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: 03 / 02 / 2026 Hora Inicio: 09:20 Hora Finalización: 03:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 7960-2025 Nombre Asociado: Fundación María Paz

Nombre Comedor Comunitario: 113386 - Comedor Comunitario - San Carlos de Tibabuyes

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

Nombre Responsable del Servicio: Sandra Gaitán

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: San Carlos de Suba Dirección: Cl 142 Bis 140A 17

Tel: 6018050808 Cel: 3134335797 Correo Electrónico: comedordetibabuyes7960-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 N° Personas Beneficiarias en Atención: 299

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 288 Total Histórico de Asistencia: 56919

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoria 1: Subcomponente Suministro Alimentario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	—	—	—
	—	—	—
	—	—	—
	—	—	—
Cereal	—	—	—
	—	—	—
Verdura o ensalada	Pepino	22,4	22.6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	—	—	—
	—	—	—
Tubérculo o plátano	—	—	—
	—	—	—
Bebida de fruta	Mango	21,8	22
	—	—	—
Postre	Roa	12,7	13
	Preparado de cereal	15,8	16

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. Fecha Minuta Patron: Día 06 Mes 12 Año 2025 Fecha: Estandarizacion: Día 08 Mes 01 Año 2026 Fecha Procedimiento: Día 10 Mes 12 Año 2025 Fecha Recepción-Criterios: Día 06 Mes 12 Año 2025	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoria 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 10 Mes 02 Año 2024 Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día 28 Mes 05 Año 2025 Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día 15 Mes 11 Año 2025	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 08 Mes 01 Año 2026 Maxiva 101	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 ☐

Categoria 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 con requerimientos Porcentaje de Cumplimiento: 82 % Fecha: Día: 22 Mes: 09 Año: 2025 Nº Acta: ASO2N187549 Hospital/Subred: Subred Norte	C ☐ 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 ☒ 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	El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2020
Carne	El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2020
Leche	Villa Aura	25/06/2025	Favorable	RSA-0034570-2024
Queso	Villa Aura	25/06/2025	Favorable	RSA-0010450-2020
Yogurt	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimiento	RSA-007125-2022
Helado	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimiento	-
Crema de leche	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimiento	-
Huevos	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimiento	-
Pescado	Fleomar	25/02/2025	Favorable con requerimiento.	-
Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	Favorable	PSA-001161-2017

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	El triunfo	LSI 839	06/06/2025	Favorable
Pescado	Fleomar	CSO 377	07/04/2025	Favorable
Carne	El Triunfo	LSI 839	06/06/2025	Favorable
Leche	Villa Aura	WHO 769	09/05/2025	Favorable
Queso	Villa Aura	WHO 769	09/05/2025	Favorable
Yogurt	Makro	WHO 769	09/05/2025	Favorable
Helado	Makro	WHO 769	09/05/2025	Favorable
Crema de leche	Makro	WHO 769	09/05/2025	Favorable
Huevos	Makro	WCK 306	13/06/2025	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	922 809	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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C 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 periodos 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 hielo 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	Sopa de ajiaco	82	70
Cereal	Espaguetis con leche	81	82
Proteína	Albóndigas en salsa boloñesa	86	73
Ensalada o Verdura	Pepino colombo en vinagre con orégano	1.9	1.1
Tubérculo o Plátano	Papa sin cáscara dorada	70	65
Bebida de Fruta	Jugo de mango	30	19
Postre	Pera en trozos con queso doble crema	1.1	1.0

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

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

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico	C [ ] 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 [ ] 08/01/2026
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 [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] 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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	María Nerida de la Cruz	07/01/2026
2	Emilce Suarez	07/01/2026
3	Belinda Jocha	07/01/2026
4	Julie Marcela Estrada	07/06/2026
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	María Nerida de la Cruz	10/05/2025
2	Emilce Suarez	23/04/2025
3	Belinda Jocha	23/04/2025
4	Julie Marcela Estrada	10/05/2025
5	Julian Esteban Palacio (Aux. Admón)	23/04/2025
6	Sandra Milena Gaitan (Resp. servicio)	23/04/2025
7	Carolina Giraldo (Nutricionista)	16/05/2025
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 [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

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:** Dia 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Dia 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Dia 10 Mes 11 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 o 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:** Dia 18 Mes 11 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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	64	64	
1:00 p. m.	—	—	
2:00 p. m.	272	288	
3:00 p. m.	288	288	
3:30 p. m.	288	288	
Total	288	288	

Se realiza visita de seguimiento al comedor comunitario San Carlos de Tibabuyes convenio 7960-2025. Se verifica menu B con intercambio en fruta de posible Reto por bonano.
Variable 33. No aplica resultados acaparmes para el mes de enero
Variable 34 No se ha presentado ETA's (No Aplica)
Variable 46 No aplica. El asociado no ofrece aporte económico adicional
Capacitaciones 39, seguimientos 6 (10/01/2026)
Actas firmadas consumo en casa. 11
Se socializa el acta y se deja copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

SIN OBSERVACIONES A LA VISITA

SANDRA MILENA GAITAN
CC 1013588163 BTA
RESPONSABLE OCI SERVICIO

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	30	Se evidencia carnes mezcla pechuga de pollo a la plancha, y frutas con yogurt por debajo del peso establecido	Proxima visita.

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 10 de 10

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	11	14/10/2025	03/02/2026: Se evidencia mantenimiento a baldosas, sin embargo, se continua observando debajo en piso en cocina, bajo ventilación en cocina caliente, continua en requerimiento nivel 2		X	Abierto		
O	13	09/12/2025	03/02/2026: Se evidencia materia prima para garantizar mínimo 2 días de operación	X		Cerrado		
O	2	23/12/2025	03/02/2026: Se da cumplimiento al gramaje verificado mayores de 14 años	X		Cerrado		
O	12	23/12/2025	03/02/2026: Se evidencia pulpa de mango 1kg sin rotulado (fecha de vencimiento y lote) se mantiene en observación		X	Abierto		
O	16	23/12/2025	03/02/2026: Se evidencia formatos de entradas y salidas, recepción de materias primas, remisiones, acorde a existencias	X		Cerrado		
R	20	19/01/2026	03/02/2026 No se evidencian alimentos vencidos en almacenamiento	X		Cerrado		
O	21	19/01/2026	03/02/2026 Se evidencia picadillo de todas las materias primas para el menu	X		Cerrado		
O	22	19/01/2026	03/02/2026 Evidencia adecuado proceso de descongelación de la proteína	X		Cerrado		
O	23	19/01/2026	03/02/2026: No se observa fruta picada, ni cebolla picadita	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
SANDRA MILENA GAITAN	Paola A Romero C
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013588163 BTA	52.920059
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023000942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	Suba	SERVICIO SOCIAL	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113386- Comedor Comunitario San Carlos de Tibabuyes	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	03/02/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY	215	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113386	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Tito A Romero C.	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	8	NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores 14 años	13	Sopa de arroz	Sopa de arroz	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	284	310	300	303	283	284	292	290	284	290	288	271	276							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	114	111	112	104	105	108	107	105	107	106	100	102								
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
Mayores 14 años	13	Espagueti con leche	Espagueti con leche	193	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	181	201	196	192	177	240	185	185	185	206	178	209	188							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	104	101	99	91	124	95	95	95	106	92	108	97								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3								
Mayores 14 años	13	Albóndigas en salsa boloñesa	Albóndigas en salsa boloñesa	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	86	73	76	67	74	78	79	70	80	79	78	79							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	117	100	104	91	101	106	108	95	109	108	106	108								
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3								
Mayores 14 años	13	Pepino cohombro en rodajas con orégano	Pepino cohombro en rodajas con orégano	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	69	84	89	83	86	86	84	89	108	91	86	84							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	82	100	100	98	101	101	100	104	110	107	101	99								
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3								
Mayores 14 años	13	Papa sin cáscara dorada	Papa sin cáscara dorada	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	65	70	65	71	73	71	69	70	75	82	72	66							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	98	106	98	107	110	107	101	106	113	124	109	100								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3								
Mayores 14 años	13	Jugo de Mango	Jugo de Mango	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	299	302	296	282	275	303	289	293	299	298	295	300	310							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	101	98	94	91	101	95	97	99	99	98	100	103								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
Mayores 14 años	13	Banano en trozos con queso doble crema	Ban en trozos con queso doble crema	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	80	83	87	85	82	82	84	79	87	83	80	84							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	95	99	103	101	97	97	100	94	103	99	95	100								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								

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

OBSERVACIONES

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:	Tito Romero
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	SANDRA MILENA GAITAN	NOMBRE:	Tito A Romero C
CÉDULA DE CIUDADANÍA	1013588163	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	82 410059
CARGO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	Profesional de campo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Rolino 1202301042 - 28/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113386- Comedor Comunitario - San Carlos de Tibabuyes		
DIRECCIÓN:	Cl 142 Bis A 140A 17	TELÉFONO:	3134335797
FECHA (dd/mm/aaaa):	03/02/2026	OPERADOR:	Fundación María Rg.

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		
Espaguetis con leche	Espaguetis con leche	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
Albondigas en salsa bobinesa	Albondigas en salsa bobinesa	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 con cascara dorada	Papa sin cascara 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 tro zos con queso doble crema	Pera en trozos con queso doble crema	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Tec. A Romero C

NOMBRES Y APELLIDOS: Tec Romero

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: SANDRA MILENA GAITAN

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	03	MES	02	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113386-COMEDOR COMUNITARIO-SAN CARLOS DE TIBABUYES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7960-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable: 12
Descripción: Se evidencia pulpa de mango 1 Kg, sin rotulado (fecha de vencimiento y lote). Se mantiene en observación



Variable 30
Descripción: Se evidencia contramuestra pechuga de pollo a la plancha y fresas con yogurt por debajo del peso establecido

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 CARVAJAL
Nombres y Apellidos
52.420.059
Cédula de Ciudadanía