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	8	8	2025	Hora Inicio	8:00	Hora Finalización	4:30

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: 9278068 Cel.: 3012426377 Correo Electrónico: villamaria8003-2025@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 247 Total Asistencia del Día: 240 Total Histórico de Asistencia: 19162

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: X NC: NA:	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: NC: X NA:
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X NC: NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: 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:

		Peso Neto	
Menú	**Ingredientes**	**Requerido (kg)**	**Utilizado (kg)**
Sopa o cazuela	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Cereal	-	-	-
	-	-	-
Verdura o ensalada	Huevo (bruto)	5,74	5,75
	-	-	-
	-	-	-

		Peso Neto	
Menú	**Ingredientes**	**Requerido (kg)**	**Utilizado (kg)**
Proteína	Carne de cerdo	23,15	23,2
	-	-	-
Tubérculo o plátano	Plátano maduro	16,22	16,5
	-	-	-
Bebida de fruta	Pulpa maracuyá	17,97	18
	Leche entera	58,54	59
Postre	Fresas	10,08	10,5
	Yogurt	12,54	13

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 14 Mes 07 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 10 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 10 Mes 05 Año 2025	C [X] NC [ ] 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 _-_ Mes _-_ Año _-_ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día _-_ Mes _-_ Año _-_	C [ ] NC [ ] NA [X]	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 [ ] NC [ ] NA [X]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo				
Carne				
Leche				
Queso				
Yogurt				
Helado				
Crema de leche				
Huevos				
Pescado				
Pulpas				

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 ☐ NC ☐ NA ☒ X

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo				
Pescado				
Carne				
Leche				
Queso				
Yogurt				
Helado				
Crema de leche				
Huevos				
Pulpas				

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 [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 [X] NC [ ] 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			
Cereal			
Proteína			
Ensalada o Verdura			
Tubérculo o Plátano			
Bebida de Fruta			
Postre			

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 [ ]
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 [ ] 11/07/2025 24/07/2025
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 [ ] 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 [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1		
2		
3		
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	**SANDRA YANETH OROZCO**	**16/05/2025**
2	**SANDRA YANETH RODRÍGUEZ**	**7/05/2025**
3	**MARTHA LUCIA ANGARITA**	**14/07/2025**
4	**ALVA MIREYA BOHORQUEZ**	**19/05/2025**
5	**OSCAR ALIRIO BENAVIDES**	**16/05/2025**
6	**JADI VALENTINA CARREÑO T**	**26/12/2024**
7	**ANGELA CATALINA ROMERO**	**25/04/2025**
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 [ ] NA [X]

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 - Mes - Año - **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 [ ] NC [ ] NA [X]
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 14 Mes 06 Año 2025 Desratización: 04/07/2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] 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
12 m	80	85	
1:00 p. m.	133	139	
2:00 p. m.	-	-	
3:00 p. m.	240	240	
3:30 p. m.	240	240	
Total	240	240	

Se realiza visita de seguimiento al comedor VILLA MARÍA del convenio N° 8003-2025, se hace entrega del menú 23
Variable N°4, . No aplica. Se encuentra dentro del tiempo
Variable N° 7, 8, 9, 11, 14, 15, 36, 40,41,42, No aplica se verifican en informe del mes de julio
Variable N° 10. No aplica. Se encuentra dentro de los tiempos de ejecución
Variable N°32, 33. No aplica. Resultados de las pruebas aplicadas los días 11 y 24 de julio conformes.
Variable N°34. No aplica. No se ha presentado ETA´s
Variable N°46. No aplica. El asociado no oferto aporte nutricional adicional
El Comedor cuenta con plan de compras para 247 beneficiarios
Durante la visita de seguimiento, tres beneficiarios informan que solo cuando hay supervisión se estrega la ración que es, cuando no hay supervisión
se les entrega raciones de "bebe" según reportan.
Se socializa el acta y se deja copia digital

