ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES**
**SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS**
**FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO**
**COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**

FORMATO NO CONTROLADO



| Fecha de Visita | 11 | 07 | 2025 | Hora Inicio | 9:50 a. m. | Hora Finalización | 3:30 p. m. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## 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: **2/05/2025** 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: **NA** Cel **3118194052** Correo Electrónico: LAFISCALA7975-2025@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **271**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **251** Total Histórico de Asistencia: **15607**

## 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 numeral 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 | Sorbete de Maracuyá | 93,8 | 94 |
| | -------- | -------- | -------- |
| Postre | Fresas | 12,7 | 13 |
| | Yogurt | 15,8 | 16 |

| 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.<br>**Fecha Minuta Patrón:** Día 2 Mes 5 Año 2025<br>**Fecha Estandarización:** Día 1 Mes 7 Año 2025<br>**Fecha de Procedimiento:** Día 6 Mes 5 Año 2025<br>**Fecha Recepción-Criterios:** Día 2 Mes 5 Año 2025 | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>Flor Chilambo y Martha Capera al ser nuevas recibieron las capacitaciones el 04/7/2025 a excepción de minuta patrón |

**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.<br>**Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 9 Mes 6 Año 2025<br>**Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 5 Año 2025<br>**Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 24 Mes 6 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.<br>**Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 1 Mes 7 Año 2025 | 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 [ ] NC [ ] NA [X] |

**Categoría 3. Subcomponente Salubridad**

**3.1. Concepto Sanitario**

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 11 | Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año 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<br>**Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 93,5%<br>**Fecha:** **Día:** 20 **Mes:** 5 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02S 074581<br>**Hospital / Subred:** SUR | 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.*<br>Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

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

| Alimento | Proveedor | Fecha Concepto Sanitario | Concepto | Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **CARNES CAJICA** | **12/07/2024** | **Favorable** | **15/06/2021** |
| Carne | **CARNES CAJICA** | **12/07/2024** | **Favorable** | **15/06/2021** |
| Leche | **Mortiño** | **27/11/2024** | **Favorable** | **-** |
| Queso | **Makro** | **17/09/2024** | **Favorable** | **-** |
| Yogurt | **Makro** | **17/09/2024** | **Favorable** | **-** |
| Helado | **Makro** | **17/09/2024** | **Favorable** | **-** |
| Crema de leche | **Makro** | **17/09/2024** | **Favorable** | **-** |
| Huevos | **Makro** | **17/09/2024** | **Favorable** | **-** |
| Pescado | **FRESHMAR** | **6/11/2024** | **Favorable con Requerimientos** | **-** |
| Pulpas | **Hortypulpas** | **19/05/2025** | **Favorable** | **3/10/2024** |

### 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 | **CARNES CAJICA** | **BIV 427** | **6/06/2025** | **Favorable** |
| Pescado | **FRESHMAR** | **GSM 141** | **8/10/2024** | **Favorable** |
| Carne | **CARNES CAJICA** | **BIV 427** | **6/06/2025** | **Favorable** |
| Leche | **Mortiño** | **TLM 875** | **14/11/2024** | **Favorable** |
| Queso | **Makro** | **TLM 875** | **14/11/2024** | **Favorable** |
| Yogurt | **Makro** | **TLM 875** | **14/11/2024** | **Favorable** |
| Helado | **Makro** | **TLM 875** | **14/11/2024** | **Favorable** |
| Crema de leche | **Makro** | **TLM 875** | **14/11/2024** | **Favorable** |
| Huevos | **Makro** | **JTZ 701** | **5/10/2024** | **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 [X] NC [ ] NA [ ] |

## 4.2.4. 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.<br><br>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.<br><br>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.<br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 24 | Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas. | C [ ] NC [X] NA [ ] |

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | SOPA DE ARRACACHA | 83 | 80 |
| Cereal | ARROZ CON PIMENTÓN | 78 | 70 |
| Proteína | CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA | 83 | 79 |
| Ensalada o Verdura | ACELGAS CON HUEVO | 5 | 6 |
| Tubérculo o Plátano | TAJADA DE PLÁTANO MADURO | 80 | 70 |
| Bebida de Fruta | SORBETE DE MARACUYÁ | 7,5 | 5,2 |
| Postre | FRESAS CON YOGURT | 10,8 | 5 |

| 4.2.6. 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.<br><br>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.<br><br>Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa.<br><br>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 [X] NC [ ] NA [ ] | 31 | Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>Se tomó la muestra el 08/07/2025 |
| 32 | Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS. | C [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 [X] 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 [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 [ ] NC [X] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 36 | 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 Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | ANGELICA RIVERA | 4/06/2025 |
| 2 | YANELYN RODRIGUEZ | 4/06/2025 |
| 3 | FLOR CHILAMBO | -- |
| 4 | MARTHA CAPERA | -- |
| 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 | ANGELICA RIVERA | 27/11/2024 |
| 2 | YANELYN RODRIGUEZ | 27/11/2024 |
| 3 | FLOR CHILAMBO | 27/11/2024 |
| 4 | MARTHA CAPERA | 4/07/2025 |
| 5 | CAMILA RAMIREZ (AUXILIAR) | 27/11/2024 |
| 6 | SANDRA BERNAL (NUTRICIONISTA) | 15/05/2025 |
| 7 | MARTHA OCHOA (RESPONSABLE) | 29/11/2024 |
| 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.<br>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.<br><br>**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 [X] 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 [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.<br><br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br>Día 26 Mes 5 Año 2025<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br>Día 26 Mes 5 Año 2025<br><br>**Fecha Divulgación:**<br>Día 4 Mes 6 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 | Adopta 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.<br><br>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.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br>Día 17 Mes 5 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 [ ] NA [ ] | 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 participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

| Hora de Registro | Número Registro Participantes RAD | Número Registro Participantes Planilla | Comentarios |
|---|---|---|---|
| **12 m** | -- | -- | |
| **1:00 p. m.** | 195 | 195 | |
| **2:00 p. m.** | -- | -- | |
| **3:00 p. m.** | -- | -- | |
| **3:30 p. m.** | 251 | 251 | |
| **Total** | ---------- | ---------- | |

| |
|---|
| Se socializa el acta y se deja copia en el comedor |
| Variables que no aplican: 4, 10, está dentro de los tiempos |
| Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria |
| Variables que No aplican: 46, el asociado no ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética |
| El comedor no contaba con el menaje en acero inoxidable; 300 platos para seco y 300 platos para sopa. Sin embargo siendo la 1:28 pm se recibe este menaje en el comedor. Estos se utilizarán a partir de mañana 12/07/2025 |

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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

| Tipo O - R | Variable | Fecha Generación O -R | Seguimiento Supervisión | Cumple | | Estado | Genera | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | dd/mm/aaaa | | SI | NO | | R | R R |
| O | 1 | 24/06/2025 | 11/07/2025: se aplica adecuadamente el procedimiento de planificación alimentaria, dado que, no se genera un tiempo de espera por agotamiento de preparaciones. | X | | Cerrado | | |
| O | 32 | 29/05/2025 | 11/07/2025: No conformidad en frotis de superficie tomada el 24/05/2025, para recuento de mesófilos aerobios por fuera de los parámetros establecidos. Se realiza nueva toma el 17/06/2025 y los resultados fueron conformes | X | | Cerrado | | |
| O | 2 | 24/06/2025 | 11/07/2025: De acuerdo al plan de muestreo realizado el 24/6/2025 para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para el pepino cohombro con orégano y papa sin cascara dorada. Variable permanece abierta y en seguimiento porque se da prioridad a revisión de informe y no se realiza gramaje. | | X | Abierto | | |
| O | 11 | 24/06/2025 | 11/07/2025: cumple con las exigencias dejadas por la autoridad competente en visita de inspección sanitaria del 20/05/2025. Se cambiaron los angeos rotos en bodega por otros nuevos. | X | | Cerrado | | |
| O | 12 | 24/06/2025 | 11/07/2025: No se evidencia etiquetas de carne de cerdo del proveedor Carnes Finas Cajicá en conctato directo con el producto. | X | | Cerrado | | |
| O | 13 | 24/06/2025 | 11/07/2025: Se realizó ajuste en los cálculos para la compra del alimento pepino cohombro. | X | | Cerrado | | |
| O | 16 | 24/06/2025 | 11/07/2025: Presenta formato de recepción de alimentos digitado a puño y letra | X | | Cerrado | | |
| O | 17 | 24/06/2025 | 11/07/2025: Equipo donde se almacena Fruver de color blanco horizontal y mixto, registra temperaturas óptimas. | X | | Cerrado | | |
| O | 24 | 24/06/2025 | 11/07/2025: No se garantiza temperatura de seguridad, en la primera toma, el Sorbete de Maracuyá registra 7.5°C y Yogurt 10.8°C. Observación 2 | | X | Abierto | | |
| O | 33 | 24/06/2025 | 11/07/2025: se implementan acciones correctivas establecidas en el anexo técnico, frente a la no conformidad por frotis de superficie de las tomas realizadas el 24/05/2025. | X | | Cerrado | | |
| O | 35 | 24/06/2025 | 11/07/2025: No se aplica buenas prácticas de manipulación; Se evidencia canasta con platano verde almacenado en la zona de lavados de elementos de aseo. Observación 2 | | X | Abierto | | |
| O | 39 | 24/06/2025 | 11/07/2025: se dispone de 300 platos de acero inoxidable para sopa y 300 para seco, los cuales fueron recibidos hoy a las 1:30 pm. | X | | Cerrado | | |
| O | 5 | 24/06/2025 | 11/07/2025: se utiliza la totalidad de materia prima del día. | X | | Cerrado | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| Tipo O - R | Variable | Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa | Seguimiento Supervisión | Cumple SI | Cumple NO | Estado | Genera R | Genera RR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

## Capítulo H. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| MARTHA ESPERANZA OCHOA | MIKE SEGOVIA TORRES |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | Firma |
| 1.022.322.483 | 1.050.958.062 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| RESPONSABLE DEL SERVICIO | PROFESIONAL APOYO A LA 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<br>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Código: FOR-PSS-246<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023<br>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: | **NA** |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | **11/7/2025** | OPERADOR: | **CORPORACIÓN PARA EL MEJORAMIENTO DE CALIDAD DE VIDA CORMECAV** |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SOPA DE ARRACACHA | SOPA DE ARRACACHA | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| ARROZ CON PIMENTÓN | ARROZ CON PIMENTÓN | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA | CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| ACELGAS CON HUEVO | ACELGAS CON HUEVO | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| TAJADA DE PLÁTANO MADURO | TAJADA DE PLÁTANO MADURO | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| SORBETE DE MARACUYÁ | SORBETE DE MARACUYÁ | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| FRESAS CON YOGURT | FRESAS CON YOGURT | 1 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 3 | |
| | | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |
| | | 3 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | |

OBSERVACIONES: MENÚ:23 , SEMANA:4

| | |
|---|---|
| FIRMA PROFESIONAL: | FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: |
| NOMBRES Y APELLIDOS: **MIKE SEGOVIA TORRES** | NOMBRES Y APELLIDOS: **MARTHA ESPERANZA OCHOA** |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS | Formato No Controlado |
|---|---|---|
| | FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD | |
| | CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025 | |

| FECHA DE VISITA | DIA | 11 | MES | 7 | AÑO | 2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113351-CCCP 05-009 LA FISCALA**

| Nº CONVENIO/VIGENCIA: | 7975-2025 | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TIPO DE VISITA | Apertura | | Seguimiento | X | cierre | | |

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**










| **No de Variable: 35** | **No de Variable: 24** |
|---|---|
| 11/07/2025: No se aplica buenas prácticas de manipulación; Se evidencia canasta con platano verde almacenado en la zona de lavados de elementos de aseo. Observación 2 | 11/07/2025: No se garantiza temperatura de seguridad, en la primera toma, el Sorbete de Maracuyá registra 7.5°C y Yogurt 10.8°C. Observación 2 |

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS | Formato No Controlado |
| | FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD | |
| | CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025 | |

| **MENU SUMINISTRADO EN VISITA** | | |
|---|---|---|
| **SEMANA N° 4** | **MENÚ: 23** | |
| GRUPO 3: de 6 a 8 años | GRUPO 4: de 9 a 13 años | GRUPO 5: mayores de 14 años |
| |  | |

| **Apoyo a la supervision** |
|---|
| MIKE SEGOVIA TORRES |
| **Nombres y Apellidos** |
| 1050958062 |
| **Cédula de Ciudadanía** |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN<br>COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025 | FORMATO NO CONTROLADO |
|---|---|---|
| | | PÁGINA 1 de 5 |

Fecha Revisión: 11 07 2025 Periodo Informe: Desde 01 06 2025 Hasta 30 06 2025

Revisión Nº: 1

**A. Información General**

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**

Responsable Servicio : **MARTHA ESPERANZA OCHOA**

**B. Lista de Chequeo**

| CONTENIDO INFORME MENSUAL | C/NC | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|
| 1. Identificación general | C | No aplica |
| 2. Nombre Comedor Comunitario | C | No aplica |
| 2.1 Información Unidad Operativa | C | No aplica |
| **2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** | | |
| 2.2.1 Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario | C | **No aplica** |
| 2.2.2. Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional | C | **No aplica** |
| 2.2.3. Compromisos Subcomponente Salubridad | C | **No aplica** |
| 2.3. Reporte de actividades de fortalecimiento técnico realizadas al talento humano del comedor comunitario | C | No aplica |
| 2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional | C | No aplica |
| 2.5. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, requerimientos y requerimientos reiterados generados en el periodo. | C | No aplica |
| 2.6. Reporte mensual respuestas a requerimientos | C | No aplica |

**SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**

**Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario**

| Compromiso | Documento(s) Soporte(s) y/o archivo | Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive | C/NC | NA | OBSERVACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados. | Pla_Com_Men_Jun_2025 | C | | No aplica |
| | FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos. | Rec_Ali_Jun_2025 | C | | No aplica |
| | FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados. | EyS_Ali_Jun_2025 | C | | No aplica |
| | FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración. | Tem_Ref_Jun_2025 | C | | No aplica |
| | FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación. | Tem_Con_Jun_2025 | C | | No aplica |
| | FOR-PSS-241 Formato Aprobación Desnaturalización de Alimentos | Desn_Alimentos_Junio_2025 | C | | No aplica |
| 2 | FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos | Pre_Ali_Jun_2025 | C | | No aplica |
| 3 | **Un (1) solo archivo PDF que incluya:**<br>•Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador.<br>•Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del día a participantes | Dis_Men_Jun_2025 | C | | No aplica |
| 4 | **Cada archivo PDF debe incluir:**<br>formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización). | 1. Procedimientos_Jun_2025 | C | | No aplica |
| | | 2. Minuta Patrón_Jun_2025 | C | | No aplica |
| | | 4. Estandarización_Jun_2025 | C | | No aplica |
| | | 5. Recepción_ Criterios_Jun_2025 | C | | No aplica |
| 5 | Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los días 24 y 31 de diciembre 2024 con fecha y hora, de acuerdo a lo establecido por la Subdirección de Nutrición. | Menú_ Especial | | NA | No aplica |
| 6 | **Archivo en PDF** ccon plan de trabajo (acciones a realizar y cronograma que sea de manera semanal durante el tiempo de ejecución del convenio) (Este PDF solo se presenta en el primer informe de ejecución). | Plan_Trabajo | | NA | No aplica |
| | **Archivo en PDF** con los soportes establecidos para cada una de las acciones. | Activ_Apor_Adic_Nutri_Junio_2025 | | NA | No aplica |
| 7 | Correo de envío en pdf | Informe_Mensual_ANS_Jun_2025 | C | | No aplica |

| Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Compromiso** | **Documento(s) Soporte(s) y/o archivo** | **Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive** | **C/NC** | **NA** | **OBSERVACIÓN** |
| **1** | **Cada archivo PDF debe incluir:**<br>• Acta<br>• Listado de asistencia. | Asistencia_Sensibilización_Junio_2025 | C | | No aplica |
| | | Asistencia_Medidas _Antropométricas | C | | No aplica |
| **2** | Cronograma trimestral y correo de envió a Subdirección de Nutrición | Cro_Dat_Antr | C | | No aplica |
| | Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico. | Dat_Ant | C | | No aplica |
| | FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico. | Reg_Dat_Ant | C | | No aplica |
| **3** | **Un (1) solo archivo PDF que incluya:**<br>Soporte en PDF “Información Nutricional de beneficiarios ” | Ant_SIRBE | C | | No aplica |
| **4** | **Un (1) solo PDF:**<br>FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud. | Can_Sal | | NA | No aplica |
| | **Un (1) solo PDF :**<br>Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia. | Soc_Par | | NA | No aplica |
| | **Un solo PDF** (Cuando aplique): FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición. | Rep_Niñ_Des | | NA | No aplica |

| Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Compromiso** | **Documento(s) Soporte(s) y/o archivo** | **Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive** | **C/NC** | **NA** | **OBSERVACIÓN** |
| **1** | FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos | Rec_Ali_Jun_2025 | C | | No aplica |
| **2** | Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita. | Concepto_Sanitario | C | | No aplica |
| **3** | **Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden:<br>•Pollo (CS y Autorización Sanitaria)<br>•Carnes (CS y Autorización Sanitaria<br>•Pescado (CS)<br>•Lácteos (CS)<br>•Abarrotes (CS)<br>•Pulpa de Frutas (CS) | CS_Proveedores | C | | No aplica |
| **4** | FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos.<br>**Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden:<br>•Pollo<br>•Carnes<br>•Lácteos<br>•Abarrotes<br>•Pulpa de Frutas | Tra_Ali_Jun_2025 | C | | No aplica |
| **5** | FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual. | Aco_Ser_Jun_2025 | C | | No aplica |
| **6** | Disponer 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. Se debe adjuntar la lista de chequeo de la visita de apertura entregada por la supervisión | Lista_Equipos | C | | No aplica |
| **7** | Documento plan de saneamiento actualizado<br>(Solo para el primer informe mes mayo 2025) | Plan_Saneamiento | C | | No aplica |
| | **Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden:**<br><br>FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable<br>FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes<br>FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes<br>FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas<br>FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas<br>FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas.<br>FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad<br>FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso | Imp_Pla_Jun_2025 | C | | No aplica |
| **8** | **Un solo archivo en PDF**:<br>Acta y listado de asistencia | Asistencia_Socialización_Desperdicios | C | | No aplica |
| | **Un solo archivo en PDF**:<br>Acta, planilla de asistencia, registro fotográfico (Geolocalización), | Divulgación_Talento_Humano | C | | No aplica |
| **9** | Formato FOR-GA-803 Formato, registro, medición y control de descomide. Correo o soporte de envío reporte trimestral | Registro_Control_Desperdicios<br><br>Correo o soporte de envío reporte trimestral | C | | No aplica |
| **10** | Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita. | **Concepto_Sanitario** | C | | No aplica |

| Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Compromiso** | **Documento(s) Soporte(s) y/o archivo** | **Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive** | **C/NC** | **NA** | **OBSERVACIÓN** |
| **11** | **Un solo PDF que incluya**:<br>Cronograma<br>Hojas de vida equipos<br>Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe<br>Formato Verificación básculas y grameras | Plan_Mantenimiento | C | | No aplica |
| **12** | **Un solo PDF que incluya**:<br><br>Soporte Lavado tanque<br>Concepto Sanitario empresa<br>Ficha técnica de productos utilizados | Certificación_Tanque | C | | No aplica |
| **13** | Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma. | Plan_Capacitación | C | | No aplica |
| | Un solo PDF que incluya formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización). (relacionada con la resolución 2674/2013). | Cap_Personal_Jun_2025 | C | | No aplica |
| **14** | Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora | Preparaciones_Jun_2025 | C | | No aplica |
| **15** | Formato toma de muestras entregado por el laboratorio | Tom_Mic_Jun_2025 | C | | No aplica |
| **16** | PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos) | Res_Mic_Jun_2025 | C | | No aplica |
| **17** | PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique) | Acc_Mic_Jun_2025 | | **NA** | No aplica |
| **18** | PDF Formato toma de muestras (cuando aplique) | Act_Mic_ETA | | **NA** | No aplica |

C. **Observaciones Generales**

Se le solicitó correcciones al responsable del servicio, las cuales fueron ejecutadas, por lo tanto, se procede a dar concepto APROBADO al informe de ejecución. Adicionalmente, se envía correo de Aprobación a los correos oficiales del comedor y del asociado.

**D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución**

**Conforme** X **No Conforme** _____

**E. Firma**

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| MARTHA ESPERANZA OCHOA | MIKE SEGOVIA TORRES |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | Firma |
| 1.022.322.483 | 1.050.958.062 |
| Cédula de Ciudadanía | Cédula de Ciudadanía |
| RESPONSABLE DEL SERVICIO | PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISION |
| Cargo | Cargo |

**Nota:** El presente documento es firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012.