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	18	12	2025	Hora Inicio	9;10 am	Hora Finalización	5:00 PM

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: EVELIN DAYANA SANCHEZ ROJAS

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: 200

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 181 Total Histórico de Asistencia: 8622

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			
Verdura o ensalada	ESPINACA MANZANA MELON MIEL	16,1	16,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	TOMATE A	14,5	15
	AZUCAR	1,2	1,5
Postre	MANZANA	12	11,9
	QUESO	10,2	10

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día _12__ Mes _12__ Año _2025___ (8:15AM) **Fecha: Estandarización**: Día __11_ Mes _12__ Año __2025__ **Fecha Procedimiento:** Día _12__ Mes _12_ Año _2025___ (9:00AM) (7:00AM) **Fecha Recepción-Criterios**: Día _12__ Mes _12__ Año _2025__ (4:15PM)	C [ ] NC [X] NA [ ] Cualificación de la señora 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 _27__ Mes _09_ Año _2025__ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día _/__ Mes _/_ Año _/___ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __/__ Mes __/__ Año ___/___	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___ Masivo: 67 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 [ ] 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 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	RSA-006501-2018
Queso	ALKOSTO	04/06/2025	FAVARABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA-0011634-2021
Yogurt	ALKOSTO	04/06/2025	FAVARABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA-0012976-2021
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	PSA 001161-2017

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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 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).	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	CAZUELA DE LENTEJAS	73,7	74,2
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	80,5	71,1
Proteína	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	74,5	66,2
Ensalada o Verdura	ESPINACA, MELÓN, MANZANA Y MIEL	6	4,1
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	70,6	68,2
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	3,1
Postre	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	3,3	5,5

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 10 aprobados
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 12/12/2025
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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARLENY SORAZA	20/11/2025
2	JENNY KATHERINE ORTIZ	20/11/2025
3	IVIS MARIA ALVAREZ	20/11/2025
4		
5	MARLENY SORAZA	11/12/2025
6	ALBA MARIA NIÑO	11/12/2025
7	IVIS MARIA ALVAREZ	11/12/2025
8		
9		

PLAN DE SANEAMIENTO

MANIPULACION DE ALIMENTOS 4:10 PM

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	MARLENY SORAZA	14/10/2025
2	IVIS MARIA ALVAREZ (Ingreso 18/11/2025)	15/09/2025
3	ALBA MARIA NIÑO (Ingreso 01/12/2025)	02/05/2025
4	EVELIN DAYANA SANCHEZ (Responsable)	10/07/2025
5	CESAR AUGUSTO LAVERDE (Auxiliar)	27/06/2025
6	ANGELICA MARIA ARRIAGA (Nutricionista)	03/08/2025
7		
8		
9		

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [ ] 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 _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	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	/	/	
1:00 PM	80	82	
2:00 PM	126	136	
3:00 PM	/	/	
3:30 PM	181	181	
Total	/	/	

V8 Pendiente enviar cronograma de talla y peso, hasta finalizar convenio. Pendiente realizar toma de talla y peso a 3 beneficiarios con discapacidad, teniendo en cuenta los protocolos establecidos por la SDIS.
V4. No aplica, se encuentra dentro de los tiempos para suministrar menús especiales.
V32. Resultados de las tomas realizadas en el mes de noviembre, presentaron conformidad. Resultados de las tomas realizadas en diciembre, conforme, producto terminado y agua potable, pendiente materia prima (leche).
V33. No aplica, no se requirió acciones correctivas.
V34. No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Evelin Dayana Sanchez R.
1007105885
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	6	No se evidencia cualificación de la señora IVIS MARIA ALVAREZ, quien tiene aval con fecha del 18/11/2025, adicional, presenta soporte de estandarización de utensilios del 11/12/2025, en la cual el formato FOR PSS 252 y FOR PSS 246, presenta fecha del 21/11/2025.	Próxima visita
O	7	La nutricionista del asociado Angélica María Arriaga, no presenta soportes de la asistencia a la sensibilización en vigilancia nutricional realizada el 30/10/2025.	Próxima visita
O	13	No se adquiere alimentos completos para el suministro del día siguiente: Falta 1.2 kg de arveja, 700 g de cebolla cabezona, 29 bolsas de leche líquida, 4 kg de zanahoria.	Próxima visita
O	41	No se realizó fortalecimiento Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos a la señora IVIS MARIA ALVAREZ.	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	 NO	Estado	Genera R	 RR
R	20	13/11/2025	18/12/2025: Se evidencia 5.4 kg de ajos, en condiciones no conformes de calidad, presentan deshidratación y con decoloración, tonalidades amarillas, marrones y verdosas.		X	Abierto		X
O	21	13/11/2025	18/12/2025: Se evidencia adecuados procesos de pre alistamiento para la preparación de la ensalada, postre y jugo.	X		Cerrado		
O	22	13/11/2025	18/12/2025: No se implementa el instructivo de preparación de alimentos y los documentos asociados, dado que se prepara carne de res en salsa criolla porcionada, en lugar de trozos, como establece el ciclo de menús. (Segunda observación).		X	Abierto		
O	25	13/11/2025	18/12/2025: Se evidencia entrega del suministro en adecuadas condiciones en cuanto presentación.	X		Cerrado		
O	35	13/11/2025	18/12/2025: Se evidencia durante la jornada, no se realiza cambio de menaje portable, para 10 almuerzos consumo en casa.		X	Abierto		
O	37	13/11/2025	18/12/2025: Se evidencia en la jornada que el personal manipulador presente, cuenta con certificación medica apta para manipular alimentos, vigente, no superior a un año.	X		Cerrado		
O	40	13/11/2025	18/12/2025: 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.		X	Abierto		
O	43	13/11/2025	18/12/2025: Se evidencia deficientes condiciones de limpieza en área de preparación de alimentos en piso paredes y repisa superior. (Segunda observación)		X	Abierto		

