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: 28 | 10 | 2025 Hora Inicio: 09:30 Hora Finalización: 03:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7975-2025 Nombre Asociado: Corporación 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: Calle 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: 287
Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 274 Total Histórico de Asistencia: 40.319

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	22,5	22,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Perejil	0,2	0,2
Bebida de fruta			
Postre	Uvas	12,7	12,9
	Queso	15,7	15,7

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 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Día 07 Mes 10 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 06 Mes 10 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 06 Mes 10 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 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 [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 20 Mes 10 Año 2025 13 NUEVOS	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoria 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:** ASO25074881 **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*. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Cajicá	04-06-25	Favorable	AS: 15-06-21
Carne	Cajicá	04-06-25	Favorable	AS: 15-06-21
Leche	Martiño	29-11-24	Favorable	RSA0022795-22
Queso	Makro	20-08-25	Favorable. R	RSA0024820-23
Yogurt	Makro	20-08-25	Favorable. R	RSA0012976-21
Helado	Makro	20-08-25	Favor. Requer	-
Crema de leche	Makro	20-08-25	Favor. Requer	-
Huevos	Makro	20-08-25	Favor. Requer.	-
Pescado	Fresmar	06-11-24	Favor. Requer.	-
Pulpas	Horty Pulpas	19-05-25	Favorable	RSA001161-17

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 Vehiculo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Cajicá	BIV 427	06-06-2025	Favorable
Pescado	Fresmar	CSU 577	07-04-2025	Favorable
Carne	Cajicá	BIV 427	06-06-2025	Favorable.
Leche	Martiño	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	07-10-2025	Favorable.
Pulpas	Horty Pulpas	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-238) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C [X] 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 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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [ ] NC [X] 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	Peto Dulce con leche	87	74
Cereal	Arroz con Arvejo.	92	90
Proteína	Carne Res Asada	81	79
Ensalada o Verdura	Ens. lechuga, Tomate, Cebolla.	11,6	4,3
Tubérculo o Plátano	Puré de Papa + Perejil.	79	84
Bebida de Fruta	Jugo de Fresa	4,6	4,7
Postre	Uvas con queso.	6,7	3,9

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 periodo de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas *establecidas por la normatividad nacional y las* demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 15-10-2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [ ] 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	Yanelyn Rodriguez	07-10-2025
2	Flor Chilambo.	07-10-2025
3	Angelica Rivero	07-10-2025
4	María Guzmán	07-10-2025
5		
6		
7		
8		
9		

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	María Guzmán	30-09-2025
2	Angelica Rivero	27-11-2024
3	Flor Chilambo	27-11-2024
4	Yanelyn Rodríguez.	27-11-2024
5	Martha Ochoa (Responsable)	27-11-2024
6	Camila Ramírez (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 [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 06 Mes 10 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas *prácticas para la prevención de pérdidas y* desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [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	127	136	
1:00 p. m.	183	239	
2:00 p. m.	274	274	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	274	274	
Total	274	274	

En visita se verifica la entrega del menú 20 sin cambios

Variable 4: NA: Se evaluará en Diciembre de 2025.

Variable 33: NA: los Resultados Microbiológicos de Octubre fueron conformes.

Variable 34: NA: No se han presentado eventos eprdemiológicos.

Variable 46: NA: El Asociado no realizó aporte económico Adicional.

NOTA Infraestructura: Se evidencia Grifo de Area de higienización con fuga de agua y suelto.

Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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 9 de 10

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que el Análisis nutricional presenta errores en pesos neto y bruto para Abarrotes. Además, no contaban con 1 kg de Perejil para el menú de hoy - Hacen Reposición	Próxima visita
O	13	No cuentan con Alimentos completos para 2 días de operación, les falta 1 kg de Banano y deben completar perejil y Tomate para Hoy.	Próxima visita
O	23	Se evidencia que siendo las 9:30 A.M ya se encuentra preparado el jugo de fresa con la Adición de azúcar a la mezcla - No conforme	Próxima visita.
O	24	Se evidencia que no garantizan Temperaturas de seguridad para ensalada y queso primera toma.	Próxima visita

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. 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 10 de 10

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	22	29-09-25	Se observa que hoy realizan adecuado proceso de descongelación de la proteína.	X		cerrado	—	
O	2	09-10-25	Se evidencia que las porciones servidas se ajustan al rango de Tolerancia establecido.	X		cerrado.	—	
O	25	09-10-25	Se observa que el servido lo realizan en menaje limpio y seco.	X		cerrado.	—	
O	30	09-10-25	Se continúa evidenciando que el almacenamiento de las muestras de referencia no da cumplimiento a Tiempos, Además, no se encuentran las muestras de referencia del Menú 18.		X	Abierto	—	
O	35	09-10-25	Se evidencia inadecuadas BPM dado que manipulan la ensalada con la mano y se encuentra un pelo en una ración de queso generando contaminación.		X	Abierto	—	
O	39	09-10-25	Se continúa evidenciando fallas de la Incubadora Industrial dado que el Interruptor de encendido no funciona		X	Abierto	—	

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Esperanza Ochoa Diaz.	Cecilia Perez S.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.022.322.983.	23351482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113351 CCCP 05-009 La Fiscala	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	28-10-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	274	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113351	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Cecilia Perez C.	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	20				

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
9-13	5	Peto Dulce	Peto Dulce	210	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	292	194	211	217	205																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	139	92	100	102	98																3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9-13	5	Carne res Asada	Carne res Asado	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	50	52	54	52																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	100	104	108	104																3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9-13	5	Arroz con Arveja	Arroz con Arveja	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	143	151	147	141																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	97	103	100	96																3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9-13	5	Ens. lechuga, Tomate cebolla	Ens. lechuga, Tomate cebolla	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	51	71	49	52																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	102	142	98	104																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
9-13	5	puré de papa	puré de papa	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	46	49	47	47																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115	96	102	98	98																3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9-13	5	Jugo de Fresa	Jugo de Fresa	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	333	294	322	301	306																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	98	107	100	102																3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9-13	5	Uvos con Queso	Uvos con Queso	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	105	104	108	97	98																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	100	104	93	94																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Martha Cohoa Diaz.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022327983
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Cecilia Perez C.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 23334782
CARGO: Apoyo 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 1202303942 - 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:	Calle 65 sur 5-25	TELÉFONO:	NA.
FECHA (dd/mm/aaaa):	28-10-2025	OPERADOR:	Corporación CORMECAV.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Peto Dulce	Peto Dulce	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Carne Res Asada	Carne Res Asada	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Arvejo	Arroz con Arvejo	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Ens. lechuga Tomate, Cebo	Ens. lechuga Tomate, Cebol	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Puré de papa	Puré de papa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Jugo de Fresa	Jugo de Fresa	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Uvas con Queso	Uvas con Queso	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Cecilia Perez

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

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**	28	**MES**	10	**AÑO**	2025	

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

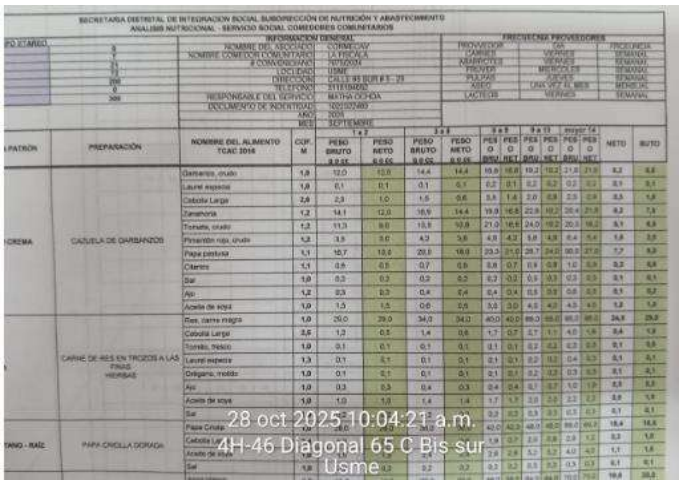
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113351 CCCP 05 – 009 LA FISCALA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7975-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 24

Descripción: Se evidencia que no garantizan temperaturas de seguridad para ensalada y queso primera toma

No de Variable: 1

Descripción: Se evidencia que el análisis nutricional presenta errores en pesos neto y bruto para abarrotes, además, no contaban con 1 Kg de perejil para el menú de hoy, hacen reposición

	
No de Variable: 13 **Descripción:** Se evidencia que no cuentan con alimentos completos para dos días de operación, les falta: 1 Kg de banano para mañana y deben completar perejil y tomate para hoy	**No de Variable: 23** **Descripción:** Se evidencia que siendo las 9:30 am ya se encuentra preparado el jugo de fresa con la adición de azúcar a la mezcla - no conforme

	
No de Variable: 35 **Descripción:** Se evidencia inadecuadas BPM dado que manipulan la ensalada con la mano y se encuentra un pelo en una ración de queso generando contaminación	**No de Variable: 30** **Descripción:** Se continúa evidenciando que el almacenamiento de las muestras de referencia no da cumplimiento a tiempos, además, no se encuentran las muestras de referencia del menú 18 almacenadas

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 20

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

Apoyo a la supervision
CECILIA PÉREZ GALVIS
Nombres y Apellidos
23351482
Cédula de Ciudadanía