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: 29 / 11 / 2025 Hora Inicio: 9:00am Hora Finalización: 4:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7966-2025 Nombre Asociado: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano - Fungenco

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: 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: 402 Total Asistencia del Día: 355 Total Histórico de Asistencia: 67959

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	Platano	11,5	11,5
Cereal			
Verdura o ensalada	Espinaca Fresca	34,2	34,3
	Mango Mrey		
	C. Leche		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Lulo	28,8	29
	Azúcar	2,4	2,5
Postre	Manzana	19,3	19,0
	Queso	20,8	21,4

(8 X 2,5) + 1,4

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 08 Mes 11 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Día 10 Mes 11 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 08 Mes 11 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 08 Mes 11 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 21 Mes 06 Año 2025 **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 [X] NC [ ] NA [ ] Socialización SDIS 13/11/2025	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 08 Mes 11 Año 2025 Nuevos = 3.	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 94,5 % **Fecha:** Día: 12 Mes: 05 Año: 2025 **Nº Acta:** A5025074916 **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 [ ] NC [X] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Carnes Cajicá	04/06/2025	Favorable	15/06/2021
Carne	Carnes Cajicá	04/06/2025	Favorable.	15/06/2021
Leche	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	RSA0065012018
Queso	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	RSA0011634 2021
Yogurt	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	RSA0017125 2022
Helado	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	\
Crema de leche	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	\
Huevos	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	\
Pescado	Freomar	25/02/2025	Favorable con Rq	\
Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	Favorable.	\

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	BIV427	06/06/2025	Favorable
Pescado	Freomar	CSU577	07/04/2025	Favorable
Carne	Carnes Cajicá	BIV427	06/06/2025	Favorable
Leche	Mauro	BUV175	10/04/2025	Favorable
Queso	Mauro	BUV175	10/04/2025	Favorable
Yogurt	Mauro	BUV175	10/04/2025	Favorable
Helado	Mauro	BUV175	10/04/2025.	Favorable
Crema de leche	Mauro	BUV175	10/04/2025	Favorable
Huevos	Mauro	NNV281	04/02/2025	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	622809	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 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sancocho	77,6	69.4
Cereal	Arroz con zanahoria	81,0	79,2
Proteína	Carne en salsa criolla	72,0	80,2
Ensalada o Verdura	Espinaca, pera, mango, miel	6,0	5,8
Tubérculo o Plátano	\	\	\
Bebida de Fruta	Jugo de lulo	4,2	5,8
Postre	Manzana con queso doble C.	6,0	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 periodo 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 [ ] Aprobados 20
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 [ ] 24/11/2025
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 ☒ NC ☐ NA ☐ Cultura de inocuidad alimentaria

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Julret Marcela Estasio	10/11/2025
2	Leonor Caina	10/11/2025
3	Edilma Reyes	10/11/2025
4	Rodrigo Mendoza	10/11/2025
5	Liliana Blanco	10/11/2025
6	Alba Niño	10/11/2025
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 ☒ NC ☐ NA ☐ → Definitivo por Liliana Blanco

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Juan Martinez (Reemplazo	12/11/2025
2	Julret Marcela Estasio	10/05/2025
3	Leonor Caina.	04/04/2025
4	Edilma Reyes	04/07/2025
5	Rodrigo Mendoza	02/05/2025
6	Alba Niño	02/05/2025
7	Paola Ramos (Auxiliar)	02/05/2025
8	Tairo Ramirez (Responsable)	09/08/2025
9	Yolanda Acosta Burgos (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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 [X] NC [ ] 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 [ ] 05/11/2025	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	128	128	
1:00 p. m.	296	296	
2:00 p. m.	329	350	
3:00 p. m.	355	355	
3:30 p. m.	\	\	
Total	\	\	

V.4 No aplica, se suministrará menú especial en diciembre 125.
V.32. Para las tomas realizadas en noviembre, presentó conformidad en frotis de manos y materia prima (Pulpa), pendiente resultados de superficies, producto terminado.
V.33 No aplica, no se requirió acciones correctivas.
V.34 No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos.
V46. No aplica, no se ofertó aporte económico adicional

Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguna - Jairo Ramírez Mayora - cc. 1022369830 - Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	Se evidencia que el rotulo de la pechuga de pollo, no declara el nombre del proveedor y los datos del mismo, adicional, la abreviatura de fecha de vencimiento, no es acorde a lo requerido en la normatividad vigente.	Proxima visita
O	16	Se evidencia que el saldo mes en el formato de control de entradas y salidas, refiere cero "0", cuando en bodega, presenta existencias de pulpas, aborratos, pescado y frutas, adicional, no presenta remisiones o facturas de los alimentos que ingresaron hoy 29 de noviembre, en la mañana.	Próxima visita.
O	22	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el instructivo de preparación de alimentos, dado que se debrá realizar la coccion del plátano verde para el suncacho en olla de presión, para luego agregr adicionarlo a la sopa ya preparada. y garantizar la cantidad requerida	Próxima visita
O	35	Se evidencia manipulador de alimentos portando collar, adicional, se observa una bolsa de tocino debajo de un mesón, en contacto con el piso, por otro lado, al interior de formado, no se realiza una adecuada, separacion fisica o especial, para procesar carne y fruta, generando riesgo de contaminacion cruzada.	Proxima visita.
O	39.	Se evidencia estanteria de alimentos con presencia de oxido, cuchillo de cocina deteriorado.	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
O	1	14/10/2025	29/11/2025- No se aplica adecuada planificación alimentaria, durante la preparación y servida de alimentos, dado que siendo las 2:00pm, se requiere preparar adicional de carnes, faltando en fila aproximadamente 20 personas y 50 beneficiarios por asistir, asi mismo, el arroz con zanahoria se agota a las 2:15, por lo cual se debio preparar para completar el suministro.		X	Abierto	X	
R	2	22/08/2025	29/11/2025- De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas se ajustan al rango de tolerancia, para las preparaciones menú 24.	X		cerrado		
O	18	14/10/2025	29/11/2025: Se evidencia alimentos almacenados en refrigeración y congelación de forma adecuada.	X		cerrado		
O	21	14/10/2025	29/11/2025- Se evidencia durante la jornada que no se utiliza tablas de picar acorde al código de colores: Blanco para queso, cuando esta es utilizada para carnes, azul, para pulpas, la cual se utiliza		X	Abierto	X	

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jairo Ramírez Mendoza	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramírez M	Andrea Vargas L
Firma	Firma
1022369830	52 202 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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
			para tubérculos.					
O	24	14/10/2025	29/11/2025- Se garantiza durante el suministro menú 24, temperatura de seguridad.	X		cerrado		
R	43	25/09/2025	29/11/2025 - Se evidencia que se realiza adecuado procedimiento para la desinfección de pulpa, queso y fruta, adicional, áreas en aceptables condiciones de aseo.	X		cerrado		
O	13	20/11/2025	29/11/2025: NO se adquiere alimentos completos para el suministro del día siguiente menú de 01/12/2025: Falta 34,3gg de carne de res, 25,4 ug de papa criolla. 4 ug de arveja; 5ug de habichuela y cebolla larga.		X	abierto		
O	25	20/11/2025	29/11/2025- Se evidencia que se realiza entrega completa de cubierto y servilleta.	X		cerrado		
O	29	20/11/2025	29/11/2025- Se evidencia que se mantiene disponible condimentos en el área de distribución	X		cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jairo Ramirez Menjura	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramirez M	Andrea Vargas
Firma	Firma
1072369830	52 202 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	ABRAHAM LINCOLN	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	29/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	310 (Mayores de 14 años)	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113771 CCCP 06 002	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	24				

