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: 24 | 06 | 2025 — Hora Inicio: 8:30 am — Hora Finalización: 5:00 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7975 -2025 — Nombre Asociado: Corporación para el mejoramiento de la 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: La Fiscala — Dirección: CL 65 Sur S 25

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 294

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 — Total Asistencia del Día: 256 — Total Histórico de Asistencia: 12077

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
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.	NC
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	NC
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
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	NA

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Pepino	21.4	18
	Oregano	0,1	0,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Papa	18,2	18,5
Bebida de fruta	Mango	21,6	22
	Azúcar	1,8	2,0
Postre	Papaya	12,7	13
	Queso	16,8	16,8

Asistencia 256

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 02 Mes 05 Año 2025 **Fecha: Estandarización**: Día 04 Mes 06 Año 2025 C10-11J **Fecha Procedimiento:** Día 06 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 02 Mes 05 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 \ Mes \ Año \	C ☒ NC ☐ NA ☐ Socialización SDIS 18/06/2025	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día \ Mes \ Año \ Junio Nuevos: 6 registro a la fecha	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.	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:** AS025 074581 **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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria	
Pollo	Cajicá	12/07/2024	Favorable	15/06/2021	
Carne	Cajicá	12/07/2024	Favorable	15/06/2021	
Leche	Martiño	27/11/2024	Favorable	13/12/2027	
Queso	Mauro	17/09/2024	Favorable	31/05/2028	
Yogurt	Mauro	17/09/2024	Favorable	01/07/2026	
Helado	Mauro	19/09/2024	Favorable	20/03/2029	Gulliver
Crema de leche	Mauro	19/09/2024	Favorable	20/10/2025	Delricrem
Huevos	Mauro	19/09/2024	Favorable	\	
Pescado	Freomar	06/11/2024	Favorable con Req.	\	
Pulpas	Horty Pulpas	19/05/2025	Favorable	03/10/2031	

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	Cajicá	BIV427	13/06/2024	Favorable	✱06/06/2025
Pescado	Freomar	GSM141	08/10/2024	Favorable	
Carne	Cajicá	BIV427	06/06/2025	Favorable.	
Leche	Martiño	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	05/10/2024	Favorable.	
Pulpas	Horty Pulpas	622809	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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C ☐ NC ☒ NA ☐	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C ☒ NC ☐ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Arroz	76,5	77,4
Cereal	Espaguetis con leche	80,1	80,2
Proteína	Albondigas en salsa boloñesa	80,6	89,8
Ensalada o Verdura	Pepino cohumbro - orégano	8,6	12,1
Tubérculo o Plátano	Papa sin cáscara dorada.	66,0	70,2
Bebida de Fruta	Jugo de mango	6,0	6,0
Postre	Papaya con queso doble crema.	9,8	6,0

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 [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 [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 [ ] 24/05/2025 17/06/2025
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 [X] 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 [X] 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	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	Angelica Rivera	04/06/2025
2	Carolina Rodriguez	04/06/2025
3	Nurly Fonseca	04/06/2025
4	Jeimy Rocio Valencia	04/06/2025
5		
6		
7		
8		
9		

- Conceptos básicos de BPM Clasificación de los alimentos e inocuidad de alimentos (6-8)
- Plan de saneamiento 24/06/2025

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	Angélica Rivera	27/11/2024
2	Carolina Rodriguez	27/11/2024
3	Nurly Fonseca	03/05/2025
4	Jeimy Rocio Valencia.	17/02/2025
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. 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 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 04 Mes 06 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] (8-9)	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 Gestores Ambientales Favorable- 15/11/2024	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 [ ] 05/06/2025	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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	169	201	12:30
1:00 p. m.	246	246	1:30
2:00 p. m.	\	\	
3:00 p. m.	266	266	
3:30 p. m.	\	\	
Total	\	\	

V.7 Se verificará en próximo visita, soportes completos de la socialización de estado nutricional, realizado durante la visita.
V. 4 No aplica, se suministrará en el mes de diciembre/2025.
V. 10 No aplica, se encuentra dentro de los tiempos.
V. 34 No aplica, no se presenta cuentos epidemiológicos
V. 43 Se solicita ajustes al plan de saneamiento, los cuales se verificarán en próxima visita.
V. 46. No aplica, no se ofertó aporte económico adicional.

Alerta: Grietas en pared superior en la bodega de equipos de frío. Goteras de almacenamiento no mencal no funciona, orificio alrededor del tubo de agua de la pocete lava ollas.

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	24	No se garantiza temperatura de seguridad, en la primera toma, el queso doble crema, registra 9,8°C, la ensalada 8,6°C, para la segunda toma, la ensalada registra 12,1°C	Próxima visita.
O	32	No conformidad en pruts de superficie. tomada el 24/05/2025, para recuento mesófilos aerobios por fuera de los parámetros establecidos. Se realiza nueva toma el 17/06/2025, pendiente resultados.	Próxima toma.
O	33	No se implementan acciones correctivas, establecidas en el anexo técnico, frente a la no conformidad por pruts de superficies de las tomas realizadas el 24/05/2025.	Próxima visita.
O	35	No se aplica buenas prácticas de manipulación, se evidencia pollo almacenado con yuca, luego queso parcenado con pollo; se colocan bandejas y olla con papa encima de la caneca de residuos, adicional, no se realiza cambio del menaje portable a los beneficiarios que consumen en casa los alimentos.	Próxima visita.
O	39	No se dispone de menaje y utensilios requeridos: - falta: 26 Pasteras, 300 platos de acero inoxidable para sopa y seco, adicional, los equipos de refrigeración no funcionan adecuadamente; adicional, equipo pequeño donde se almacenan pulpas presenta desprendimiento de pintura.	Próxima visita
O	5	No se utiliza la totalidad de proteína cohombro, listado en el análisis nutricional, teniendo en cuenta los grupos de edad y el factor de corrección, dado que se requerió 21,4 ug, pero se utilizó 18 ug, faltando 3,4 ug, sin embargo, la asistencia del día fue de 256 beneficiarios	Próxima visita.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	No se aplica adecuada planificación alimentaria, dado que al finalizar servicio, se genera un tiempo de espera, dado que los alimentos se agotan y se deben realizar, para completar el suministro	Próxima Visita.
O	2	De acuerdo al plan de muestreo establecido para el grupo de edad mayores de 14 años los porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para el pepino cohombro con orégano y papa sin cáscara dorada.	Próxima visita
O	11	No cumple con las exigencias dadas por la autoridad competente, "EV" en visita de inspección sanitaria del 20/05/2025: 11. Se evidencia arepas rotas en bodega.	Próxima visita
O	12	Se evidencia carne de cerdo del proveedor carnes finas cajicá, donde el rotulo esta en contacto directo con el producto, sin contar con autorización de la entidad competente, adicional, rotulos de la carne para sopa, se encuentra adherido con Til cinta.	Próxima visita
O	13	No se elabora de forma correcta los calculos para la compra, del alimento pepino cohombro, dado que se proyecta con el peso neto, lo cual no garantiza la cantidad requerida para el suministro; (21.5 peso de compra, peso neto requerido 21.4).	Próxima visita
O	16	Presento formato de recepción de alimentos con dato digital, como fecha, hora y nombre de proveedor.	Próxima visita.
O	17	Equipo donde se almacena frutas de color blanco. horizontal y mixto, no registra temperaturas optimas, el primero 7,0°C y el mixto 8,1°C.	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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Esperanza Ochoa Diaz.	Andrea Vargas Luzon
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.022.322.483.	57 262 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	Apoyo a la Supervisor
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: 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)	24/06/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	256	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113351 - CCCP 05-009	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	8

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor de 14 años	13	Albondigas en salsa Boloñesa	Albondigas en salsa boloñesa	73g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	77	69	76	76	80	75	67	75	75	74	75	75									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115	105	95	104	104	110	122	92	103	103	101	103	103								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Espagueti con leche.	Espagueti con leche	193g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	200	205	210	194	222	208	182	198	202	207	207	198	190									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	106	109	101	115	108	94	103	105	107	107	103	98								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Pepino cohombro con oregano	Pepino cohombro con oregano	85g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	61	81	101	69	92	87	78	88	80	93	118	87									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	72	95	119	81	108	102	92	103	94	109	139	102									1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3	1	3									
Mayor de 14 años	13	Papa sin cascara dorada	Papa sin cascara dorada	66g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	59	56	60	63	58	64	64	61	71	57	57	69									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85	89	85	91	95	88	97	97	92	108	86	86	105									1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3									
Mayor de 14 años	13	Sopa de arroz	Sopa de arroz	270g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	281	300	298	285	293	309	302	268	246	271	241	281	288									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	111	110	106	101	114	112	99	91	100	90	104	107								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Banano con queso doble crema.	Papaya con queso doble crema.	84g	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	93	87	95	99	85	88	91	90	88	90	90	93									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	110	103	113	117	101	105	108	107	105	107	107	110								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	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: Albondigas: Muestra 7, porcentaje 103.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Martha Ochoa.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Andrea Vargas
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Martha Ochoa Diaz.	NOMBRE:	Andrea Vargas Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1022322483.	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52 202 371
CARGO:	Responsable del servicio.	CARGO:	Apoyo a la Supervisión

