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	16	01	2026	Hora Inicio	8:30 a. m.	Hora Finalización	3:30 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 CCP 004-011 VITELMA**

Fecha Inicio Operación: **1/10/2025** Fecha Final Operación: **28/02/2026**

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: **199**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **200** Total Asistencia del Día: **186** Total Histórico de Asistencia: **13268**

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: 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: 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	CARNE	0,4	0,4
	HABICHUELA	4,2	4,2
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	LECHUGA	2,6	3
	TOMATE	7,8	8
	ZANAHORIA	2,6	2,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE	21,2	21,2
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	PAPA CRIOLLA	12,9	12,9
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	FRESA	14,5	15
	LECHE	43	43
Postre	BANANO	11,7	12
	YOGURT	10,1	11

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 12 Mes 12 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 11 Mes 12 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 12 Mes 12 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 12 Mes 12 Año 2025	C [ ] NC [X] NA [ ] Cualificacióndelaseñora Alba María Niño

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 NA Mes NA Año NA	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 16 Mes 12 Año 2025 Toma masiva a 70 participantes	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 [ ] NA [X]

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 [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**CARNES CAJICA**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**15/06/2020**
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**	**25/02/2025**	**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**	**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**	**NNV 281**	**4/02/2025**	**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 [ ] 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 [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 PATACÓN	81,3	78,5
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	87,6	82,3
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	77,5	79,4
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	5,5	3,8
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA FRITA	77,2	73,9
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	4,8	4,2
Postre	BANANO CON YOGURT	8,6	8,3

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	**ALBA MARIA NIÑO**	**11/12/2025**
2	**MARBY VANESSA PATIÑO**	**_____**
3	**IVIS MARIA ALVAREZ**	**11/12/2025**
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	**ALBA MARIA NIÑO**	**2/05/2025**
2	**MARBY VANESSA PATIÑO**	**8/01/2026**
3	**IVIS MARIA ALVAREZ**	**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	**MARY PAZ GALINDO RAAMOS (REEMPLAZO AUXILIAR)**	**____**
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 5 Mes 11 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 10 Mes 10 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 20 Mes 11 Año 2025	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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	_____	_____	
1:00 p. m.	67	74	
2:00 p. m.	119	125	
3:00 p. m.	186	186	
3:30 p. m.	186	186	
Total	186	186	

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

Variables 31, 32 y 33 No Aplica: El laboratorio no ha tomado muestras en el presente mes

Se evidencia ingreso de la Manipuladora Marby Vanessa Patiño el 09/01/2026, las capacitaciones se verificarán en próxima visita.

Variable 8 . La Nutricionista del asociado envió cronograma trimestral el 20/12/2025, el cual fue aprobado el 24/12/2025

Variable 10 No Aplica: el comedor inicia servicio por primera vez el 01/10/2025

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Evelin Dayana Sanchez R.
1007105885
Responsable del Servicio

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	45	Una vez revisados los ajustes presentados por parte del asociado, el día 16/01/2026 se da concepto No Conforme en Tercera revisión.	Inmediato
O	24	No se garantiza la temperatura de seguridad para el yogurt en primera y segunda toma	Próxima visita
O	28	Se evidencia textutura dura en la carne de res asada, siendo no característica del corte cadera	Próxima visita
O	37	Se evidencia que Mary Paz Galindo Ramos se encuentra haciendo un reemplazo al auxiliar administrativo y no cuenta con certificado médico apta para manipular alimentos	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	16/01/2026: Se evidencia 7,8 kg de papa criolla en condiciones no óptimas de calidad, presentó brotes, manchas oscuras e indicios de deshidratación, adicionalmente tomates y zanahoria con crecimiento micelial. Requerimiento Nivel 2		X	ABIERTO		
O	22	13/11/2025	16/01/2026: Se evidencia que no se entrega el queso del postre del día de ayer según lo establece el anexo técnico: en porciones, a cambio se entrega rallado, adicionalmente no se realiza proceso de descongelación controlada a la carne de la sopa.. Tercera observación		X	ABIERTO		
O	35	13/11/2025	16/01/2026: No se realiza cambio de menaje portable, para 10 almuerzos consumo en casa, lo anterior ya que no tienen recipientes de seco y de sopa solo cuentan con 2 para hacer el cambio. Tercera observación		X	ABIERTO		
O	40	13/11/2025	16/01/2026: Cuentan con una pesa de 2.5 kg, sin embargo, no es adecuada para la báscula pesa personas, dado que no marca registro al utilizarla. Tercera observación		X	ABIERTO		
O	43	13/11/2025	16/01/2026: Se evidencian aceptables condiciones de limpieza y desinfección en área de preparación	X		CERRADO		
R	11	16/10/2025	16/01/2026: Continúa evidenciándose recubrimiento parcial en mesón de lavado , dado que alrededor del lavaplatos, parte baja, falta cubrir. Requerimiento Nivel 1		X	ABIERTO		X
R	39	16/10/2025	16/01/2026: En mesón de mampostería se realiza recubrimiento parcial mediante instalación de baldosas, pero alrededor del lavaplatos se observa, espacios, falta aún 140 cuchara postreras, adicionalmente el comedor no cuenta con recipientes completos para consumo en casa, solo se cuenta con dos recipientes para sopa y ninguno para seco. Requerimiento Nivel 1		X	ABIERTO		X
R	2	16/10/2025	16/01/2026: No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo mayores de 14 años en proteína y postre. Se reitera requerimiento Nivel 1		X	ABIERTO		X
R	46	4/11/2025	16/01/2026: Se evidencia guía alimentaria cargada en SharePoint, sin embargo, a la fecha no se ha ejecutado ninguna de las acciones planteadas en el plan de trabajo, correspondiente al factor económico del aporte adicional a cargo de la nutricionista Yolanda Acosta. Requerimiento Nivel 2		X	ABIERTO		
O	1	13/11/2025	16/01/2026: Se evidencia que se aplica los procedimientos de Planificación alimentaria de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	X		CERRADO		
O	6	18/12/2025	16/01/2026: No se evidencia cualificación de la señora IVIS MARIA ALVAREZ, quien tiene aval con fecha del 18/11/2025, se corrigen fechas en soportes del 11/12/2025. Segunda observación		X	ABIERTO		
O	7	18/12/2025	16/01/2026: La nutricionista del asociado Angélica María Arriaga, no presenta soportes de la asistencia a la sensibilización en vigilancia nutricional realizada el 30/10/2025. Segunda observación		X	ABIERTO		
O	13	18/12/2025	16/01/2026: Se evidencia que se adquieren alimentos para mínimo dos días de operación	X		CERRADO		
O	41	18/12/2025	16/01/2026: No se realizó fortalecimiento Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos a la señora IVIS MARIA ALVAREZ. Segunda observación		X	ABIERTO		

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

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Evelin Dayana Sanchez R.	LUCIA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1007105885.	52 107 444
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

ALCALDIA 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 CRISTÓBAL	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	123050 CCP 004-011 VITELMA		
DIRECCIÓN:	CLL 6B BIS SUR 5-29 ESTE	TELÉFONO:	601 4660778
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/01/2026	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 PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	4	7	6	1	La carne presentó textura dura, no característico con el corte cadera
		2	7	7	4	7	6		
		3	7	7	4	7	6		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO 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: _____ FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA NOMBRES Y APELLIDOS: Evelin Dayana 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 I2023039422 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SAN CRISÓBAL	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	VITELMA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):	16/01/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	184	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123050 CCP 004-011	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NUMERO DE MENU:	17	NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENU PROGRAMADO	MENU 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 PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	286	280	290	309	277	285	284	305	279	282	267	242	308									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	104	107	114	103	106	105	113	103	104	99	90	114								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	159	149	163	160	167	176	174	163	172	158	178	175	170									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	93	101	99	104	109	108	101	107	98	111	109	106								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	63	70	80	73	71	73	73	74	70	78	70	77									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	86	96	110	100	97	100	100	101	96	107	96	105									1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	1	3	3	3	1	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	97	86	81	84	82	85	84	95	85	79	81	79									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	114	101	95	99	96	100	99	112	76	93	95	93								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	53	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	58	57	53	63	53	56	57	50	60	50	49	50									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	109	108	100	119	100	106	108	94	113	94	92	94								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	299	327	353	336	321	308	304	311	319	303	318	284									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100	109	118	112	107	103	101	104	106	101	106	95								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	98	85	71	97	77	88	83	88	81	78	74	82									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	117	101	85	115	92	105	99	105	96	93	88	98									1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3	1	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:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Evelin Dayana Sanchez.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1067165585
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	16	MES	01	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123050 CCP 004-011 VITELMA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9429-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable 20
Descripción: 16/01/2026: Se evidencia 7,8 kg de papa criolla en condiciones no óptimas de calidad, presentó brotes, manchas oscuras e indicios de deshidratación, adicionalmente tomates y zanahoria con crecimiento micelial. Requerimiento Nivel 2





Variable 22

Descripción: 16/01/2026: Se evidencia que no se entrega el queso del postre del día de ayer según lo establece el anexo técnico: en porciones, a cambio se entrega rallado, adicionalmente no se realiza proceso de descongelación controlada a la carne de la sopa.. Tercera observación

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 17

	GRUPO 4: de 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