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 PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	28	11	2025	Hora Inicio	8:00	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-CCCP 05-009 LA FISCALA**

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

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

2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **PORVENIR** Dirección: **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: **300** Total Asistencia del Día: **272** 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			
Cereal			
Verdura o ensalada	Acelga		
	Huevo	6,2	6,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Lomo de cerdo		
	Piña	4,1	4,1
Tubérculo o plátano	Plátano Maduro	18,4	18,4
Bebida de fruta	P. Maracuyá	21,6	22
	Leche	70,3	71
Postre	Fresa	12,7	12,75
	Yogurt	15,7	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 25____ Mes 11____ Año 2025____ **Fecha: Estandarización**: Día 25_____ Mes 11____ Año 2025____ 14 11 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 25____ Mes 11_____ Año 2025____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día 25_____ Mes 11_____ Año 2025____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 09___ Mes 06____ Año __2025_____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __28___ Mes 05_____ Año 2025_____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 24_ Mes 06___ Año 2025___	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 21_ Mes 11_ Año 2025__ Toma de talla y peso a 7 beneficiarios nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ] Se cumple con el 100% de toma de talla y peso
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 93,5 % _____ **Fecha:** Día: 20_____ Mes: 05_____ Año: 2025 **Nº Acta:** AS02S074581 **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**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**RSA-0020451-2022 LÁCTEOS YARA**
Yogurt	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**RSA 00l2976-2021 PESLAC**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**RSA 0030574-2024**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**RSA-0024921-2023**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**----------**
Pescado	**FRESMAR**	**24/05/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTO**	**----------**
Pulpas	**HORTIPULPAS**	**16/05/2025**	**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	**FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**FAVORABLE**
Carne	**CARNES CAJICA**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**EL MORTIÑO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	**PMT 629**	**15/04/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**JTZ 701**	**7/10/2025**	**FAVORABLE**
Pulpas	**HORTIPULPAS**	**GZZ 809**	**17/03/2025**	**FAVORABLE**

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACACHA	83	80
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	87,5	57,8
Proteína	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	88,5	80
Ensalada o Verdura	ACELGAS CON HUEVO	92,1	78
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	70,5	69
Bebida de Fruta	SORBETE DE MARACUYÁ	5,7	5,7
Postre	FRESAS CON YOGURT	8,1	0,8

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [ ] NC [X] 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: 21/11/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] Resultados: 28/11/2025	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA CAMILA RAMÍREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	18/11/2025
2	YANELYN CAROLINA RODRIGUEZ	18/11/2025
3	SAMMY ANDRES GONZALEZ	18/11/2025
4	KAREN DAHIANNA GAMBOA PALACIOS	18/11/2025
5	KAREN DAHIANNA GAMBOA PALACIOS	----------
6	ANDREINA GUITIÉRREZ CARVAJAL	----------
7		
8		
9		

Tema: Procesos en el servicio de alimentación

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	ANDREINA GUITIÉRREZ CARVAJAL	21/11/2025
2	YANELYN CAROLINA RODRIGUEZ	27/11/2024
3	SAMMY ANDRES GONZALEZ	12/11/2025
4	KAREN DAHIANNA GAMBOA PALACIOS	26/06/2025
5	MARIA CAMILA RAMÍREZ (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	27/11/2024
6	SANDRA BERNAL (NUTRICIONISTA)	15/05/2025
7	MARTHA ESPERANZA OCHOA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	29/11/2024
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C: X / NC: / NA:

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C: X / NC: / NA:	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C: X / NC: / NA:

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 26___ Mes 05_____ Año 2025_____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 26___ Mes __05___ Año _2025_____ **Fecha Divulgación:** Día _25 Mes _11 Año _2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 17___ Mes 05_____ Año 2025_____	C [ ] NC [X] 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	122	127	**Se evidencia coincidencia entre registro del SIRBE y formatos de asistencia de participantes.**
1:00 p. m.	211	233	
2:00 p. m.	272	272	
3:00 p. m.	272	272	
3:30 p. m.	272	272	
Total	272	272	

Variable 4 No aplica. Se Verifica cumplimiento en el mes de diciembre.
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 noviembre estuvieron conformes y por tanto no requiere realizar acciones correctivas.
Se evidencia que la Auxiliar administrativo MARIA CAMILA RAMÍREZ identificada con cédula de ciudadanía 1007105228, no se hizo presente durante el servicio del día, y adicional a ello no se contó con su reemplazo por parte del asociado.
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.

1.022.322.183.

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 10:55 Am,debido a que se estaba realizando clasificación de fresas en mal estado para el postre, lo cual generó retraso en el servido, por la selección y clasificación de la misma.	Próxima Visita
R	20	Se evidencian 6,3 Kg de fresa en mal estado con daño mecánico y sobremadurez excesiva.	Inmediato
O	21	Se evidencia incumplimiento en la clasificación y selección de las fresas utilizadas para el postre, debido a que se observó fresas en mal estado que iban hacer utilizadas para el postre (con daños mecanicos y sobremadurez), lo cual evidenció un inadecuado ñprocedimiento de clasificación y selección en la fruta antes utilizar.	Próxima Visita
O	28	Se percibe fresa del postre con sabor ácido e indicios de fermentación.	Próxima Visita
O	30	Se evidencia que las contramuestras de descartes del 27/11/2025, no se habían descartado al momento de la visita.	Próxima Visita
O	37	Se evidencia que no se cuenta con el examen de certificación de aptitup para manipular alimentos vigente de la manipuladora YANELYN CAROLINA RODRIGUEZ y de la Auxiliar Administrativo MARÍA CAMILA RAMIREZ.	Próxima Visita
R	44	Se evidencia presencia de insectos voladores(mosquitos) en las áreas de almacenamiento de fruver y abarrotes, área de almacenamiento de cárnicos y salón en general.	Inmediato