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	11	16/10/2025	18/12/2055: 2.1 Se realiza pintura en el entrepaño que presentaba signos de corrosión. 1.3. Se instala en área de preparación de alimentos extractor, 1.4 Se realiza en mesón de lavado recubrimiento parcial, dado que alrededor del lavaplatos, parte baja, falta cubrir. Variable se mantiene en requerimiento.		X	Abierto		
R	39	16/10/2025	18/12/2025: Se instala extractor en el área de preparación de alimentos; se realiza pintura en estufas, en lámina y soportes; pintura en entrepaño superior (repisa) en área de proceso, sin embargo, mesón de mampostería, se realiza recubrimiento parcial, mediante instalación de baldosas, pero alrededor del lavaplatos se observa, espacios, y falta aún 140 cuchara postreras,. La variable se mantiene en requerimiento .		X	Abierto		
O	2	16/10/2025	18/12/2025- 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 cazuela de lentejas, carne de res en salsa criolla, arroz con cilantro y ensalada.		X	Abierto	X	
O	16	27/10/2025	18/12/2025: Presenta remisiones de los alimentos recibidos, formatos de control de entradas y salidas, formato de recepción de encuentran actualizados, los alimentos verificados concuerdan con existencias.	X		Cerrado		
R	46	4/11/2025	18/12/2025: Se evidencia guía alimentaria cargada en SharePoint,, sin embargo, a la fecha no se a 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.		X	Abierto		X
O	1	13/11/2025	18/12/2025: No se implementa adecuada planificación alimentaria, dado que se debió realizar compra de melón, para completar la ensalada del día. (Segunda observación)		X	Abierto		
R	5	13/11/2025	18/12/2025: Se utiliza la totalidad de los ingredientes para las preparaciones menú 16.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Evelin Dayana Sanchez R.	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1007105885.	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	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)	18/12/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	Mayor de 14 años = 164	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:	16	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	13	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	304	262	214	286	267	278	300	247	310	324	326	309	294								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113%	97%	79%	106%	99%	103%	111%	91%	115%	120%	121%	114%	109%								
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	1	3	1	1	1	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	79	89	108	107	68	77	68	73	92	101	71	73								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	108%	122%	148%	147%	93%	105%	93%	100%	126%	138%	97%	100%								
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	1	1	3	1	3	1	1	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	191	166	197	188	168	186	157	144	146	149	140	147	150								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	119%	103%	122%	117%	104%	116%	98%	89%	91%	93%	87%	91%	93%								
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	1	3	1	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO. MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINICA, MELON, MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	65	71	74	81	90	97	80	83	77	80	80	80								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	76%	84%	87%	95%	106%	114%	94%	98%	91%	94%	94%	94%								
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	83	79	88	86	91	78	86	92	83	86	77	88							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	99%	94%	105%	102%	108%	93%	102%	110%	99%	102%	92%	105%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
					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: Semana 3

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Evelin Dayana Sanchez	NOMBRE:	Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1007405865	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52702391
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Apoyo a la Supervision

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 LOCÀL/LOCALIDAD:	**SAN CRISTOBAL**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**123050-CCCP 04-011 VITELMA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 6 B BIS 5 29 ESTE**	TELÉFONO:	**3016513270**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**18/12/2025**	OPERADOR:	**FUNGEINCO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA 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 ESPINACA, MANGO. MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINICA, MELON, MANZANA Y MIEL.	1	7	7	7	7	7	3	Intercambio de mango pór melón
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: SEMANA 3 menu 16

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas L

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Evelin Sanchez R

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**	18	**MES**	12	**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

<table>
<tr>
<td> </td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Variable: 11
Descripción: 18/12/2055: 2.1 Se realiza pintura en el entrepaño que presentaba signos de corrosión. 1.3. Se instala en área de preparación de alimentos extractor, 1.4 Se realiza en mesón de lavado recubrimiento parcial, dado que alrededor del lavaplatos, parte baja, falta cubrir. Variable se mantiene en requerimiento.</td>
<td>Variable: 1
Descripción: 18/12/2025: No se implementa adecuada planificación alimentaria, dado que se debió realizar compra de melón, para completar la ensalada del día. (Segunda observación)</td>
</tr>
</table>

    	 
Variable: 20 Descripción: 18/12/2025: Se evidencia 5.4 kg de ajos, en condiciones no conformes de calidad, presentan deshidratación y con decoloración, tonalidades amarillas, marrones y verdosas.	Variable: 22 Descripción: 18/12/2025: No se implementa el instructivo de preparación de alimentos y los documentos asociados, dado que se prepara carne de res en salsa criolla porcionada, en lugar de trozos, como establece el ciclo de menús. (Segunda observación).









Variable: 43
Descripción: 18/12/2025: Se evidencia deficientes condiciones de limpieza en área de preparación de alimentos en piso paredes y repisa superior. (Segunda observación)

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 16

GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>



Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía