ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	29	09	2025	Hora Inicio	8:20 a.m.	Hora Finalización	4:00 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-CCCP05-009 LA FISCALA

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

Nombre Responsable del Servicio: Martha Esperanza Ochoa

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: PORVENIR Dirección: CL 65 SUR 5 25

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 291

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 281 Total Histórico de Asistencia: -

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Avena	3,1	3,5
Cereal			
Verdura o ensalada	Piña y Uva	7,9	8,0
	Lechuga y manzana	9,4	9,5
	Fresa y crema leche	6,5	6,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pollo	24,8	24,9
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	P. feijoa	21,6	22,0
	Leche	70,4	71,0
Postre	Papaya	12,7	13,7
	Yogurt	15,5	16,0

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 (23 / 09 / 2025) **Fecha: Estandarización**: Día 02 Mes 09 Año 2025 (23 / 09 / 2025) **Fecha Procedimiento:** Día 06 Mes 05 Año 2025 (23 / 09 / 2025) **Fecha Recepción-Criterios**: Día 02 Mes 05 Año 2025 (23 / 09 / 2025)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 09 Mes 05 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 02 Mes 09 Año 2025 (12 / 09 / 2025) Talla masiva: 37 (02/09/2025) Talla masiva menores de edad: 155 (12/09/2025)	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 [X] 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:** AS02S 074581 **Hospital/Subred:** 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 [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	4/06/2025	Favorable	15/06/2021
Carne	CARNES CAJICA	4/06/2025	Favorable	16/06/2021
Leche	EL MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0024820-2023
Yogurt	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-00I2976-2021
Helado	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	
Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0010691-2020
Huevos	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	
Pescado	FRESMAR	6/11/2024	Favorable con requerimientos	
Pulpas	HORTYPULPAS	19/05/2025	Favorable	RSA-001161-2017

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	CARNES CAJICA	BIV 427	6/06/2025	Favorable
Pescado	FRESMAR	GSM 141	08/10/2024	Favorable
Carne	CARNES CAJICA	BIV 427	6/06/2025	Favorable
Leche	EL 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 [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de avena	83,5	84,3
Cereal	Arroz blanco	72,6	65,3
Proteína	Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	85,1	84,1
Ensalada o Verdura	Ensalada hawaiana	2,0	4,3
Tubérculo o Plátano	Papa en casquitos dorada	59,0	71,5
Bebida de Fruta	Sorbete de feijoa	3,4	5,8
Postre	Papaya en trozos con yogurt	5,1	5,8

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	ANGÉLICA RIVERA	2/09/2025
2	YANELYN RODRIGUEZ	2/09/2025
3	FLOR CHILAMBO	2/09/2025
4	NATIVIDAD ACEROS	-
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	ANGÉLICA RIVERA	27/11/2025
2	YANELYN RODRIGUEZ	27/11/2025
3	FLOR CHILAMBO	27/11/2025
4	NATIVIDAD ACEROS	18/09/2025
5	MARTHA OCHOA (Responsable)	27/11/2025
6	CAMILA RAMIREZ (Auxiliar)	27/11/2025
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 [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. **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 [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 17 Mes 05 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 [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	125	126	
1:00 p. m.	213	237	
2:00 p. m.	281	281	
3:00 p. m.	281	281	
3:30 p. m.	281	281	
Total	281	281	

Variable 4. No aplica, se realiza en el mes de diciembre de 2025.
Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento.
Variable 46. No aplica, el asociado no ofertó aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición.
Variable 33. No aplica, resultado microbiológicos conformes
Variable 36. Esta pendiente por realizar capacitación en BPM a la manipuladora Natividad Acero quien ingresó al comedor a mediados de septiembre.
No se puede verificar el histórico de asistencia debido a inconvenientes con el sistema SIRBE.
Se socializa con el responsable o encargado del comedor y se deja copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	21	Se evidencia inadecuado procedimiento para la desinfección de empaques de leche y pulpa de fruta, dado que, estas no se sumergen totalmente dentro de la solución desinfectante.	Próxima visita
O	22	Se evidencia inadecuado proceso de descongelación de productos cárnicos (pechuga de pollo), dado que se descongelan 2,5 kg peso bruto. De dicha materia prima en inmersión en agua.	Próxima visita
O	1	Se evidencia inadecuada planificación alimentaria, dado que, no se contaba con la totalidad de pechuga de pollo para la preparación (pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas) del día (menú 19), faltando 1,8 kg en peso neto, teniendo que descompletar la materia prima del día 22/09/2025, correspondiente al menú 22 de la semana 4.	Próxima visita
O	43	Se observó que el punto de lavado de manos ubicado en el área de proceso se encuentra inhabilitado, debido a daño en la tubería, la cual presenta fuga de agua.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	39	6/08/2025	29/09/2025: Se observa que la estufa enana cuenta con la perilla para encender y/o apagar, dando así cierre a la observación.	X		Cerrado		
O	2	29/08/2025	29/09/2025: Se evidencia cumplimiento en los gramajes de preparaciones servidas de acuerdo a los rangos establecidos para el grupo de edad de mayores de 14 años, dando así, cierre a la observación.	X		Cerrado		
O	13	10/09/2025	29/09/2025: Se evidencia que el asociado garantiza la materia prima para mínimo dos días de operación, dando así cierre a la observación.	X		Cerrado		
R	20	10/09/2025	29/09/2025: No se evidenció materia prima vencida o en mal estado durante la visita. Sin embargo, el asociado queda pendiente la contestación del requerimiento generado una vez llegue.	X		Cerrado		
O	24	10/09/2025	29/09/2025: Se continúa evidenciando que el asociado no garantiza las temperaturas de seguridad establecidas durante el servicio, dado que, en la primera toma para la preparación papa en casquitos dorada, registró 59°C.		X	Abierto		
O	35	10/09/2025	29/09/2025: No se evidenciaron falencias en limpieza y desinfección, dado que el menaje, los equipos, etc., se encontraban en adecuadas condiciones de limpieza.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Esperanza Ochoa.	Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.022.322.483.	14.398.355
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	Contratista apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-752 | Versión: 3 | Fecha: Memo 20232303942 - 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)	29/09/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	281	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113351-CCCP05-009	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Alvaro José Rico Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	19				

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	RESULTADO NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	78	79	83	76	73	79	77	73	80	79	84	77									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118%	107%	108%	114%	104%	100%	108%	105%	100%	110%	108%	115%	105%								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	Arroz blanco	Arroz blanco	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	170	166	167	160	174	158	168	169	162	168	165	178	154									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	103%	104%	99%	108%	98%	104%	105%	101%	104%	102%	111%	96%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	91	89	109	87	95	96	77	78	92	91	87	83									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	107%	105%	128%	102%	112%	113%	91%	92%	108%	107%	102%	98%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	Papa en casquitos dorada	Papa en casquitos dorada	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	67	72	64	68	65	57	66	65	57	63	65	65	69									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	109%	97%	103%	98%	86%	100%	98%	86%	95%	98%	98%	105%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	Sopa de avena	Sopa de avena	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	285	270	270	250	253	254	264	261	241	256	245	276	253									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	100%	100%	93%	94%	94%	98%	97%	89%	95%	91%	102%	94%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	Sorbete de feijoa	Sorbete de feijoa	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	277	262	278	287	297	289	326	331	319	321	322	326	325									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92%	87%	93%	96%	99%	96%	109%	110%	106%	107%	107%	109%	108%								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	Papaya en trozos con yogurt	Papaya en trozos con yogurt	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	102	76	92	89	84	91	79	87	89	82	83	90									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	121%	90%	110%	106%	100%	108%	94%	104%	106%	98%	99%	107%								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	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 Estefanía Ochoa

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022322983

CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Alvaro José Rico Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 14.398.355

CARGO: Contratista apoyo a la supervisión

Powered by CamScanner

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-CCCP05-009 LA FISCALA		
DIRECCIÓN:	CL 65 SUR 5 25	TELÉFONO:	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	29/09/2025	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
Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	Pechuga de pollo en trozos a las finas hierbas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa en casquitos dorada	Papa en casquitos dorada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de avena	Sopa de avena	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de feijoa	Sorbete de feijoa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papaya en trozos con yogurt	Papaya en trozos con yogurt	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Alvaro Rico

NOMBRES Y APELLIDOS: Alvaro José Rico

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Esperanza Ochoa.

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	29	MES	09	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113351-CCCP05-009 LA FISCALA

N° CONVENIO/VIGENCIA: 7975-2025

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de variable: 21

Descripción:

Se evidencia inadecuado procedimiento para la desinfección de empaques de leche y pulpa de fruta, dado que, estas no se sumergen totalmente dentro de la solución desinfectante.

No de variable: 22

Descripción:

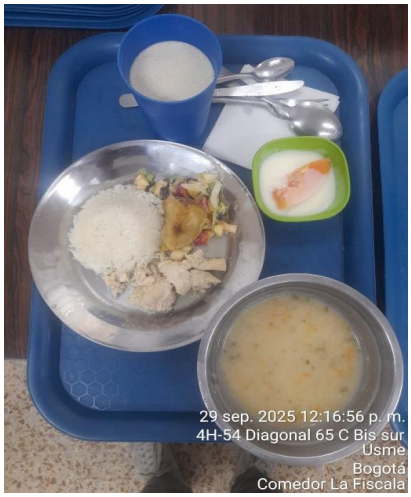
Se evidencia inadecuado proceso de descongelación de productos cárnicos (pechuga de pollo), dado que se descongelan 2,5 kg peso bruto. De dicha materia prima en inmersión en agua.

	
No de variable: 43 **Descripción:** Se observó que el punto de lavado de manos ubicado en el área de proceso se encuentra inhabilitado, debido a daño en la tubería, la cual presenta fuga de agua.	**No de variable: 24** **Descripción:** 29/09/2025: Se continúa evidenciando que el asociado no garantiza las temperaturas de seguridad establecidas durante el servicio, dado que, en la primera toma para la preparación papa en casquitos dorada, registró 59°C.

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

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

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

Apoyo a la supervisión
Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos
14398355
Cédula de Ciudadania