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	18	9	2025	Hora Inicio	10:30 am.	Hora Finalización	6:00 pm.

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: 249

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 250 Total Asistencia del Día: 225 Total Histórico de Asistencia: 27636

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: ☐ NC: X NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
	-	-	-
Cereal	-	-	-
	-	-	-
Verdura o ensalada	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	22	22,2
	-	-	-

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	-	-	-
	-	-	-
Tubérculo o plátano	-	-	-
	-	-	-
Bebida de fruta	Pulpa Maracuyá	17,97	18
	-	-	-
Postre	Queso doble crema	12,5	12,5

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 11 Mes 08 Año 2025, 1/09/2025 **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 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 11 Mes 08 Año 2025 Toma Masiva: 59 Día 01 Mes 09 Año 2025 Toma Masiva: 5	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 [ ] 11/08/2025

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 [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**AVICOLA MILUC SAS**	**10 y 11/04/2025**	**Favorable con requerimientos**	**AS: 01/12/2022**
Carne	**COMERCIALIZADORA NACIONAL DE CARNICOS SAS**	**5/09/2024**	**Favorable con requerimientos**	**AS: 19/10/2021**
Leche	**LACTEOS VILLA AURA S EN CS**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-00344570**
Queso	**LACTEOS VILLA AURA S EN CS**	**25/06/2025**	**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**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**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**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**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 [ ] 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 [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	69,2	73
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	77	71,3
Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	72,1	71,8
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	3,8	4,8
Tubérculo o Plátano	En la sopa	-	-
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	1	3,3
Postre	PERA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso 2,1	5,2

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [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 [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [ ] NA [X]
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	1/09/2025
2	SANDRA YANETH RODRÍGUEZ	1/09/2025
3	MARTHA LUCIA ANGARITA	1/09/2025
4	ALVA MIREYA BOHORQUEZ	1/09/2025
5		
6		
7		
8		
9		

Recepción y almacenamiento de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	SANDRA YANETH OROZCO	16/05/2025
2	SANDRA YANETH RODRÍGUEZ	7/05/2025
3	MARTHA LUCIA ANGARITA	14/07/2025
4	ALVA MIREYA BOHORQUEZ	19/05/2025
5	OSCAR ALIRIO BENAVIDES	16/05/2025
6	JADI VALENTINA CARREÑO T	26/12/2024
7	ANGELA CATALINA ROMERO	25/04/2025
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [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 [ ] NA [ ] 5/09/2025	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
12:07 a. m.	76	80	**Se evidencia coincidencia entre el registro del sistema y el número de firmas del listado de beneficiario**
1:25 p. m.	164	172	
1:56 p. m.	185	193	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	225	225	
Total	225	225	

Se realiza visita de seguimiento al comedor VILLA MARÍA del convenio N° 8003-2025, se hace entrega del menú 10 sin intercambios.
Variable N°4. No aplica. Se encuentra dentro del tiempo
variables 31,32,33. No aplica. No se han tomado muestras en el mes de septiembre.
Variable N°34. No aplica. No se ha presentado ETA´s
Variable N°46. No aplica. El asociado no ofertó aporte nutricional adicional
El Comedor cuenta con plan de compras para 250 beneficiarios
El Comedor no cuenta con respuesta de los requerimientos RQ 006 del 4/09/2025 y RQ 007 del 11/09/2025.
Se realizan 27 canalizaciones, 7 seguimientos y 9 seguimientos pendientes
ALERTA: Se evidencia que durante la jornada no se cuenta con la manipuladora SANDRA YANETH RODRÍGUEZ, ni se cuenta con reemplazo.
Se socializa el acta y se deja copia digital

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Responsable del servicio
CC 79 233 475

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	5	Se evidencia que se inicia servicio a las 11:13am sin contar con el guiso del Sancocho, a las 11:43am se realiza preparación del guiso y a las 11:54am la adición del guiso, cuando ya han recibido el alimento 45 beneficiarios.	Inmediato
R	20	Se evidencia 7Kg de pera sobremadurada, que iba a ser suministrada durante la jornada.	Inmediato
O	14	Se evidencia que el proveedor de carnes Comercializadora Nacional de cárnicos cuenta con concepto sanitario superior al año 05/09/2024.	Próxima visita
O	28	Se evidencia carne de res de aspecto duro, coon nervaduras y tejido adiposo.	Próxima visita
O	29	Se evidencia que el comedor no cuenta con condimentero de orégano durante la jornada, debido a que no hay insumo para suministrar.	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
R	39	23/05/2025	18/09/2025. Se evidencia aún que el asociado suministra de forma parcial 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 de 330 mL para servido de bebida de fruta recipientes herméticos en material higiénico sanitario con capacidad mínima de 200 mLpara servido de postre. (2 por cada participante con autorización), se encuentra con faltante de 16 postreras con tapa. No se cuenta con Bolsa biodegradable de mínimo 30 cm x 40 cm. Se mantiene la situación con recipientes plásticos rotos, tapa sin manija. Requerimiento nivel 2.		X	ABIERTO		X
R	43	23/05/2025	18/09/2025. Se evidencia que aÚn no se garantiza limpieza y desinfección de los recipientes portables toda vez que no se cuenta con recipientes completos para postre para cambio para llevar a casa. Se observa que no se aplica de forma debida la dilución del amonio cuaternario, para la desinfección semanal. No se realiza desinfección de empaque de queso de caurdo a lo establecido en el plan de saneamiento. No se ha dado respuesta al requerimiento RQ 006 del 04/09/2025. Requerimiento nivel 3		X	ABIERTO		X
O	16	15/08/2025	18/09/2025. Se evidencia que no hay coincidencia entre lo registrado en el formato de entradas y salidas, de acuerdo a la recepción en el registro se cuenta con 40 litros y se cuenta en realidad con 90L; no se encuentra completamente diligenciado no se observa en información de producto que ingresa, desperdicio, saldos, se observan tachones. No coinciden los pesos de alimento utilizado con lo requerido, registrado Caso yuca: se requieren 5,2Kg y se regista en entradas salidas 4,4). No se cuenta.con remisiones de alimentos recibidos hoy. Observación 3.		X	ABIERTO		
O	1	5/09/2025	18/09/2025. Se evidencia que se inicia servicio a las 11:13am, en la jornada.		X	ABIERTO		
O	13	5/09/2025	18/09/2025. Se evidencia que el personal no cuenta con la minutas por cantidades actualizadas para los 250 beneficiarios y no 247.		X	ABIERTO		
O	22	5/09/2025	18/09/2025. Se evidencia que no se cuenta con el guiso para adicionar al Sancocho.		X	ABIERTO		
O	24	5/09/2025	18/09/2025. Se evidencia que se garantizan las temperaturas de seguridad de todas las preparaciones.	X		CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Benavides	María Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
79.233.479	51.977.999
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123052-CCCP 11-008 VILLA MARIA		
DIRECCIÓN:	KR 111 135 25 MJ	TELÉFONO:	6019278068
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/09/2025	OPERADOR:	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADÁ	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOSCHA	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOSCHA	1	7	7	7	6	6	1	Carne presenta consistencia dura, se observaba con nervaduras y tejido adiposo
		2	7	7	7	6	6		
		3	7	7	7	6	6		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PERA CON QUESO DOBLE CREMA	PERA CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Oscar Alirio Benavides

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123052-CCCP 11-008 VILLA MARÍA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	18/09/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	225	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123052	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARÍA CONSUELO DUARTE H	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	10

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	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 A 13 AÑOS	3	SANCOCHO	SANCOCHO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	249	270	245																	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92%	100%	91%																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	3	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOSCHA	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOSCHA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	52	53																	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	104%	106%																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	3	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	140	149	142																	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	101%	97%																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	3	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	48	55																	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	96%	110%																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	3	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	287	292	293																	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	97%	98%																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	3	PERA CON QUESO DOBLE CREMA	PERA CON QUESO DOBLE CREMA	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	95	101	95																	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	100%	94%																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3																		
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																					
					CALIFICACIÓN																					

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: Oscar Bonilla
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Oscar A. Bonilla
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 79233479
CARGO: Responsable del bonche

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: María Consuelo Duarte H
NOMBRE: María Consuelo Duarte H
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51977996
CARGO: Apoyo a supervisión