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	17	02	2026	Hora Inicio	8:00 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 - LA ROCA**

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: **190**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **190** Total Asistencia del Día: **179** Total Histórico de Asistencia: **2348**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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		X	
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.	X		
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	X		

Nº	Variable	C	NC	NA
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*	X		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	LECHE	24,8	25
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	LECHUGA	4,9	5
	TOMATE	4,9	5
	CEBOLLA	4,9	5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE	16,7	16,7
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	FRESA	13,8	14
	--------	--------	--------
Postre	BANANO	7,8	8
	QUESO	9,7	9,7

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 24 Mes 1 Año 2026 **Fecha Estandarización:** Día 24 Mes 1 Año 2026 **Fecha de Procedimiento:** Día 24 Mes 1 Año 2026 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 24 Mes 1 Año 2026	C [ ] NC [X] NA [ ] Cualificación de la señora Maria Alejandra cárdenas

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 24 Mes 1 Año 2026 Toma masiva a 100 participantes Toma talla y peso a 4 participantes nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

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

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C [ ] NC [X] 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 PETO DULCE	77,4	69,2
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	81,6	83,4
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	54,2	55,6
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	13,2	4,5
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	74,5	72,1
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	2,5	2,1
Postre	UVAS CON QUESO	3,5	2,9

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 [X] NC [ ] NA [ ]
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]	**33**	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	**MONICA SANCHEZ TRUJILLO**	**24/01/2026**
2	**MARBY VANESSA PATIÑO**	**24/01/2026**
3	**MARIA ALEJANDRA CÁRDENAS GALIANO**	**_____**
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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

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

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

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

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 5 Mes 11 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 10 Mes 10 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 24 Mes 1 Año 2026	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 [X] NC [ ] NA [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	39	44	
1:00 p. m.	106	109	
2:00 p. m.	158	160	
3:00 p. m.	179	179	
3:30 p. m.	179	179	
Total	179	179	

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

Se evidencia ingreso de la Manipuladora MARIA ALEJANDRA CÁRDENAS GALIANO, 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

Variable 7. La Nutricionista del asociado se encuentra el dia de hoy en jornada de sensibilización en vigilancia nutricional. Se verificará soporte en siguiente visita

Variable 33. Como acción correctiva del resultado No conforme en frotis de manos, la Nutricionista del asociado realiza capacitación en lavado de manos. No se presenta exámen, dado que la manipuladora a quien se le tomó la muestra ya no labora en el comedor.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Responsable del Servicio
Sin comentarios

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidencia que se cuenta con 10,35 kg de banano para el día de mañana, siendo lo requerido 11,1 kg, adicionalmente una parte se encuentra en estado verde, siendo su calidad no óptima para el consumo.	Próxima visita
O	16	Se evidencia que las cantidades registradas en formato de enradas y salidas no coinciden con las existencias reales de Avena, en formato cero (0) y en existencias 1,6 kg; carne para sopa, en formato 1,2 kg y en existencias 1,6 kg	Próxima visita
O	32	Se evidencia no conformidad en resultados de muestra de frotis de manos tomada el 19/01/2026, con recuento de mohos y levaduras por fuera del límite permitido	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	17/02/2026: Se evidencia 5 kg de carne de res con fecha de vencimiento 14/02/2026. Se genera Requerimiento Nivel 3		X	ABIERTO		
O	22	13/11/2025	16/01/2026: Se reponen 5 kg de carne de res para la minuta de hoy, sin embargo se encontraba congelada y se descongela al medio ambiente. Se genera requerimiento		X	ABIERTO	X	
O	35	13/11/2025	17/02/2026: Se evidencia que se cuenta con recipientes para consumo en casa de 8 participantes autorizados.	X		CERRADO		
O	40	13/11/2025	17/02/2026: Se evidencia pesa patrón de 2,8 kg la cual es verificada en gramera, báscula de alimentos y pesa personas.	X		CERRADO		
R	11	16/10/2025	17/02/2026: Continúa evidenciándose recubrimiento parcial en mesón de lavado , dado que alrededor del lavaplatos, parte baja, falta cubrir. Se mantiene Requerimiento Nivel 1		X	ABIERTO		
R	39	16/10/2025	17/02/2026: En mesón de mampostería se realiza recubrimiento parcial mediante instalación de baldosas, pero alrededor del lavaplatos se observa, espacios, se adquieren 140 cuchara postreras, y se completan recipientes para consumo en casa. Se mantine Requerimiento Nivel 1		X	ABIERTO		
R	2	16/10/2025	17/02/2026: No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo mayores de 14 años en proteína, peto dulce y tubérculo. Se reitera requerimiento Nivel 1		X	ABIERTO		
R	46	4/11/2025	17/02/2026: Se evidencia plan de trabajo cuyas actividades iniciaron el 28 de enero, sin embargo en el soporte de implementación de guías alimentarias se observa que se repite la misma información en las tres fechas, adicionalmente según el plan de trabajo la Nutricionita debía encontrarse el día de hoy y no hizo presencia. Realizar otro video del correcto lavado de manos en el mes de febrero. Se mantiene Requerimiento Nivel 2		X	ABIERTO		
O	6	18/12/2025	17/02/2026: No se evidencia cualificación de la señora MARIA ALEJANDRA CÁRDENAS GALIANO, quien tiene aval con fecha del 18/11/2025. Segunda observación		X	ABIERTO		
O	7	18/12/2025	17/02/2026: La nutricionista del asociado Angélica María Arriaga, no presenta soportes de la asistencia a la sensibilización en vigilancia nutricional realizada el 30/10/2025. Se mantiene Segunda observación		X	ABIERTO		
O	41	18/12/2025	17/02/2026: No se realizó fortalecimiento Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos a la señora MARIA ALEJANDRA CÁRDENAS GALIANO Segunda observación		X	ABIERTO		
R	45	16/01/2026	17/02/2026: El asociado presenta ajustes al informe de ejecución del mes de enero el cual es aprobado en segunda revisión	X		CERRADO		
O	24	16/01/2026	17/02/2026: No se garantiza la temperatura de seguridad para la ensalada en primera toma y para la carne en primera y segunda toma. Segunda observación		X	ABIERTO		
O	28	16/01/2026	17/02/2026: Continúa evidenciándose textutura dura en la carne de res asada, siendo no característica del corte cadera. Se mantiene segunda observación		X	ABIERTO		
O	37	16/01/2026	17/02/2026: Se evidencia que todo el personal cuenta con certificado médico con aptitud para manipular alimentos	X		CERRADO		
R	5	23/01/2026	17/02/2026: Se evidencia que se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación.	X		CERRADO		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Evelin Dayana Sanchez P.	LUCIA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1001165885.	52,104,444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	Cargo

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

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO 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 CRISÓBAL	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	LA ROCA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	17/02/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	165	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123050	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	20	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE PETO DULCE	SOPA DE PETO DULCE	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	286	302	242	268	267	320	254	230	292	300	314	336	294									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	112	90	99	99	119	94	85	108	111	116	124	109									1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	3	1	3	1	1	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	177	172	157	155	163	158	152	170	162	158	155	204	143									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	107	98	96	101	98	94	106	101	98	96	127	89								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	83	65	67	77	80	62	70	67	73	77	73	79									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	114	89	92	105	110	85	96	92	100	105	100	108									1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	3	1	1	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	86	85	90	88	85	89	101	99	81	80	89	82									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	101	100	106	104	100	105	119	116	95	94	105	96								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	64	75	65	61	67	67	71	60	91	54	68	61									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	123	93	109	94	88	97	97	103	87	132	78	99	88									1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3	1	1	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	309	320	282	325	310	298	264	308	308	310	304	298	300									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	107	94	108	103	99	88	102	103	103	101	99	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	UVAS CON QUESO	UVAS CON QUESO	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	85	88	84	88	81	89	89	89	88	83	77	84									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	101	105	100	105	96	106	106	106	105	99	92	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Edwin Duvany Sanchez	NOMBRE:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1121854885	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.101.444
CARGO:	Responsable del S.	CARGO:	Contratista-Apoyo a la Supervisión

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SAN CRISTÓBAL	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	123050 -COMEDOR COMUNITARIO- LA ROCA		
DIRECCIÓN:	CLL 6B BIS SUR 5-29 ESTE	TELÉFONO:	601 4660778
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/02/2026	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: Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: GS

NOMBRES Y APELLIDOS: Evelin Sanchez

Scanned with CamScanner