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: 09 | 10 | 2025. Hora Inicio: 9:30 am. Hora Finalización: 4:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7975-2025 Nombre Asociado: Corporación para el mejoramiento de calidad de vida - CORMECAV.

Nombre Comedor Comunitario : 113351-CCCP 05-009 La Fiscala.

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

Nombre Responsable del Servicio: Martha Esperanza Ochoa

2. Ubicación

Localidad: Usme Barrio: Porvenir Dirección: CL 65 Sur 5 25

Tel: \ Cel.: 3118194052 Correo Electrónico: lafiscala7975-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 290

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 264 Total Histórico de Asistencia: 36182.

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa	21,6	22
	Azúcar.	1,8	2
Postre	Manzana	15,0	15,1
	Queso	15,7	17,5 → 0.7 x 2,16 kg.

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 06 Mes 10 (9-10) Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Día 06 Mes 10 (10-11) Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 06 Mes 10 (6-7, 7-8) Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 06 Mes 10 (5-6) Año 2025	C ☒ 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 24 Mes 06 Año 2025	C ☒ 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 02 Mes 09 Año 2025 = 37 Registros 12 09 2025 = 155 registros	C ☒ NC ☐ NA ☐
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. 01/09/2025	C ☒ 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:** 93,5 % **Fecha:** Día: 20 Mes: 05 Año: 2025 **Nº Acta:** IS025 074881 **Hospital/Subred:** Sur	C ☒ 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 ☐ 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 ☐ NA ☐

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Carnes Cajicá	04/06/2025	Favorable	15/06/2021
Carne	Carnes cajica	04/06/2025	Favorable.	15/06/2021
Leche	Martinso	11/29/2025	Favorable.	RSA0022795 2022
Queso	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	RSA0024820 2023
Yogurt	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	RSA 0012976 2021
Helado	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	
Crema de leche	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	
Huevos	Mauro	20/08/2025	Favorable con RQ	
Pescado	Tresmar	06/11/2024	Favorable con RQ	
Pulpas	Horiypulpas	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 ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Carnes Cajicá	BIV427	06/06/2025	Favorable
Pescado	Tresmar	GSM 141	08/10/2024	Favorable.
Carne	Carnes Cajica.	BIV427	06/06/2025	Favorable
Leche	El Martinso	TLM875	14/11/2024	Favorable
Queso	Mauro	TLM875	14/11/2024	Favorable
Yogurt	Mauro	TLM875	14/11/2024	Favorable
Helado	Mauro	TLM875	14/11/2024	Favorable
Crema de leche	Mauro	TLM875	14/11/2024	Favorable
Huevos	Mauro	JTZ701	07/10/2025	Favorable
Pulpas	Horiypulpas	GZZ809	17/03/2025	Favorable.

→ CSU517 07/04/2025

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 ☐ 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Ratacón	89,2	\
Cereal	Arroz con perejil	80,8	\
Proteína	Mix de pechuga y visceras	72,5	\
Ensalada o Verdura	Verdura compuesta	66,5	\
Tubérculo o Plátano	Papa criolla cocinada	70,6	\
Bebida de Fruta	Jugo de fresa	6,0	\
Postre	Manzana con queso.	1,0	\

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 ☒ 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 ☐ NA ☐ Aprobado. 8. 15/08/2025
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 ☒ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 10/09/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C ☒ NC ☐ NA ☐	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 ☒

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 ☒

3.4. Prácticas Higiénicas

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Yanelyn Rodriguez	07/10/2025
2	Flor chilambo	07/10/2025
3	Angelica Rivera	07/10/2025
4	Mairo Guzman	07/10/2025
5		
6		
7		
8		
9		

Contaminación de alimentos y ETAS

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Mairo Guzmán	30/09/2025
2	Angelica Rivera	27/11/2024
3	Flor chilambo	27/11/2024
4	Yanelyn Rodriguez	27/11/2024
5	Martha Ochoa (Responsable)	27/11/2024
6	Camilo Ramirez (Auxiliar)	27/11/2024
7	Sandra Bernal (Nutricionista)	15/05/2025.
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 ☐ 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 ☒ NA ☐	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C ☒ NC ☐ NA ☐

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 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 06 Mes 10 Año 2025 (3:30 - 4:30)	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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 17 Mes 05 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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	138	139	
1:00 p. m.	185	234	
2:00 p. m.	764	764 (2:30)	
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	\	\	
Total	\	\	

V.4 No aplica, se suministrará menú especial en diciembre 175
V.33 No aplica, no se requirió acciones correctivas
V.34 No aplica, no se presento eventos epidemiológicos
V.46 No aplica, no se ofrece apoyo económico adicional.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia para la sopa de patacón, mix de pechuga y vísceras, papa criolla chamuscada y manzana con queso doble crema	Próxima visita.
O	25	Se evidencia durante el servido que se ensambla postre del día en potavera con exceso de humedad.	Próxima visita
O	30	Se evidencia que siendo las 12:56 m, aún no se habían almacenado en refrigeración las muestras de alimentos preparados, adicional, se observa sobre las muestras una naranja.	~~Próxima~~ Visita.
O	35	No se aplica buenas prácticas de manufactura, dado que al recibir ó evacuar el jugo no se estiba la olla, dejándola directa contra el piso, adicional, se observa que se reutiliza un recipiente de icopor, para la entrega de almuerzo asumo en casa	Próxima visita.
O	39.	Se evidencia que la licuadora industrial, no funciona adecuadamente, dado que el interruptor de apagado y encendido esta averiado.	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	24	10/09/2025	09/10/2025 - Se verifica que se garantiza temperatura de seguridad, para la toma observada	X		cerrado		
O	21	29/09/2025	09/10/2025 - Se observa que adecuadas practicas, para la desinfección de la pulpa y fruta del postre.	X		cerrado		
O	22	29/09/2025	09/10/2025 - Se evidencia que la carne de res, no se adecuana al inicio de cocción de la sopa de patacon, se realiza proceso de descongelación en olla de presion, para adicionar a la sopa, siendo las 10:00 am aproximadamente,		X	abierto		
O	1	29/09/2025	09/10/2025 - Se suministra los alimentos en la oportunidad establecida, se cuenta con los alimentos completos para el dia siguiente.	X		cerrado		
O	43	29/09/2025	09/10/2025 - Se realiza mantenimiento al punto de lavado de manos en área de preparación de alimentos.	X		cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Esperanza Ochoa Diaz Nombres y Apellidos	Andrea Vargas Lozano Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1022.322.983 Cédula de Ciudadanía	52 262 371 Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio. Cargo	Apoyo a la Supervisión. Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	LA FISCALA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	9/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	264	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	13351-CCCP 05-00	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	4	NÚMERO DE MUESTRAS																		RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	272	296	245	238	268	283	277	303	300	306	314	267	249								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	110%	91%	88%	99%	105%	103%	112%	111%	113%	116%	99%	92%								1
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	1	1	1	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MIX DE PECHUGA Y VICERAS (CORAZÓN, HÍGADO Y	MIX DE PECHUGA Y VICERAS (CORAZÓN, HÍGADO Y	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	74	70	77	70	73	73	69	67	77	73	83	80								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89%	101%	96%	105%	96%	100%	100%	95%	92%	105%	100%	114%	110%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	1	3	3	1	1	3	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	174	166	154	157	164	163	159	154	156	165	180	154	161								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	103%	96%	98%	102%	101%	99%	96%	97%	102%	112%	96%	100%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	93	92	89	89	96	96	100	87	91	93	87	81								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	109%	108%	105%	105%	113%	113%	118%	102%	107%	109%	102%	95%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA COMUN CHORREADA	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	75	71	57	60	72	67	61	65	73	84	63	66								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114%	109%	103%	83%	87%	104%	97%	88%	94%	106%	122%	91%	96%								1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	3	1	3	3	1	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	35	50	44	52	42	73	72	77	96	85	100	98	92								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	42%	60%	52%	62%	50%	87%	86%	92%	114%	101%	119%	117%	110%								1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3	1	1	1								

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

OBSERVACIONES: SEMANA 1

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Martha Cohor.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022322983
CARGO: Responsable del Servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.202.371
CARGO: APOYO A LA SUPERVISION

ALCALDIA 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:	**USME**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113351-CCCP 05-009 LA FISCALA**		
DIRECCIÓN:	**CL 65 SUR 5 25**	TELÉFONO:	**3118194052**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**9/10/2025**	OPERADOR:	**CORMECAV**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACON	**SOPA DE PATACON**	1	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**3**	
		2	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
		3	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
MIX DE PECHUGA Y VICERAS (CORAZÓN, HÍGADO Y MOLLEJAS)	**MIX DE PECHUGA Y VICERAS (CORAZÓN, HÍGADO Y MOLLEJAS)**	1	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**3**	
		2	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
		3	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
ARROZ CON PEREJIL	**ARROZ CON PEREJIL**	1	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**3**	
		2	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
		3	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
VERDURA CAMPESINA	**VERDURA CAMPESINA**	1	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**3**	
		2	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
		3	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
PAPA CRIOLLA CHORREADA	**PAPA COMUN CHORREADA**	1	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**3**	
		2	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
		3	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
JUGO DE FRESA	**JUGO DE FRESA**	1	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**3**	
		2	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
		3	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	**MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA**	1	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**	**3**	
		2	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		
		3	**7**	**7**	**7**	**7**	**7**		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas Lozano

Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Achoa.

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**	09	**MES**	10	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113351- CCCP 05-009 LA FISCALA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7975-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable: 22 Descripción: 09/10/2025- Se evidencia que la carne de res, no se adiciona al inicio de la cocción de la sopa de patacón, se realiza proceso de descongelación, en olla de presión, para adicionar a la sopa, siendo las 10:00 am, aproximadamente.	Variable: 25 Descripción: Se evidencia durante el servido que se ensambla postre del día, en postreras con exceso de humedad.

	
Variable: 30 Descripción: Se evidencia que siendo las 12:56 m, aún no se habían almacenado en refrigeración, las muestras de alimentos preparados, adicional, se observa sobre las muestras una naranja.	Variable: 35 Descripción: No se aplica buenas prácticas de manufactura, dado que al recibir o evacuar el jugo, no se estiba la olla, dejándola directa contra el piso, adicional, se observa que recibe un recipiente de icopor, para la entrega de almuerzo consumo en casa.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° **MENÚ:**

	GRUPO 4: <u>de 9 a 13 años</u>	**GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>**
		

Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía