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	16	6	2025	Hora Inicio	8:15am	Hora Finalización	6:15pm

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: Cel.: Correo Electrónico: VILLAMARIA8003-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 244

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 247 Total Asistencia del Día: 239 Total Histórico de Asistencia: NA

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	Arroz blanco	-	-
	-	-	-
Verdura o ensalada	Zanahoria	7,2	7,5
	Habichuela	7,19	7,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne de cadera}	-	-
	-	-	-
Tubérculo o plátano	Papa criolla	-	-
	-	-	-
Bebida de fruta	Pulpa de feijoa	17,97	18
	leche entera	58,5L	59
Postre	Fresa	10,08	11,2
	Yogurt	12,48	13

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 __24___ Mes __05___ Año ___2025____ **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 __9___ Mes __06__ Año ___2025____ **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 [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día __-___ Mes __-___ Año ___-____	C [ ] NC [ ] NA [X] Próxima 17/06/2025
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 [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	**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 [ ] NC [X] 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	SOPA DE CONCHITAS	74,9	73
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	81,7	90
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	66,9	75
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	29,8	10
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	67	69
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	6	6,7
Postre	FRESAS CON YOGURT	Yogurt 1,4	5

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [ ] 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	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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		

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	19/05/2025
2	SANDRA YANETH RODRÍGUEZ	7/05/2025
3	MARTHA LUCIA ANGARITA	25/06/2024
4	ALVA MIREYA BOHORQUEZ	19/05/2025
5	OSCAR ALIRIO BENAVIDES (Responsable)	16/05/2025
6	JADI VALENTINA CARREÑO T (Aux. Administrativa)	15/05/2025
7	ANGELA CATALINA ROMERO (Nutrición)	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 [ ] 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 ___26__ Mes __05___ Año ___2025____ **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 __14___ Mes __06___ Año ___2025___	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ] 6/06/2025	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
12:00am	97	97	Se evidencia coincidencia entre el listado de firmas y el reporte del sistema.
1:17 p. m.	173	176	
2:20 p. m.	225	227	
3:00 p. m.	239	239	
3:00 p. m.	-	-	
Total	239	239	

Se realiza visita de seguimiento al comedor VILLA MARÍA del convenio N° 8003-2025. Se hace entrega del menú N°1.
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 aún 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°33 y34. No aplica. Resultados conformes. No se presentan ETAS
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
Alerta: se evidencia fuga de gas en estufa enana, que genera molestia de ojos y garganta, ollín en ollas. Deficiencia en extracción de calor, vidrios rotos en área de preparación.
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	15	Se evidencia concepto de vehículo que transporta alimentos lácteos superior a un año 14/06/2024.	Próxima visita
O	44	Se evidencia certificado de fumigación sólo para desinsectación, no para control de roedores como lo establece el anexo técnico.	Próxima visita
O	45	Se evidencia entrega del informe de ejecución mensual del mes de mayo el 06/06/2025.	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	6	23/05/2025	16/06/2025. Se evidencia que se realiza capacitación de estandarización con temática estandarización de utensiliós el 24/05/2025. Sin embargo se evidencia que aún no se ha realizado capacitaciones de procedimiento de planificación de alimentos, recepción de materias primas y minuta patrón a la manipuladora alva Mireya Bohorquez.		X	Abierto		
O	7	23/05/2025	16/06/2025. Se evidencia que la nutricionista del comedor Angela Catalina Romero, cuenta capacitación en fortalecimiento de medidas antropométricas del 9/06/2025.	X		Cerrado		
O	12	23/05/2025	16/06/2025. Se evidencia rótulos de pechuga de pollo del proveedor Milluc, que no da cumplimiento con el el Decreto 1500 de 2007 no indica peso del producto.		X	Abierto		
O	13	23/05/2025	16/06/2025. Se evidencia que que se reciben materias primas de las preparaciones de los alimentos con 2 días de operación.	X		Cerrado		
O	16	23/05/2025	16/06/2025. 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, para el mes de junio. Se observa recepción de carne de res con nervaduras y tejido adiposo.		X	Abierto		
O	22	23/05/2025	16/06/2025. Se evidencia que formato diligenciado de preparación de alimentos del mes de junio en la versión N°2 no la actualizada . No se encuentra actualizados los menús.		X	Abierto		
O	24	23/05/2025	16/06/2025. Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad de la ensalada verduras con mayonesa fría, y sorbete de feijoa		X	Abierto		
O	26	23/05/2025	16/06/2025. Se evidencia que se cuenta con 4 autorizaciones generadas por la SLIS, sin embargo se observa entrega a más de 8 beneficiarios.		X	Abierto		
O	36	23/05/2025	16/06/2025. 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 por el listado de asistencia incluye manipuladora que ingresó posterior.		X	Abierto		
O	39	23/05/2025	16/06/2025. Se evidencia que aún no se cuenta con platos de sopa y planos de acero inoxidable, ni vaso medidor. No se cuenta con los recipientes para alimentos para la casa, de los beneficiarios autorizados. Se genera requerimiento. Se observa estufaenana con fuga generando ollín en las ollas, malestar en ojos y gargante.		X	Abierto	X	
O	43	23/05/2025	16/06/2025. 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 encuentran marcados recipientes con jabones y desinfectantes. Plan de saneamiento en ajuste. No se garantiza la limpieza de los recipientes para llevar alimentos a casa, son de los beneficiarios.		X	Abierto		
O	1	5/06/2025	16/06/2025. Se evidencia que se inicia la distribución de alimentos a las 11.00am, debido a que se recibe sobre las 9am el tanque de gas. Se observa sobrante de alimentos: ensalada de verduras y mayonesa, yogurt, arroz.		X	Abierto		
O	28	5/06/2025	16/06/2025. Se evidencia que la carne presenta dureza generada por nevaduras y tejido adiposo; así mismo el arroz se persive ligeramente duro.		X	Abierto		
O	38	5/06/2025	16/06/2025. Se evidencia que no se ha realizado aún socialización de lavado de manos en el comedor.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jorge Alirio Serrano	Andres Orozco Castillo / MARIA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79233479	1081921965 / 51977999
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-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:	6019278068
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/06/2025	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
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	6	7	3	Se evidencia carne con nervaduras que da dureza a la carne
		2	7	7	7	6	7		
		3	7	7	7	6	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	6	6	6	1	Se evidencia arroz ligeramente duro, situación manifestada por beneficiarios.
		2	7	7	6	6	6		
		3	7	7	6	6	6		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	1	7	7	6	7	7	3	
		2	7	7	6	7	7		
		3	7	7	6	7	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FEIJOA FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA FEIJOA	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		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Ducante H

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrés Orozco C. María Consuelo Ducante H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Alirio Penagos

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	UNIDAD OPERATIVA:	123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	16/06/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	239	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:	1

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	279	298	300	273	284	288	298	281	280	291	292	279	294									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	110%	111%	101%	105%	107%	110%	104%	104%	108%	108%	103%	109%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	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	166	178	165	160	168	168	151	165	164	168	166	156	161									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	111%	102%	99%	104%	104%	94%	102%	102%	104%	103%	97%	100%								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	75	75	76	80	75	75	70	73	78	73	77	72									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	103%	103%	104%	110%	103%	103%	96%	100%	107%	100%	105%	99%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	84	82	88	83	82	77	80	77	70	73	82	70									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	99%	96%	104%	98%	96%	91%	94%	91%	82%	86%	96%	82%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	53	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	48	51	53	50	53	55	55	60	54	55	59	56									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	91%	96%	100%	94%	100%	104%	104%	113%	102%	104%	111%	106%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FEIJOA FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	311	313	309	297	307	294	304	305	299	309	307	307	311									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	104%	103%	99%	102%	98%	101%	102%	100%	103%	102%	102%	104%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	85	85	90	85	87	86	85	87	87	84	86	88									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	100%	100%	106%	100%	102%	101%	100%	102%	102%	99%	101%	104%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Cesar Adrián Fonseca
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 79.233.479
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andrés Orozco C / María Consuelo Duarte H
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1028192965 / 51977999
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	16	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



Corporación Investigativa del Medio Ambiente
NIT. 830.081.934 – 8

CERTIFICA

La corporación CIMA certifica que al establecimiento enmención; se le realizó servicio **DESINSECTACIÓN** - Control de Vectores Plaga Rastreros y Voladores (decreto 1843 de 1991, Ley 9 de 1979)

Cód. CIMA2025A

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:	COMEDOR VILLA MARIA
DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:	Carrera 111A 135-25.
FECHA DE LA INTERVENCIÓN:	sábado, 14 de junio de 2025
NOMBRE DEL OPERARIO:	JONATHAN MOGOLLON

FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL	K-OTRINE 25 EC
REGISTRO MIN. SALUD	RGSP-0061-25
NOMBRE COMÚN	DELTAMETRINA
GRUPO	PIRETROIDE TIPO II
INGREDIENTE ACTIVO	DELTAMETRINA 25%ESP 97.5%
COMPOSICION	DIMETIL 2,5%
METODO DE EMPLEO	ASPERSIÓN
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA	III MEDIANAMENTE TOXICA

DIAGNOSTICO

HALLAZGOS	RECOMENDACIONES
Se realiza visita di agnostica al establecimiento y no se evidencia indicios de ningún tipo de plaga	Se recomienda realizar la inspección diaria en el establecimiento y a materias primas, se recomienda no almacenar residuos, reforzar los protocolos de limpieza y desinfección descritos en el plan de saneamiento
Se realiza intervención por suspensión preventiva	

Este certificado cuenta seco y un **Código QR** para permitir la validación de autenticidad

Cordialmente,

ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
Ingeniero Ambiental
Representante Legal CIMA

Carrera 76 B # 42 -31sur Teléfono 7381044 – 3108777689
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

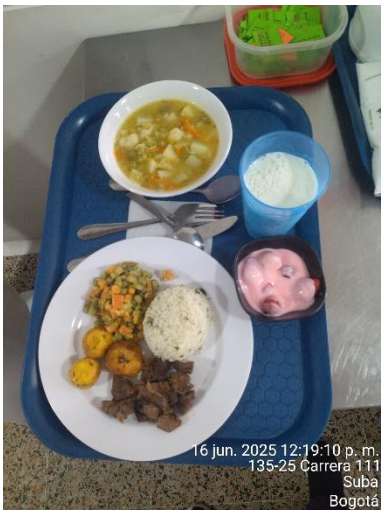


Variable N°44
Descripción: Se evidencia certificado de fumigación sólo para desinsectación, no para control de roedores como lo establece el anexo técnico.

Variable N°39
Descripción: 16/06/2025. Se evidencia que aún no se cuenta con platos de sopa y planos de acero inoxidable, ni vaso medidor. No se cuenta con los recipientes para alimentos para la casa, de los beneficiarios autorizados. Se genera requerimiento. Se observa estufaenana con fuga generando ollín en las ollas, malestar en ojos y gargante.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°1 MENÚ: 1

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