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	RESULTADO NO CUMPLE
MAYOR DE 14 AÑOS	20	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	73	80	75	88	73	80	80	80	80	73	77	80	73	80	75	80	74	74	71	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**89**	**100**	**110**	**103**	**121**	**100**	**110**	**110**	**110**	**110**	**100**	**105**	**110**	**100**	**110**	**103**	**110**	**101**	**101**	**97**		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	185	148	150	164	166	155	159	152	151	162	157	163	163	168	167	161	168	169	162	166	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**115**	**92**	**93**	**102**	**103**	**96**	**99**	**94**	**94**	**101**	**98**	**101**	**101**	**104**	**104**	**100**	**104**	**105**	**101**	**103**		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS, CREMA DE LECHE Y MIEL	ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS, CREMA DE LECHE Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	92	91	78	77	91	88	86	78	79	85	87	79	82	90	83	88	72	91	84	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**89**	**108**	**107**	**92**	**91**	**107**	**104**	**101**	**92**	**93**	**100**	**102**	**93**	**96**	**106**	**98**	**104**	**85**	**107**	**99**		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	256	328	364	301	318	316	316	278	303	330	326	326	300	301	313	288	350	282	278	300	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**85**	**109**	**121**	**100**	**106**	**105**	**105**	**93**	**101**	**110**	**109**	**109**	**100**	**100**	**104**	**96**	**117**	**94**	**93**	**100**		
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	1		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	92	90	80	85	80	82	86	80	89	77	89	84	76	83	80	83	84	82	73	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**110**	**110**	**107**	**95**	**101**	**95**	**98**	**102**	**95**	**106**	**92**	**106**	**100**	**90**	**99**	**95**	**99**	**100**	**98**	**87**		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
				0	CALIFICACIÓN																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES: SEMANA 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Jairo Ramirez Menjura	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Jairo Ramirez Menjura	NOMBRE:	ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1022369830	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.202.371
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113771-CCCP 06-002 Abraham Lincoln		
DIRECCIÓN:	KR 13 51 68 Sur	TELÉFONO:	3115186406
FECHA (dd/mm/aaaa):	29/11/2025	OPERADOR:	Fangelco

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res en salsa criolla en trozos	Carne de res en salsa criolla en trozos	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada fresa mango en trozos espinaca, c de leche y miel	Ens. de espinaca, fresa, mango en trozos c. de leche y miel	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sancocho	Sancocho	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Morcilla en trozos con queso doble crema	Morcilla en trozos con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de lulo.	Jugo de lulo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Tubérculo incluido en el sancocho	Tubérculo incluido en el sancocho	1						3	
		2							
		3							

OBSERVACIONES:: Semana 4

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Forgas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Forgas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Jairo Ramirez M

NOMBRES Y APELLIDOS: Jairo Ramirez Menjora

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**	29	**MES**	11	**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











Variable: 1 Descripción: 29/11/2025: No aplica adecuada planificación alimentaria, durante la preparación y servido de alimentos, dado que, siendo las 2: 00 pm, se requiere preparara adicional de carne, faltando en fila, aproximadamente 20 personas y 50 beneficiarios por asistir, así mismo, el arroz con zanahoria, se agota a las 2:15 pm, por lo que se dio preparar para completar el suministro.	Variable: 21 Descripción: 29/11/2025: Se evidencia durante la jornada que no se utiliza tabla de picar acorde al código de colores: Blanca para queso, cuando esta se utiliza para carnes; azul, para pulpas, la cual se utiliza para tubérculos.

	  
Variable: 12 Descripción: Se evidencia que rotulo de la pechuga de pollo, no declara el nombre del proveedor y los datos del mismo, adicional, la abreviatura de fecha de vencimiento, no es acorde a lo requerido en la normatividad vigente.	Variable: 35 Descripción: Se evidencia manipulador de alimentos portando collar, adicional, se observa una bolsa de tocino, debajo de un mesón, en contacto con el piso, por otro lado, al inicio de jornada, no se realiza adecuada separación física o espacial, para procesar carne y fruta, generando riesgo de contaminación.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 24

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

Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía