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	5	6	2025	Hora Inicio	9:00am	Hora Finalización	6:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **8003-2025** Nombre Asociado: CORPORACIÓN PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario : 123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

2. Ubicación

Localidad: Suba Barrio: VILLA MARÍA Dirección: KR 111 135-25 MJ

Tel: 6019278068 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: VILLAMARIA8003-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 234

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 247 Total Asistencia del Día: 226 Total Histórico de Asistencia: 6339

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: X 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: ☐ NC: ☐ NA: X

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: X NC: ☐ NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Cereal	-	-	-
	-	-	-
Verdura o ensalada	Lechuga	7,75	7,9
	Mango	5,85	7,3
	Miel	0,5	0,7

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	-	-	-
	-	-	-
Tubérculo o plátano	-	-	-
	-	-	-
Bebida de fruta	Pulpa de tomate de árbol	17,9	18
	Azúcar	1,47	1,5
Postre	Manzana	12,1	12,1
	Queso doble crema	12,5	12,5

Bruto

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 __10___ Mes __05___ Año ___2025____ **Fecha: Estandarización**: Día __-___ Mes __-___ Año ___-____ **Fecha Procedimiento:** Día ___10__ Mes __05___ Año ___2025___ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __10___ Mes __05___ Año ___2025____	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 __-___ Mes __-__ Año ___-____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __NA___ Mes __NA___ Año ___NA___ **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 __-___ Mes __-___ Año ___-____	C [ ] NC [ ] NA [X]
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 [ ] NC [ ] NA [X]	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 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:** __-___ **Porcentaje de Cumplimiento:** ___-___ % **Fecha:** Día: ___-___ Mes: ___-___ Año: ____-____ **Nº Acta:** _____-_____ **Hospital/Subred:** _____-_____	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	**MILUC**	**12,13,14/08/2024**	**Favorable con requerimiento**	**1/12/20222**
Carne	**Nacional de Cárnicos**	**5/09/2024**	**Favorable con requerimiento**	**19/10/2021**
Leche	**Villa Aura**	**23-24/07/2024**	**Favorable**	**RSAD02I37405**
Queso	**Villa Aura**	**23-24/07/2024**	**Favorable**	**RSA-0010450-2020**
Yogurt	**Makro Supermayorista SAS**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**Makro Supermayorista SAS**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA-0032527-2024**
Crema de leche	**Makro Supermayorista SAS**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA-0010691-2020**
Huevos	**Makro Supermayorista SAS**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Pescado	**Comercializadora Fresmar**	**8/08/2024**	**Favorable con requerimiento**	**-**
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	**AVICOLA MILUC**	**TAL 920**	**6/05/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**FAVORABLE**
Carne	**BEEF MACKET**	**KUS187**	**20/08/2024**	**FAVORABLE**
Leche	**VILLA AURA**	**LFV571**	**14/06/2024**	**FAVORABLE**
Queso	**VILLA AURA**	**LFV571**	**14/06/2024**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MAKRO (Colfrance)**	**LFV571**	**14/06/2024**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	**LFV571**	**14/06/2024**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	**JTZ 701**	**5/10/2024**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**WPQ 088**	**18/07/2024**	**FAVORABLE**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**GZZ809**	**17/03/2025**	**FAVORABLE**

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] 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 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE LENTEJAS	70,1	71,2
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	77,3	86
Proteína	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	66,7	65,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	14	11,9
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	50,3	62,6
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	5,3	9,3
Postre	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	Queso 3,8	3,2

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 [ ] NC [X] 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

Nº			Nº		
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 [ ] 23/05/2025
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 [ ] NC [ ] NA [X]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	JHON BRAINER CASTILLO	-
2	SANDRA YANETH RODRÍGUEZ	-
3	MARTHA LUCIA ANGARITA	-
4	OSCAR ALIRIO BENAVIDES	-
5		
6		
7		
8		
9		

Plan de Saneamiento básico

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	JHON BRAINER CASTILLO	16/05/2025
2	SANDRA YANETH RODRÍGUEZ	7/05/2025
3	MARTHA LUCIA ANGARITA	25/06/2024
4	OSCAR ALIRIO BENAVIDES	16/05/2025
5	JADI VALENTINA CARREÑO T	15/05/2025
6	ANGELA CATALINA ROMERO	25/04/2025
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 [ ] NC [X] 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 [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 __28___ Mes __05___ Año ___2025___ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día ___-__ Mes __-___ Año ___-____ **Fecha Divulgación:** Día __-___ Mes __-___ Año ___-____	C [ ] NC [ ] NA [X]	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 __25___ Mes __03___ Año ___2025___	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]	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 [ ] NA [X]

