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	28	10	2025	Hora Inicio	9:30 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 - FUNGEINCO**

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: **TUNJUELITO** Dirección: **KR 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: **396** Total Histórico de Asistencia: **58512**

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 numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	ENSALADA	31,5	31,7
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	PULPA DE FRESA	28,8	29
	AZUCAR	2,3	2,5
Postre	UVA	16,4	18
	QUESO	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 **Fecha Estandarización:** Día 18 Mes 10 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 3 Mes 5 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 3 Mes 6 Año 2025	C [ ] NC [X] 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 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 [ ]	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 18 Mes 10 Año 2025 178 Beneficiarios	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 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:** AS02S074916 **Hospital / Subred:** 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**	**30/06/2020**
Leche	**MORTIÑO**	**29/11/2024**	**Favorable**	**RSA 006501-2018**
Queso	**MORTIÑO**	**29/11/2024**	**Favorable**	**RSA 0011634-2021**
Yogurt	**MORTIÑO**	**29/11/2024**	**Favorable**	**RSA 0017125-2022**
Helado	**Makro**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**---**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**29/11/2024**	**Favorable**	**---**
Huevos	**Makro**	**20/08/2025**	**Favorable requerimientos**	**---**
Pescado	**FRESMAR**	**25/02/2025**	**Favorable 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	**CARNES CAJICA**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**Favorable**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**Favorable**
Carne	**CARNES CAJICA**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**Favorable**
Leche	**MORTIÑO**	**NNV 281**	**4/02/2025**	**Favorable**
Queso	**MORTIÑO**	**BUV 175**	**10/04/2025**	**Favorable**
Yogurt	**MORTIÑO**	**BUV 175**	**10/04/2025**	**Favorable**
Helado	**Makro**	**BUV 175**	**10/04/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**BUV 175**	**10/04/2025**	**Favorable**
Huevos	**Makro**	**NNV 281**	**4/02/2025**	**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 [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	PETO DULCE CON LECHE	61,1	68
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	78	90
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	77	75
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	3,8	8,4
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	80	73
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	2,9	4,1
Postre	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	2,6	3,1

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [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 [ ] Se tomó la muestra el 2 y 8/10/2025
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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	ALBA LUCIA MARIN - JULIET ESTASIO (REEMPLAZO)	18/10/2025
2	LEONOR CAJNA	18/10/2025
3	EDILMA REYES	18/10/2025
4	RODRIGO MENDOZA	18/10/2025
5	LILIANA BLANCO PERDOMO	18/10/2025
6	ALBA NIÑO	18/10/2025
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 - JULIET ESTASIO (REEMPLAZO)	20/08/2025 - 10/05/2025
2	LEONOR CAJNA	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 (RESPONSABLE)	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 [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	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 [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	105	108	
1:00 p. m.	200	200	
2:00 p. m.	320	320	
3:00 p. m.	381	381	
3:30 p. m.	390	390	
Total	390	390	

Variables que no aplican: 4 está dentro de los tiempos
Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria
Variables que No aplican: 46, el asociado no ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	19	Se evidencia ensalada almacenadas sin tapas	Próxima visita
O	23	Se evidencia al inicio del servicio jugos con granizado	Próxima visita
O	36	En el listado de asistencia que la capacitación de BPM realizado el 18 de Octubre se evidencia el nombre de la manipuladora Alba lucia Marín, la cual no estuvo presente no aparece en el registro fotográfico	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O -R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	R R
R	2	22/08/2025	28/10/2025: No cumplen con los pesos servidos establecidos en anexo para el grupo de edad de mayor de 14 años. Se genera requerimiento nivel 1		X	Abierto		X
O	39	12/09/2025	28/10/2025:Se evidencia tapas con manijas y recipientes en buen estado	X		Cerrado		
O	6	25/09/2025	28/10/2025:Presentan ajustes al soporte de estandarización de utensilios de Octubre - formato 252, sin embargo en el listado de asistencia aparece el nombre de la manipuladora Alba lucia Marín la cual no estuvo presente, no aparece en los registro fotográfico		x	Abierto		
O	43	25/09/2025	28/10/2025: Se continúa evidenciando inadecuada implementación del PSB, la desinfección de pulpas y lavado de carnes en el lavadero de menaje		X	Abierto		
R	20	25/09/2025	28/10/2025: Se evidencia materia prima en buenas condiciones	X		Cerrado		
O	1	14/10/2025	28/10/2025 :Se evidencia inadecuada planificación alimentaria dado que dieron inicio al servicio retrasado, 10.55 am, adicional no congelan y almacenan la carne según la necesidad diaria, pues descongelaran 39 kg para el menú de mañana y solo requieren 34 kg, la cantidad sobrante 5 kg corresponde a carne de otro día de servicio		x	Abierto		
R	5	14/10/2025	28/10/2025:Se evidencia que las preparaciones se realizan según el análisis nutricional	X		Cerrado		
O	12	14/10/2025	28/10/2025:Se evidencia materia prima que cumple con normatividad de rotulado	X		Cerrado		
O	13	14/10/2025	28/10/2025:Cuentan con la materia prima del día siguiente	x		Cerrado		
O	14	14/10/2025	28/10/2025Presentan concepto sanitario de planta de pescado Fresmar con fecha vigente	X		Cerrado		
O	15	14/10/2025	28/10/2025El concepto sanitario del vehículo de pescado es vigente	X		Cerrado		
O	16	14/10/2025	28/10/2025:Se evidencia que el formato control de entradas y salidas no coincide con las existencias reales		X	Abierto		
O	18	14/10/2025	28/10/2025:Se evidencia que almacenan carnes junto a perejil y cerdo junto a arvejas generando contaminación cruzada		X	Abierto		
O	21	14/10/2025	28/10/2025:El pre-alistamiento de alimentos no se realiza aplicando los pasos de pesado de los alimentos, faltaban 7.5 kilos de ensalada los cuales fueron completados durante el servicio		X	Abierto		

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	22	14/10/2025	28/10/2025:Se evidencia que implementan el instructivo: preparación de alimentos	X		Cerrado		
O	24	14/10/2025	28/10/2025:Se evidencia que no garantizan temperaturas de seguridad Peto T1:61.1°C y Ensalada de lechuga, Tomate y cebolla T2:8,4°C		X	Abierto		
O	35	14/10/2025	28/10/2025:Se evidencia que el personal manipulador cuenta con petos plasticos en buen estado, sin embargo no realizan recambio de menaje portable para la entrega de raciones de consumo en casa, ademas estaban utilizando peto plastico en lugar de peto de tela en el area caliente		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JAIRO RAMIREZ	NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramirez	Neila
Firma	Firma
1.022.369.830	1.030.956.611
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA 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: FI-P-PES-28 | Versión: 3 | Fecha: Marzo 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)	28/10/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY	396	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113771-CCCP 06-002	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	NEILA ORTIZ LUGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	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																		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	PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	287	304	276	280	302	300	288	286	315	279	270	280	277	266	250	266	270	277	280	290	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	113	102	104	112	111	107	106	117	103	100	104	103	99	93	99	100	103	104	107		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	180	164	149	157	165	165	172	153	172	161	168	155	155	160	165	180	170	173	166	165	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	102	93	98	102	102	107	95	107	100	104	96	96	99	102	112	106	107	103	102		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	58	68	67	63	89	78	77	73	74	79	80	76	72	70	70	80	80	75	75		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	79	93	92	86	122	107	105	100	101	108	110	104	99	96	96	110	110	103	103		
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	82	85	94	89	96	70	82	83	83	83	73	74	80	84	83	80	76	75	86		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	96	100	111	105	113	82	96	98	98	98	86	87	94	99	98	94	89	88	101		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	1	1	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	61	73	64	74	70	60	70	61	70	68	71	63	69	70	72	72	73	70	69	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	84	88	106	93	107	101	87	101	88	101	99	103	91	100	101	104	104	106	101	100		
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	304	328	315	323	327	306	327	319	297	317	315	320	320	312	300	311	302	310	320	311	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	109	105	108	109	102	107	106	99	106	105	107	107	104	100	104	101	101	107	104		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	84	85	81	87	81	84	85	84	81	84	90	83	83	80	83	80	79	84	80	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	100	101	96	104	96	100	101	100	96	100	107	99	99	95	99	95	79	100	95		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		

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

OBSERVACIONES:MENÚ:20 , SEMANA:4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Jairo Ramirez	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Neila
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	JAIRO RAMIREZ	NOMBRE:	NEILA ORTIZ LUGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.022.369.830	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.052.956.611
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-249 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 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:	**KR 13 51 68 SUR**	TELÉFONO:	**6014566076**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**28/10/2025**	OPERADOR:	**FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO - FUNGEINCO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: MENÚ:20 , SEMANA:4

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: **NEILA ORTIZ LUGO**	NOMBRES Y APELLIDOS: **JAIRO RAMIREZ**

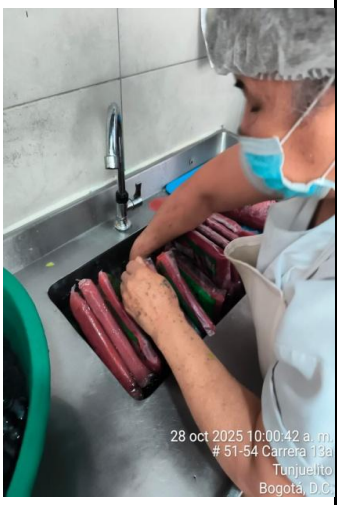
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA		**DIA**	28	**MES**	10	**AÑO**	2025
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO							
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 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: 19			**No de Variable: 23**				
Se evidencia ensalada almacenadas sin tapas			Se evidencia al inicio del servicio jugos con granizado				

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: **43**

28/10/2025: Se continúa evidenciando inadecuada implementación del PSB, la desinfección de pulpas y lavado de carnes en el lavadero de menaje





No de Variable: **24**

28/10/2025:Se evidencia que no garantizan temperaturas de seguridad Peto T1:61.1°C y Ensalada de lechuga, Tomate y cebolla T2:8,4°C

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 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
NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos
1050956611
Cédula de Ciudadanía