ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **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	4	11	2025	Hora Inicio	8:00	Hora Finalización	15:40

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

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

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 30/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: OSCAR ALIRIO BENAVIDES

2. Ubicación

Localidad: SUBA Barrio: VILLA MARÍA Dirección: KR 111 135 25 MJ

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

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 240 Total Histórico de Asistencia: 37148

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: ☒ 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: ☒ 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: ☒ 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: ☒

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: ☒ NC: ☐ NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Avena	2,64	3
	Carne de res	0,51	0,51
	Habichuela	5,28	5,28
	Papa Pastusa	11,01	11,15
Cereal			
Verdura o ensalada	Calabaza	14,1	23,9
	Margarina	1,38	1,5
	Perejil	0,33	0,33

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Filete de Tilapia	22,35	23,35
	Huevo	3,52	3,7
Tubérculo o plátano	Papa pastusa	16,43	16,9
	Perejil	0,17	0,2
Bebida de fruta	P. Tomate de Arbol	18,21	19
	Azúcar	1,49	1,5
Postre	Banano	12,25	13
	Queso doble crema	12,7	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 30__ Mes 10____ 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 09___ Mes 06____ Año 2025___ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28___ Mes 08_____ Año 2025___ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 22 _____Mes 07 _____Año_____2025	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 30__ Mes 10___ Año 2025__ Masiva=24 beneficiarios, pendiente por tomar talla y peso 5 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 [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ] Proveedor de carne Radicado 115232

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**AVICOLA MILUC SAS**	**11/04/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**AS 01/12/2022**
Carne	**COMERCIALIZADORA NACIONAL DE CARNICOS SAS**	**5/09/2024**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**AS/19/10/2021**
Leche	**LÁCTEOS VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-00344570**
Queso	**LÁCTEOS VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0010450-2020**
Yogurt	**MAKRO**	**17/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0017125-2022**
Helado	**MAKRO**	**17/09/2025**	**FAVORABLE**	**-----**
Crema de leche	**MAKRO**	**17/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0030884-2024**
Huevos	**MAKRO**	**17/09/2025**	**FAVORABLE**	**-----**
Pescado	**FRESMAR**	**25/0272025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**-----**
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 SAS**	**TAL 920**	**6/02/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**FAVORABLE**
Carne	**COMERCIALIZADORA NACIONAL DE CARNICOS SAS**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**LÁCTEOS VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**LÁCTEOS VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MAKRO (Colfrance)**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**FAVORABLE**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**GZZ 809**	**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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [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	83,4	75
Cereal	ARROZ BLANCO	80,1	82
Proteína	FILETE DE MOJARRA DORADA	75,2	84
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	76,3	91,6
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CÁSCARA COCIDA CON PEREJIL	82,3	68
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	0,1	5,1
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	5,4	0,8

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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] 3/10/2025
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 [ ] Preparación segura de los alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	SANDRA YANETH OROZCO	30/10/2025
2	MARTHA LUCIA ANGARITA	30/10/2025
3	ALVA MIREYA BOHORQUEZ	30/10/2025
4	ANDREA SIERRA CRUZ	30/10/2025
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	MARTHA LUCIA ANGARITA	14/07/2025
3	ALVA MIREYA BOHORQUEZ	19/05/2025
4	ANDREA SIERRA	30/05/2025
5	OSCAR ALIRIO BENAVIDES (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	16/05/2025
6	JADI VALENTINA CARREÑO (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	26/12/2024
7	ANGELA 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 [ ] NC [X] 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 [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 [ ] 5/10/2025	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 m	64	64	**Se evidencia coincidencia en registro del sistema SIRBE y firmas.**
1:00 p. m.	132	133	
2:00 p. m.	200	202	
3:00 p. m.	238	240	
3:30 p. m.	240	240	
Total	240	240	

Variable 4: No aplica: Se Verifica cumplimiento en el mes de diciembre
Variable 46: No aplica: La corporación no ofertó aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética
Variable 34: No aplica En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitada por alimentos ETA.
Variable 33: No aplica, los resultados microbiológicos emitidos por el laboratorio para el mes de octubre fueron conformes en todas las muestras tomadas.
Se socializa y se deja acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita
Sin Comentarios CC 79233478 Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que el servicio inicia a las 10:50 Am, debido a que faltaba terminar el porcionado del queso y el banano para entregar a los usuarios beneficiarios.	Próxima Visita
O	2	Se evidencia que no se cumplen los pesos servidos en la distribución de la minuta patrón del día, en el grupo de edad mayores de 14 años.	Próxima Visita
O	6	Se evidencia que la hora registrada en el formato de ayuda memoria y el formato de asistencia de los participantes en el fortalecimiento estandarización realizado el 30/10/2025 no coinciden, puesto que en el formato ayuda memoria se tiene registrado que el fortalecimiento se impartió entre las 2 pm a 3 pm, sin embargo, en el formato de asistencia de los participantes manipuladores se tiene registrado que el fortalecimiento se impartió en la franja horaria de 11 am a 12 pm.	Próxima Visita
O	12	Se evidencia una unidad de margarina de 500 g que no presenta lote ni fecha de vencimiento. Adicional a ello los huevos que se utilizaron hoy para la preparación de la verdura, no presentan lote ni fecha de vencimiento.	Próxima Visita
O	13	Se evidencia que no se adquieren alimentos para un mínimo de 2 días de la operación según lo establece el anexo técnico debido a que durante la revisión en la visita se tenian pendiente 3,52 Kg de huevo, 6,5 Kg de banano puesto que el que había estaba la mitad del requerido en la minuta patrón en estado verde, 0,7 Kg de cuchuco de cebada para el menú 3 semana 1 y finalmente 400 gramos de lechuga para el menú 3 semana 1.Durante la visita los productos faltantes fueron provisionados por el asociado. Queda pendiente reposición de de 400 de lechuga para el menú 3 semana 1.	Próxima Visita
O	16	Se evidencia que no se suministra el formato de entradas y salidas y formato de recepción de alimentos durante la visita.	Próxima Visita
O	17	Se evidencia almacenamiento de fruver (naranja) en canastillas directamente en contacto con el piso, no se usan estibas o canastillas bases para aislar el producto del contacto directo con el piso.	Próxima Visita
O	18	Se evidencia que los huevos son almacenados, en empaque original (cartón),y no tienen rótulo con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.	Próxima Visita
R	20	Se evidencian 8.23 Kg de zanahoria en estado de descomposición y con crecimiento de micelios. Se genera desnaturalización según lo establece el anexo técnico.	Inmediato
O	25	Se evidencia que los platos hondos de sopa no son secados antes de servirle el componente sopa a los beneficiarios, intermitentemente secaban unos, pero no se hizo de manera continua.	Próxima Visita
O	42	Se evidencia que el formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) no presenta coherencia entre el peso de las cáscaras generadas en los días de prealistamiento y lo registrado en el peso de las cáscaras en el formato de entradas y salidas	Próxima Visita
O	43	Se evidencian paredes de la cocina del área de cocina caliente con salpicaduras de comida de días anteriores.	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	30	28/10/2025	04/11/2025: Se evidencia que la muestra de referencia proteína cárnica correspondiente al menú 24, semana 4, cumple con el gramaje establecido por anexo técnico. Sin embargo, se evidencia que la muestra de referencia jugo de lulo correspondiente al menú 24, semana 4, no cumple con el peso mínimo establecido en el anexo técnico, se evidenció peso de 45 gramos (mL). Adicional a ello el instructivo de preparación de las muestras que utilizan en cocina no esta acorde a lo establecido en el anexo técnico específicamente en el componente bebida (jugos o sorbetes), pues se tienen establecidos 40 mL o Cm3 y no 60 mL o 60 Cm3 como lo establece el anexo técnico. Observación 2.		X	Abierto		
O	36	28/10/2025	04/11/2025: Se evidencia que la manipuladora de alimentos Andrea Sierra que ingresó a laborar a finales de septiembre cuenta con las capacitaciones de inducción: recepción de materia prima realizada el 30/10/2025.,minuta patrón y, planificación alimentaria, realizadas el 29/10/2025.Sin embargo, las horas establecidas en el fomato de ayuda memoria dan constancia que la manipuladora estuvo en capacitaciones ese dia 6 horas, desde las 7 am hasta la 1 pm, lo cual no presenta coherencia con la realidad, puesto que dichas capacitaciones no requieren el tiempo de 6 horas en el mismo dia de la jornada del servicio. Observación 2.		X	Abierto		
O	39	28/10/2025	04/11/2025: Se evidencian mesas en área social conformes, sin deterioro.Sin embargo se evidencia un un recipiente de almacenamiento de ensaladas (averiado) partido en las esquinas laterales. Observación 2.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Berandes B.	Andres Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79233479	1031971965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional 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: Mémo I2023039942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	4/11/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	240	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123052-CCCP 11-008	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA 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	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	320	334	309	292	321	258	248	246	280	267	288	296	280									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	119%	124%	114%	108%	119%	96%	92%	91%	104%	99%	107%	110%	104%									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	56	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	57	56	63	50	52	58	57	60	56	55	60	58									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	102%	100%	113%	89%	93%	104%	102%	107%	100%	98%	107%	104%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	162	141	163	162	156	156	149	143	144	144	147	157	158									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	88%	101%	101%	97%	97%	93%	89%	89%	89%	91%	98%	98%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	1	1	1	3	3	3									
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	110	77	82	86	85	77	90	82	72	75	78	86	77								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	129%	91%	96%	101%	100%	91%	106%	96%	85%	88%	92%	101%	91%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPA SIN CÁSCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CÁSCARA COCIDA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	81	79	81	70	71	60	63	65	55	70	65	62									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	77%	117%	114%	117%	101%	103%	87%	91%	94%	80%	101%	94%	90%									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	3	1	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	79	86	97	85	87	93	84	78	84	88	90	81								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	94%	101%	115%	101%	104%	111%	100%	93%	100%	105%	107%	96%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	305	293	291	282	289	260	275	274	267	286	290	280	298								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	98%	97%	94%	96%	87%	92%	91%	89%	95%	97%	93%	99%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	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): Oscar Alvi Bernal
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 79233479
CARGO: Responsable Sabores

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andrés Felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1081921965
CARGO: Profesional 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-245 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 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):	4/11/2025	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
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		
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		
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 CÁSCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CÁSCARA 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 CREMA EN PORCIÓN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	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: Andrés Felipe Orozco C.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

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**	04	**MES**	11	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

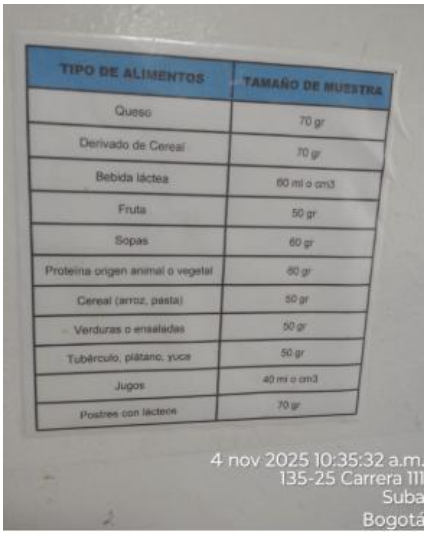
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8003/2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable 30: 04/11/2025: Se evidencia que la muestra de referencia proteína cárnica correspondiente al menú 24, semana 4, cumple con el gramaje establecido por anexo técnico. Sin embargo, se evidencia que la muestra de referencia jugo de lulo correspondiente al menú 24, semana 4, no cumple con el peso mínimo establecido en el anexo técnico, se evidenció peso de 45 gramos (mL). Adicional a ello el instructivo de preparación de las muestras que utilizan en cocina no está acorde a lo establecido en el anexo técnico específicamente en el componente bebida (jugos o sorbetes), pues se tienen establecidos 40 mL o Cm3 y no 60 mL o 60 Cm3 como lo establece el anexo técnico. Observación 2.



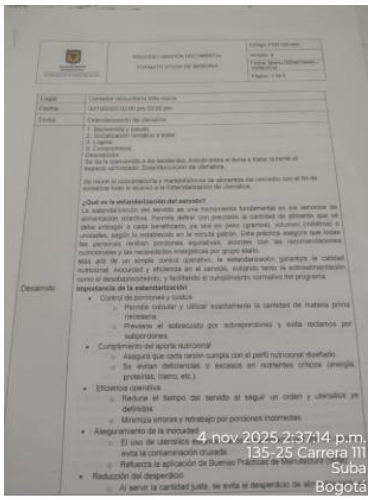
Variable 39: 04/11/2025: Se evidencian mesas en área social conformes, sin deterioro. Sin embargo, se evidencia un recipiente de almacenamiento de ensaladas (averiado) partido en las esquinas laterales. Observación 2.

<table>
<tr>
<td> 


</td>
<td> 


</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable 20: Se evidencian 8.23 Kg de zanahoria en estado de descomposición y con crecimiento de micelios. Se genera desnaturalización según lo establece el anexo técnico.</td>
<td>Variable 12: Se evidencia una unidad de margarina de 500 g que no presenta lote ni fecha de vencimiento. Adicional a ello los huevos que se utilizaron hoy para la preparación de la verdura, no presentan lote ni fecha de vencimiento.</td>
</tr>
</table>

	v 
Variable 18: Se evidencia que los huevos son almacenados, en empaque original (cartón), y no tienen rótulo con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.	**Variable 25:** Se evidencia que los platos hondos de sopa no son secados antes de servirle el componente sopa a los beneficiarios, intermitentemente secaban unos, pero no se hizo de manera continua.

	 
Variable 43: Se evidencian paredes de la cocina del área de cocina caliente con salpicaduras de comida de días anteriores.	**Variable 6:** Se evidencia que la hora registrada en el formato de ayuda memoria y el formato de asistencia de los participantes en el fortalecimiento estandarización realizado el 30/10/2025 no coinciden, puesto que en el formato ayuda memoria se tiene registrado que el fortalecimiento se impartió entre las 2 pm a 3 pm, sin embargo, en el formato de asistencia de los participantes manipuladores se tiene registrado que el fortalecimiento se impartió en la franja horaria de 11 am a 12 pm.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 2

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

Apoyo a la supervision
ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1081921965
Cédula de Ciudadanía