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 11

Fecha de Visita	14	11	2025	Hora Inicio	8:30	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7975/2025** Nombre Asociado: CORPORACION CORMECAV

Nombre Comedor Comunitario : 113351 CCCP O5-009 LA FISCALA

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: MARTHA ESPERANZA OCHOA

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: PORVENIR Dirección: CALLE 65 SUR 5-25

Tel: NA Cel.: 311 8194052 Correo Electrónico: LAFISCALA7975-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 289

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 266 Total Histórico de Asistencia: 44087

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [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			
Cereal			
Verdura o ensalada	ENSALADA PEPARADA	23,1	23,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	POLLO PECHUGA	24,8	25
Tubérculo o plátano	PLATANO MADURO	18,4	18,4
Bebida de fruta	MORA	21,6	22
Postre	MANZANA	14,9	15
	QUESO	15,7	17,5

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 [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 09 Mes 06 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 24 Mes 06 Año 2025	C [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 Toma de talla y peso a 13 participantes nuevos	C [ ] NC [X] NA [ ] Se cumple con el 100% de toma de talla y peso
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 074881 **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 [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	**CAJICA**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**15/06/2021**
Carne	**CAJICA**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**15/06/2021**
Leche	**MORTIÑO**	**29/11/2024**	**FAVORABLE**	**RSA 0022795-2022**
Queso	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**RSA 0024820-2023**
Yogurt	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**RSA-0012976-2021**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Pescado	**FRESMAR**	**24/09/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**19/05/2025**	**FAVORABLE**	_____

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	**CAJICA**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**FAVORABLE**
Carne	**CAJICA**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**MORTIÑO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**JTZ 701**	**7/10/2025**	**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: ☐ NC: **X** 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	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	83,4	82,1
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	88,6	80,5
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	79,5	81,9
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	8,5	3,5
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	78,4	72,3
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	4,6	4,3
Postre	MANZANA CON QUESO	4,7	5,6

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [ ] NA [X]
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]	**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 [ ] Tema: Enfermedades transmitidas por alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**YANELIN RODRIGUEZ**	**7/10/2025**
2	**ANGELICA RIVERA**	**7/10/2025**
3	**SAMMY ANDRES GONZALEZ**	**_____**
4	**MIRIAM ANGELICA BENITEZ**	**_____**
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	**YANELIN RODRIGUEZ**	**27/11/2024**
2	**ANGELICA RIVERA**	**27/11/2024**
3	**SAMMY ANDRES GONZALEZ**	**12/11/2025**
4	**MIRIAM ANGELICA BENITEZ**	**31/10/2025**
	MARTHA OCHOA (RESPONSABLE)	**27/11/2024**
5	**SANDRA BERNAL (NUTRICIONISTA)**	**15/05/2025**
6	**CAMILA RAMIREZ (AUXILIAR ADMIN)**	**27/11/2024**
7		
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 [ ] 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 [ ] NA [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de 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	121	147	
1:00 p. m.	189	246	
2:00 p. m.	266	266	
3:00 p. m.	_____	_____	
3:30 p. m.	_____	_____	
Total	266	266	

Variable 4 NA Se verificará cumplimiento en mes de diciembre

Variable 46 NA La Corporación no ofertó Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.

Variable 31, 32 Y 33 NA. El laboratorio no a tomado muestras microbiológicas mes de noviembre

Variable 34 NA En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.

Ingresa a laborar al comedor el señor SAMMY ANDRES GONZALEZ el 12/11/2025, las capacitaciones segúna anexo técnico se verificarán en próxima visita.

