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: 04 | 11 | 2025 — Hora Inicio: 8:50 am — Hora Finalización: 4:30 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9429-2025 — Nombre Asociado: Fundación Gestora Integral Construyendo Sentido Humano - Fungeroco

Nombre Comedor Comunitario: 123050-CCCP 04-011 Vitelma

Fecha Inicio Operación: 01/10/2025 — Fecha Final Operación: 28/02/2026

Nombre Responsable del Servicio: Eva López Lanchero.

2. Ubicación

Localidad: San Cristobal — Barrio: Vitelma. — Dirección: Calle 6 B Bis 5 29 Este.

Tel: 6014660778 — Cel.: 3006609799 — Correo Electrónico: vitelma9429-2025@outlook.com.

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 142

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 135 — Total Asistencia del Día: 125 — Total Histórico de Asistencia: 2941

Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [ ] NC [X] NA [ ]
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			
	Margarina	0,7	0,7

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina	Pescado	12,1	12,1
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mango	9,8	10
	Azucar.	0,8	0,8
Postre	Banano	7,0	7,3
	Queso D	6,7	6,3

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 29 Mes 10 Año 2025 (8:30) **Fecha: Estandarización**: Día 30 Mes 10 Año 2025 (10:30) **Fecha Procedimiento:** Día 30 Mes 10 Año 2025 (7:30) 30 10 2025 (8:30) **Fecha Recepción-Criterios**: Día 29 Mes 10 Año 2025 (9:30)	C ☐ 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 29 Mes 09 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día \ Mes \ Año \ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día \ Mes \ Año \	C ☒ NC ☐ NA ☐	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 23 Mes 10 Año 2025 - 84 Tomas.	C ☒ NC ☐ NA ☐
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable con Rq **Porcentaje de Cumplimiento:** 83,5 % **Fecha:** Día: 11 Mes: 10 Año: 2025 **Nº Acta:** 0502 E 795 267 **Hospital/Subred:** Centro Oriente.	C ☐ NC ☒ NA ☐

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. *Compra de Alimentos*

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

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Carnes Cajicá	04/06/2025	Favorable	15/06/2020
Carne	Carnes Cajicá	04/06/2025	Favorable	15/06/2020
Leche	Alwosto	04/06/2025	Favorable con RQ	\
Queso	Alwosto	04/06/2025	Favorable con RQ	\
Yogurt	Alwosto	04/06/2025	Favorable con RQ	\
Helado	Alwosto	04/06/2025	Favorable con RQ	\
Crema de leche	Alwosto	04/06/2025	Favorable con RQ	\
Huevos	Alwosto	04/06/2025	Favorable con RQ	\
Pescado	Freamar	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	BIV 427	06/06/2025	Favorable.
Pescado	Freamar	CSQ 577	07/04/2025	Favorable
Carne	Carnes Cajicá	BIV 427	06/06/2025	Favorable
Leche	Alwosto	LJT 675	21/01/2025	Favorable
Queso	Alwosto	LJT 675	21/01/2025	Favorable
Yogurt	Alwosto	LJT 675	21/01/2025	Favorable
Helado	Alwosto	LJT 675	21/01/2025	Favorable
Crema de leche	Alwosto	LJT 675	21/01/2025	Favorable
Huevos	Alwosto	NNV 281	04/02/2025	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	622805	17/03/2025	Favorable.

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C ☐ NC ☒ NA ☐

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos 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 [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 [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	Avena	82,8	75,6
Cereal	Arroz Blanco	81,9	70,3
Proteína	Mojarra dorada (Filete)	75,8	70,6
Ensalada o Verdura	Calabaza guisada arveja verde	76,8	71,2
Tubérculo o Plátano	Papa sin cáscara cocida - perejil	79,3	71,2
Bebida de Fruta	Jugo de mango	-1,6	4,5
Postre	Banano con queso doble crema	-2,4	4,6

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 10 Aprobados.
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 [ ] 17/10/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Morleny Saroza	31/10/2025
2	Jenny Katherine Ortiz	31/10/2025
3	María Alejandra Cardenas.	31/10/2025
4		
5		
6		
7		
8		
9		

Protocolo de lavado de manos

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	Jenny Katherine Ortiz	14/10/2025.
2	Morleny Saroza	09/05/2025
3	María Alejandra Cárdenas.	25/08/2025
4	Eva López Lancheros (Responsable)	17/05/2025
5	Cesar Augusto Laverde (Auxiliar).	27/06/2025.
6	Angelica María Arroga (Nutricionista).	03/08/2025.
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 \ Mes \ Año \ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 10 Mes 10 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día \ Mes \ Año \	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:** Dia 30 Mes 10 Año 2025 CIMA 'Favorable'	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo 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 [ ] NC (NA) [X]	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 [ ]

Capitulo 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 [ ]

Capitulo 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	32	32	
1:00 p. m.	95	95	
2:00 p. m.	117	117	
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	125	125	
Total	\	\	

V.4 No aplica, se suministrará menú especial en diciembre/25.
V.7 Responsable del servicio, refiere que la nutricionista asistió a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional el 30/10/2025, pendiente listado de asistencia, la cual se verificará en próxima visita.
V.10 No aplica, dado que el comedor inicia operación el 01/10/2025
V.32 Tomas realizadas en octubre/25: Presentó conformidad en producto terminado (Proteína, ensalada), agua potable. Responsable del servicio manifiesta, pendiente resultados de materia prima. (Leche).
V.33 No aplica, no se requirió acciones correctoras.
V.34 No aplica, no se presento eventos epidemiológicos
V.40. Mantenimiento preventivo proyectado para diciembre/25, equipo de computo, estufa
V41. –
V.41 Se programó fortalecimiento en PDA, por parte de la SDIS, se verificará en próxima visita asistencia.
V45 No aplica, se encuentra dentro de la temporada

Se socializa acta de visita, la responsable del servicio toma escáner.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El asociado solicita se imparta proceso de capacitación para el adecuado diligenciamiento de los mismo lo anterior que se han establecido diferentes maneras de digenciamiento y entrega de formatos que no han sido socializados para el presente convenio.

Responsable

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	24	Se evidencia para la primera toma, de temperatura, no se encuentra dentro de los rangos! (4+/- 2°C) ! Jugo de mango -1,6°C y queso doble crema -2,4°C	Próxima visita
R	46	No presenta plan de trabajo de acuerdo a los lineamientos y tiempos establecidos por la SDIS, a los 30 días calendario, contados a partir de la fecha de acta de inicio	Inmediato.

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

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	11	16/10/2025	04/11/2025- No se cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en visita del 11/10/2025: 1.2 Espacio abierto y entrada de luz, entre puerta y piso al ingreso del comedor; 1.3 Espacio abierto y entrada de luz, entre puerta y piso al ingreso del comedor, No se observa ventilación adecuada en área de proceso; 1.4 mesón de lavado no cuenta con recubrimiento sanitario en parte baja; 2.1 Se observa signos de corrosión en láminas laterales de estufa industrial y ángulos de entrepaños área de proceso; desprendimiento de pintura en superficie estufa industrial (3 observación).		X	abierto		
O	6	16/10/2025	04/11/2025- Se realiza la evaluación al talento humano el 29 y 30 de octubre/25, sin embargo, no se valida estandarización de utensilios y porciones de servido, dado que el gramaje, estandarizado del arroz y yuca frita, no concuerda con la minuta patrón; para el grupo de edad de 9 a 13 años; con respecto a minuta patrón el material de apoyo, no corresponde a información para este convenio. (3 observación)		X	abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Eva López Sanchez Nombres y Apellidos	Andrea Vargas Lozano Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20716371 Cédula de Ciudadanía	52 202 371 Cédula de Ciudadanía
Responsable Cargo	Apoyo a la Supervisión 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
O	12	16/10/2025	04/11/2025- Se evidencia aún etiqueta del proveedor de carne, pollo "carne cajicá", se desprende facilmente del empaque, adicional, refiere como temperatura de conservación en congelación. 0 a 20°C, por otro lado, la carne procesada, para sopas, no cuenta con rotulo individual o que se 'frq' marque para cada bolsa; el rotulo refiere un peso del 0,3 kg, cuando al realizar el peso, presentó 0,5 kg (3 observaciones)		X	abierto		
O	39	16/10/2025	04/11/2025- Aún no se ha instalado el extractor de aire, estufa industrial, presenta signos de corrosión en láminas laterales y soportes, deterioro alrededor de las válvulas; oxido en angulos de entrepaños superiores área de preparación, mesón de lavado en mampostería, no cuenta con recubrimiento parte baja; desprendimiento de pintura en soporte de estufas, adicional, faltan 140 cucharas, solo cuentan con 60.		X	abierto		
O	14	16/10/2025	04/11/2025- No se evidencia en almacenamiento pollo marca Pimpollo, se cuenta con Carne Cajicá, el cual cumple con concepto	X		cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Eva Lopez Sanchez	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20716371	52702371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable	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
			sanitaria y autorización sanitaria					
O	2	16/10/2025	04/11/2025 - De acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia para el gramaje de proteína (3 observación).		X	abierto		
O	8	27/10/2025	04/11/2025 - Se evidencia soporte en físico de los listados de temas y antropometricos, realizados el 23/10/2025, con firma y matrícula profesional de la nutricionista.	X		cerrado		
O	16	27/10/2025	04/11/2025 - La información que registra en los remisiones, durante el proceso de recepción no, coincide con existencias para el tomate, pulpa de lulo.		X	abierto		
O	19	27/10/2025	04/11/2025 - Se evidencia en equipos de preparación alimentos preparados con protección	X		cerrado		
O	1	27/10/2025	04/11/2025 - Se observa durante el suministro, adecuado proceso de planificación	X		cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ena López L.	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20716371	52 702 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

Capitulo 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	35	27/10/2025	04/11/2025- Se evidencia durante la jornada, el personal cuenta con dotacion, conforme a la normatividad	X		cerrado		
O	43	27/10/2025	04/11/2025 - Se evidencia durante la jornada adecuados procedimientos de desprecion de fruta y pulpa	X		cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Eva López Sanchez	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
20710371	Andrea Vargas L
Firma	Firma
Eva López	52 202 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable	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 I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL:	Comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Vitelma	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	04/11/2025.
COBERTURA ATENDIDA HOY:	125	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123650 - CCCP 04-011	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	2

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor de 14 años	8	Filete de mojarra dorada	Filete de mojarra dorada	56g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	63	34	53	54	51	58	52														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	113	61	93	96	91	104	93														
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	1	3	1														1
Mayor de 14 años	8	Arroz Blanco	Arroz Blanco	161g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	159	151	145	148	151	165	166	165														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97	94	90	92	94	102	103	102													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor de 14 años	8	Calabaza guisada con arroz verde fresco y perejil	Calabaza guisada con arroz verde fresco y perejil	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	86	83	85	95	86	90	93														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	101	98	100	112	101	106	109													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3														
Mayor de 14 años	8	Papa sin cáscara cocida con perejil.	Papa sin cáscara cocida con perejil.	69g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	36	55	63	66	72	75	65	76														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	52	80	91	96	104	109	94	110													3	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3														
Mayor de 14 años	8	Sopa de avena.	Sopa de avena	270g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	273	279	243	284	262	289	286	225														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	103	90	105	97	107	106	83													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1														
Mayor de 14 años	8	Banano en trozos con queso doble crema	Banano en trozos con queso doble crema	84g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	71	65	79	110	92	94	75														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	84	77	94	131	110	112	89														1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	3	3	1														
Mayor de 14 años	8	Jugo de tomate de árbol	Jugo de mango	300g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	317	289	310	330	286	311	312	302														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	96	103	110	95	104	104	101													3	
					CALIFICACIÓN	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: Semana 1.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Eva López L.	NOMBRE:	Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	20716371.	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52 202 371
CARGO:	Responsable	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:	San Cristobal	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123050- CCCP 04-011 Vitelma.		
DIRECCIÓN:	Calle 6B Bis 5 29 Este.	TELÉFONO:	300 660 9799
FECHA (dd/mm/aaaa):	04/11/2025.	OPERADOR:	Fungenico

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Filete de mojarra dorada	Filete de mojarra dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa sin cascara cocida con perejil	Papa sin cascara cocida con perejil	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de avena	Sopa de avena.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Tomate de árbol.	Jugo de mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Bocado en trozos con queso doble crema.	Bocado 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		

OBSERVACIONES:: Semana 1- Menú 2.

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Elvia López

NOMBRES Y APELLIDOS: Elvia López Sanchez

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**	04	**MES**	11	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

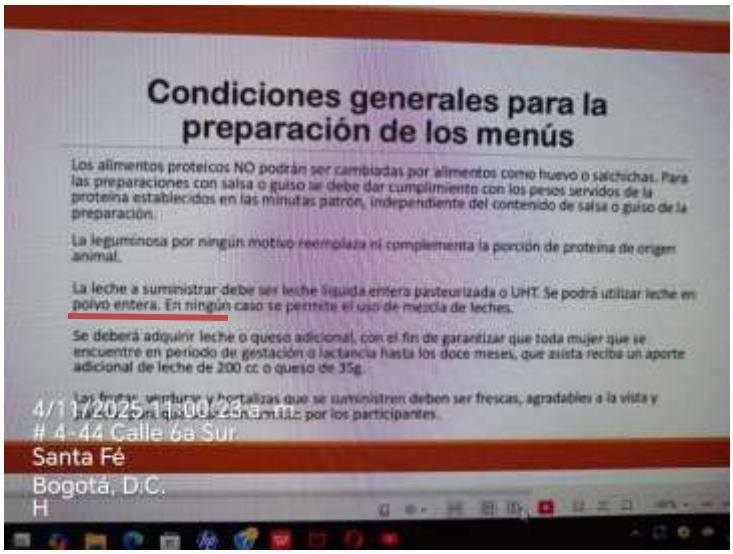
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123050- CCCP 04-011 VITELMA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9429-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable: 6

Descripción: 04/11/2025- Se realiza cualificación al talento humano el 29 y 30 de octubre/25, sin embargo, no se valida estandarización de utensilios y porciones servido, dado que el gramaje estandarizado del arroz y yuca frita, no concuerda con la minuta patrón, para el grupo de edad de 9 a 13 años; con respecto a minuta patrón, el material de apoyo, no corresponde a información para este convenio.

  	
Variable: 12 Descripción: 04/11/2025- Se evidencia aun etiqueta del proveedor de carnes, pollo “Carnes Cajicá”, se despende fácilmente del empaque, adicional, refiere como temperatura de conservación en congelación, 0 a 20°C, por otro lado, la carne fraccionada, para sopas, no cuenta con rotulo individual o que se marque para cada bolsa; el rotulo refiere peso de 0.3 kg, cuando al realizar el peso, presenta 0.5 kg.	Variable: 39 Descripción: 04/11/2025- Aún no se ha instalada el extractor de aire, estufa industrial presenta signos de corrosión en láminas laterales y soportes, deterioro alrededor de las válvulas; oxido en ángulos de entrepaños superiores área de proceso; mesón de lavado en mampostería, no cuenta con recubrimiento en parte baja; desprendimiento de pintura en soporte de estufas, adicional, falta 140 cucharas, solo cuentan con 60.





Variable: 24

Descripción: Se evidencia para la primera toma, la temperatura, no se encuentra dentro de los rangos (4 +/-2°C): Jugo de mango -1.6°C, queso doble crema -2.4°C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 2

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