ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	22	08	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7966-2025** Nombre Asociado: **FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO**

Nombre Comedor Comunitario : **113771-CCCP-06-002 ABRAHAM LINCOLN**

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

Nombre Responsable del Servicio: **JAIRO RAMIREZ**

2. Ubicación

Localidad: **TUNJUELITO** Barrio: **ABRAHAM LINCOLN** Dirección: **CARRERA 14A # 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: **392** Total Histórico de Asistencia: **--**

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 numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	PEPINO	30.5	32.5
	TOMATE		
	CILANTRO - LIMON	2	2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	------	------	------
	------	------	------
Tubérculo o plátano	------	------	------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	PULPA DE MORA	28.8	29
	AZUCAR	2.3	2.3
Postre	MANZANA	16.4	16.9
	QUESO D CREMA	20.4	20.5

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 3 Mes 5 Año 2025 / Día 14 Mes 7 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 14 Mes 7 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 3 Mes 5 Año 2025 / Día 14 Mes 7 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 3 Mes 6 Año 2025 / Día 14 Mes 7 Año 2025	C [ ] NC [X] NA [ ] Pendiente estandarización de agosto

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 21 Mes 6 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 5 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 17 Mes 7 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] Para 391 beneficiarios	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 26 Mes 7 Año 2025 Julio: Toma masiva de 119 beneficiarios Julio: Toma masiva de 6 beneficiarios nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ] Programada para 23 de agosto
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. Canalizaciones: 24 obesidad 14 Bajo peso	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 94.5% **Fecha:** **Día:** 12 **Mes:** 5 **Año:** 2025 **Nº Acta:** ASO2S074916 **Hospital / Subred:** SUR	C [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	CARNES CAJICA	4/06/2025	FAVORABLE	15/06/2025
Carne	CARNES CAJICA	4/06/2025	FAVORABLE	15/06/2025
Leche	MAKRO SURTIMAYORISTA SAS	17/09/2024	FAVORABLE	RSA 006501-2018
Queso	COMPANIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 0011634-2021
Yogurt	COMPANIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 0017125-2022
Helado	MAKRO SURTIMAYORISTA SAS	17/09/2024	FAVORABLE	-
Crema de leche	COMPANIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS	29/11/2024	FAVORABLE	-
Huevos	MAKRO SURTIMAYORISTA SAS	17/09/2024	FAVORABLE	-
Pescado	INVERSIONES CPEZ SAS	8/10/2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pulpas	HORTIPULPAS SAS	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	CARNES CAJICA	BIV 427	6/06/2025	FAVORABLE
Pescado	INVERSIONES CPEZ SAS	SMP 920	8/10/2024	FAVORABLE
Carne	CARNES CAJICA	BIV 427	6/06/2025	FAVORABLE
Leche	MAKRO SURTIMAYORISTA SAS	NNV 281	4/02/2025	FAVORABLE
Queso	COMPANIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Yogurt	COMPANIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO SURTIMAYORISTA SAS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Crema de leche	COMPANIA LECHERA DE EL MORTIÑO SAS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SURTIMAYORISTA SAS	NNV 281	4/02/2025	FAVORABLE
Pulpas	HORTIPULPAS SAS	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 [X] NC [ ] NA [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [ ] NC [X] 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 [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 adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	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	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	86.3	79.5
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	85.9	73.1
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	81.6	76.6
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	13.1	7.0
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA FRITA	70.1	66.3
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	2.8	2.9
Postre	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	10.3	7.8

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 20 Beneficiarios con autorización de alimentación en casa
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 [ ] NC [X] 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 [ ] 14 8 25
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 [ ] 9 25 7 25 CUMPLE	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	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 [ ] Limpieza y desinfección de utensilios. Pendiente agosto

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	ALBA LUCIA MARIN	-
2	LEONOR CAINA	19/07/2025
3	EDILMA REYES	19/07/2025
4	RODRIGO MENDOZA	19/07/2025
5	LILIANA BLANCO PERDOMO	-
6	ALBA NIÑO	19/07/2025
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	4/04/2025
3	EDILMA REYES	4/07/2025
4	RODRIGO MENDOZA	2/05/2025
5	LILIANA BLANCO PERDOMO	11/08/2025
6	ALBA NIÑO	2/05/2025
7	PAOLA RAMOS (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	2/05/2025
8	JAIRO RAMIREZ	9/08/2025
9	YOLANDA ACOSTA BARAJAS (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 [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 5 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 5 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 7 Mes 6 Año 2025	C [ ] NC [X] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adopta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **20** Mes **6** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

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

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ] NA [ ]	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 [ ] NA [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	-	-	Se presentan fallas en el sistema sirbe.
1:00 p. m.	229	237	
2:00 p. m.	231	344	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	231	392	
Total	231	392	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 11 semana 2

Ítem 4 NA: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.

Ítem 33 NA: Se califica como NA toda vez que a la fecha no se cuenta con resultados microbiologicos.

Ítem 34 NA: Se califica como NA toda vez que no se han presentado eventos epidemiológicos.

Ítem 46 NA: Se califica como NA toda vez que no se oferto aporte adicional para el convenio actual.

Se presenta cambio del túberculo del menú suministrado # 11 semana 2, toda vez que se suministra papa criolla frita en lugar de plátano maduro frito en moneditas.

Se evidencia cambio en el menú a suministrar el día 23/08/2025 menú # 12 semana 2 en el túberculo, se entregará platano verde frito en moneditas en lugar de papa criolla cocida.

No se genera historico de asistencia por fallas en el sistema

Se socializan hallazgos generados en visita y se deja copia del acta de visita al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios - Jairo Ramírez M

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que no se cumple con el gramaje de porción servida para los componentes proteico, verdura, túberculo y jugo de las preparaciones del menú # 11 semana 2, para el grupo de edad mayores de 14 años, toda vez que no cumple con los rangos establecidos.	Próxima visita
O	6	Se evidencia que no se han realizado las capacitaciones de inicio del convenio al personal manipulador y responsable del servicio nuevo.	Próxima visita
O	17	Se evidencia que los formatos de Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239) se encuentran desactualizados.	Próxima visita
O	18	Se evidencia que no se cuenta con la rotulación de toda la materia prima y no se identifican los diferentes lotes de cada alimento.	Próxima visita
R	20	Se evidencian 2L de yogurt almacenados en refrigeración con fecha de vencimiento caducada, proveedor Colfrance Lote: 189 con FV: 21/08/2025. Asociado realiza la desnaturalización del mismo de manera inmediata.	Inmediato
O	24	Se evidencia que no se cumpla con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas para las preparaciones del menú # 11 semana 2, ensalada T1: 13.1°C T2: 7.0°C, queso doble crema T1: 10.3°C y 7.8°C.	Próxima visita
O	29	Se evidencia que no se cuenta con los tres recipientes condimenteros con las especias aji, oregano y pimienta, disponibles para los beneficiarios durante la distribución y servicio.	Próxima visita
O	43	Se evidencia que no da cumplimiento a lo establecido en el plan de saneamiento básico, toda vez que se evidencia que no se realiza la desinfección de la pulpa de fruta de acuerdo a lo establecido.	Próxima visita
O	41	Se evidencia que a la fecha no se ha realizado la divulgación del fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.	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

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 Ramirez Monjora	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramirez M	
Firma	Firma
1022369830	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PRS-221 Versión: 3 Fecha: Mismo (27/12/2023) - 28/12/2023 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)	22/08/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	392	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113771	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANGELA JARAMILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	11

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																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN	86	76	73	84	71	71	84	97	78	79	61	76	83	77	80	88	72	74	75	77		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116	104	100	115	97	97	115	133	107	108	84	104	114	105	110	121	99	101	103	105		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	1	1	1	3	3	1	3	1	3	3	1	1	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN	152	137	157	140	146	143	155	141	155	146	152	149	150	156	158	162	161	153	166	161		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	85	98	87	91	89	96	88	96	91	94	93	93	97	98	101	100	95	103	100	3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN	88	72	106	99	79	73	84	90	89	84	71	77	89	73	83	99	78	87	86	81		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	85	125	118	93	86	99	106	105	99	84	91	105	86	98	116	92	102	101	95		1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDITAS	PAPA CRIOLLA FRITA	53	PESO O VOLUMEN	38	41	51	51	46	41	53	54	59	45	55	49	50	49	49	51	46	48	51	55		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	72	77	96	96	87	77	100	102	111	85	104	92	94	92	92	96	87	91	96	104		1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	270	PESO O VOLUMEN	312	274	270	253	302	277	263	273	288	291	262	282	293	291	273	287	302	230	269	300		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116	101	100	94	112	103	97	101	106	108	97	104	109	108	101	106	112	85	100	111	3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN	278	267	283	246	268	257	264	259	321	303	307	297	287	292	300	309	343	322	328	329		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	89	94	82	89	86	88	86	107	101	102	99	96	97	100	103	114	107	109	110		1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN	91	104	74	81	76	86	77	89	85	91	67	92	85	86	87	88	82	82	88	86		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	124	88	96	90	102	92	106	101	108	80	110	101	102	104	105	98	98	105	102	3	
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3		

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

OBSERVACIONES: Se evidencia cambio en el tubérculo, se suministra papa criolla frita en lugar de plátano maduro frito en moneditas.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Jairo Ramirez M	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Jairo Ramirez Mejia	NOMBRE:	ANGELA JARAMILLO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1027369830	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.033.696.105
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	APOYO A SUPERVISION

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 I202303842 - 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:	CARRERA 14A # 51 - 68 SUR	TELÉFONO:	3115186400
FECHA (dd/mm/aaaa):	22/08/2025	OPERADOR:	FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDITAS	PAPA CRIOLLA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Se evidencia cambio en el túberculo, se suministra papa criolla frita en lugar de plátano maduro frito en moneditas.

Semana 2, menú # 11

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A NATHALY JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Jairo Ramírez M

NOMBRES Y APELLIDOS: Jairo Ramírez Mengoza

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	22	MES	08	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123048-CCCP-018-014- ABRAHAM LINCOLN

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7966-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

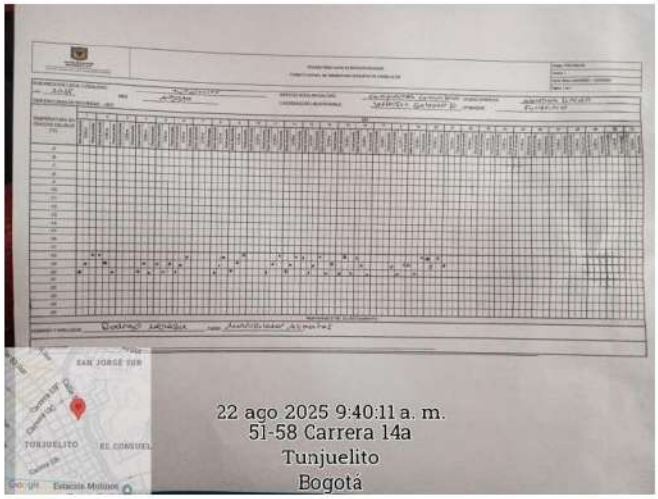






Variable: 20

Descripción: Se evidencian 2L de yogurt almacenados en refrigeración con fecha de vencimiento caducada, proveedor Colfrance Lote: 189 con FV: 21/08/2025. Asociado realiza la desnaturalización del mismo de manera inmediata.

	 
Variable: 17 **Descripción:** Se evidencia que los formatos de Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239) se encuentran desactualizados.	**Variable: 24** **Descripción:** Se evidencia que no se cumpla con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas para las preparaciones del menú # 11 semana 2, ensalada T1: 13.1°C T2: 7.0°C, queso doble crema T1: 10.3°C y 7.8°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 11

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

Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía