	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 2026	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita: 03 | 03 | 2026 — Hora Inicio: 09:40 — Hora Finalización: 03:30

Capítulo A. INFORMACIÓN OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 1944 - 2025 — Nombre Asociado: Orden Municipal de los Empanas

Nombre Comedor Comunitario: 113324 - Comedor Comunitario - Juan Rey

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 — Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: Alba Lucia Palacios

2. Ubicación

Localidad: San Cristobal — Barrio: Juan Rey (La Paz) — Dirección: Kr 13 Este 69 60 Sur

Tel: 6013061275 — Cel: 310 264 3918 — Correo Electrónico: yeimy1804-2007@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 348

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 — Total Asistencia del Día: 324 — Total Histórico de Asistencia: NA

Capítulo 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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 crema			
Cereal			
Verdura o ensalada	Repico	24,01	23

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa Leche	12,5 16,87	12,5 17
Postre	Mango	23,59	24

N°	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 08 Mes 02 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Día 26 Mes 02 Año 2026 **Fecha Procedimiento:** Día 07 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 08 Mes 05 Año 2025	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 09 Mes 06 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 18 Mes 02 Año 2026	C ☒ 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 26 Mes 02 Año 2026 Masiva 32	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

N°	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:** 94 % **Fecha: Día** 24 **Mes:** 05 **Año:** 2025 **N° Acta:** ASOLE 754088 **Hospital/Subred:** Subred Sur Occidente	C ☒ NC ☐ NA ☐

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☐ NA ☐	13	Elabora o 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 ☐ NA ☐

N°	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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Los Rosales	07/06/2025	Favorable	22/07/2024
Carne	Los Rosales	07/06/2025	Favorable	22/07/2024
Leche	Villa Aura	24/06/2025	Favorable	RSA-0031350-2024
Queso	Villa Aura	24/06/2025	Favorable	RSA-0010450-2020
Yogurt	Naturalia Fructus	10/09/2025	Favorable	RSA-0017125-2022
Helado	Naturalia Fructus	10/09/2025	Favorable	-
Crema de leche	Naturalia Fructus	10/09/2025	Favorable	-
Huevos	Naturalia Fructus	10/09/2025	Favorable	-
Pescado	Fiosmar	23/12/2025	Favorable con requerimientos	-
Pulpas	Harty pulpas	19/05/2025	Favorable	RSA-0011161-2017

3.2.2. Transporte de Alimentos

N°	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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Los Rosales	NOX 218	03/12/2025	Favorable
Pescado	Fiosmar	CJO 577	07/04/2025	Favorable
Carne	Los Rosales	NOX 218	03/12/2025	Favorable
Leche	Villa Aura	WHO 764	27/08/2025	Favorable
Queso	Villa Aura	WHO 764	27/08/2025	Favorable
Yogurt	Naturalia Fructus	WHO 764	27/08/2025	Favorable
Helado	Naturalia Fructus	WHO 764	27/08/2025	Favorable
Crema de leche	Naturalia Fructus	WHO 764	27/08/2025	Favorable
Huevos	Naturalia Fructus	ETT 865	20/09/2025	Favorable
Pulpas	Harty pulpas	GZZ 809	17/03/2025	Favorable

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

N°	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 ☐ 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 a temperatura ideal) -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FOR-PSS-236) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239). Los alimentos no perecederos empacados individualmente como enlatados y otros que puedan tener largos periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, en preferencia de humedad y se ubican en estas áreas 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 se empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno herméticamente 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 leyenda 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 elementos con preformados.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se preparan alimentos vencidos o de mal estado En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTO-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SIG 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 las pautas de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pollos 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 SIG de la página web de la SDIS Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo establecido en anexo técnico (en refrigeración y en chorro de agua, cambios con agua o sometidos a procesos de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son realizados y picados el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbos se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bolsas de fruta o bebida en leche congelados 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 de servicio. Se realiza toma de temperatura 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	Sopa de arroz	73	69
Cereal	Espagueti con leche	81	80
Proteína	Albondigas en salsa boloñesa	76	79
Ensalada o Verdura	Repollo salteado en vinagre con zanahoria	2,5	1.9
Tubérculo o Plátano	Papa sin cáscara cocida	74	74
Bebida de Fruta	Jugo de naranja	1.1	4.5
Postre	Fresas con yogurt deslactosado, porción	0	2.1

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 periodo 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 [ ]

N°	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 [ ] 02/03/2026
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]

N°	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

N°	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 [ ]

N°	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 [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Gloria Patricia Lopez	19/02/2026
2	Leidy Johana Valencia	19/02/2026
3	Olga Lucia Pena	19/02/2026
4	Mille Johana Lopez	19/02/2026
5	Rosa Nubia Murillo	19/02/2026
6		
7		
8		
9		

N°	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 [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Gloria Patricia Lopez	25/04/2025
2	Leidy Johana Valencia	25/04/2025
3	Olga Lucia Pena	25/04/2025
4	Mille Johana Lopez	25/04/2025
5	Rosa Nubia Murillo	25/04/2025
6	Yolanda Godoy (Aux. Admon)	30/04/2025
7	Alba Rocio Moheda (Resp servicio)	21/04/2025
8	Jeudys Pedroz (Nutricionista)	21/04/2025
9	Judit Quinayas (Reemplazo)	29/04/2025

N°	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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [X] NC [ ] 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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 20 Mes 02 Año 2026 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 02 Mes 02 Año 2026 **Fecha Divulgación:** Día 19 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 [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 29 Mes 01 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS.	C [X] NC [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACION 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	150	149	
1:00 p. m.	223	231	
2:00 p. m.	320	323	
3:00 p. m.	324	324	
3:30 p. m.	324	324	
Total	324	324	

Se realiza visita de seguimiento al comedor Jesus Rey convenio 7944-2025. Se verifica carta menu 8 sin cambio en la fecha para el periodo.
Variables calificadas como N.A.
#32,33 En espera de los resultados de la aplicación de pruebas realizada el 02/03/2026
#34 No se ha presentado ETA's
Autorización para consumo en casa 17
Se presenta fallas en el SIRBE.
Se socializa el acta y se deja copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observación SC-843578

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	14	Se evidencia empaque bolsas Villa Arroz con registro sanitario vencido, no allega el asociado soporte INVIMA con autorización de agotamiento de empaque antiguo.	Proxima Visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	43	25/02/2026	03/03/2026: Se evidencia utensilios de aseo con la cinta codigo cubiertos en buen estado	X		Cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alba Nancy Malpecha B Nombres y Apellidos	Fabio A Romero C Nombres y Apellidos
 Firma	Fabio Romero Firma
52843578 Cédula de Ciudadanía	52420059 Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio Cargo	Apoyo Supervisión Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Marzo 03/2026 - 26/12/2025 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA	113324 - Comedor Comunitario Juan Rey	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	03/03/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY	57	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113324	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	Lub A Romero C	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	Apoyo a la supervision

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NUMERO DE MENU	8	NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENU PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
De 9 a 13 años	5	Sopa de arroz	Sopa de arroz	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	225	260	265	276	259																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	108	110	115	105																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
De 9 a 13 años	5	Espaguetis con leche	Espaguetis con leche	176	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	180	177	173	185	182																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	98	105	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	Albóndigas en salsa boloñesa	Albóndigas en salsa boloñesa	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	50	49	54	55																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	99	108	110																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
De 9 a 13 años	5	Pepino cohombro con oregano en rodajas	Pepino cohombro con oregano en rodajas	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	51	50	51	47																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102	100	102	94																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	Papa a la cascara dorada	Papa a la cascara dorada	46	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	44	45	46	45	54																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	98	100	98	117																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
De 9 a 13 años	5	Jugo de Mango	Jugo de Mango	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	299	294	293	293	303																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	98	97	97	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	Arroz en trozos con queso doble crema porción	Trozos con queso doble crema porción	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	102	110	109	109	106																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	105	104	105	101																	
					CALIFICACIÓN	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

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Albo Rocio Maheche

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52843578

CARGO: Responsable servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Lub A Romero C

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52420059

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 20220003842 - 20/12/2022
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD	San Cristóbal	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COEMDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113324 - Comedor Comunitario - Juan Rey		
DIRECCIÓN:	Kr 15 Este 69 60 Sur	TELÉFONO:	601306 1275
FECHA (dd/mm/aaaa):	03/03/2026	OPERADOR:	Orden Ministros de los enfermos

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de ajiaco	Sopa de ajiaco	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Espaquetis con leche	Espaquetis con leche	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Albóndigas en salsa boloñesa	Albóndigas en salsa boloñesa	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Pepino cohombro en rodajas con oregano	Pepino cohombro en rodajas con oregano	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Papa sin cáscara dorada	Papa sin cáscara dorada	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Jugo de Mango	Jugo de Mango	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Banano en trozos con queso doble crema porción	Fiambre con queso doble crema porción.	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Faiber A Jaramillo C

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]
NOMBRES Y APELLIDOS: Alba Malaver

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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**	03	**MES**	03	**AÑO**	2026

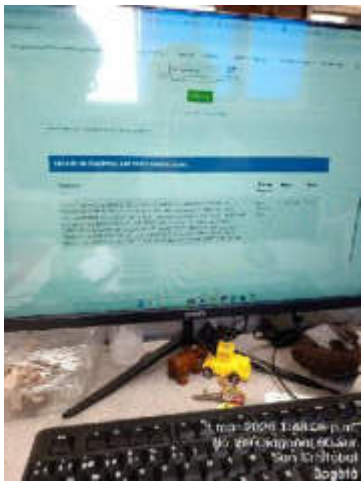
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113324-COMEDOR COMUNITARIO- JUAN REY

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7944-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable: 14 **Descripción:** Se evidencia empaque lácteos villa Aura con registro sanitario vencido, no allega al asociado soporte INVIMA con autorización de agotamiento empaque Queso	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 8

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

Apoyo a la supervision
PAULA ANDREA ROMERO CARVAJALA
Nombres y Apellidos
APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cédula de Ciudadanía