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	05	03	2026	Hora Inicio	8:50 a. m.	Hora Finalización	3:40 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA.

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7960-2025** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN MARIA 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 MILENA GAITAN SOCHA**

2. Ubicación

Localidad: **SUBA** Barrio: **SAN CARLOS DE SUBA** Dirección: **CL 142 BIS A 140 A 17**

Tel: **6018053228** Cel **3134335797** Correo Electrónico: SANCARLOSDETIBABUYES7960-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **299**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **295** Total Histórico de Asistencia: **74165**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: X / NC: / NA:	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: X / NC: / NA:
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X / NC: / NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: 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 numeral 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	ENSALADA	24,8	25
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	PULPA DE MARACUYA	22	22
	AZUCAR	1,8	2
Postre	PERA	12,7	12,7
	QUESO	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 Patrón:** Día 06 Mes 12 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 14 Mes 02 Año 2026 **Fecha de Procedimiento:** Día 10 Mes 12 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 06 Mes 12 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 10 Mes 02 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 14 Mes 02 Año 2026	C: X / NC / NA	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 14 Mes 02 Año 2026	C: X / NC / NA Beneficiarios nuevos 47
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C: X / NC / NA	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C: X / NC / NA

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año 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:** 82,0% **Fecha:** **Día:** 22 **Mes:** 09 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02N187549 **Hospital / Subred:** SUBRED NORTE	C: / NC: X / NA:

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C: / NC: X / NA:	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C: X / NC: / NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**EL TRUINFO**	**20/06/2025**	**Favorable**	**30/06/2020**
Carne	**EL TRUINFO**	**20/06/2025**	**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 requerimientos**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**-**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**-**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**-**
Pescado	**FRESMAR**	**23/12/2025**	**Favorable requerimientos**	**-**
Pulpas	**Hortypulpas**	**19/05/2025**	**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	**EL TRUINFO**	**LSI 839**	**06/06/2025**	**Favorable**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**07/04/2025**	**Favorable**
Carne	**EL TRUINFO**	**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**	**GZZ 809**	**13/03/2025**	**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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	72	70
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	83	80
Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	78	75
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	4,3	5,2
Tubérculo o Plátano	EN EL SANCOCHO	NA	NA
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	2,8	4
Postre	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	3,9	4,2

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 [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 [ ] Se tomó la muestra el 04/03/2026
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 [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	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	**MARÍA NEREIDA DE LA CRUZ**	**13/02/2026**
2	**EMILCE SUAREZ**	**13/02/2026**
3	**BELINDA SOCHA**	**13/02/2026**
4	**JULIE MARCELA ESTANCIA**	**13/02/2026**
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 NEREIDA DE LA CRUZ**	**10/05/2025**
2	**EMILCE SUAREZ**	**23/04/2025**
3	**BELINDA SOCHA**	**23/04/2025**
4	**JULIE MARCELA ESTANCIA**	**10/05/2025**
5	**JULIAN ESTEBAN PALACIO (AUX ADMINISTRATIVO)**	**23/04/2025**
6	**SANDRA MILENA GAITAN (Responsable)**	**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:** Día 13 Mes 02 Año 2026 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 02 Mes 02 Año 2026 **Fecha Divulgación:** Día 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	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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 18 Mes 11 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

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

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de 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	--	--	
1:00 p. m.	255	255	
2:00 p. m.	286	286	
3:00 p. m.	--	--	
3:30 p. m.	295	295	
Total	----------	----------	

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

Variables que No aplican: 46, el asociado no ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NO SE GENERAN COMENTARIOS A LA VISITA.