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:	Usme	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113351 - CCCP 05-009 La Fiscla		
DIRECCIÓN:	CL 65 Sur S 25	TELÉFONO:	3118194052
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/06/2025	OPERADOR:	Cormecau

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albóndigas en salsa boloñesa	Albóndigas en salsa boloñesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espaguetis con leche	Espaguetis con leche	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pepino cohombro en rodajas con orégano	Pepino cohombro en rodajas con orégano	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa sin cáscara dorada	Papa sin cáscara dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de arroz	Sopa de arroz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de mango	Jugo de mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano en trozos con queso doble crema	Papaya en trozos con queso doble crema	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Semana 2 - Menú 8

FIRMA PROFESIONAL: Andreadaval

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Martha Ochoa.

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Ochoa Diaz.

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**	24	**MES**	06	**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

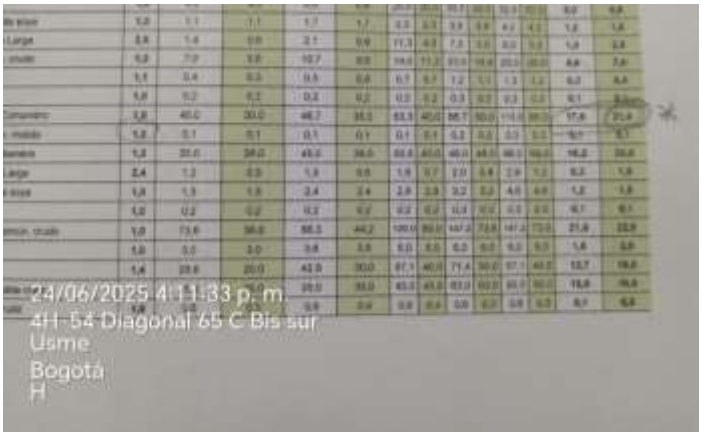






Variable: 1 Descripción: No se aplica adecuada planificación alimentaria, dado que, al finalizar servicio, se genera un tiempo de espera, debido a que las albóndigas se agotan y se deben realizar, para completar el suministro.	Variable: 11 Descripción: No cumple con las exigencias dejadas por la autoridad competente en visita de inspección sanitaria del 20/05/2025: 1.1 Se evidencia anjeos rotos en bodega.

 	 
Variable: 12 Descripción: Se evidencia carne de cerdo del proveedor Carnes Finas Cajicá, donde el rotulo está en contacto directo con el producto, sin contar con autorización de la entidad competente, adicional, rótulos de la carne para sopa, se encuentra adherido con cinta.	Variable: 17 Descripción: Equipo donde se almacena Fruver de color blanco horizontal y mixto, no registra temperaturas optimas, el primero 7°C y el mixto 8.1°C.







	A	B	C	D	E	F	G	H
32	ESPAGUETIS CON LECHE	Aceite de soya	4,2	3,8	3,3	1,7	1,1	1,2
33	ESPAGUETIS CON LECHE	Cebolla junca, tallos, cruda	3,2	5,0	4,3	0,9	0,6	1,0
34	ESPAGUETIS CON LECHE	Tomate, crudo	20,0	18,8	11,2	8,5	5,6	5,7
35	ESPAGUETIS CON LECHE	Ajo, crudo	1,2	1,1	0,7	0,5	0,3	0,3
36	ESPAGUETIS CON LECHE	Sal refinada yodada	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,1
37	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	Pepino Cohombro, crudo	85,0	90,0	40,0	35,0	30,0	21,4
38	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	Orégano, molido	0,5	0,3	0,1	0,1	0,1	0,1
39	PAPA SIN CASCARA DORADA	Papa, variedad criolla, sabanera, sin cáscara, cruda	69,0	48,0	42,0	36,0	28,0	18,3
40	PAPA SIN CASCARA DORADA	Cebolla junca, tallos, cruda	1,2	0,8	0,7	0,6	0,5	0,3

Variable: 13

Descripción: No elabora de forma correcta los cálculos para la compra del alimento pepino cohombro, dado que se proyecta con el peso neto, lo cual no garantiza la cantidad requerida para suministro, (21.5 peso de compra, peso neto requerido 21.4).

  	   
Variable: 24 Descripción: No se garantiza temperatura de seguridad, en la primera toma, el queso doble crema registra 9.8°C, la ensalada 8.6°C, para la segunda toma, la ensalada registra 12.1°C.	Variable: 35 Descripción: No se aplica buenas prácticas de manipulación, se evidencia pollo almacenado con yuca, luego queso porcionado con pollo; se coloca bandejas y olla con papa, encima de la caneca de residuos. Adicional, no se realiza cambio del menaje portable a los beneficiarios que consumen en casa los alimentos.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 8

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

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