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	9/10/2025	28/11/2025: Se evidencia que se adquiere tabla de picar nueva para el porcionado de la ensalada,se observan canastillas y utensilios de aseo con adecuado proceso de limpieza y desinfección. Elementos de aseo se encuentran en sus respectivos lugares de acuerdo a las áreas.	X		Cerrado		
O	39	9/10/2025	28/11/2025: Se realiza mantenimiento a equipo de refrigeración de verduras se aplica pintura en la zona de presencia de óxido,se observan las 2 tablas blancas y una verde en buen estado, congelador de pulpas cuenta con manija. Se encuentran elementos deteriorados en buen estado.	X		Cerrado		
O	24	28/10/2025	28/11/2025: Se continúa evidenciando que no garantizan temperaturas de seguridad para el arroz y el yogurt. Arroz T2=57,8°C. Yogurt T1= 8,1°C. Tercera Observación.		X	Abierto		
O	8	14/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que se ajustó formato 161 de participantes que ingresaron al servicio en octubre, según formato 161, adicional a ello se observa formato 161 diligenciado correspondiente al mes de noviembre de acuerdo a lo establecido.	X		Cerrado		
O	17	14/11/2025	28/11/2025: Se evidencian materias primas almacenadas en la bodega debidamente organizadas.	X		Cerrado		
O	23	14/11/2025	28/11/2025: Se continúa evidenciando cebolla larga picada en bolsa transparente, lo cual indica que no fue prealistada el día de hoy. Segunda observación.		X	Abierto		
O	25	14/11/2025	28/11/2025: Se evidencia que se entregan cubiertos completos, a los beneficiarios durante el servido.	X		Cerrado		
O	43	14/11/2025	28/11/2025: Se continúa evidenciando que el plan de saneamiento no se encuentra adaptado al servicio del comedor, se evidencian falencias en procesos de limpieza y densifección de jarra de servido de jugo. Canastillas, elementos de aseo se encuentran en buen estado,No se observan elementos en tarima del salón comedor, malla protectora del extractor de campana se encuentra adherido herméticamente. Segunda observación.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Martha Esperanza Ochoa Diaz	Andrés Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1022322483	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.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I2023038942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113351-CCCP 05-009 LA FISCALA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	28/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	72	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113351	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	23	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	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	52	47	52	53																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	104%	94%	104%	106%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
9 a 13 Años	5	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	130	135	132	161	143																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88%	92%	90%	110%	97%																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	46	47	38	45																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	96%	98%	79%	94%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9 a 13 Años	5	ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	45	55	54	50	55																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90%	110%	108%	100%	110%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	255	217	259	228	223																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	90%	108%	95%	93%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	89	92	102	95																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	88%	91%	101%	94%																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9 a 13 Años	5	SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	299	275	343	278	292																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	92%	114%	93%	97%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Martha Ochoa
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022327483
CARGO: Responsable del servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andres Felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1081921965
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-CCCP 05-009 LA FISCALA**		
DIRECCIÓN:	**CL 65 SUR 5 2**	TELÉFONO:	**3118194052**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**28/11/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN PARA EL MEJORAMIENTO DE CALIDAD DE VIDA CORMECAV**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	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	7	7	5	7	6	1	Se percibe fresa del postre con sabor ácido e indicios de fermentación.
		2	7	7	5	7	6		
		3	7	7	5	7	6		
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		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrés Felipe Orozco Castillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Martha Ochoa.

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	28	MES	11	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113351-CCCP 05-009 LA FISCALA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7975/2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable 43: 28/11/2025: Se continúa evidenciando que el plan de saneamiento no se encuentra adaptado al servicio del comedor, se evidencian falencias en procesos de limpieza y desinfección de jarra de servido de jugo. Canastillas, elementos de aseo se encuentran en buen estado, No se observan elementos en tarima del salón comedor, malla protectora del extractor de campana se encuentra adherido herméticamente. Segunda observación.

Variable 24: 28/11/2025: Se continúa evidenciando que no garantizan temperaturas de seguridad para el arroz y el yogurt. Arroz T2=57,8°C. Yogurt T1= 8,1°C. Tercera Observación.

<table>
<tr>
<td>



</td>
<td>


</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable 20: Se evidencian 6,3 Kg de fresa en mal estado con daño mecánico y sobre madurez excesiva.</td>
<td>Variable 44: Se evidencia presencia de insectos voladores(mosquitos) en las áreas de almacenamiento de Fruver y abarrotes, área de almacenamiento de cárnicos y salón en general.</td>
</tr>
</table>

	v 
Variable 30: Se evidencia que las contramuestras de descartes del 27/11/2025, no se habían descartado al momento de la visita.	**Variable 1:** Se evidencia inicio del servicio a las 10:55 Am, debido a que se estaba realizando clasificación de fresas en mal estado para el postre, lo cual generó retraso en el servido, por la selección y clasificación de la misma.



Variable 21: Se evidencia incumplimiento en la clasificación y selección de las fresas utilizadas para el postre, debido a que se observó fresas en mal estado que iban hacer utilizadas para el postre (con daños mecánicos y sobre madurez), lo cual evidenció un inadecuado procedimiento de clasificación y selección en la fruta antes utilizar.

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
ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1081921965
Cédula de Ciudadanía