Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. 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: 14 | 10 | 2025 — Hora Inicio: 09:10 — Hora Finalización: 03:40

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7966-2025 — Nombre Asociado: Fundación FUNGEPNCO

Nombre Comedor Comunitario: 113771 CCCP 06-002 Abraham Lincoln

Fecha Inicio Operación: 02-05-2025 — Fecha Final Operación: 31-12-2025

Nombre Responsable del Servicio: Jairo Ramirez

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito — Barrio: Tunjuelito — Dirección: Cra 13 51-68 Sur

Tel: 6014566076 — Cel.: 3115186400 — Correo Electrónico: AbrahamLincoln7966-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 400

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 400 — Total Asistencia del Día: 397 — Total Histórico de Asistencia: 53.025

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: ☐ 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: ☒ 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: ☒ 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: ☒

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: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Cadera R	0,8	0,8
	Cilantro	0,2	0,2
	Papa	17,3	17,3
Cereal	Leche	11,0	11,0
Verdura o ensalada	Pepino	30,4	30,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Aceite	1,1	0,0
Tubérculo o plátano	Platano	25,4	25,4
	Aceite	2,0	2,0
Bebida de fruta	Mango	28,8	29,0
	Azucar	2,3	2,0
Postre	Banano	16,4	16,4
	Queso	20,4	20,4

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 03 Mes 05 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Día 15 Mes 09 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 03 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 03 Mes 06 Año 2025	C ☐ NC ☒ NA ☐

Categoria 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 21 Mes 06 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 17 Mes 07 Año 2025	C ☒ NC ☐ NA ☐	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 20 Mes 09 Año 2025 14 nuevos	C ☒ NC ☐ NA ☐
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

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 **Porcentaje de Cumplimiento:** 94,5 % **Fecha: Día:** 12 **Mes:** 05 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS025074916 **Hospital/Subred:** Sur	C ☒ NC ☐ NA ☐

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C ☐ NC ☒ NA ☐	13	Elabora 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 ☒ 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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Carnes Cajicá	04-06-25	Favorable	AS: 15-06-21
Carne	Carnes Cajicá	04-06-25	Favorable	AS: 15-06-21
Leche	Martiño	29-11-24	Favorable	RSA006501-18
Queso	Martiño	29-11-24	Favorable	RSA0011634-21
Yogurt	Martiño.	29-11-24	Favorable.	RSA0017125-22
Helado	Makro	20-08-25	Fav. Requerim	–
Crema de leche	Martiño.	29-11-24	Favorable	–
Huevos	Makro	20-08-25	Fav. Requerim	–
Pescado	Invers. Cpez	08-10-24	Fav. Requerim	–
Pulpas	Horty pulpas.	19-05-25	Favorable	PSA001161-17

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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Carnes Cajicá	BIV 427	06-06-2025	Favorable
Pescado	Invers. Cpez	SMP920	08-10-2024	Favorable
Carne	Carnes Cajicá	BIV 427	06-06-2025	Favorable
Leche	Martiño	BUV 175	10-04-2025	Favorable
Queso	Martiño	BUV 175	10-04-2025	Favorable
Yogurt	Martiño	BUV 175	10-04-2025	Favorable
Helado	Makro	BUV 175	10-04-2025	Favorable
Crema de leche	Martiño	BUV 175	10-04-2025	Favorable
Huevos	Makro	WIV 281	04-02-2025.	Favorable
Pulpas	Horty Pulpas	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 ☒ NA ☐

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos 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 [ ] NC [X] 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 [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 Arroz	87	67
Cereal	Espaguettis con leche	90	82
Proteína	Albóndigas en salsa	84	90
Ensalada o Verdura	Repino cohombro Rodaj.	6,3	5,4
Tubérculo o Plátano	Tajada de Platano.	76	73
Bebida de Fruta	Jugo de Naranja.	2,4	4,9
Postre	Banano con queso	8,0	5,2

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

Nº			Nº		
30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 02-10-2025 08-10-2025
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Alba lucia Marin	20-09-2025
2	Leonor caina	20-09-2025
3	Edilma Reyes.	20-09-2025
4	Rodrigo Mendoza	20-09-2025
5	Liliana Blanco Perdomo.	20-09-2025
6	Alba Viño.	20-09-2025.
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	Alba lucia Marin	20-08-2025
2	Leonor caina	04-04-2025
3	Edilma Reyes	04-07-2025
4	Rodrigo Mendoza.	02-05-2025
5	Liliana Blanco Perdomo.	11-08-2025.
6	Alba viño.	02-05-2025
7	Paola Ramos (Auxiliar)	02-05-2025
8	Jairo Ramirez (Responsable)	09-08-2025.
9	Yolanda Acosta B. (Nutricionista)	10-02-2025

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 [ ] NC [X] 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:** Día 07 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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 20 Mes 06 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	110	112	Ninguno.
1:00 p. m.	204	206	
2:00 p. m.	302	310	
3:00 p. m.	–	–	
3:30 p. m.	397	397	
Total	397	397	

Se realiza visita de supervisión y se verifica la entrega del Menú 8 con un Intercambio: Ofrecen plátano frito por papa sin cáscara Donado.

Variable 4: NA: Se evaluará en Diciembre de 2025.

Variable 33: NA: Presentan Resultados Microbiológicos conformes de Septiembre y Octubre. - En Octubre tomaron 2 muestreos el 02 y el 08: Este ultimo de 5 muestras de Ensalada de lechuga; fresa, Mantona y Crema de leche.

Variable 34: NA: No se han presentado Brotes epidemiológicos.

Variable 46: NA: El Asociado. No Realizó aporte económico Adicional.

Se Socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Hago un Comentario Con respecto al requerimiento de la variable 5 ya que el aceite tanto de la preparacion de las albondigas como de la Pasta Espagueti se usó para hacer un guiso el cual posteriormente se uso para acompañar la preparación de las albondigas y de la pasta. Aclaran las manipuladoras que el proceso es: aceite en su totalidad para sofreir cebollas y Tomates y se filtra despues y se usa como antes Semanalmente.

Jairo Ramirez Mendoza - Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento
O	1	Se evidencia Inadecuada planificación Alimentaria dado que dieron Inicio al servicio retrasado: 11:07 A.M. si Terminar todas las preparaciones.	Proxima Visita.
R	5	Se evidencia que las albóndigas las someten a cocción en agua y dejan de Utilizar 1,1 kg de Aceite para la preparación; No Conforme con lo establecido en el Analisis Nutricional.	Inmediato.
O	12	Se evidencia 1,1 kg de carne de Res sin Información de lote, Empaque, Vencimiento; Ademas, se encuentra 1 Bolsa de pechuga de pollo x 2 kg y el rótulo declara 4 kg no conforme.	Próxima Visita.
O	13	Se evidencia que no se da cumplimiento con el Plan de compras de la semana, dado que deben reponer: 19 kg de zanahoria y se evidencia faltante de 0,9 kg de Remolacha para menú 9	Próxima Visita.
O	14	Presentan concepto sanitario de planta de Pescado: CPez con fecha superior a un Año.	Prox. Visita.
O	15	El Certificado.- Concepto sanitario del vehículo de Pescado: SMP 920 - Presenta Vigencia superior a un Año - del 08-10-2024.	Próxima Visita
O	16.	Se evidencia que el Formato control de Entradas y Salidas está desactualizado - Sin la recepción del sábado: 11-10-2025. y presenta Tachones en Verdura.	Próxima Visita.
O	18	Se evidencia que almacenan pechugas de pollo cruda junto con habichuela pregistada y Arveja sin Separación Física generando contaminación Cruzada.	Próxima Visita.
O	21	Se evidencia Inadecuado pregistramiento de papa común y pepino cohombro; se observa retirado del servicio por faltante de: 17,3 kg y 10,4 kg respectivamente.	Próxima Visita.
O	22.	Se evidencia que no implementan el Instructivo: preparación de Alimentos dado que no adicionan limón al Banano del postre; Se da Inicio al servicio sin haber Terminado la preparación de la sopa y el jugo, ofreciendo a los primeros raciones Ingredientes Incompletos.- Faltaba la pasta de la sopa.	Próxima Visita.

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

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	2	22-08-2025	Se evidencia que las Porciones servidas no se ajustan al Rango de Tolerancia Establecido		X	Abierto	X	
O	39	12-09-2025	Realizan cambio de la plancha para Asar y el Rallador, sin Embargo, se evidencian Tapas sin Mangos y Recipiente plástico Roto - Deteriorado.		X	Abierto	—	
O	6	25-09-2025	No presentan ajustes al soporte de Estandarización de Utensilios de Septiembre. - Formato 252.		X	Abierto	—	
O	43	25-09-2025	Se continua evidenciando Inadecuada Implementación del BPO dado que se observa exceso de Agua y residuos en piso de cocina y Despensa y canastillos sucios. Además, el recipiente de jabón lavamanos no está rotulado.		X	Abierto	—	
R	20	25-09-2025	Se evidencia 11 kg de Papaya en sobremaduración, presenta daño Físico; Mecánico; Hongos - No realizan desnaturalización.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jairo Ramirez Monjura	Cecilia Perez C.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramirez M	
Firma	Firma
1022369830	23351482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	24	Se evidencia que no gauantizan Temperaturas de seguridad para pepino cohombro y queso primera toma.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que el Personal manipulador hace Uso de Petos plásticos Rotos, Además no realizan recambio de menaje portable para las raciones de consumo en casa	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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jairo Ramírez Mejora	Cecilia Ruiz
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramírez M	
Firma	Firma
1027369830	23351482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-P65-252 | Versión: 3 | Fecha: Mismo (20230904) - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario.	UNIDAD OPERATIVA:	113771 CCCP 06-002 Abraham Lincoln.	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):	14-10-25.
COBERTURA ATENDIDA HOY:	397	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113771.	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Cecilia Perez C.	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	8

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
9-13	5	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz.	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	233	297	249	263	277																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	124	104	110	115																	1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1																	
9-13	5	Albóndiga en salsa	Albóndiga en salsa	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	55	53	48	52																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	110	106	96	104																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9-13	5	Espaquetti con leche	Espaquetti con leche	176	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	158	154	182	185	169																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	88	103	105	96																3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9-13	5	Pepino cohombro	Pepino cohombro	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	51	51	60	48																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	102	102	120	96																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9-13	5	Papa sin cáscara Dorada	Plátano Frito.	46	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	48	49	45	50																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	104	107	98	109																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13	5	Jugo de Mango.	Jugo de Mango.	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	303	323	322	307	302																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	108	107	102	101																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9-13	5	Banano + Queso	Banano + Queso	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	86	92	101	101																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85	83	88	97	97																	1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3																	

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Jairo Ramirez M

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Jairo Ramirez Mejia

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022369336

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Cecilia Perez C.

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 23351482

CARGO: Apoyo supervisión

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039I2 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor comunitario.
UNIDAD OPERATIVA:	113771 CCCP 06-002 Abraham Lincoln.		
DIRECCIÓN:	Cra 13 51-68 Sur	TELÉFONO:	6014566076.
FECHA (dd/mm/aaaa):	14-10-2025.	OPERADOR:	Fundación FUNGEINCO.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa de Arroz	Sopa de Arroz.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Albóndiga en salsa	Albóndigas en salsa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Espaquetti con leche	Espaquetti con leche	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Pepino cohombro	Pepino cohombro	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Popo sin cascara Pa	Platano Frito.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Jugo de Mango	Jugo de Mango.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Banano + Queso	Banano + Queso.	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Claudia Perez.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jairo Ramirez Manjarres

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**	14	**MES**	10	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113771 CCCP 06-002 ABRAHAM LINCOLN

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7966-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 12

Descripción: Se evidencia 1,1 Kg de carne de res sin información de lote, empaque, vencimiento, además, se encuentra 1 bolsa de pechuga de pollo X 2 Kg y el rótulo declara 4 Kg no conforme con base a decreto 1500

No de Variable: 39

Descripción: Realizan cambio de la plancha para asar y el rallador, sin embargo, se evidencia tapas sin manijas y recipiente plástico roto, deteriorado

	
No de Variable: 1 **Descripción:** Se evidencia inadecuada planificación alimentaria dado que dieron inicio al servicio retrasado, 11:07 am sin terminar todas las preparaciones	**No de Variable: 20** **Descripción:** Se evidencia 11 Kg de papaya en sobremaduración presenta daño físico, mecánico, hongos, no realizan desnaturalización

	
No de Variable: 13 **Descripción:** Se evidencia que no se da cumplimiento con el plan de compras de la semana dado que deben reponer 19 Kg de zanahoria y se evidencia faltante de 0,9 Kg de remolacha para el menú 9	**No de Variable: 5** **Descripción:** Se evidencia que las albóndigas las someten a cocción en agua y dejan de utilizar 1,1 Kg de aceite para la preparación, no conforme con lo establecido en el análisis nutricional

	
No de Variable: 18 **Descripción:** Se evidencia que almacenan pechuga de pollo cruda junto con habichuela prealistada y arveja sin que haya una separación física generando contaminación cruzada	**No de Variable: 22** **Descripción:** Se evidencia que no implementan el instructivo: preparación de alimentos dado que no adicionan limón al banano del postre durante el servicio, además, se da inicio al servicio sin haber terminado la preparación de la sopa y el jugo ofreciendo a las primeras raciones ingredientes incompletos, faltaba la papa de la sopa

	
No de Variable: 24 **Descripción:** Se evidencia que no garantizan temperaturas de seguridad para pepino cohombro y queso primera toma	**No de Variable: 35** **Descripción:** Se evidencia que el personal manipulador hace uso de petos plásticos rotos, además, no realizan recambio de menaje portable para la entrega de raciones de consumo en casa

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 8

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
CECILIA PÉREZ GALVIS
Nombres y Apellidos
23351482
Cédula de Ciudadanía