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

Capítulo C. 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	12	23/05/2025	08/08/2025. Se evidencia que el proveedor de carne Beef Macket entrega con empaque secundario el producto para evitar que el rotulo se desprenda del empaque primario	X		CERRADO		
R	39	23/05/2025	08/08/2025. Se evidencia que el asociado no cuenta con el menaje portable de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico: recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 500 ml para servido de sopa o cazuela, recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 1.000 ml para servido de proteína, cereal, verdura o ensalada y tubérculo o plátano o raíz. recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima e 330 ml para servido de bebida de fruta recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 ml para servido de postre. (2 por cada participante con autorización) Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm.		X	ABIERTO		
R	43	23/05/2025	08/08/2025. Se evidencia que aun no se garantiza limpieza y desinfección de los recipientes portables toda vez que no se cuenta con recipientes para cambio para llevar a casa, asimismo no se ha ajustado la dosificación para uso del hipoclorito al 13% y su ficha técnica		X	ABIERTO		X
O	2	15/07/2025	08/08/2025 Se Verificara en próxima visita por revisión de informe ejecución mes julio		X	ABIERTO		
O	1	31/07/2025	8/08/2025: Se evidencia que se aplica los procedimientos de planificación alimentaria para los procesos del día de hoy	X		CERRADO		
O	16	31/07/2025	08/08/2025. Se evidencia formatos de entradas y salidas se encuentra con fecha de 08/08/2025, acorde a recepción de materia prima y remisiones	X		CERRADO		
O	24	31/07/2025	08/08/2025 Se Verificara en próxima visita por revisión de informe ejecución mes julio		X	ABIERTO		
O	30	31/07/2025	8/08/2025: Se evidencia almacenamiento de contramuestras del día de hoy, evacuación de las muestras de referencia del día martes 5/08/2025	X		CERRADO		
O	35	31/07/2025	8/08/2025. Se evidencia que no se aplican correctamente os procedimientos de limpieza y desinfección, toda vez que se esta utilizando hipoclorito de sodio al 13% sin la dosificación correspondiente		X	ABIERTO		
O	21	31/07/2025	8/08/2025 Se evidencia pre alistamiento de materias primas para las preparaciones del día	X		CERRADO		

Capítulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Benavides	Paula Andrea Romero C
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79.233.479	52.420.069
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a 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-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123052-CCCP 11-008 VILLA MARIA		
DIRECCIÓN:	KR 111 135 25 MJ	TELÉFONO:	6019278068
FECHA (dd/mm/aaaa):	8/08/2025	OPERADOR:	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE PIÑA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLATANO MADURO	TAJADA DE PLATANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MARACUYA	SORBETE DE MARACUYA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
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		

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Paula Andrea Romero C

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Alirio Benavides

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025	FORMATO NO CONTROLADO
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría de Integración Social		PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión: 08 / 08 / 2025 Periodo Informe: Desde 01 / 07 / 2025 Hasta 31 / 07 / 2025

A. Información General Revisión Nº: 1

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: **02/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Responsable Servicio : **OSCAR ALIRIO BENAVIDES BECERRA**

B. Lista de Chequeo

CONTENIDO INFORME MENSUAL	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general	C	
2. Nombre Comedor Comunitario	C	
2.1 Información Unidad Operativa	C	
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.2.1 Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario	C	
2.2.2. Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional	NC	
2.2.3. Compromisos Subcomponente Salubridad	NC	
2.3. Reporte de actividades de fortalecimiento técnico realizadas al talento humano del comedor comunitario	C	
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	
2.5. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, requerimientos y requerimientos reiterados generados en el periodo.	C	
2.6. Reporte mensual respuestas a requerimientos	NC	Anotar soportes

SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados.	Pla_Com_Men_Jul_2025	C		
	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Ali_Jul_2025	C		
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_Jul_2025	C		
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Jul_2025	C		
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_Jul_2025	C		
	FOR-PSS-241 Formato Aprobación Desnaturalización de Alimentos	Desn_Alimentos_Julio_2025		X	
2	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Jul_2025	C		
3	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** •Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. •Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del día a participantes	Dis_Men_Jul_2025	C		
4	**Cada archivo PDF debe incluir:** formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización).	1. Procedimientos_Jul_2025		X	
		2. Minuta Patrón_Jul_2025		X	
		4. Estandarización_Jul_2025	C		
		5. Recepción_ Criterios_Jul_2025		X	
5	Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los días 24 y 31 de diciembre 2024 con fecha y hora, de acuerdo a lo establecido por la Subdirección de Nutrición.	Menú_ Especial		X	
6	**Archivo en PDF** con plan de trabajo (acciones a realizar y cronograma que sea de manera semanal durante el tiempo de ejecución del convenio) (Este PDF solo se presenta en el primer informe de ejecución).	Plan_Trabajo		X	
	Archivo en PDF con los soportes establecidos para cada una de las acciones.	Activ_Apor_Adic_Nutri_Julio_2025		X	
7	Correo de envío en pdf	Informe_Mensual_ANS_Jul_2025	C		

Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
1	**Cada archivo PDF debe incluir:** • Acta • Listado de asistencia.	Asistencia_Sensibilización_Julio_2025	C		
		Asistencia_Medidas _Antropométricas	C		
2	Cronograma trimestral y correo de envió a Subdirección de Nutrición	Cro_Dat_Antr	C		
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant	C		
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico.	Reg_Dat_Ant		X	Ajustar texto de actividades dado que se realizo talla y peso a 9 beneficiarios nuevos
3	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** Soporte en PDF “Información Nutricional de beneficiarios ”	Ant_SIRBE	C		
4	**Un (1) solo PDF:** FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal		X	
	Un (1) solo PDF : Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia.	Soc_Par	NC		Falta soporte de socialización
	Un solo PDF (Cuando aplique): FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición.	Rep_Niñ_Des		**X**	

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Jul_2025	C		
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		
3	**Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: •Pollo (CS y Autorización Sanitaria) •Carnes (CS y Autorización Sanitaria •Pescado (CS) •Lácteos (CS) •Abarrotes (CS) •Pulpa de Frutas (CS)	CS_Proveedores	C		
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos. **Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden: •Pollo •Carnes •Lácteos •Abarrotes •Pulpa de Frutas	Tra_Ali_Jul_2025	C		
5	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Jul_2025	C		
6	Disponer 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. Se debe adjuntar la lista de chequeo de la visita de apertura entregada por la supervisión	Lista_Equipos	C		
7	Documento plan de saneamiento actualizado (Solo para el primer informe mes mayo 2025)	Plan_Saneamiento		**X**	
	Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden: FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas. FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	Imp_Pla_Jul_2025	NC		Ajustar formatos de limpieza y desinfección toda vez que se esta usando hipoclorito de sodio concentración 13
8	**Un solo archivo en PDF**: Acta y listado de asistencia	Asistencia_Socialización_Desperdicios	C		
	Un solo archivo en PDF: Acta, planilla de asistencia, registro fotográfico (Geolocalización),	Divulgación_Talento_Humano	C		
9	Formato FOR-GA-047 Formato, registro, medición y control de descomide. Correo o soporte de envío reporte trimestral	Registro_Control_Desperdicios Correo o soporte de envío reporte trimestral	NC		Falta soporte del reporte trimestral
10	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	**Concepto_Sanitario**	C		

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
11	**Un solo PDF que incluya**: Cronograma Hojas de vida equipos Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe Formato Verificación básculas y grameras	Plan_Mantenimiento	C		
12	**Un solo PDF que incluya**: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Certificación_Tanque	C		
13	Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma.	Plan_Capacitación	C		
	Un solo PDF que incluya formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización). (relacionada con la resolución 2674/2013).	Cap_Personal_Jul_2025	NC		ajustara orden de las evidencias
14	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Preparaciones_Jul_2025	C		
15	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Jul_2025	C		
16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Jul_2025	C		
17	PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Jul_2025		**X**	
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		**X**	

C.

Observaciones Generales
El asociado no da cumplimiento al informe de ejecución del mes de Julio del 2025, del convenio
8003-2025, de acuerdo a los lineamientos entregados por la SDIS. Revisión 1
Ajustar Word en la columna de actividades para los ítems del componente de vigilancia nutricional
No. 2 y 4

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme _____ No Conforme X

E. Firma

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
OSCAR ALIRIO BENAVIDES BECERRA	PAULA ANDREA ROMERO CARVAJAL
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79.233.479	52.420.059
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a supervisión
Cargo	Cargo

Nota: El presente documento es firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012.

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**	08	**MES**	08	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8003-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
№ Variable: **Descripción:** Se evidencia que aún no se garantiza limpieza y desinfección de los recipientes portables toda vez que no se cuenta con recipientes para cambio para llevar a casa, asimismo no se ha ajustado la dosificación para uso del hipoclorito al 13% y su ficha técnica	**№ Variable**: NA **Descripción:** NA

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA № 4 MENÚ: 23

GRUPO 3: de 6 a 9 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: Mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
PAULA ANDREA ROMERO CARVAJAL
Nombres y Apellidos
52.420.059
Cédula de Ciudadanía