Se socializa y se deja acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realizaran las respectivas colecciones

	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	
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social		PAGINA	9 de 11

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	8	Se evidencia participantes que ingresaron al servicio 9,10 y 16 de septiembre, según formato 161 y se les tomó talla y peso el 20/10/2025, siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
O	23	Se evidencia pepino pelado en bolsa transparente, lo cual indica que no fue prealistado el día de hoy.	Próxima visita
O	25	Se evidencia que no se entregan cubiertos completos, solo se entrega cuchara y tenedor	Próxima visita
O	43	Plan de saneamiento no se encuentra adaptado al servicio de comedores, se evidencian falencias en procesos de limpieza y densifección de canastillas, elementos de aseo (algunos se encuentran en mal estado), se observa elementos en desuso en tarima del salón comedor, malla protectora del extractor de campana se encuentra suelto	Próxima visita
O	17	Se evidencian uvas dentro de caneca entre los elementos en desuso que se encuentran en la tarima del salón comedor. Debían encontrarse en la bodega debidamente organizadas.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR
O	30	9/10/2025	Se evidencia que se almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		CERRADO		
O	35	9/10/2025	Se evidencian que se utiliza tabla deteriorada para el porcionado de la ensalada, se observan canastillas y utensilios de aseo con deficiente proceso de limpieza y desinfección. Elementos de aseo como trapero y escoba se encuentran en poceta de lavado de ollas, área de preparación.		X	ABIERTO		
O	39	9/10/2025	Se realiza mantenimiento a licuadora industrial, interruptor funciona correctamente, sin embargo, se evidencia equipo de refrigeración de verduras con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, se observan 2 tablas blancas y una verde en mal estado, conelador de pulpas no cuenta con manija. Se encuentran elementos deteriorados como canastilla, balde y ollas.		X	ABIERTO		
O	1	28/10/2025	Se evidencia que se ajustan pesos neto y bruto en análisis nutricional para abarrotes, se cuenta con alimentos para míimo dos dias de operación.	X		CERRADO		
O	13	28/10/2025	Se evidencia que se cuentan con alimentos completos para dos días de operación,	X		CERRADO		
O	23	28/10/2025	Se evidencia que la preparación del jugo se realiza de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		CERRADO		
O	24	28/10/2025	Se evidencia que no garantizan temperaturas de seguridad para ensalada en la primera toma		X	ABIERTO		

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

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
MARTHA ESPERANZA OCHOA	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.022.322.983.	52.01.444
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.

Scanned with CamScanner

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:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	LA FISCALA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	14/11/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	266	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113351 CCCP 05-009	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	11	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	273	265	268	317	314	271	275	281	303	254	257										3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	98	99	117	116	100	102	104	112	94	95											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	3	3	1	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	161	162	170	177	184	173	168	167	158	164	156										3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	106	110	114	107	104	104	98	102	97											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	81	68	80	84	75	79	80	80	73	73										3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	111	93	110	115	103	108	110	110	100	100											
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	73	81	89	88	86	81	86	78	81	75										3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	86	95	105	104	101	95	101	92	95	88											
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	89	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	71	76	68	68	67	80	73	63	60	71	73										3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	110	99	99	97	116	106	91	87	103	106											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	337	312	313	306	300	305	291	303	295	295	317										3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	104	104	102	100	102	97	101	98	98	106											
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3											
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA CON QUESO	MANZANA CON QUESO	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	77	89	76	75	77	65	86	81	67	82										3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	92	106	90	89	92	77	102	96	80	98											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	1	3	3	1	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 Ochoa.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.022.327.983
CARGO: Responsable del servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.101.444
CARGO: Contratista-Apoyo a la Supervisión

Scanned with 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 I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	113351 CCCP O5-009 LA FISCALA		
DIRECCIÓN:	CALLE 65 SUR 5-25	TELÉFONO:	NA
FECHA (dd/mm/aaaa):	14/11/2025	OPERADOR:	CORPORACION CORMECAV

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA CON QUESO	MANZANA CON QUESO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Ochoa.

Scanned with CamScanner

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	14	MES	11	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113351 CCCP O5-009 LA FISCALA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7975/2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

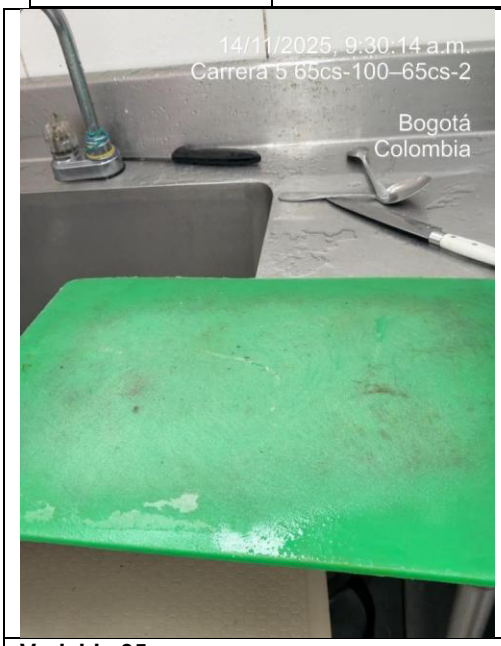








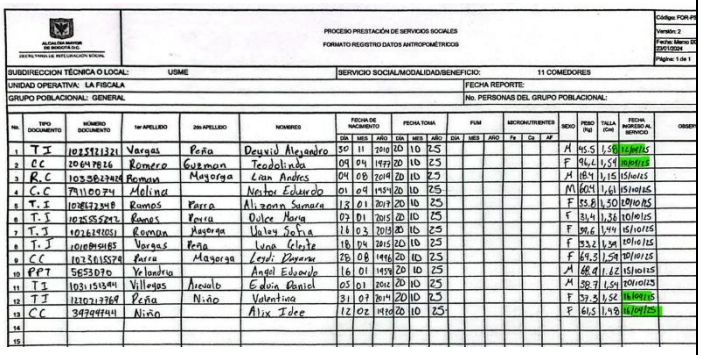
Variable 39
Descripción: Se realiza mantenimiento a licuadora industrial, interruptor funciona correctamente, sin embargo, se evidencia equipo de refrigeración de verduras con desprendimiento de pintura y presencia de óxido, se observan 2 tablas blancas y una verde en mal estado, congelador de pulpas no cuenta con manija. Se encuentran elementos deteriorados como canastilla, balde y ollas.







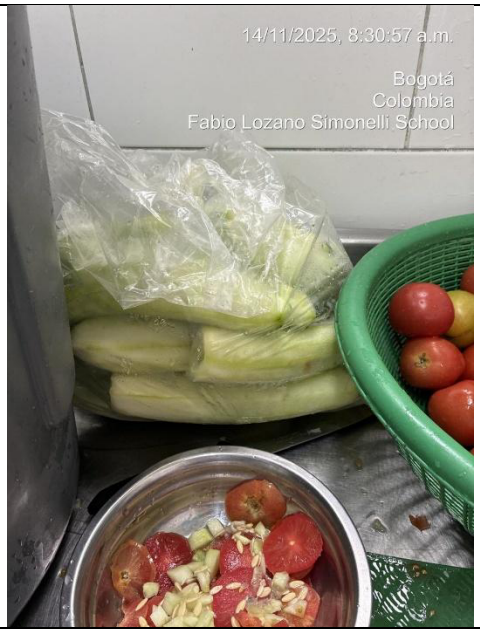
Variable 35
Descripción: Se evidencia que se utiliza tabla deteriorada para el porcionado de la ensalada, se observan canastillas y utensilios de aseo con deficiente proceso de limpieza y desinfección. Elementos de aseo como trapero y escoba se encuentran en poceta de lavado de ollas, área de preparación.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO REGISTRO DATOS ANTROPOMÉTRICOS

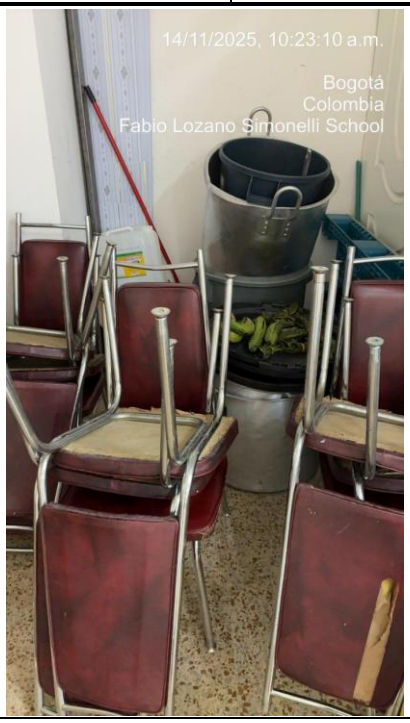
SUBDIRECCION TÉCNICA O LOCAL: USME | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD/BENEFICIO: 11 COMEDORES
UNIDAD OPERATIVA: LA FISCALA | FECHA REPORTE:
GRUPO POBLACIONAL: GENERAL | No. PERSONAS DEL GRUPO POBLACIONAL:

No.	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	1er APELLIDO	2do APELLIDO	NOMBRES	FECHA DE NACIMIENTO DÍA	MES	AÑO	FECHA TOMA DÍA	MES	AÑO	FUM DÍA	MES	AÑO	MICRONUTRIENTES Fe	Ca	AF	SEXO	PESO (Kg)	TALLA (Cm)	FECHA INGRESO AL SERVICIO	OBSERV
1	TI	1035221321	Vargas	Peña	Deyvid Alejandro	30	11	2010	20	10	25							M	45.5	1.58	15/10/25	
2	CC	20649826	Romero	Guzman	Teodolinda	04	04	1977	20	10	25							F	74.4	1.59	15/10/25	
3	R.C	1033822926	Roman	Mayorga	Lian Andres	04	08	2014	20	10	25							M	18.4	1.15	15/10/25	
4	C.C	7911007 4	Molina		Nestor Eduardo	01	04	1959	20	10	25							M	60.4	1.61	15/10/25	
5	T.I	1085723418	Ramos	Parra	Alizamn Samara	12	01	2017	20	10	25							F	33.8	1.30	20/10/25	
6	T.I	1055552412	Ramos	Parra	Dulce Maria	02	01	2015	20	10	25							F	31.4	1.36	20/10/25	
7	T.I	1026192051	Roman	Mayorga	Valery Sofia	16	03	2015	20	10	25							F	38.6	1.49	15/10/25	
8	T.I	1018091685	Vargas	Peña	Luna Celeste	18	04	2015	20	10	25							F	33.2	1.54	20/10/25	
9	CC	1023511578	Parra	Mayorga	Leydi Dayana	28	08	1996	20	10	25							F	64.3	1.58	20/10/25	
10	PPT	5653070	Velandria		Angel Eduardo	16	01	1958	20	10	25							M	68.9	1.62	15/10/25	
11	TI	1031513941	Villegas	Arevalo	Edwin Daniel	05	01	2012	20	10	25							M	38.7	1.54	20/10/25	
12	TI	1210213769	Peña	Niño	Valentina	31	07	2014	20	10	25							F	32.5	1.52	16/09/25	
13	CC	3479494144	Niño		Alix Idee	12	02	1990	20	10	25							F	61.5	1.48	16/09/25	
14																						
15																						



Variable 8
Descripción: Se evidencia participantes que ingresaron al servicio 9,10 y 16 de septiembre, según formato 161 y se les tomó talla y peso el 20/10/2025, siendo no conforme con lo establecido en el anexo técnico.

Variable 23
Descripción: Se evidencia pepino pelado en bolsa transparente, lo cual indica que no fue prealistado el día de hoy.







Variable 43
Descripción: Plan de saneamiento no se encuentra adaptado al servicio de comedores, se evidencian falencias en procesos de limpieza y desinfección de canastillas, elementos de aseo (algunos se encuentran en mal estado), se observa elementos en desuso en tarima del salón comedor, malla protectora del extractor de campana se encuentra suelto





Variable 17
Descripción: Se evidencian uvas dentro de caneca entre los elementos en desuso que se encuentran en la tarima del salón comedor. Debían encontrarse en la bodega debidamente organizadas.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 11**

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

Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía