ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	24	09	2025	Hora Inicio	8:40 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. 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: **LINDA GERALDINE SABOGAL ESCUCHA**

2. Ubicación

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

Tel: **6017564998** Cel **3173711388** Correo Electrónico: TABERIN7961-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **288**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **280** Total Asistencia del Día: **276** Total Histórico de Asistencia: **31775**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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		X	
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.	X		
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.			X

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	CREMA DE LECHE	0,7	1
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	AGUACATE	22,3	22,4
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	PULPA	20,1	21
	LECHE	65,3	66
Postre	UVA	11,8	12
	HELADO	10,5	11

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 5 Mes 7 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 28 Mes 8 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 5 Mes 7 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 5 Mes 7 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 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 16 Mes 9 Año 2025 Proxima toma 16 de septiembre	C [X] NC [ ] NA [ ] Agosto: MASIVA 169 Sept: 10 masiva 8 nuevos
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 [X] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] El 14/08/2025 se realizan 10 Canalizaciones

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 91,0% **Fecha:** **Día:** 18 **Mes:** 3 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02N175968 **Hospital / 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 [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	**ROSALES**	**07/0672025**	**Favorable**	**22/07/2024**
Carne	**ROSALES**	**07/0672025**	**Favorable**	**22/07/2024**
Leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**RSA-006213-2018**
Queso	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**RSA-0017028-2022**
Yogurt	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**RSA-0026330-2023**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**RSA-0010691-2020**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**NA**
Pescado	**DISPECES**	**9/01/2025**	**Favorable requerimientos**	**-**
Pulpas	**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	**ROSALES**	**NUX 218**	**24/10/2024**	**Favorable**
Pescado	**DISPECES**	**SMP 920**	**8/10/2024**	**Favorable**
Carne	**ROSALES**	**NUX 218**	**24/10/2024**	**Favorable**
Leche	**MAKRO**	**WGQ 293**	**18/08/2025**	**Favorable**
Queso	**MAKRO**	**WGQ 293**	**18/08/2025**	**Favorable**
Yogurt	**MAKRO**	**WGQ 293**	**18/08/2025**	**Favorable**
Helado	**MAKRO**	**WGQ 293**	**18/08/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**MAKRO**	**WGQ 293**	**18/08/2025**	**Favorable**
Huevos	**MAKRO**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**Favorable**
Pulpas	**VIÑEDO**	**LCM 552**	**8/07/2025**	**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 [X] NC [ ] NA [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [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	AJIACO	82	86
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	78	71
Proteína	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	83	77
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	NA	NA
Tubérculo o Plátano	EN EL AJIACO	NA	NA
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	5,3	5,1
Postre	UVAS CON HELADO	-10	-11

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] 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 [ ] Se tomó la muestra el 23/09/2025 5 TOMAS
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 [ ] AGOSTO NO CUMPLE AGUA	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 [X] NA [ ] Dentro de los tiempos

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	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	KATERINE MARTINEZ-	28/08/2025
2	ANDRA MILENA RODRÍGUEZ	28/08/2025
3	LICET SANDY HEREDIA	28/08/2025
4	YASEMERY SEVILLA	-
5	LINDA GERALDINE SABOGAL ESCUCHA (RESPONSABLE)	-
6	JUAN SEBASTÍAN HERNÁNDEZ (NUTRICIONISTA)	-
7	PAULA NATALIA BOSCH (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	-
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	LICET SANDY HEREDIA	21/05/2025
4	YASEMERY SEVILLA	16/09/2025
5	LINDA GERALDINE SABOGAL ESCUCHA (RESPONSABLE)	23/05/2025
6	JUAN SEBASTÍAN HERNÁNDEZ (NUTRICIONISTA)	14/05/2025
7	PAULA NATALIA BOSCH (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	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 5 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 5 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 16 Mes 9 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	Adopta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 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 [ ] 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 participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	83	91	
1:00 p. m.	128	145	
2:00 p. m.	217	221	
3:00 p. m.	268	268	
3:30 p. m.	276	276	
Total	276	276	

Variables que no aplican: 4 está dentro de los tiempos

Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria

Variables 46: Se evidencia actividades dos veces por semana en lo que va del mes de septiembre.

Pendiente realizar capcitaciones a la auxiliar de cocina 'YASEMERY SEVILLA, quien ingreso el dia 22 de septiembre.

Se evidencia medias cañas de cocina y bodega deterioradas y con desprendimiento de pintura, baldosas en mesones de cocina fisuradas y desprendimientos de otras, huecos en piso de cocina que permite la acumulación de agua, marcos de ventanas y puertas de cocina con oxido, caja metálica de registro de gas en cocina esta corroída. soporte de tubo de agua en lavamanos de cocina oxidado. Pared de bodega de alimentos con desprendimiento de pintura.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Luisa Sabogal
1024559507
Responsable del Servicio

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se presenta incumplimiento en los pesos servidos del grupo de edad mayores de 14 años, en los componentes proteína y verdura.	Próxima visita
O	28	Se evidencia la entrega del helado derretido	Próxima visita
O	33	A la fecha no se ha realizado acciones correctivas frente al incumplimiento microbiológico de agua potable.	Próxima visita
O	9	Se evidencia en el reporte del Go global de talla y peso, que no se ingreso la información en la columna PD	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
R	39	29/05/2025	24/09/2025. Continua el faltante de menaje en acero inoxidable 65 platos para seco y 300 platos para sopa, se evidencia estantes de bodega con entrepaños oxidados, se evidencia bandejas de servido en buen estado. Continua en requerimiento nivel 1		X	Abierto		
O	30	9/09/2025	24/09/2025. Se evidencia muestras de referencia de arroz con leche y pechuga de pollo gratinada sin la adición de queso. Observación 2-		X	Abierto		
O	32	9/09/2025	24/09/2025. Pendiente de seguimiento hasta próximo resultado. Se evidencia resultado de microbiología de la muestra de agua potable, con incumplimiento por presencia de coliformes totales.		X	Abierto		
O	41	9/09/2025	24/09/2025. Se realizo la capacitación de PDA a la auxiliar de cocina Catherine Martínez el 16/0972025.	X		Cerrado		
O	43	9/09/2025	24/09/2025. Se evidencia nevera mixta vertical sin exceso de escarcha, sin embargo, continua ventiladores en cocina con exceso de grasa y goteo de la misma. Observación 2		X	Abierto		

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

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
LINDA GERALDINE SABOGAL ESCUCHA	YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.024.554.542	52.805.219
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 20230842 - 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)	24/9/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	280	CÓDIGO SIRBE UNICAD OPERATIVA:	113496-CCCP 11-003	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	YINETH RAMIREZ	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	15

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	AJIACO	AJIACO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	384	292	317	363	318	343	294	330	324	291	320	327	304									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	128	97	106	121	106	114	98	110	108	97	107	109	101								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	164	174	156	159	161	167	187	171	157	156	158	155									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	102	108	97	99	100	104	116	106	98	97	98	96								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	76	74	75	68	73	66	76	65	69	64	95	79									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	104	101	103	93	100	90	104	89	95	88	130	108									1
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	1	3	1	1	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	61	58	97	65	90	72	68	70	69	72	75	70									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	87	83	139	93	129	103	97	100	99	103	107	100									1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	EN EL AJIACO	EN EL AJIACO	No aplica	PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																					NA	NA
					CALIFICACIÓN																						
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	320	305	293	281	300	310	300	303	320	326	319	323	300									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	102	98	94	100	103	100	101	107	109	106	108	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON HELADO	UVAS CON HELADO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	72	70	67	75	72	66	79	78	72	70	72	75									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	104	101	97	109	104	96	115	113	104	101	104	109								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES:MENÚ:15 , SEMANA:2

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	LINDA GERALDINE SABOGAL ESCUCHA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.024.554.542
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE:	YINETH RAMIREZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.805.219
CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-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:	**CL 129 F 87 18**	TELÉFONO:	**6017564998**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**24/9/2025**	OPERADOR:	**ASOCIACIÓN COMUNITARIA LA ESPERANZA - ASOESPERANZA**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
AJIACO	AJIACO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
EN EL AJIACO	EN EL AJIACO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
UVAS CON HELADO	UVAS CON HELADO	1	7	7	7	6	6	1	Se evidencia la entrega del helado derretido.
		2	7	7	7	6	6		
		3	7	7	7	6	6		

OBSERVACIONES: MENÚ:15 , SEMANA:2

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: **YINETH RAMIREZ**	NOMBRES Y APELLIDOS: **LINDA GERALDINE SABOGAL ESCUCHA**

Powered by CamScanner

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	24	MES	9	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113496-CCCP 11-003 TABERIN

Nº CONVENIO/VIGENCIA:	7961-2025						
TIPO DE VISITA	Apertura		Seguimiento	X	cierre		

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL
INFORMACION NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SLIS SUBA - MOD: 2786 COMEDORES COMUNITARIOS	Fecha Reporte:	24/09/2025
7745-COMPROMISO POR UNA ALIMENTACIÓN INTEGRAL EN BOGOTÁ - CDS: 113496-CCCP 11 - 003	Cantidad beneficiarios:	4

No.	RC.	Número	1er. Apellido	2do. Apellido	Nombres	PD.	FECHA TOMA	PESO	TALLA
1	TI	1062084659	CUCHIMBA	VITOVIS	JAVIER STID		16-SEP-25	44.6	154.7
2	TI	1031838726	GUTIERREZ	SANCHEZ	LAURA MARIANA		16-SEP-25	38.5	139.3
3	TI	1028402871	RIOBO	LAMPREA	LIZETH DAYANNA		16-SEP-25	55.2	149.4
4	PPT	5393235	RUIZ	BAEZ	ANDREA CARIDAD		16-SEP-25	74.2	159.5

_____
Firma de Nutricionista Responsable

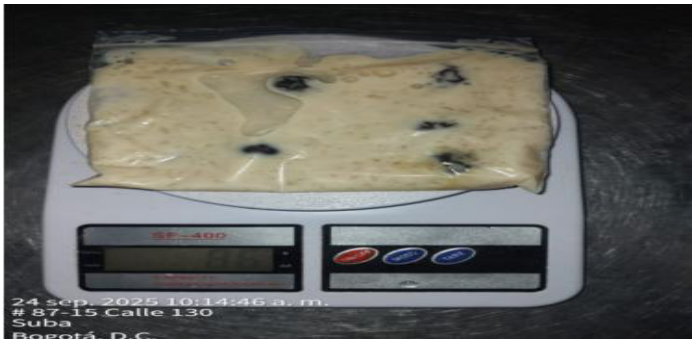
No de Variable: 28	**No de Variable: 9**
Se evidencia la entrega del helado derretido	Se evidencia en el reporte del Go global de talla y peso, que no se ingreso la información en la columna PD

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 39	**No de Variable: 30**
24/09/2025. Continua el faltante de menaje en acero inoxidable 65 platos para seco y 300 platos para sopa, se evidencia estantes de bodega con entrepaños oxidados, se evidencia bandejas de servido en buen estado. Continua en requerimiento nivel 1	24/09/2025. Se evidencia muestras de referencia de arroz con leche y pechuga de pollo gratinada sin la adición de queso. Observación 2-

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social 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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 15**

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

Apoyo a la supervision
YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos
52805219
Cédula de Ciudadanía