ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
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	18	4	2026	Hora Inicio	10:00	Hora Finalización	15:30

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-COMEDOR COMUNITARIO-LA FISCALA

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 16/05/2026

Nombre Responsable del Servicio: MARTHA ESPERANZA OCHOA

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: PORVENIR Dirección: CL 65 SUR 5 2

Tel: N.A Cel.: 3118194052 Correo Electrónico: LAFISCALA7975-2025@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 285 Total Asistencia del Día: 266 Total Histórico de Asistencia: No hay registro

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: ☐

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
	Sancocho		
	Carne de Res	0,6	0,6
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada de espinaca, fresa y mango en trozos con crema de leche y miel	22,6	23

		Peso Neto	
Menú	Ingredientes	Requerido (kg)	Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	P. Lulo	20,5	21
	Azúcar	1,7	2
Postre	Pera	12,1	12,5
	Queso Doble Crema	15	15

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 23____ Mes 02____ Año 2026____ **Fecha: Estandarización**: Día 07_____ Mes 04____ Año 2026____ **Fecha Procedimiento:** Día 23____ Mes 02_____ Año 2026____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día 23_____ Mes 02_____ Año 2026____	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 03_ Mes 02___ Año 2026___	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 07_ Mes 04_ Año 2026__ Toma de talla y peso a 38 beneficiarios antiguos	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 074881 **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	15/06/2021
Leche	EL MORTIÑO	13/08/2025	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0020451-2022 LÁCTEOS YARA
Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 00I2976-2021 PESLAC
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0030574-2024
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0024921-2023
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	----------
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	24/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	----------
Pulpas	HORTIPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	PSA-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	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	SXF 909	6/04/2026	FAVORABLE
Carne	CARNES CAJICA	BIV 427	6/06/2025	FAVORABLE
Leche	EL MORTIÑO	WHO 769	09/05/2025	FAVORABLE
Queso	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	WHO 769	09/05/2025	FAVORABLE
Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	WHO 769	09/05/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	WHO 769	09/05/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	WHO 769	09/05/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTAS SAS	JTZ 701	7/10/2025	FAVORABLE
Pulpas	HORTIPULPAS	GZZ 809	16/03/2026	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 [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 [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	SANCOCHO	90	85,5
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	90	92,1
Proteína	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	92,4	79,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA Y MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	12,8	11
Tubérculo o Plátano	EN EL SANCOCHO	N.A	N.A
Bebida de Fruta	JUGO DE LULO	2,9	6
Postre	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	11,6	9,5

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 [ ] 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 [ ] Toma: 08/04/2026
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 [ ] Resultados: 11/04/2026. Pendiente la leche uht	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	SANDRA BERNAL (nutricionista)	6/04/2026
2	YANELYN CAROLINA RODRIGUEZ	6/04/2026
3	ANGÉLICA AVENDAÑO	6/04/2026
4	YURY GUAYARA	6/04/2026
5	KAREN DAHIANNA GAMBOA PALACIOS	6/04/2026
6		
7		
8		
9		

Tema: Rotación de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	ANGELICA AVENDAÑO	20/01/2026
2	YANELYN CAROLINA RODRIGUEZ	02/12/2025
3	YURY GUAYARA	16/02/2026
4	KAREN DAHIANNA GAMBOA PALACIOS	26/06/2025
5	MARIA CAMILA RAMÍREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	04/12/2025
6	SANDRA BERNAL (NUTRICIONISTA)	15/05/2025
7	MARTHA ESPERANZA OCHOA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	04/12/2025
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:** 20 02 2026 Día 26___ Mes 05_____ Año 2025_____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** 20 02 2026 Día 26___ Mes __05___ Año _2025_____ **Fecha Divulgación:** Día _23 Mes _02 Año _2026	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 29___ Mes 09_____ 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	34	242	Se evidencia coincidencia entre registro del SIRBE y formatos de asistencia de participantes.
1:00 p. m.	218	261	
2:00 p. m.	266	266	
3:00 p. m.	266	266	
3:30 p. m.	266	266	
Total	266	266	

Se realiza Visita de seguimiento al convenio 7975-2025- La Fiscala, con intercambio en el menú del día (Menú 24 semana 4). Se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre del menú 24 semana 4. Se entrega Pera en trozos con queso doble crema en porción, en vez de manzana en trozos con queso doble crema en porción.
Variable 4: Asociado realizó entrega del menú especial 1 el 24 de diciembre de 2025 y del menú especial 2 el 31 de diciembre de 2025.
Variable 46 No aplica. La corporación no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética
Variable 34 No aplica. En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitada por alimentos ETA.
Variable 33: No aplica, dado que los resultados de las muestras microbiológicas tomadas en el mes de abril estuvieron conformes y por tanto no requiere realizar acciones correctivas.
Variable 32: Se está a la espera de conocer los resultados microbiológicos de la leche UHT tomada en el mes de abril.
No se cuenta con registro de asistencia de datos históricos de usuarios, debido a que el sistema SIRBE presenta falla al momento de terminar la visita.
Se socializa y se deja acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita
Sin comentarios

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia inicio del servicio a las 10:45 Am,debido a que se estaba realizando cocinando la carne de la sopa, lo cual generó retraso en el servido, mientras se cocinaba esta.	Próxima Visita
O	21	Se evidencia incumplimiento el pre-alistamiento de alimentos, debido a que NO se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Faltando 10 minutos para iniciar el servicio no se había adicionado la carne de la sopa en el sancocho.	Próxima Visita
O	24	Se evidencia que no se da cumplimiento a las temperaturas en distribución y servido en los componentes Ensalada y postre, en las dos tomas realizadas.	Próxima Visita
O	25	Se evidencia que no se entrega la cuchara postrera, y cuchillo a algunos participantes mientras sirven el almuerzo.	Próxima Visita
O	30	Se evidencia que la contramuestra almacenada del menú 22 semana 4,(tomada el 16/04/2026) Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro, no tiene el ingrediente aguacate.	Próxima Visita
O	39	Se evidencia nevera de refrigeración con presencia de óxido en base interna, la cual está en contacto con los productos almacenados.	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	35	16/03/2026	18/04/2026: Se evidencia personal manipulador con peto de tela puesto mientras desempeñan la labor de manipulación de alimentos. Sin embargo, se evidencia presencia manipuladora utilizando guantes de color negro mientras desempeña la labor de lavado de menaje en cocina. Segunda Observación.		X	Abierto		
O	32	20/02/2026	18/04/2026: Se evidencia cumplimiento con los parámetros microbiológicos establecidos para frotis de manos de la manipualdora Karen Dahianna Gamboa dado que se observan resultados conformes para coliformes totales, fecha del resultado emitido por el laboratorio 11/04/2026.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Esperanza Ochoa Diaz	Andres Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1022322483	1091927965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio.	Profesional Apoyo a supervisión
Cargo	Cargo

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-252
	FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Versión: 3
		Fecha: Memo 20233942 -
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113351-COMEDOR COMUNITARIO- LA FISCALA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	18/04/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	178 Beneficiarios mayores de 14 años	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113351	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	24	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	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	74	73	77	83	85	80	80	76	78	80	89	73								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	101%	100%	105%	114%	116%	110%	110%	104%	107%	110%	122%	100%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	154	164	156	149	144	152	149	154	159	160	158	168	170								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	102%	97%	93%	89%	94%	93%	98%	99%	99%	98%	104%	106%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	77	89	94	85	90	75	77	92	84	89	89	85								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	91%	105%	111%	100%	106%	88%	91%	108%	99%	105%	105%	100%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SANCOCHO	SANCOCHO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	314	297	303	346	254	388	318	277	325	271	324	304	272								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	99%	101%	115%	85%	129%	106%	92%	108%	90%	108%	101%	91%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	87	81	87	88	87	83	80	95	88	97	90	83								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	104%	98%	104%	105%	104%	99%	95%	113%	105%	115%	107%	99%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	297	288	294	298	288	282	288	297	302	309	305	303	285								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	96%	98%	99%	96%	94%	96%	99%	101%	103%	102%	101%	95%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES: Se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre del menú 24 semana 4. Se entrega Pera en trozos con queso doble crema en porción, en vez de manzana en trozos con queso doble crema en porción.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Martha Ochoa Diaz.	NOMBRE:	Andrés Felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.022.322.483.	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1087921965
CARGO:	Responsable del Servicio.	CARGO:	Profesional Apoyo a supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113351-COMEDOR COMUNITARIO-LA FISCALA		
DIRECCIÓN:	CL 65 SUR 5 2	TELÉFONO:	3118194052
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/04/2026	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
CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA, MANGO EN TROZOS CON CREMA DE LECHE Y MIEL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SANCOCHO	SANCOCHO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLÁTANO EN EL SANCOCHO	PLÁTANO EN EL SANCOCHO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre del menú 24 semana 4. Se entrega Pera en trozos con queso doble crema en porción, en vez de manzana en trozos con queso doble crema en porción.

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrés Felipe Arroyo Castillo

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	18	MES	04	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113351-COMEDOR COMUNITARIO-LA FISCALA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7975-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

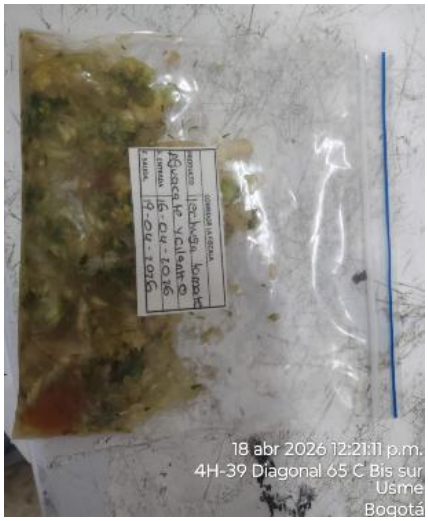






Variable 35: 18/04/2026: Se evidencia personal manipulador con peto de tela puesto mientras desempeñan la labor de manipulación de alimentos. Sin embargo, se evidencia presencia manipuladora utilizando guantes de color negro mientras desempeña la labor de lavado de menaje en cocina. Segunda Observación.

Variable 24: Se evidencia que no se da cumplimiento a las temperaturas en distribución y servido en los componentes Ensalada y postre, en las dos tomas realizadas.





Variable 30: Se evidencia que la contramuestra almacenada del menú 22 semana 4, (tomada el 16/04/2026) Ensalada lechuga, tomate, aguacate y cilantro, no tiene el ingrediente aguacate.



Variable 39: Se evidencia nevera de refrigeración con presencia de óxido en base interna, la cual está en contacto con los productos almacenados.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 24

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

Apoyo a la supervision
ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1081921965
Cédula de Ciudadanía