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 [ ]	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
11:46m	76	79	**Se evidencia coincidencia entre el listado de firmas y el reporte del sistema.**
12:57 p. m.	151	154	
2:10 p. m.	217	217	
2:30 p. m.	-	-	
3:00 p. m.	226	226	
Total	226	226	

Se realiza visita de seguimiento al comedor VILLA MARIA del convenio N° 8003-2025. Se hace entrega del menú N°16 con intercambio de la espinaca de la ensalada por lechuga.
Variable N°4, 8. No aplica. Se encuentra dentro del tiempo establecido por el anexo técnico
Variable N°41. No aplica.Dentro de plazo para socialización al personal
Variable N°9 y 10. No aplica.No se ha realizado talla y peso y el comedor es nuevo no cuenta aín con base nutricional.
Variable N°11. No aplica. El comedor ya realizó solicitud de visita de CHS al ente de control bajo radicado N°108520 el 24/04/2025
Variable N°44. No aplica. Se cuenta con orden de trabajo para fumigación, sin embargo la empresa no ha remitido certificado.
Variable N°45. No aplica. No se cuenta con informes de ejecución presentados, por inicio del convenio
Variable N°32, 33 y 34. No aplica. No se cuenta con la totalidad de los resultados microbiológicos pendiente frotis de manos y pulpas.
Variable N°46. No aplica. No se requirió el desarrollo de actividades dado que en el marco del proceso competitivo SDIS-DCT092-011-2024 no se ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética
El comedor cuenta con plan de compras para 247 beneficiarios
Se evidencia que para toda la jornada se cuenta con 3 manipuladores de los 4 requeridos, no hace presencia el Sr. JHON BRAINER CASTILLO. Se refiere que el manipulador faltante presenta calamidad doméstica, y por ello no asistió.
Se socializa acta y se deja copia al comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que se inicia servicio a las 10:59am	Próxima visita
O	28	Se evidencia que no se cumple con las características organolepticas esperadas para las la preparación de carne en trozos en salsa criolla se encuentra con nervaduras que transfiere características de dureza, ensalada de lechuga mango, manzana y miel, presenta mango verde y duro y jugo de tomate de árbol cuyo sabor no deine la fruta.	Próxima visita
O	38	Se evidencia que no se ha socializado el protocolo de lavado de manos	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	RR
O	2	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que se cumple con los pesos servidos de las preparaciones de la jornada	X		Cerrado		
O	6	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que se mantiene la misma condición de la capacitación de estandarización con temática que no especifica acciones particulares del comedor para estandarización de utensiliós. Se refiere que se realizó otra actividad pero no se cuenta con soportes.		X	Abierto		
O	7	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que la nutricionista del comedor Angela Catalina Romero, no cuenta capacitación en fortalecimiento de medidas antropométricas. Se refiere que ya se realizó solicitud.		X	Abierto		
O	12	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia rotulos de carne que dan cumplimiento con el el Decreto 1500 de 2007. Sin embargo el comedor cuenta con proveedor Miluc, cuyo rótulado no indica peso del producto.		X	Abierto		
O	13	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que el día de hoy se reciben materias primas de las preparaciones de la jornada, frutas de postre y ensalada, verduras.		X	Abierto		
O	14	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que se cuenta con los conceptos sanitarios y registros sanitarios de las materias primas adquiridas	X		Cerrado		
O	16	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que no se 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, no se ha implementado el formato de Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), de acuerdo a lo requerido por el anexo técnico, diligenciamiento a mano, sin embargo si se cuenta con formato de recepción de alimentos que requiere completar alguna información y ajustar		X	Abierto		
R	20	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia materias primas almacenadas en óptimas condiciones de calidad	X		Cerrado		
O	22	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que formato diligenciado de preparación de alimentos en la versión N°2 no la actualizada en el sistema. No se encuentra actualizados los menús.		X	Abierto		
O	24	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad de la ensalada de lechuga, mango, manzana, y miel, yuca frita, jugo de tomate de árbol		X	Abierto		
O	26	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia aún que se realiza entrega de alimentos para consumo en casa que aún no se encuentra autorizaciones por la SLIS para el comedor Villa María.		X	Abierto		
O	30	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia adecuado almacenamiento de las muestras de referencia tomadas por el comedor.	X		Cerrado		
O	35	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que que se implementa de forma adecuada las BPM, en todos los procedimientos del comedor.	X		Cerrado		
O	36	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que el plan de capacitación continuada mantiene la misma condición, dado que se observan temas repetidos, como el de plan de saneamiento del primer mes, y posteriormente temas de los programas de limpieza y desinfección, y de control de plagas. Capacitación del 16/05/2025,no corresponde con el tiempo definido en el plan de 2 horas en acta y listado refiere 1 hora, falta firma de la nutricionista en el acta.		X	Abierto		
O	37	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que se cuenta con certificado de la auxiliar Valentina Carreño, del 15/05/2025, todo el personal cuenta con con el debido certificado de aptitud para manipular alimentos.	X		Cerrado		
O	39	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que se cuenta con el recipiente para muestras de referencia, sin embargo no se cuenta aún con platos de sopa y planos de acero inoxidable, vaso medidor.		X	Abierto		
O	43	23/05/2025	05/06/2025. Se evidencia que se mantiene la condición, no se implementa de forma adecuada procedimiento de limpieza y desinfección, no se cuenta con recipiente para medir desinfectante, no se cuenta con formatos. Plan de saneamiento en ajuste.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Benavides	MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Maria Consuelo Duarte H Firma
79233479	51977999 52420059
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo de 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 EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA		
DIRECCIÓN:	KR 111 135-25 MJ	TELÉFONO:	6019278068
FECHA (dd/mm/aaaa):	5/06/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
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		
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 EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	1	6	7	7	6	6	1	Se evidencia carne con nervaduras que da dureza a la carne
		2	6	7	7	6	6		
		3	6	7	7	6	6		
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, MANZANA Y MIEL	1	6	7	6	6	6	1	Se evidencia mango en condición de madurez verde, textura dura, color verdoso y sabór ácido
		2	6	7	6	6	6		
		3	6	7	6	6	6		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	1	7	7	6	6	6	1	No es definido el sabór de la fruta, tenue
		2	7	7	6	6	6		
		3	7	7	6	6	6		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Alfredo Bonilla

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 I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	5/08/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	226	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123052	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARÍA CONSUELO DUARTE H	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN

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	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	242	243	216	219	245	273	280	285	269	280	255	253	296								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90%	90%	80%	81%	91%	101%	104%	106%	100%	104%	94%	94%	110%										
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	157	155	167	157	158	155	150	159	149	164	172	161	158								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	96%	104%	98%	98%	96%	93%	99%	93%	102%	107%	100%	98%										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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	75	66	73	84	78	75	65	77	77	74	80	73	75								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	90%	100%	115%	107%	103%	89%	105%	105%	101%	110%	100%	103%										
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	69	90	87	93	71	90	91	77	93	87	92	85								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85%	81%	106%	102%	109%	84%	106%	107%	91%	109%	102%	108%	100%										
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	45	36	33	26	33	32	30	36	34	35	35	32								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	188%	136%	109%	100%	79%	100%	97%	91%	109%	103%	106%	106%	97%										
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	275	286	316	296	305	313	285	312	295	322	296	319	309								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92%	95%	105%	99%	102%	104%	95%	104%	98%	107%	99%	106%	103%										
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	82	79	96	74	83	83	82	84	86	84	90	84								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	96%	93%	113%	87%	98%	98%	96%	99%	101%	99%	106%	99%										
					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:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):

CÉDULA DE CIUDADANÍA:

CARGO:

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: María Consuelo Duarte H

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51977995

CARGO: Apoyo a supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	05	MES	06	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8003-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable N°28 Descripción: Se evidencia que no se cumple con las características organolépticas esperadas para las la preparación de carne en trozos en salsa criolla se encuentra con nervaduras que transfiere características de dureza, ensalada de lechuga mango, manzana y miel, presenta mango verde y duro y jugo de tomate de árbol cuyo sabor no deine la fruta.	Variable N°39 Descripción: 05/06/2025. Se evidencia que se cuenta con el recipiente para muestras de referencia, sin embargo no se cuenta aún con platos de sopa y planos de acero inoxidable, vaso medidor.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°1 MENÚ: 5

GRUPO 3: de 6 a 8 años	**GRUPO 4: de 9 a 13 años**	**GRUPO 5: mayores de 14 años**
		

Apoyo a la supervision
MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía