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 10

Fecha de Visita	13	11	2025	Hora Inicio	8:45 AM	Hora Finalización	4:30 AM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9429-2025 Nombre Asociado: FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUEMANO- FUNGEINCO

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 LANCHEROS

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: 163

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 174 Total Asistencia del Día: 145 Total Histórico de Asistencia: 4082

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			
Cereal			
	MAYONESA	0,9	1
Verdura o ensalada	LECHUGA	4,6	6
	TOMATE	4,6	5
	CEBOLLA	4,5	5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE	15,4	16
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	MARACUYA	12,3	13
	AZUCAR	1	1
Postre	BANANO	10,5	10,9
	QUESO	8,5	8,6

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 _11__ Mes _11__ Año _2025___ **Fecha: Estandarización**: Día __11_ Mes _11__ Año __2025__ **Fecha Procedimiento:** Día _30__ Mes _10_ Año _2025___ **Fecha Recepción-Criterios**: Día _29__ Mes _10__ 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 _27__ Mes _09_ Año _2025__ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día _/__ Mes _/_ Año _/___ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __/__ Mes __/__ Año ___/___	C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización 18/06/2025	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 _23__ Mes _10__ Año __2025___ Masivo: 84 TOMAS	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 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 [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**CARNES CAJICÁ**	**04/06/2025**	**FAVORABLE**	**15/06/2020**
Carne	**CARNES CAJICÁ**	**04/06/2025**	**FAVORABLE**	**15/06/2020**
Leche	**ALKOSTO**	**04/06/2025**	**FAVARABLE CON REQUERIMIENTOS**	
Queso	**ALKOSTO**	**04/06/2025**	**FAVARABLE CON REQUERIMIENTOS**	
Yogurt	**ALKOSTO**	**04/06/2025**	**FAVARABLE CON REQUERIMIENTOS**	
Helado	**ALKOSTO**	**04/06/2025**	**FAVARABLE CON REQUERIMIENTOS**	
Crema de leche	**ALKOSTO**	**04/06/2025**	**FAVARABLE CON REQUERIMIENTOS**	
Huevos	**ALKOSTO**	**04/06/2025**	**FAVARABLE CON REQUERIMIENTOS**	
Pescado	**FRESMAR**	**25/02/2025**	**FAVARABLE CON REQUERIMIENTOS**	
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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**CARNES CAJICÁ**	**BIV427**	**06/06/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU577**	**07/04/2025**	**FAVORABLE**
Carne	**CARNES CAJICÁ**	**BIV427**	**06/06/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**ALKOSTO**	**LJT175**	**21/01/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**ALKOSTO**	**LJT175**	**21/01/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**ALKOSTO**	**LJT175**	**21/01/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**ALKOSTO**	**LJT175**	**21/01/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**ALKOSTO**	**LJT175**	**21/01/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**ALKOSTO**	**NNV281**	**04/02/2025**	**FAVORABLE**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**GZZ809**	**17/03/2025**	**FAVORABLE**

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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

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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [ ] 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).	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	80,1	70,2
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	84,4	83
Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	78,9	69
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	6	4,7
Tubérculo o Plátano	/	/	/
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYA	2	4,4
Postre	BANANO EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	6	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 [ ] NC [X] 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 [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ] PROTOCOLO LAVADO DE MANOS

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**MARLENY SORAZA**	**31/10/2025**
2	**JENNY KATHERINE ORTIZ**	**31/10/2025**
3	**MARIA ALEJANDRA CARDENAS**	**31/10/2025**
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**MARLENY SORAZA**	**14/10/2025**
2	**JENNY KATHERINE ORTIZ (Ausencia)**	**08/05/2025**
3	**MARIA ALEJANDRA CARDENAS**	**25/08/2025**
4	**EVA LOPEZ LANCHEROS (Responsable)**	**17/05/2025**
5	**CESAR AUGUSTO LAVERDE (Auxiliar)**	**27/06/2025**
6	**ANGELICA MARIA ARRIAGA (Nutricionista)**	**03/08/2025**
7	**LUZ AMPARO ESGUERRA (Reemplazo)**	**/**
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 [ ] NC [X] 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 _05_ Mes _11__ Año _2025___ **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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día _30__ Mes _10__ Año __2025__ CIMA- Favorable	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 [ ]	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

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	54	55	
1:00 PM	103	105	
2:00 PM	125	125	
3:00 PM	/	/	
3:30 PM	145	145	
Total	/	/	

V4 No aplica, se suministrará menú especial en el mes de diciembre/2025
V7 La responsable del servicio refiere que la nutricionista la señora Angelica María Arriaga, asistió el 30/10/2025, a la jornada de sensibilización en vigilancia nutricional, pendiente soporte de asistencia. No aplica, aún socialización del estado nutricional, dado que el comedor inicio operación el 01/10/2025.
V32 Resultados de las tomas microbiológicas realizadas en el mes de octubre/25, presentaron conformidad.
V33 No aplica, no se requirió acciones correctivas.
V34 No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos.
V41. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar la divulgación de PDA
Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios al presente documento.

Responsable
2071637

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	No aplica adecuada planificación alimentaria, dado que el servido de alimentos inicia a las 11:00 am, por demoras en los procedimientos de preparación de alimentos que no requerían cocción.	Próxima visita
O	5	Se evidencia que se utiliza para la preparación de la ensalada, salsa de mayonesa, en lugar de mayonesa, no acorde con los aspectos señalados en el análisis de aporte nutricional.	Próxima visita
R	20	Se evidencia 2.75 kg de tomate en condiciones no conforme de calidad, con signos de sobre maduración, ablandamiento y presencia de crecimiento micelar asociado a contaminación fúngica. Se realiza proceso de desnaturalización. Adicional, en equipo de refrigeración, un bloque de queso doble crema con empaque roto.	Inmediato
O	21	No se realiza adecuado pre alistamiento de los alimentos: Para la elaboración de la ensalada, no se selecciona las unidades de tomates no conformes, antes del proceso de desinfección y cortado; no se realiza procesos de desinfección el banano durante el suministro.	Próxima visita
O	22	No se aplica adecuadamente el instructivo de preparación de alimentos, dado que no se realiza proceso de descongelación de 5.1 kg de carne de res, por otro lado, durante el servido de alimentos, se termina de preparar ensalada y carne de res, para completar el suministro, generando riesgo de contaminación cruzada.	Próxima visita
O	25	Se evidencia que se realiza entrega de cubiertos con exceso de humedad, en especial cucharas, dado, que no están completas.	Próxima visita
O	35	Se evidencia en equipo de refrigeración quesos porcionado sin rotulo de trazabilidad. Adicional, no se realiza cambio de menaje hermético portable.	Próxima visita
O	37	La manipuladora de reemplazo la señora LUZ AMPARO ESGUERRA, identificada con c.c. 53015023, no presenta certificado médico, apta para manipular alimentos.	Próxima visita
O	40	No cuenta con pesa patrón, para verificación de básculas y grameras.	Próxima visita
O	43	Se evidencia deficientes condiciones de limpieza del refrigerador donde se almacena lácteos y canastillas, donde se almacena tomate.	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	11	16/10/2025	13/11/2025- Se hermetiza espacio y entrada de luz, entre puerta y piso, ingreso al comedor, si embargo, aún no se cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitara en visita del 11/10/2025: 1.3 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 laminas laterales de estufa industrial y ángulos de entrepaño área de proceso, desprendimiento de pintura en soporte estufa industrial.		X	Abierto	X	
O	6	16/10/2025	113/11/2025- Se realiza capacitación de minuta patrón y estandarización de utensilios y porciones de servido el 11/11/2025, las cuales presentan conformidad en los conceptos, para subsanar el mes de octubre.	X		Cerrado		
O	12	16/10/2025	13/11/2025- Se evidencia rótulos de carne y pollo, del proveedor "Carnes Cajicá", el cual cumple con normatividad vigente.	X		Cerrado		
O	39	16/10/2025	13/11/2025- Aún no se ha instalado el extractor de aire; estufa industrial, presenta signos de corrosión en lamina laterales y soportes, deterioro alrededor de las válvulas, desprendimiento de pintura en soporte de estufas; oxido en ángulos de entrepaños superiores área de proceso, mesón de lavado de mampostería, no cuenta con recubrimiento parte baja; faltan 140 cucharas.		X	Abierto	X	
O	2	16/10/2025	13/11/2025- 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 la ensalada y postre. La variable se mantiene en observación.		X	Abierto		
O	16	27/10/2025	13/11/2025- No presenta remisiones en físico de los alimentos, recibidos ayer 12/11/2025, para tomate y papa, adicional, ingresa tomate, el cual no cumple con las condiciones de calidad, establecidas en el anexo técnico.		X	Abierto		
O	24	4/11/2025	13/11/2025- Se garantiza temperatura de seguridad de las preparaciones menú 10.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Eva López Loncheros	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
20716371	52202371
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
R	46	4/11/2025	La nutricionista del aporte adicional la señora Yolanda Acosta Barajas, envió el plan de trabajo a la SDIS el 8 de noviembre, sin embargo, planteo actividades para desarrollar el 08/11/2025, de las cuales no se presentan soportes durante la visita. Variable se mantiene en requerimiento.		X	Abierto		

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	52202371
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 I202303942 - 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)	13/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	145	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123050-CCCP 04-011	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	10	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	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	8	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	317	327	320	325	294	306	310													
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90%	106%	109%	107%	108%	98%	102%	103%												3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	77	74	73	73	71	73	79													
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	105%	101%	100%	100%	97%	100%	108%												3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	166	180	171	171	172	183	172	164													
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	112%	106%	106%	107%	114%	107%	102%												3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	3	3													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	75	93	93	73	90	85	102													
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	86%	88%	109%	109%	86%	106%	100%	120%													1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	3	3	1													
MAYORES DE 14 AÑOS	8	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	BANANO EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	75	85	82	94	71	65	66													
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	82%	89%	101%	98%	112%	85%	77%	79%													1
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	1	1	1													
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																					
					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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Eva López Sánchez	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Andrea Vargas Lozano
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Eva López Sánchez	NOMBRE:	Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	20716370	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52202371
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 !202303942 - 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 6 B BIS 5 29 ESTE**	TELÉFONO:	**3006609799**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**13/11/2025**	OPERADOR:	**FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUEMANO- FUNGEINCO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	**SANCOCHO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	**CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	**ARROZ CON CILANTRO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYA	**JUGO DE MARACUYA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	**BANANO EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: SEMANA 2- MENU 10

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Eva López

NOMBRES Y APELLIDOS: Eva López Torcheros

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**	13	**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: 39 Descripción: 13/11/2025- Aun no se ha instalado el extractor de aire; estufa industrial, presenta signos de corrosión en lamina laterales y soportes, deterioro alrededor de las válvulas, desprendimiento de pintura en soporte de estufas; oxido en ángulos de entrepaños superiores área de proceso, mesón de lavado de mampostería, no cuenta con recubrimiento parte baja; faltan 140 cucharas.	Variable: 1 Descripción: No aplica adecuada planificación alimentaria, dado que el servido de alimento inicia a las 11:00 am, por demoras en los procedimientos de preparación de alimentos que no requerían cocción.

	
Variable: 5 Descripción: Se evidencia que se utiliza para la preparación de la ensalada salsa de mayonesa, en lugar de mayonesa, no acorde con los aspectos señalados en el análisis de aporte nutricional.	Variable: 20 Descripción: Se evidencia 2.75 kg de tomate en condiciones no conforme de calidad, con signos de sobre maduración, ablandamiento y presencia de crecimiento micelar asociado a contaminación fúngica. Se realiza proceso de desnaturalización. Adicional, en equipo de refrigeración, un bloque de queso doble crema con empaque roto.

 	  
Variable: 21 Descripción: No se realiza adecuado pre alistamiento de los alimentos: Para la elaboración de la ensalada, no se selecciona las unidades de tomates no conformes, antes del proceso de desinfección y cortado; no se realiza procesos de desinfección el banano durante el suministro.	Variable: 22 Descripción: No se aplica adecuadamente el instructivo de preparación de alimentos, dado que no se realiza proceso de descongelación de 5.1 kg de carne de res, por otro lado, durante el servido de alimentos, se termina de preparar ensalada y carne de res, para completar los alimentos requeridos durante el suministro, generando riesgo de contaminación cruzada.

	
Variable: 25 Descripción: Se evidencia que se realiza entrega de cubiertos con exceso de humedad, en especial cucharas, dado, que no están completas.	Variable: 43 Descripción: Se evidencia deficientes condiciones de limpieza del refrigerador donde se almacena lácteos y canastillas, donde se almacena tomate.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 10

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