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	15	7	2025	Hora Inicio	8:00	Hora Finalización	4:00

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: 14208

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	Avena	2,61	3
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Cereal	-	-	-
	-	-	-
Verdura o ensalada	Tomate	1,32	1,34
	-	-	-
	-	-	-

		Peso Neto	
Menú	**Ingredientes**	**Requerido (kg)**	**Utilizado (kg)**
Proteína	Huevo	3,99	4,05
	-	-	-
Tubérculo o plátano	-	-	-
	-	-	-
Bebida de fruta	Pulpa tomate de árbol	17,97	18
	Azúcar	1,47	1,5
Postre	Banano	10,08	11
	Queso doble crema	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 09 Mes 06 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día NA Mes NA Año NA	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 21 Mes 06 Año 2025 10 Beneficiarios	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [ ] 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:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 90.5% **Fecha:** Día: 19 Mes: 06 Año: 2025 **Nº Acta:** ASO2N180606 **Hospital/Subred:** SUBRED NORTE	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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**AVICOLA MILUC SAS**	**114/08/2024**	**Favorable con requerimientos**	**AS 01/12/2022**
Carne	**COMERCIALIZADORA NACIONAL DE CARNICOS SAS**	**5/09/2024**	**Favorable con requerimientos**	**AS19/10/2021**
Leche	**LACTEOS VILLA AURA S EN CS**	**23,25/07/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-00344570**
Queso	**LACTEOS VILLA AURA S EN CS**	**23,25/07/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0010450-2020**
Yogurt	**MAKRO SUPERMAYORISTA**	**17/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**MAKRO SUPERMAYORISTA**	**17/09/2025**	**FAVORABLE**	**-**
Crema de leche	**MAKRO SUPERMAYORISTA**	**17/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0030884-2024**
Huevos	**MAKRO SUPERMAYORISTA**	**17/09/2025**	**FAVORABLE**	**-**
Pescado	**COMERCIALIZADORA FRESMAR**	**25/02/2025**	**Favorable con requerimientos**	**-**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**19/02/2025**	**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**	**WHO769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**VILLA AURA**	**WHO769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MAKRO (Colfrance)**	**WHO769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	**WHO769**	**9/05/2025**	**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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	70	69
Cereal	ARROZ BLANCO	68	68
Proteína	FILETE DE TILAPIA DORADA	75	73
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	71	70
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA COCIDACON PEREJIL	67	73
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	2,3	3,6
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	4	4,4

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 [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
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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**SANDRA YANETH OROZCO**	**14/07/2025**
2	**SANDRA YANETH RODRÍGUEZ**	**14/07/2025**
3	**MARTHA LUCIA ANGARITA**	**14/07/2025**
4	**ALVA MIREYA BOHORQUEZ**	**14/07/2025**
5		
6		
7		
8		
9		

CONDICIONES DEL COMEDOR Y LA COCINA

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 (responsable del servicio)**	**16/05/2025**
6	**JADI VALENTINA CARREÑO T (auxiliar administrativa)**	**26/12/2024**
7	**ANGELA CATALINA ROMERO (Nutricionista)**	**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 [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 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 17 Mes 06 Año 2025	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	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 [ ]	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	103	104	
1:00 p. m.	176	186	
2:00 p. m.	240	240	
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 2
Variable N°4. No aplica. Se encuentra dentro del tiempo
Variable N° 7, 9, 10. No aplica. Se encuentra dentro del tiempo de ejecución
Variable N° 32, 33. No aplica. En espera de resultados de la aplicación de pruebas microbiológicas realizadas el 11/07/2025
Variable N°34. No aplica. No se ha presentado ETA´s
Variable N°46. No aplica. El asociado no oferto aporte nutricional adicional
El asociado aun no realiza la socialización de la clasificación nutricional, el correo fue enviado por la subdirección de nutricional 16 de junio.
Se socializa el acta y se deja copia digital en el 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	2	Se Evidencia que el asociado no garantiza el peso servido de las preparaciones arroz blanco y papa sin cáscara cocida con perejil para el grupo Etareo evaluado mayores de 14 años.	Próxima visita

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	12	23/05/2025	15/07/2025. Se verificara en próxima visita, toda vez que no se ha observado carne de pollo (pechuga) en almacenamiento		X	ABIERTO		
O	16	23/05/2025	15/07/2025. Se evidencia que los formatos PCD-PSS-038, FOR-PSS-236, se diligencian de acuerdo al instructivo de recepción de alimentos	X		CERRADO		
O	24	23/05/2025	15/07/2025. Se evidencia que el asociado garantiza temperaturas de seguridad de todas las preparaciones	X		CERRADO		
O	26	23/05/2025	15/07/2025. Se evidencia que el comedor cuneta con 4 autorizaciones para lleva a casa, sin embargo, se entrega a un numero mayor de participantes, adicionalmente se observa que una participante recibe los alimentos para consumo en sitio y posteriormente transfiere estos alimentos a recipientes para llevar a casa		X	ABIERTO	X	
O	36	23/05/2025	15/07/2025. Se evidencia ajuste en el plan de capacitación para los meses 11 y 12 realizando cambio del tema.	X		CERRADO		
O	39	23/05/2025	15/07/2025. 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	X	
O	43	23/05/2025	15/07/2025. Se evidencia que no se garantiza la limpieza y desinfección de los recipientes para llevar a casa, toda vez que no se cuenta con recipientes para recambio.		X	ABIERTO		X
O	1	5/06/2025	15/07/2025. Se evidencia se aplican los procedimientos de planificación alimentaria y su implementación	X		CERRADO		
O	28	5/06/2025	15/07/2025. Se evidencia cumplimiento a todas las características organolépticas de las preparaciones	X		CERRADO		
o	37	11/07/2025	15/07/2025. Se evidencia concepto medico y de laboratorio vigente de la manipuladora Martha Angarita	X		CERRADO		

Capítulo H. 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	52.420.059
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 INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	VILLA MARIA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	15/07/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	240	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123052-CCCP 11-008-VILLA MARIA	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	PAULA A. ROMERO C.	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	2	NÚMERO DE MUESTRAS																	RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	292	266	278	303	276	259	270	286	305	272	255	235	261								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	99%	103%	112%	102%	96%	100%	106%	113%	101%	94%	87%	97%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	56	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	57	55	56	54	61	59	56	56	63	59	60	57								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	102%	98%	100%	96%	109%	105%	100%	100%	113%	105%	107%	102%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	158	157	140	148	144	141	149	151	145	149	156	144	143								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	98%	87%	92%	89%	88%	93%	94%	90%	93%	97%	89%	89%								1
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	73	64	71	63	56	68	62	59	54	78	58	59								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	106%	93%	103%	91%	81%	99%	90%	86%	78%	113%	84%	86%								1
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	1	1	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	79	83	79	82	76	80	86	76	75	77	77	79								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	93%	98%	93%	96%	89%	94%	101%	89%	88%	91%	91%	93%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	1	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	312	299	296	288	283	292	309	302	313	307	299	290	39								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	100%	99%	96%	94%	97%	103%	101%	104%	102%	100%	97%	13%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CRREMA	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CRREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	86	92	89	91	96	85	90	92	94	89	88	90								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	102%	110%	106%	108%	114%	101%	107%	110%	112%	106%	105%	107%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	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

GRUPO DE EDAD EVALUADO

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	OSCAR ALIRIO BENAVIDES	NOMBRE:	PAULA ANDREA ROMERO CARVAJAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	79.233.479	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.420.059
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	Apoyo a supervisión

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:	**SUBA**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA**		
DIRECCIÓN:	**KR 111 135-25 MJ**	TELÉFONO:	**3012426377**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**15/07/2025**	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
SOPA DE AVENA	**SOPA DE AVENA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FILETE DE MOJARRA DORADA	**FILETE DE MOJARRA DORADA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	**PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	**CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CRREMA	**BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CRREMA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: PAULA ANDREA ROMERO C

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

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**	15	**MES**	07	**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: 26
Descripción: Se evidencia que el comedor cuenta con 4 autorizaciones para lleva a casa, sin embargo, se entrega a un número mayor de participantes, adicionalmente se observa que una participante recibe los alimentos para consumo en sitio y posteriormente transfiere estos alimentos a recipientes para llevar a casa

№ Variable: 43
Descripción: Se evidencia que no se garantiza la limpieza y desinfección de los recipientes para llevar a casa, toda vez que no se cuenta con recipientes para recambio.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA № 1 MENÚ: 2

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