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 11

Fecha de Visita	20	04	2026	Hora Inicio	8:15 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 COMEDOR COMUNITARIO LA ROCA**

Fecha Inicio Operación: **1/10/2025** Fecha Final Operación: **15/05/2026**

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: **191**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **190** Total Asistencia del Día: **169** Total Histórico de Asistencia: **26425**

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 [X] 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 [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	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	ENSALADA PREPARADA	16,2	16,2
		--------	--------
	MAYONESA	1,5	1,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	PAPA	12,3	12,3
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	FEIJOA	13,8	14
	LECHE	40,8	41
Postre	FRESA	7,8	7,8
	YOGURT	9,6	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 21 Mes 2 Año 2026 **Fecha Estandarización:** Día 20 Mes 3 Año 2026 **Fecha de Procedimiento:** Día 21 Mes 2 Año 2026 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 21 Mes 2 Año 2026	C [ ] NC [X] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 23 Mes 9 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 17 Mes 2 Año 2026 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 20 Mes 2 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 20 Mes 3 Año 2026 Toma talla y peso a 10 participantes nuevos	C [ ] NC [X] 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 [ ] 40 CANALIZACIONES

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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] 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**	**21/05/2025**	**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**	**16/03/2026**	**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 CONCHITAS	82,1	80,4
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	78,6	74,5
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	54,3	57,1
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	8,1	4,5
Tubérculo o Plátano	PAPA COMÚN DORADA	57,2	55,6
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	4,8	4,5
Postre	FRESAS CON YOGURT	3,8	4,1

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 [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 17/04/2026	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 [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	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: Clasificación de los alimentos según su riersgo en salud pública

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	MONICA SANCHEZ TRUJILLO	20/03/2026
2	MARBY VANESSA PATIÑO	20/03/2026
3	MARIA ALEJANDRA CÁRDENAS GALIANO	20/03/2026
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 21 Mes 2 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	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 [X] NC [ ] 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	___	95	El aplicativo presentó fallas durante el servicio
1:00 p. m.	93	100	
2:00 p. m.	___	161	
3:00 p. m.	169	169	
3:30 p. m.	169	169	
Total	169	169	

El asociado realiza intercambio de tubérculo, entrega papa común a cambio de papa criolla, lo anterior por la calidad de la papa criolla.

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

Variable 33 NA. El asociado recibe resultados conformes de muestras tomadas en marzo y no ha recibido resultados de muestras de abril.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sara Dayana Sanchez Rojas.

4). Se deja como claridad que se reciben 14,4 de los cuales 12,6. Se encontraban en buenas condiciones, Adicional el Proveedor repone 6,4 kilos; Para asegurar Servicio, apesar de ya haber realizado intercambio asegurando el mismo. (Papa criolla).

2). En relación a la variable 08 se realiza Solicitud de ajuste Cronograma Talla y Peso Sin obtener respuesta del equipo operativo

Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	Se evidencia que la nutricionista del asociado no realiza la actividad de talla y peso según cronograma propuesto para el día de hoy.	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	7	18/12/2025	20/04/2026: Desde el equipo técnico de SDIS se envía un correo al asociado, mediante el cual de avala la participación de la nutricionista del asociado Angélica María Arriaga, en la sensibilización en vigilancia nutricional realizada el 17/02/2026, después de la revisión de la grabación en Teams, donde se evidencia que cumplió con el requisito de asistencia.	X		CERRADO		
R	24	16/01/2026	20/04/2026: No se garantiza la temperatura de seguridad para la verdura en la primera toma y para la proteína y el tubérculo en la primera y segunda toma. Se genera requerimiento reiterado nivel 1		X	ABIERTO		X
R	13	17/02/2026	20/04/2026: Se evidencia que no se adquiere materias primas para mínimo dos (2) días de operación, no se cuenta con la materia prima: filete de tilapia,para el día de mañana. Se mantiene requerimiento		X	ABIERTO		
O	1	2/03/2026	20/04/2026: Se evidencia que el servicio inicia a la hora establecida según el anexo técnico.	X		CERRADO		
O	12	2/03/2026	20/04/2026: Se evidencia que se adquiere queso campesino porcionado, es decir, el bloque se encontró partido, no es posible determinar la información completa según la Resolución 5109 de 2005. Se genera requerimiento		X	ABIERTO	X	
O	6	7/04/2026	20/04/2026: Se evidencia formato de calidad organoléptica con preparación "sancocho", la cual no corresponde al menú 23, adicionalmente se realiza estandarización de utensilios para el grupo 9 a 13 años considerando el peso servido establecido errado de las preparaciones acelgas con huevo, tajada de plátano maduro, sopa de arracacha, sorbete de maracuyá y fresas con yogurt. Segunda observación		X	ABIERTO		
O	16	7/04/2026	20/04/2026: Se evidencia formato de recepción de alimentos actualizado, cantidades registradas en formato de entradas y salidas coinciden con existencias reales.	X		CERRADO		
R	20	7/04/2026	20/04/2026: Se evidencia papa criolla con coloración verde y signos de pudrición identificado por su mal olor y su textura blanda con lixiviados, con riesgo de contaminación cruzada. Se genera requerimiento reiterado Nivel 1		X	ABIERTO		X
O	35	7/04/2026	20/04/2026: Se evidencia que se recibe queso campesino porcionado, lo cual no garantiza las condiciones con las cuales fue partido. Segunda observación		X	ABIERTO		
O	22	7/04/2026	20/04/2026: No se evidencia proteína en estado de congelación, sin embargo la carne no es preparada de acuerdo a lo señalado en el ciclo de menús: asada, se prepara cocinada. 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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
EVELIN DAYANA SANCHEZ ROJAS	LUCIA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1001105885.	52 104444
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 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):	20/04/2026	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 CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	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		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA COMÚN DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7.		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Edin Dayana Sanchez R.

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo (20230394 2 - 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)	20/04/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	155	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:	1				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	245	298	294	264	235	321	276	303	287	286	257	288	293									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	110	109	98	87	119	102	112	106	106	95	107	109								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	137	168	180	182	145	164	150	154	152	165	157	163	162									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85	104	112	113	90	102	93	96	94	102	98	101	101								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	74	78	71	79	79	77	75	86	87	77	80	78									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	101	107	97	108	108	105	103	118	119	105	110	107								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	1	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	100	93	95	85	91	92	86	79	88	84	87	88									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87	118	109	112	100	107	108	101	93	104	99	102	104								3	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA COMUN DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	63	70	60	76	70	60	51	67	66	66	69	72									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	91	101	87	110	101	87	74	97	96	96	100	104								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	288	310	308	292	302	325	330	330	306	295	307	301	282									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	103	103	97	101	108	110	110	103	98	102	100	94								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	78	88	82	89	83	79	79	86	78	83	86	87									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	93	105	98	106	99	94	94	105	93	99	102	104								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:	Evelin Dayana Garcia.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):		NOMBRE:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1007101881	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.101.444
CARGO:	Responsable del servicio	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	20	MES	04	AÑO	2026

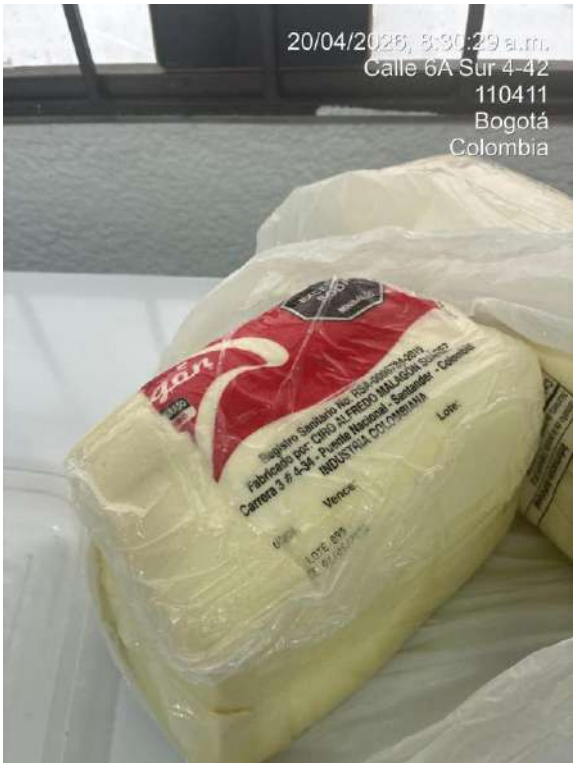
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123050 -COMEDOR COMUNITARIO- LA ROCA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9429-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable 12
Descripción: Se evidencia que se adquiere queso campesino porcionado, es decir, el bloque se encontró partido, no es posible determinar la información completa según la Resolución 5109 de 2005. Se genera requerimiento



Variable 20
Descripción: Se evidencia papa criolla con coloración verde y signos de pudrición identificado por su mal olor y su textura blanda con lixiviados, con riesgo de contaminación cruzada. Se genera requerimiento reiterado Nivel 1

	
Variable 22 **Descripción:** No se evidencia proteína en estado de congelación, sin embargo la carne no es preparada de acuerdo a lo señalado en el ciclo de menús: asada, se prepara cocinada. Segunda observación	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 1**

GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>



Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía