	**22/07/2025**
4	**LICET SANDY HEREDIA**	**22/07/2025**
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	**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: 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	103	171	**Se evidencia coincidencia entre lo registrado en el RAD y el listado de firmas de los asistentes**
1:00 p. m.	266	270	
2:00 p. m.	272	272	
3:00 p. m.	272	272	
3:30 p. m.	272	272	
Total	272	272	

Se realiza visita de seguimiento al comedor TABERIN del convenio N° 7961-2025. Se hace entrega del menú N°24

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

Variable N° 32,33 No aplica. En espera de los resultados de las pruebas aplicadas el 20/08/2025

Variable N°34. No aplica. No se han presentado ETA´s

Aporte nutricional adicional: 04,08, 11, 12, 19, 20/08/2025: Puntos criticos en las diferentes etapas del servicio de alimentos en el comedor comunitario Taberin

El comedor cuenta con plan de compras para 300 beneficiarios

Se socializa en acta y se deja copia digital

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios.

Linda Sabogal
1024559542
Responsable del servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	Se evidencia que no marca Lacteos Manuelita no cumple con la normatividad legal vigente en rotulado ya que se observa lote y fecha de vencimiento borroso	Proxima 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
R	39	29/05/2025	21/08/2025. Se evidecia que el asociado aun no ha adquirido me menaje en acero inoxidable 300 platos para seco y 300 platos para sopa		X	ABIERTO	X	
O	2	18/07/2025	21/08/2025: Se evidencia cumplimiento en los pesos servidos parea el grupo etareo evaluado: mayores de 14 años	X		CERRADO		
O	24	18/07/2025	21/08/2025: Se evidencia cumplimiento a las temperaturas de seguridad del menu 10	X		CERRADO		
O	43	9/08/2025	21/08/2025 Se evidencia que el asociado da cumplimiento Al plan de saneamiento en limpieza y desinfeccion	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
1.024.554.542	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
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-P13-257
Versión: 3
Fecha: Vigente 6/07/2023 - 27/12/2023
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)	21/05/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY	272	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:	10	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	284	315	298	319	327	358	306	320	319	311	309	307	330									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	105	99	106	109	119	102	107	106	104	103	102	110								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	164	158	175	168	156	170	162	173	169	184	163	170	182									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	98	109	104	97	106	101	107	105	114	101	106	113								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	73	87	74	75	76	75	73	79	81	75	73	74									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	100	119	101	103	104	103	100	108	111	103	100	101								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	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	77	75	85	76	77	77	84	78	90	79	87	82	81									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	88	100	89	91	91	99	92	106	93	102	96	95								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	286	304	292	293	300	309	305	291	313	328	291	307	324									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	101	97	98	100	103	102	97	104	109	97	102	108								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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	72	81	80	76	82	71	83	78	83	77	67	88	92									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	86	96	95	90	98	85	99	93	99	92	80	105	110								3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3									
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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 INFORMACION:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	LINDA GERALDINE SABOGAL E	NOMBRE:	Paula Andrea Romero C
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.024.554.642	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.420.069
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-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 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:	3173711388
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/08/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN COMUNITARIA LA ESPERANZA - ASOESPERANZA

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	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
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	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	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		
		1							
		2							
		3							

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Paula Andrea Romero C

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Linda Geraldine Sabogal 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	08	AÑO	2025

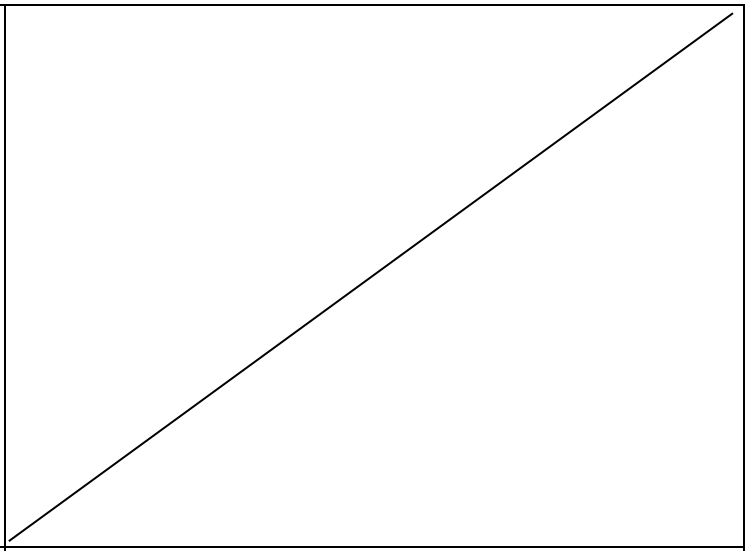
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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: 12 **Descripción**: Se evidencia que no marca Lácteos Manuelita no cumple con la normatividad legal vigente en rotulado ya que se observa lote y fecha de vencimiento borroso	**No. Variable**: 39 **Descripción**: Se evidencia que el asociado aún no ha adquirido menaje en acero inoxidable 300 platos para seco y 300 platos para sopa

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 10

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

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