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	20	02	2026	Hora Inicio	10:00 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capítulo 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: **02/05/2025** Fecha Final Operación: **21/03/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **MARTHA ESPERANZA OCHOA**

2. Ubicación

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

Tel: **NO APLICA** Cel **3118194052** Correo Electrónico: LAFISCALA7975-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **286**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **279** Total Histórico de Asistencia: **63546**

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 [X] 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 numeral 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	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Postre	FRESA	12,9	13,2
	YOGURT	15,8	16

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 13 Mes 01 Año 2026 **Fecha Estandarización:** Día 03 Mes 02 Año 2026 **Fecha de Procedimiento:** Día 13 Mes 01 Año 2026 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 13 Mes 01 Año 2026	C [ ] NC [X] 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 03 Mes 02 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ] MASIVA 63
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 [ ] El 03/02/2026 se realizan 4 Canalizaciones

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 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:** SUB RED 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**	**04/06/2025**	**Favorable**	**15/06/2021**
Carne	**CAJICA**	**04/06/2025**	**Favorable**	**15/06/2021**
Leche	**MORTIÑO**	**13/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0022795-2022**
Queso	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0020451-2022**
Yogurt	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSA 00I2976-2021**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSA 0030574-2024**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSA-0024921-2023**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable**	**-**
Pescado	**FRESMAR**	**24/05/2025**	**Favorable**	**-**
Pulpas	**Hortypulpas**	**19/05/2025**	**Favorable**	**NA**

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**	**06/06/2025**	**Favorable**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**07/04/2025**	**Favorable**
Carne	**CAJICA**	**BIV 427**	**06/06/2025**	**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**	**06/10/2025**	**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 [ ]

4.2.4. 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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACACHA	82	77
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	75	71
Proteína	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	74	69
Ensalada o Verdura	ACELGAS CON HUEVO	78	72
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	70	67
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYÁ	5,8	5,6
Postre	FRESAS CON YOGURT	5,2	5,5

4.2.6. 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 [ ] Se tomó la muestra el 9/02/2026 4 tomas
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	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 Capacitación
1	YANELYN CAROLINA RODRIGUEZ-	03/02/2026
2	KAREN DAHIANNA GAMBOA PALACIOS	03/02/2026
3	YURY MARIBEL GUAYARA	__
4	ANGELICA AVENDAÑO	03/02/2026
5	MARIA CAMILA RAMIREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	__
6	SANDRA BERNAL (NUTRICIONISTA)	__
7	MARTHA ESPERANZA OCHOA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	__
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	YANELYN CAROLINA RODRIGUEZ-	02/12/2025
2	KAREN DAHIANNA GAMBOA PALACIOS	16/06/2025
3	YURY MARIBEL GUAYARA	16/02/2026
4	ANGELICA AVENDAÑO	30/01/2026
5	MARIA CAMILA RAMIREZ (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:** Día 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 13 Mes 01 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	Adopta 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 11 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 participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	59	75	
1:00 p. m.	128	146	
2:00 p. m.	201	212	
3:00 p. m.	279	279	
3:30 p. m.	279	279	
Total	279	279	

Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria

Variables que No aplican: 46, el asociado no ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

Variable 33: Como accion correctiva ante el incumplimiento de resultado de frotis de manos, el Asocido realiza refuerzo en lavado de manos y examen de laboratoriodel 6 de febrero.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

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	39	Se evidencia faltante de dos cuchillas de la licuadora industrial.	Próxima visita
O	17	No se garantiza cadena de frio al sorbete, se hace y no almacena en refrigeración y la temperatura se encuentra fuera del rango de seguridad.	Próxima visita
O	6	Aun no se realizan las capacitaciones de la auxiliar de cocina nueva YURY MARIBEL GUAYARA, quien ingreso el 12 de febrero al comedor.	Próxima visita
O	32	Se presenta incumplimiento en los resultados de microbiología del mes de enero en las muestra de Frotis de manos, con presencia de coliformes totales.	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	2	12/12/2025	20/02/2026: Se presenta cumplimiento a los pesos servidos, en grupo de edad mayores de 14 años en todos los componentes.	X		Cerrado		
O	25	12/12/2025	20/02/2026: Se evidencia menaje en optimas condiciones de limpieza y secado.	X		Cerrado		
O	35	12/12/2025	20/02/2026: Se evidencia menaje en optimas condiciones de limpieza y secado.	X		Cerrado		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
MARTHA ESPERANZA OCHOA	YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.022.322.483	52.805.219
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL 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.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113351-COMEDOR COMUNITARIO LA FISCALA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	20/02/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	170	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113351	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	YINETH RAMIREZ	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	23				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	281	253	274	277	231	284	236	312	255	277	276	268	260								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	94	101	103	86	105	87	116	94	103	102	99	96									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	148	155	165	149	154	162	146	154	140	163	166	158								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	92	96	102	93	96	101	91	96	87	101	103	98									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	77	63	78	79	75	64	78	77	78	73	83	76								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	105	86	107	108	103	88	107	105	107	100	114	104									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	103	78	83	65	78	57	86	88	90	88	78	88	79								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	121	92	98	76	92	67	101	104	106	104	92	104	93									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PAPA CASQUITOS	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	57	72	75	65	70	60	72	73	66	70	60	67								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	83	104	109	94	101	87	104	106	96	101	87	97									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	330	316	309	330	317	329	330	339	308	330	319	329	307								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	105	103	110	106	110	110	113	103	110	106	110	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	82	83	83	89	83	86	75	72	80	82	80	88								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	98	99	99	106	99	102	89	86	95	98	95	105									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	1	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:MENÚ:23 , SEMANA:4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): MARTHA ESPERANZA OCHOA

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.022.322.483

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: YINETH RAMIREZ

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.805.219

CARGO: PROFESIONAL 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 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 25	TELÉFONO:	NO APLICA
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/02/2026	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
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	PAPA CASQUITOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE MARACUYÁ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: MENÚ:23 , SEMANA:4

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: YINETH RAMIREZ	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 REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	Formato No Controlado

FECHA DE VISITA	**DIA**	20	**MES**	02	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: **113351-COMEDOR COMUNITARIO-LA FISCALA**

Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**7975-2025**						
TIPO DE VISITA	**Apertura**		**Seguimiento**	**X**	**cierre**		

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 39	**No de Variable: 17**
Se evidencia faltante de dos cuchillas de la licuadora industrial.	No se garantiza cadena de frio al sorbete, se hace y no almacena en refrigeración y la temperatura se encuentra fuera del rango de seguridad.

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 23**

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

Apoyo a la supervision
YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos
52805219
Cédula de Ciudadanía