SANDRA MILENA GAITAN
CC: 1013588163 BTA
RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	16	El formato de entradas y salidas no coincide con las existencias reales encontradas en panela, uvas deshidratadas, miga de pan, paste fideo y queso campesino	Próxima visita
O	21	El pre-alistamiento de alimentos no se realiza aplicando los pasos de: pesado de los alimentos pues les faltaban 1,3 kilos de ensalada los cuales fueron completados durante el servicio, además la desinfección de las pulpas se realizo en la poceta de lavado de menaje	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	R R
R	11	14/10/2025	05/03/2026: Se continúa observando deterioro en piso de cocina, baja ventilación en cocina caliente. se mantiene en requerimiento nivel 2		X	Abierto		
O	12	23/12/2025	05/03/2026: Se evidencia pulpas con rótulos legibles sin embargo se observa panela de 450 gramos sin rotulado (fecha de vencimiento y lote).Tercera Observación		X	Abierto		
O	30	03/02/2026	05/03/2026: Se evidencia que no cuentan con la muestra de referencia del arroz del día 2 de marzo del menú 7, además las muestras están por encima de lo establecido entre 80 a 100 gramos. Segunda Observación		x	Abierto		

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

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
SANDRA MILENA GAITAN SOCHA	NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos	**Nombres y Apellidos**
Firma	**Firma**
1.013.588.163	1.050.956.611
Cédula de Ciudadanía	**Cédula de Ciudadanía**
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	**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: Memo 08238394 - 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)	5/03/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY	215	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113386	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	NEILA ORTIZ LUGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	10

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	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	309	287	343	306	304	324	318	298	311	286	299	291	282									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	96	114	102	101	108	106	99	104	95	100	97	94								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	162	166	151	162	180	166	164	170	164	163	168	167	162									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	103	94	101	112	103	102	106	102	101	104	104	101								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	78	82	75	83	79	77	75	79	80	80	69	77									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	107	112	103	114	108	105	103	108	110	110	95	105								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	89	80	77	82	89	96	85	96	86	76	90	85									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	105	94	91	96	105	113	100	113	101	89	106	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	No aplica	PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																					NA	NA
					CALIFICACIÓN																						
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	343	287	314	319	300	298	294	293	300	288	315	285	311									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	96	105	106	100	99	98	98	100	96	105	95	104								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	92	93	87	86	87	84	84	87	83	82	79	84									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	110	111	104	102	104	100	100	104	99	98	94	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	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: MENÚ 10 SEMANA 2

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	SANDRA MILENA GAITAN SOCHA	NOMBRE:	NEILA ORTIZ LUGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.013.588.163	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.050.956.11
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISION

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR.PSS-246 Versión: 1 Fecha Memo I2023039 42 : 29/12/2023 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 140 A 17**	TELÉFONO:	**6018053228**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**5/03/2026**	OPERADOR:	**FUNDACIÓN MARIA PAZ**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: MENÚ:10 ; SEMANA:2

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: **NEILA ORTIZ LUGO**	NOMBRES Y APELLIDOS: **SANDRA MILENA GAITAN SOCHA**

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	

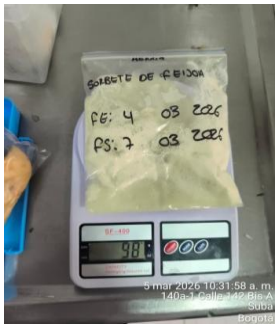
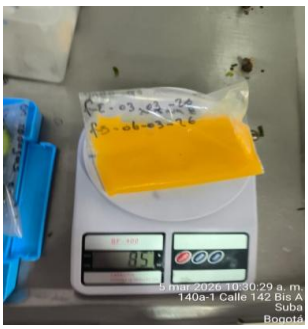
FECHA DE VISITA	DIA	05	MES	03	AÑO	2026

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

	
No de Variable: 21	**No de Variable: 12**
El pre-alistamiento de alimentos no se realiza aplicando los pasos de: pesado de los alimentos pues les faltaban 1,3 kilos de ensalada los cuales fueron completados durante el servicio, además la desinfección de las pulpas se realizo en la poceta de lavado de menaje	05/03/2026: Se evidencia pulpas con rótulos legibles sin embargo se observa panela de 450 gramos sin rotulado (fecha de vencimiento y lote).Tercera Observación

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	

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
  	
No de Variable: 30	**No de Variable: #N/A**
05/03/2026: Se evidencia que no cuentan con la muestra de referencia del arroz del día 2 de marzo del menú 7, además las muestras están por encima de lo establecido entre 80 a 100 gramos. Segunda Observación	#N/A

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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 10**

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

Apoyo a la supervision
NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos
1.050.956.11
Cédula de Ciudadanía