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	24	4	2026	Hora Inicio	8:30	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: 270

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 285 Total Asistencia del Día: 268 Total Histórico de Asistencia: No hay registro

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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	X		
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.		X	
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	X		

Nº	Variable	C	NC	NA
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.*	X		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Sopa de Cuchuco de trigo		
	Cilantro	0,2	0,2
Cereal			
Verdura o ensalada	Verduras con huevo		
	Huevo	3,5	3,5
	Margarina	1,2	1,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pechuga de Pollo		
	Leche	3	3
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de mango	20,5	21
	Azúcar	1,7	1,7
Postre	Arroz con leche		
	Leche	27,8	28

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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	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 [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 CUCHUCO DE TRIGO	87,6	88,9
Cereal	ARROZ CON ZANAHORIA	91,5	85,9
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	78,6	80,6
Ensalada o Verdura	VERDURAS CON HUEVO	87	80,5
Tubérculo o Plátano	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	85	69
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	1,8	5,9
Postre	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	5,1/82	2,6/71

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] 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.	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	SANDRA BERNAL (nutricionista)	6/04/2026
2	MARLENY CARVAJAL SILVESTRE	----------
3	ANGÉLICA AVENDAÑO	6/04/2026
4	YURY GUAYARA	6/04/2026
5	KAREN DAHIANNA GAMBOA PALACIOS	6/04/2026
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	ANGELICA AVENDAÑO	20/01/2026
2	MARLENY CARVAJAL SILVESTRE	----------
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 [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** 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	94	204	Se evidencia coincidencia entre registro del SIRBE y formatos de asistencia de participantes.
1:00 p. m.	158	255	
2:00 p. m.	264	265	
3:00 p. m.	268	268	
3:30 p. m.	268	268	
Total	268	268	

Se realiza Visita de seguimiento al convenio 7975-2025- La Fiscala, con intercambio en el menú del día (Menú 5 semana 1). Se realiza intercambio en el ingrediente fruta (pulpa) del componente bebida del menú 5 semana 1. Se entrega jugo de mango en vez de jugo de maracuyá.

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 ofertó 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.

Se evidencia que no se cuenta con aval de MARLENY CARVAJAL SILVESTRE cuyo ingreso al comedor a laborar fue el 20/04/2026.

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

El dia de hoy se recibe mercado el cual llega a las 1:00 Pm.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	13	Se evidencia que asociado no garantiza alimentos para un mínimo de (2) días de la operación según lo establece el anexo técnico. Se tienen pendiente 15,7 kilogramos de melón, 22, 7 kilogramos de aguacate y 3,7 kilogramos de plátano verde para la cazuela de fríjoles correspondiente al día siguiente, menú 6 semana 1.	Próxima Visita
O	37	Se evidencia que no se cuenta con el examén médico de aptitup de manipulación de alimentos de la manipuladora MARLENY CARVAJAL SILVESTRE cuyo ingreso al comedor a laborar fue el 20/04/2026. Tampoco se cuenta con correo de aval de la SDIS sobre el ingreso de la Manipuladora.	Próxima Visita
O	3	Se evidencia que el menú del día no se publica para los beneficiarios con el intercambio del día el componente bebida. Se intercambio jugo de maracuyá por jugo de mango.	Próxima Visita

Capitulo 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	24/04/2026: Se evidencia que garantizan la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario durante el servicio.	X		Cerrado		
O	1	18/04/2026	24/04/2026: Se evidencia inicio del servicio a las 10:30 Am, no se presentan retrasos en el servido de los platos para los beneficiarios.	X		Cerrado		
O	21	18/04/2026	24/04/2026: Se evidencia cumplimiento en el pre-alistamiento de alimentos, se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos, de acuerdo con la minuta patrón del día.	X		Cerrado		
O	24	18/04/2026	24/04/2026: Se evidencia que se da cumplimiento a las temperaturas en distribución y servido en todos los componentes del monú del día.	X		Cerrado		
O	25	18/04/2026	24/04/2026: Se evidencia que entregan la cuchara postrera, y cuchillo a los participantes mientras sirven el almuerzo.	X		Cerrado		
O	30	18/04/2026	24/04/2026: Se continúa evidenciando que la contramuestra almacenada del menú 2 semana 1,(tomada el 21/04/2026) Papa cocida sin cáscara con perejil, no tiene el ingrediente perejil visible. Segunda Observación.		X	Abierto		
O	39	18/04/2026	24/04/2026: Se evidencia que asociado realizó mantenimiento correctivo en nevera de refrigeración con presencia de óxido en base interna, se le aplicó pintura a la base interna de la nevera, quedando subsandado el hallazgo.	X		Cerrado		

Capitulo 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
1.022322483	1081921965
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.

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

PROCESO PRESTACIÒN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo 20230394 2 - 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)	24/04/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	75 Beneficiarios de 9 a 13 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:	5	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
9 a 13 Años	5	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	230	237	270	221	222																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	99%	113%	92%	93%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
9 a 13 Años	5	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	55	55	54	54																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	110%	110%	108%	108%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON ZANAHORIA	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	153	155	148	133	136																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	105%	101%	90%	93%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	VERDURAS CON HUEVO	VERDURAS CON HUEVO	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	48	50	47	55																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	96%	100%	94%	110%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	53	50	48	48																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	110%	104%	100%	100%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9 a 13 Años	5	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	125	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	134	129	123	120	129																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	103%	98%	96%	103%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	298	314	328	290	296																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	105%	109%	97%	99%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

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

OBSERVACIONES: Se realiza intercambio en el ingrediente fruta (Pulpa) del componente bebida,se entrega jugo de mango en vez de jugo de maracuyá.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Martha Ochoa Dia 2.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022322483.
CARGO: Responsable del servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andrés Felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1026192965
CARGO: Profesional Apoyo a supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 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):	24/04/2026	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
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA BLANCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	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		
PAPA COCIDA CON CÁSCARA	PAPA COCIDA CON CÁSCARA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURAS CON HUEVO	VERDURAS CON HUEVO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	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 (Pulpa) del componente bebida,se entrega jugo de mango en vez de jugo de maracuyá.

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Felipe Orozco 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	24	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** ☐

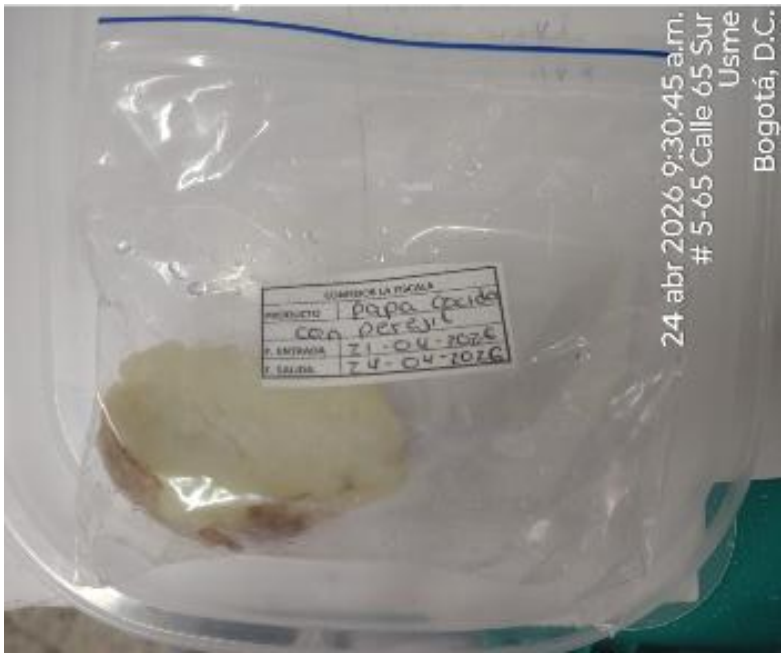
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable 13: Se evidencia que asociado no garantiza alimentos para un mínimo de (2) días de la operación según lo establece el anexo técnico. Se tienen pendiente 15,7 kilogramos de melón, 22, 7 kilogramos de aguacate y 3,7 kilogramos de plátano verde para la cazuela de fríjoles correspondiente al día siguiente, menú 6 semana 1.	**Variable 3:** Se evidencia que el menú del día no se publica para los beneficiarios con el intercambio del día el componente bebida. Se intercambio jugo de maracuyá por jugo de mango.





Variable 30: 24/04/2026: Se continúa evidenciando que la contramuestra almacenada del menú 2 semana 1, (tomada el 21/04/2026) Papa cocida sin cáscara con perejil, no tiene el ingrediente perejil visible. Segunda Observación.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 5

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