ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	19	1	2026	Hora Inicio	7:35 a. m.	Hora Finalización	3:40 p. m.

Capitulo 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: **2/05/2025** 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: **6018050909** Cel.: **3134335797** Correo Electrónico: SANCARLOSDETIBABUYES7960-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **287**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **275** Total Histórico de Asistencia: **62257**

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: / NC: X / 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 cazuela	AVENA	3,1	3,2
	ARVEJA		
	CARNE DE RES		
	PAPA		
Cereal	ARROZ		
Verdura o ensalada	Lechuga	4,9	6,85
	Fresa y Manzana	9,4	9,85
	Piña	5,8	5,81

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	PECHUGA DE POLLO	25,5	26,75
Tubérculo o plátano	PAPA	18,8	19
Bebida de fruta	FEIJOA	21,8	22
	LECHE	71	71
Postre	PAPAYA	12,7	15,05
	YOGURT	15,6	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:** 06 12 2025 Día 10 Mes 06 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** 08 01 2026 Día 15 Mes 12 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** 10 12 2025 Día 10 Mes 06 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: 06 12 2025 Día 10 Mes 06 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 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 [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 08 Mes 01 Año 2026 **201 beneficiarios nuevos** **4 egresados.**	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza 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 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: **82,0 %** 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 [ ] NC [X] 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 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-00344570
Queso	VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0010450-2020
Yogurt	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA-0017125-2022
Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA-0030884-2024
Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pescado	FRESMAR	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	PSA-001161-2017

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 TRIUNFO	LSI 839	6/06/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	EL TRIUNFO	LSI 839	6/06/2025	FAVORABLE
Leche	VILLA AURA	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Queso	VILLA AURA	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Yogurt	MAKRO	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	WHO 769	9/05/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	17/03/2025	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 [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 AVENA**	**79,4**	**74,1**
Cereal	**ARROZ BLANCO**	**86,3**	**88,2**
Proteína	**PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	**76,1**	**67,4**
Ensalada o Verdura	**ENSALADA HAWAIANA**	**6**	**2,5**
Tubérculo o Plátano	**PAPA EN CASQUITOS DORADA**	**73,1**	**76,9**
Bebida de Fruta	**SORBETE DE FEIJOA**	**4,5**	**5,9**
Postre	**PAPAYA CON YOGURT**	**2,8**	**4,6**

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 [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 [ ] **01/12/2025** **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 [ ] **TEMA: Refuerzo en Buenas Practicas de Manufactura**

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**MARIA NEREIDA DE LA CRUZ**	**7/01/2026**
2	**EMILCE SUAREZ**	**7/01/2026**
3	**BELINDA SOCHA**	**7/01/2026**
4	**JULIE MARCELA ESTANSIO**	**7/01/2026**
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	**MARIA NEREIDA DE LA CRUZ**	**10/05/2025**
2	**EMILCE SUAREZ**	**23/04/2025**
3	**BELINDA SOCHA**	**23/04/2025**
4	**JULIE MARCELA ESTANSIO**	**10/05/2025**
5	**JULIAN ESTEBAN PALACIO (AUX ADMINISTRATIVO)**	**23/04/2025**
6	**SANDRA MILENA GAITAN (RESPONSABLE EL 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:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Fecha Divulgación:** **10** **12** **2025** Día **10** Mes **06** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **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 [ ] **5/01/2026**	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 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
12:00 p. m.	90	102	Ninguna
1:30 p. m.	263	165	
2:20 p. m.	270	273	
3:00 p. m.	275	275	
3:30 p. m.	275	275	
Total	275	275	

Se realiza visita de supervisión al comedor San Carlos de Tibabuyes
Variable 4: Se evidencia registros fotográficos de las preparaciones de los menús especiales del 24 y 31 de diciembre de 2025
Variable 10: el 10/01/2026 se realizó canalizaciones a casos 39 de malnutrición 16 por bajo peso y 23 por obesidad y 6 seguimientos a canalizaciones.
Variable 33: No aplica, dado que los resultados fueron socializados del mes de diciembre fueron conformes. No se han socializados los resultados de las muestras tomadas en el mes de enero.
Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.
Variable 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.
se evidencia requerimiento 7960-2025_RQ03_ANS_09_01_2026 emitido el día 09/01/2026, se dio respuesta el día 13/01/2026 mediante radicado E2026001320.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita
NO SE GENERAN COMENTARIOS A LA VISITA. SANDRA MILENA GAITAN CC: 1013588163 RESPONSABLE DEL SERVICIO

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	20	Se evidencia 2 litros de yogurt marca portalac vencido con fecha 15/01/2026 lote 151, de igual manera se observó condimentos del suministro vencidos: ají fecha de vencimiento 16/12/2025- lote 6098, orégano fecha de vencimiento 01/12/2025 lote 44280, pimienta fecha de vencimiento 18/12/2025- lote 1129452-18. Se realizo la desnaturalización de los alimentos.	Inmediato
O	21	Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos, aplicando los pasos de: pesado de los alimentos, dado que se tenia listo 21,75 kg de pechuga de pollo para la preparación y se requería 25,5 kg, por lo cual se adiciona 5 kg congelada para la preparación, de igual manera no se verifica el peso de la lechuga, dado que el peso neto requerido es 4,9 y se preparo 10,85 kg	Próxima visita
O	22	Se evidencia que no se realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico, dado que se observa 5 kg de pechuga de pollo congelada sometida a procesos de cocción.	Próxima visita
O	23	Se evidencia fruta (piña) picada y congelada para la ensalada del suministro del día, no son cortadas y picadas el mismo día de suministro., de igual manera se evidencia cebolla cabezona prea listada para el día 20/01/2026 menú 20 semana 4.	Próxima visita

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	4/10/2025	19/01/2026: Se evidencia que, de acuerdo a lo solicitado por secretaria de salud, mediante visita 22/09/2025, se evidencia que se cambió angeo deteriorado en ventana de área de producción, poceta hacia área exterior ajustado en su totalidad. Se sigue observando deterioro de superficies en piso unión redondeada entre piso y pared en área de almacenamiento, deterioro de baldosa en poceta y piso, paredes de área de producción, continua baja ventilación en área de procesos, continua soportes de mesones con deterioro de oxido al igual que estufa pequeña. Se mantiene requerimiento nivel 2.	X		ABIERTO		
O	13	9/12/2025	19/01/2026: Se evidencia que se cuenta con los alimentos completos para mínimo 2 días de operación. Sin embargo, no se puede verificar la mayonesa, dado que no se cuenta con existencias y se observa que el plan de compras y el análisis nutricional con el que se esta preparando los alimentos no coinciden en los grupos de edad. tercera observación.	X		ABIERTO		
O	2	23/12/2026	19/01/2026: Se evidencia que, de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, menú 19 semana 4, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para pechuga de pollo a las finas hierbas, ensalada hawaiana, sorbete de feijoa. Segunda observación.	X		ABIERTO		
O	12	23/12/2026	19/01/2026: Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se observa un frasco de yogurt marca Portalac con el rotulo de información de fácil remoción.Segunda observación.	X		ABIERTO		
O	16	23/12/2026	19/01/2026: Se evidencia que no se encuentra registrada las entradas de los alimentos que ingresaron el día 15/01/2026, 16/01/2026, no se diligencia acorde al instructivo el formato de entradas y salidas, dado que reporta 0 los saldos y existen alimentos que ingresaron la semana anterior y no se encuentra las salidas del día donde refleje las cantidades de alimentos que salieron el día de hoy. y existen alimentos que ingresaron la semana anterior. Se observan alimentos ya prealisatdos,no reportados en formato como yuca, calabaza.	X		ABIERTO		
O	24	23/12/2026	19/01/2026: Se evidencia que durante toda la jornada se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones.		X	CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
SANDRA MILENA GAITAN	Hilena Monroy R.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013588163 BTA	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo a la 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 I202303942 - 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)	19/01/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	221	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113386	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	19

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	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	282	284	276	295	285	283	307	289	278	273	287	264	279								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	105%	102%	109%	106%	105%	114%	107%	103%	101%	106%	98%	103%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	80	73	73	85	89	76	71	84	77	80	91	80								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116%	110%	100%	100%	116%	122%	104%	97%	115%	105%	110%	125%	110%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	1	3	1	1	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	164	168	177	164	173	177	160	183	163	162	166	155	167								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	104%	110%	102%	107%	110%	99%	114%	101%	101%	103%	96%	104%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	93	65	93	75	73	101	93	82	81	82	81	84								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	109%	76%	109%	88%	86%	119%	109%	96%	95%	96%	95%	99%								1
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	72	70	69	68	65	69	79	65	62	75	67	68								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	74%	109%	106%	105%	103%	98%	105%	120%	98%	94%	114%	102%	103%							3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	323	374	400	353	295	324	357	322	268	329	305	310	301								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	125%	133%	118%	98%	108%	119%	107%	89%	110%	102%	103%	100%								1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	92	87	90	97	89	92	88	92	92	92	91	94								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	110%	104%	107%	115%	106%	110%	105%	110%	110%	110%	108%	112%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1								

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): SANDRA GAITAN
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1013588163
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 896 524
CARGO: Apoyo a la Supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**SUBA**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113386-COMEDOR COMUNITARIO-SAN CARLOS DE TIBABUYES**		
DIRECCIÓN:	**CL 142 BIS A 140 A 17**	TELÉFONO:	**6018050909**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**19/01/2026**	OPERADOR:	**FUNDACIÓN MARIA PAZ**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	**SOPA DE AVENA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS	**PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA HAWAIANA	**ENSALADA HAWAIANA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA EN CASQUITOS DORADA	**PAPA EN CASQUITOS DORADA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FEIJOA	**SORBETE DE FEIJOA**	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	**PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT**	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: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: SANDRA GAITAN

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

FECHA DE VISITA	DIA	19	MES	01	AÑO	2026

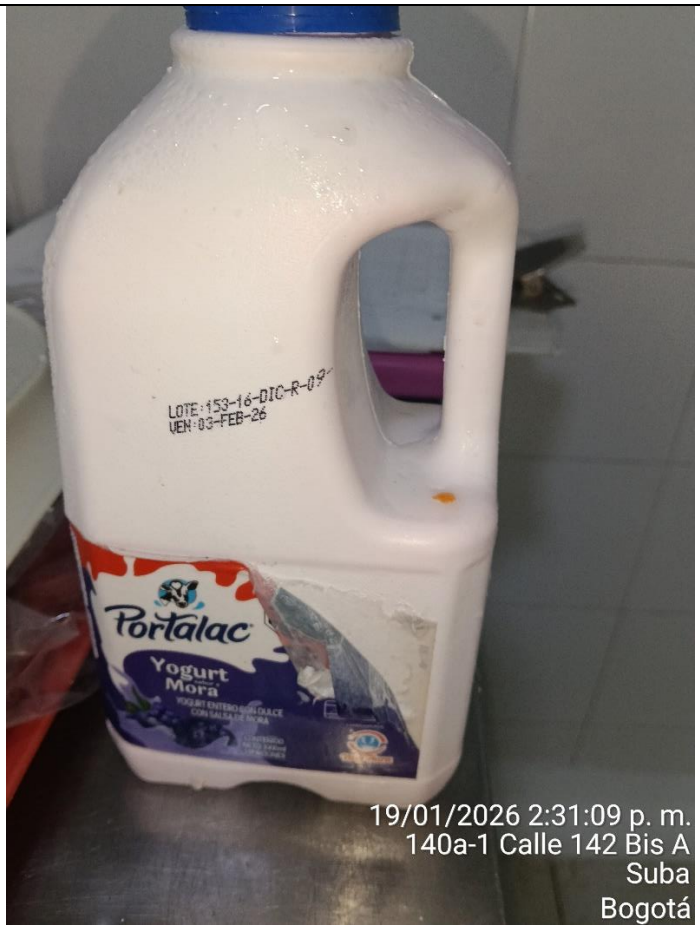
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113386-CCCP 11-002 SAN CARLOS DE TIBABUYES

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7960-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 12: 19/01/2026: Se evidencia que no se da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, dado que se observa un frasco de yogurt marca Portalac con el rotulo de información de fácil remoción.Segunda observación.


LOTE:151-27-NOV-P-09-H
VEN:15-ENE-26
Portalac
EXCESO EN AZUCARES
Yogurt
Mora
19/01/2026 2:33:27 p. m.
140a-1 Calle 142 Bis A
Suba
Bogotá


LOTE:151-27-NOV-P-09-H
VEN:15-ENE-26
19/01/2026 2:35:13 p. m.
140a-1 Calle 142 Bis A
Suba
Bogotá


LOTE:151-27-NOV-P-09-H
VEN:15-ENE-26
Portalac
EXCESO EN AZUCARES
Yogurt
Mora
19/01/2026 2:33:20 p. m.
140a-1 Calle 142 Bis A
Suba
Bogotá


19/01/2026 9:38:04 a. m.
Suba
Bogotá







Variable 20: Se evidencia 2 litros de yogurt marca portalac vencido con fecha 15/01/2026 lote 151, de igual manera se observó condimentos del suministro vencidos: ají fecha de vencimiento 16/12/2025- lote 6098, orégano fecha de vencimiento 01/12/2025 lote 44280, pimienta fecha de vencimiento 18/12/2025- lote 1129452-18. Se realizo la desnaturalización de los alimentos.









Variable 21: Se evidencia que no se realiza el pre-alistamiento de alimentos, aplicando los pasos de: pesado de los alimentos, dado que se tenia listo 21,75 kg de pechuga de pollo para la preparación y se requería 25,5 kg, por lo cual se adiciona 5 kg congelada para la preparación, de igual manera no se verifica el peso de la lechuga, dado que el peso neto requerido es 4,9 y se preparo 10,85 kg





Variable 22: Se evidencia que no se realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico, dado que se observa 5 kg de pechuga de pollo congelada sometida a procesos de cocción.







Variable 23: Se evidencia fruta (piña) picada y congelada para la ensalada del suministro del día, no son cortadas y picadas el mismo día de suministro., de igual manera se evidencia cebolla cabezona prea listada para el día 20/01/2026 menú 20 semana 4.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

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

Apoyo a la supervision
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía