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: **23** / **12** / **2025** Hora Inicio: **11:00 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-CCCP 11-002 SAN CARLOS DE TIBABUYES**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

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: **290**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **283** Total Histórico de Asistencia: **56636**

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: NC: NA: X

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: NC: NA: X

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	PETO		
	LECHE		
	CANELA		
Cereal	ARROZ		
	ARVEJA VERDE		
Verdura o ensalada	LECHUGA		
	TOMATE		
	CEBOLLA CABEZONA		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE RES		
Tubérculo o plátano	PAPA		
	MARGARINA		
Bebida de fruta	FRESA		
	AZÚCAR		
Postre	PERA		
	QUESO		

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:** 15 12 2025 Día 14 Mes 11 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 03,06 Mes 11 Año 2025 **11 beneficiarios nuevos**	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	**SOPA DE PETO**	**73,8**	**70,6**
Cereal	**ARROZ DE ARVEJA VERDE FRESCA**	**78,8**	**60,6**
Proteína	**CARNE DE RES ASADA**	**53,8**	**49,6**
Ensalada o Verdura	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA**	**9,1**	**0.7**
Tubérculo o Plátano	**PURÉ DE PAPA CON PEREJIL**	**43,2**	**73,6**
Bebida de Fruta	**JUGO DE FRESA**	**8,4**	**5,4**
Postre	**PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION**	**15,6**	**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 [ ] **O1/12/2025**
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: MANEJO DE TEMPERATURAS**

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**MARIA NEREIDA DE LA CRUZ**	**15/12/2025**
2	**EMILCE SUAREZ**	**15/12/2025**
3	**BELINDA SOCHA**	**15/12/2025**
4	**JULIE MARCELA ESTANSIO**	**15/12/2025**
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 [ ]
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

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 [ ] NA [ ] 1/12/2025	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
12:45 p. m.	193	200	Ninguna
1:10 p. m.	256	270	
2:20 p. m.	_____	_____	
3:00 p. m.	283	283	
3:30 p. m.	283	283	
Total	283	283	

Se realiza visita de supervisión al comedor San Carlos de Tibabuyes

Variables 4 : No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

Variables 5 : No aplica, dado que la supervisión ingreso alas 11:00 am.

Variable 10 : Esta pendiente por realizar las canalizaciones y seguimientos referentes del tercer trimestre del 2025.

Variable 33: No aplica, dado que los resultados fueron socializados del mes de diciembre fueron conformes.

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 cambio de personal manipulador sale la señora YESICA ALEJANDRA MOLINA e ingresa la señora JULIE MARCELA ESTANSIO SANCHEZ, a partir del 05/12/2025, cuenta con aval de la SDIS.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

NO SE GATERN COMENTARIOS A LA VISITA

SANDRA MILENA GAITAN
RESPONSABLE DEL SERVICIO
CC: 1013588163 BTA

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que, de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, menú 20 semana 4, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para sopa de peto, carne de res asada, ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, postre pera con queso doble crema.	Próxima visita
O	12	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 fecha de vencimiento ilegible y el rotulo de información de fácil remoción.	Próxima visita
O	16	se evidencia que no coincide el registro en formato de entradas y salidas con existencia de alimentos como: arroz en formato registra 58 kg y en existencias hay 31,5 kg , queso doble crema en formato registra 16 kg y en existencias hay 22,5 kg, yogurt registra en formato 16 litros y en existencias hay 32 litros., papa criolla en registro reporta 0 y en existencias hay 5,15, habichuela no reporta el peso de la cascara y peso neto y registra tener 14,1 kg y en existencias se encuentra prea listada y hay 12,95 kg.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: carne de res asada T1= 53,8°C- T2= 49,6°C, ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona T1= 9,1°C, puré de papa con perejil T1= 43,2°C, jugo de fresa T1= 8,4°C, queso doble crema T1= 15,6°C, arroz con arveja T2= 60,6°C.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
R	11	4/10/2025	23/12/2025: De acuerdo a lo solicitado por secretaria de salud, mediante visita 22/09/2025, se evidencia que se cambio angeo deteriorado en ventana de área de producción, poceta hacia área exterior, sin embargo, no se encuentra 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 1.	X		ABIERTO		X
O	13	9/12/2025	23/12/2025: Se evidencia que se cuenta con los alimentos completos para minimo 2 dias de operación. Sin embargo, no se adquieren los alimentos acordes al análisis nutricional establecido, dado que se adquiere de salsa de mayonesa por mayonesa.	X		ABIERTO		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
SANDRA MILENA GAITAN Nombres y Apellidos	Milena Monroy R Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013588163 BTA Cédula de Ciudadanía	52696584 Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO Cargo	Apoyo a la Supervisión 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-CCCP 11-002 SAN CARLOS DE TIBABUYES	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23/12/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	231	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:	20

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	RESULTADO NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE PETO	SOPA DE PETO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	324	292	283	312	316	274	284	293	307	267	285	290	293								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120%	108%	105%	116%	117%	101%	105%	109%	114%	99%	106%	107%	109%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	109	87	65	89	74	92	82	64	73	78	92	66	76								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	149%	119%	89%	122%	101%	126%	112%	88%	100%	107%	126%	90%	104%								
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ DE ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ DE ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	170	166	158	163	168	165	174	174	167	169	170	162	159							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	103%	98%	101%	104%	102%	108%	108%	104%	105%	106%	101%	99%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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	77	94	88	82	95	120	107	61	83	77	72	86	94								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	111%	104%	96%	112%	141%	126%	72%	98%	91%	85%	101%	111%								
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	1	1	1	3	3	1	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	69	73	74	66	67	70	75	65	73	70	72	71							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	130%	100%	106%	107%	96%	97%	101%	109%	94%	106%	101%	104%	103%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	319	324	303	307	261	270	281	309	299	317	291	301	285							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	108%	101%	102%	87%	90%	94%	103%	100%	106%	97%	100%	95%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	81	84	103	91	100	96	108	115	99	92	90	92								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	96%	100%	123%	108%	119%	114%	129%	137%	118%	110%	107%	110%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	1	1	1	1	1	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: **Se evidencia intercambio en la fruta del postre se da pera a cambio de uva.**

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	SANDRA MILENA GAITAN	NOMBRE:	Milena Monroy
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1013588163 BTA	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52696524
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	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-CCCP 11-002 SAN CARLOS DE TIBABUYES**		
DIRECCIÓN:	**CL 142 BIS A 140 A 17**	TELÉFONO:	**6018050909**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**23/12/2025**	OPERADOR:	**FUNDACIÓN MARIA PAZ**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PETO	**SOPA DE PETO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES ASADA	**CARNE DE RES ASADA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ DE ARVEJA VERDE FRESCA	**ARROZ DE ARVEJA VERDE FRESCA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	**PURÉ DE PAPA CON PEREJIL**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE FRESA	**JUGO DE FRESA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	**PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Se evidencia intercambio en la fruta del postre se da pera a cambio de uva.

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: SANDRA MILENA 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	23	MES	12	AÑO	2025

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 2: Se evidencia que, de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, menú 20 semana 4, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para sopa de peto, carne de res asada, ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, postre pera con queso doble crema.





Variable 12: 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 fecha de vencimiento ilegible y el rotulo de información de fácil remoción.















Variable 24: Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones: carne de res asada T1= 53,8°C- T2= 49,6°C, ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona T1= 9,1°C, puré de papa con perejil T1= 43,2°C, jugo de fresa T1= 8,4°C, queso doble crema T1= 15,6°C, arroz con arveja T2= 60,6°C.







Variable 11: 23/12/2025: De acuerdo a lo solicitado por secretaria de salud, mediante visita 22/09/2025, se evidencia que se cambio angeo deteriorado en ventana de área de producción, poceta hacia área exterior, sin embargo, no se encuentra 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 1.





Variable 13: 23/12/2025: Se evidencia que se cuenta con los alimentos completos para minimo 2 dias de operación. Sin embargo, no se adquieren los alimentos acordes al análisis nutricional establecido, dado que se adquiere de salsa de mayonesa por mayonesa.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 20

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