ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 11

Fecha de Visita	02	03	2026	Hora Inicio	8:30 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **9429-2025** Nombre Asociado: **FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONTRUYENDO SENTIDO HUMANO - FUNGEINCO**

Nombre Comedor Comunitario : **123050 COMEDOR COMUNITARIO LA ROCA**

Fecha Inicio Operación: **1/10/2025** Fecha Final Operación: **15/05/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **EVELIN DAYANA SANCHEZ ROJAS**

2. Ubicación

Localidad: **SAN CRISTOBAL** Barrio: **VITELMA** Dirección: **CLL 6B BIS SUR 5-29 ESTE**

Tel: **601 4660778** Cel **300 6609799** Correo Electrónico: VITELMA9429-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **200** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **196**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **190** Total Asistencia del Día: **182** Total Histórico de Asistencia: **18293**

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 [X] 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	FIDEOS	2	2
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	ESPINACA	6,1	6,1
	MANGO	4,4	4,4
	MANZAMA	4,4	4,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	POLLO-PECHUGA	16,7	16,7
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	YUCA	12,3	13,3
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	GUANÁBANA	13	14
	LECHE	40,8	41
Postre	BANANO	7,8	8
	YOGURT	9,6	10

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 21 Mes 2 Año 2026 **Fecha Estandarización:** Día 21 Mes 2 Año 2026 **Fecha de Procedimiento:** Día 21 Mes 2 Año 2026 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 21 Mes 2 Año 2026	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 23 Mes 9 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __ Mes __ Año __ **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 20 Mes 2 Año 2026	C [ ] NC [X] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 20 Mes 2 Año 2026 Toma masiva a 92 participantes Toma talla y peso a 9 participantes nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [X] 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:** FAVORABALE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 83,5% **Fecha:** **Día:** 11 **Mes:** 10 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02E 795267 **Hospital / Subred:** CENTRO ORIENTE	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**CARNES CAJICA**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**15/06/2020**
Carne	**CARNES CAJICA**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**15/06/2020**
Leche	**ALKOSTO**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-006501-2018**
Queso	**ALKOSTO**	**4/06/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**RSA-0011634-2021**
Yogurt	**ALKOSTO**	**4/06/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**RSA-0012976-2021**
Helado	**ALKOSTO**	**4/06/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**------**
Crema de leche	**ALKOSTO**	**4/06/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**------**
Huevos	**ALKOSTO**	**4/06/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**------**
Pescado	**FRESMAR**	**21/05/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**------**
Pulpas	**HORTY PULPAS**	**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 [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	**ALKOSTO**	**JKV 731**	**2/09/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**ALKOSTO**	**JKV 731**	**2/09/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**ALKOSTO**	**JKV 731**	**2/09/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**ALKOSTO**	**JKV 731**	**2/09/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**ALKOSTO**	**JKV 731**	**2/09/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**ALKOSTO**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**FAVORABLE**
Pulpas	**HORTY PULPAS**	**GZZ 809**	**17/03/2025**	**FAVORABLE**

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C [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 [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] NC [X] 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	SOPA DE FIDEOS	78,4	72,5
Cereal	ARROZ ATOMATADO	80,1	82,5
Proteína	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	77,5	71,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	8,5	13,3
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	44,6	67,4
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANÁBANA	4,5	5,5
Postre	BANANO CON YOGURT	8,3	5,5

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 [ ] 2/03/2026
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 [ ] NC [X] 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	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] TEMA: Contaminación de alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	MONICA SANCHEZ TRUJILLO	21/02/2026
2	MARBY VANESSA PATIÑO	21/02/2026
3	MARIA ALEJANDRA CÁRDENAS GALIANO	21/02/2026
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MONICA SANCHEZ TRUJILLO	2/05/2025
2	MARBY VANESSA PATIÑO	8/01/2026
3	MARIA ALEJANDRA CÁRDENAS GALIANO	25/08/2025
4	EVELIN DAYANA SANCHEZ (RESPONSABLE)	17/05/2025
5	ANGÉLICA MARIA ARRIAGA (NUTRICIONISTA)	3/08/2025
6	CESAR AUGUSTO LAVERDE (AUXILIAR)	27/06/2025
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 5 Mes 11 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 10 Mes 10 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 21 Mes 2 Año 2026	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	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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 30 Mes 10 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 [X] NA [ ]

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	40	45	
1:00 p. m.	102	105	
2:00 p. m.	___	____	
3:00 p. m.	182	182	
3:30 p. m.	182	182	
Total	182	182	

Se realiza intercambio de fruta para postre, se entrega banano a cambio de fresa.

Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria

La Nutricionista del asociado no asistió a la mesa PDA, convocada por SDIS el 13/02/2026, se hará seguimiento en próxima visita.

Variable 33 NA. El laborartorio toma muestras el día de hoy

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Evelin Dayana Sanchez R.
ENF
1007105885.
Responsable del servicio
Sin comentarios

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que el servicio inicia a las 11:00 am por demora en la preparación del sorbete y la ensalada, adicionalmente las materias primas, yuca, mango, espinaca, banano para las preparaciones del menú de hoy, llegaron sobre las 9:30 am. Se observa que el día de hoy se realiza intercambio de fruta para postre, se entrega banano a cambio de fresa, sin tener en cuenta que en la semana no debe repetirse fruta.	Próxima visita
O	10	Se evidencian canalizaciones con fecha 14/02/2026 y la socialización fue realizada el 20/02/2026, adicionalmente se debe verificar las canalizaciones entregadas vs la base enviada por SDIS	Próxima visita
O	12	Se evidencia fecha de vencimiento de miel de abejas en rotulo del envase, siendo no conforme según la Resolución 5109 de 2005	Próxima visita
O	35	Se evidencia que se realiza pre alistamiento de yuca en la misma área donde se prealista manzana para la ensalada, pudiendo generar contaminación cruzada..	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	20	13/11/2025	02/03/2026: Se evidencia que las materias primas se encuentran en óptimas condiciones de calidad	X		CERRADO		
R	22	13/11/2025	02/03/2026: Se evidencia que no se realiza el proceso de descongelación del pollo según lo estipulado en anexo técnico, se encontró sumergido en un recipiente con agua. Se genera requerimiento Nivel 1		X	ABIERTO		X
R	11	16/10/2025	02/03/2026: Continúa evidenciándose recubrimiento parcial en mesón de lavado , dado que alrededor del lavaplatos, parte baja, falta cubrir. Se mantiene Requerimiento Nivel 1		X	ABIERTO		
R	39	16/10/2025	02/03/2026: En mesón de mampostería se realiza recubrimiento parcial mediante instalación de baldosas, pero alrededor del lavaplatos se observa, espacios. Se mantiene Requerimiento Nivel 1		X	ABIERTO		
R	2	16/10/2025	02/03/2026: No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo mayores de 14 años en proteína y tubérculo. Se genera requerimiento Nivel 2		X	ABIERTO		
R	46	4/11/2025	02/03/2026: Se evidencia que se ajusta información de guías alimentarias Realizan dos videos mas del correcto lavado de manos en el mes de febrero; sin embargo fecha de canalizaciones del 14/02/2026 no es coherente con la fecha de verificación 27/02/2026, no se realiza seguimiento a las canalizaciones, así como tampoco concejería en alimentación saludable . Se genera Requerimiento Requerimiento Nivel 3		X	ABIERTO		
O	6	18/12/2025	02/03/2026: Se evidencia que la nutricionista del asociado realiza la cualificación de la señora MARIA ALEJANDRA CÁRDENAS GALIANO.	X		CERRADO		
O	7	18/12/2025	02/03/2026: La nutricionista del asociado Angélica María Arriaga, no asiste a la sensibilización en vigilancia nutricional realizada el 17/02/2026. Se genera Requerimiento		X	ABIERTO	X	
O	41	18/12/2025	02/03/2026: Se realizó fortalecimiento Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos a la señora MARIA ALEJANDRA CÁRDENAS GALIANO.	X		CERRADO		
O	24	16/01/2026	02/03/2026: No se garantiza la temperatura de seguridad para la ensalada, yogurt y yuca en primera toma y ensalada en segunda toma. Se genera requerimiento		X	ABIERTO	X	
O	28	16/01/2026	02/03/2026: Se evidencia que las características organolépticas de todas las preparaciones son conformes de acuerdo con la calidad esperada.	X		CERRADO		
O	13	17/02/2026	2/03/2026: Se evidencia que no se adquiere materias primas para mínimo dos (2) días de operación, sobre las 9:30 am llegan al comedor las materias primas, yuca, mango, espinaca, banano para las preparaciones del menú de hoy; adicionalmente no se cuenta con la carne molida para el día de mañana. Segunda observación		X	ABIERTO		
O	16	17/02/2026	2/03/2026: Se evidencia que los formatos de entradas y salidas y recepción de materias primas se encuentran actualizados y las cantidades registradas coinciden con las existencias reales.	X		CERRADO		
O	32	17/02/2026	2/03/2026: Se evidencia no conformidad en resultados de muestra de frotis de manos tomada el 19/01/2026, con recuento de mohos y levaduras por fuera del límite permitido. Se mantiene en seguimiento		X	ABIERTO		

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera R R

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Evelin Dayana San	LUCIA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1006710588	52 101 444
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.

Scanned with CamScanner

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:	SAN CRISTÓBAL	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	123050 -COMEDOR COMUNITARIO- LA ROCA		
DIRECCIÓN:	CLL 6B BIS SUR 5-29 ESTE	TELÉFONO:	601 4660778
FECHA (dd/mm/aaaa):	2/03/2026	OPERADOR:	FUNDACION GESTORA INTEGRAL CONTRUYENDO SENTIDO HUMANO -FUNGEINCO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE GUANÁBANA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
FRESA CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Evelyn Daryana Sanchez P.

Scanned with CamScanner

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 I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SAN CRISÓBAL	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	LA ROCA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	2/03/2028
COBERTURA ATENDIDA HOY:	154	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123050	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	7	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	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	13	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	260	274	289	288	244	268	304	256	275	256	271	280	247									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	101	107	106	90	99	113	95	102	94	100	104	91								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	165	178	160	164	170	164	173	175	192	180	173	159	163									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	111	99	102	106	102	107	109	119	116	107	99	101								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	79	89	78	95	73	78	74	80	85	86	80	80									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	122	108	95	104	130	100	107	101	110	116	118	110	110									1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	1	3	3	3	3	1	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	93	77	81	83	91	89	83	83	79	79	93	96									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	109	91	95	98	107	81	98	98	93	93	109	113								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	33	41	40	35	32	40	24	34	33	38	34	35									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	121	100	124	121	106	97	121	73	103	100	115	103	106									1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	3	1	1	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE GUANÁBANA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	290	286	270	299	282	297	298	291	299	303	311	310	315									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	95	90	100	94	99	99	97	100	101	104	103	105								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESA CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	73	90	86	78	82	77	74	78	80	83	90	91									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	87	107	105	93	98	92	88	93	95	99	107	108								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	1	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Evelin Reyes Sanchez
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1007205882
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.101.444
CARGO: Contratista-Apoyo a la Supervisión

Scanned with CamScanner

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	02	MES	03	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123050 -COMEDOR COMUNITARIO- LA ROCA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9429-2025

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

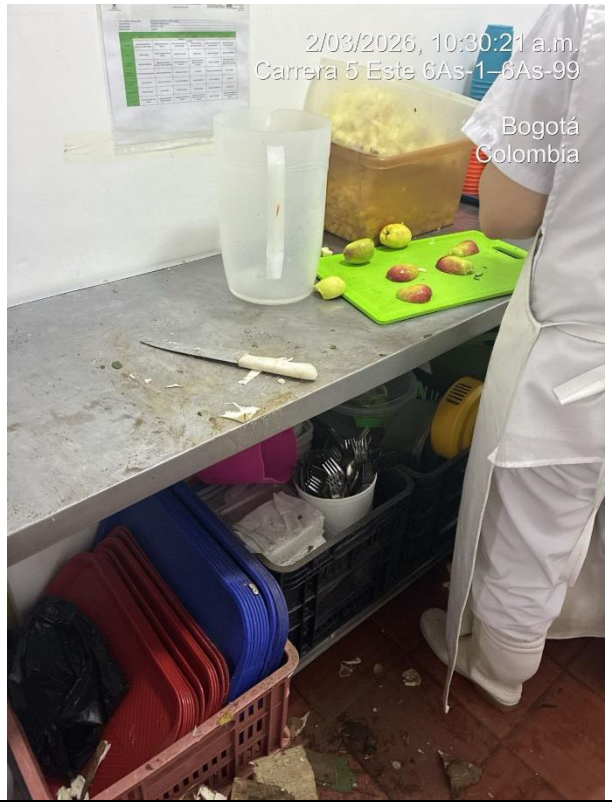
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 22
Descripción: 02/03/2026: Se evidencia que no se realiza el proceso de descongelación del pollo según lo estipulado en anexo técnico, se encontró sumergido en un recipiente con agua. Se genera requerimiento Nivel 1



Variable 12
Descripción: Se evidencia fecha de vencimiento de miel de abejas en rotulo del envase, siendo no conforme según la Resolución 5109 de 2005

	
Variable 35 **Descripción:** Se evidencia que se realiza pre alistamiento de yuca en la misma área donde se pre alista manzana para la ensalada, pudiendo generar contaminación cruzada..	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 7**

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

Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía