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

Fecha de Visita	08	09	2025	Hora Inicio	9:45am	Hora Finalización	4:00pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **8005-2025** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS - CEMID**

Nombre Comedor Comunitario : **123053-CCCP 05-013 CHARALÁ**

Fecha Inicio Operación: **21/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **JHONATHAN ESTEBAN MORA TORO**

2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **CHARALÁ** Dirección: **KR 2 A 90 31 SUR**

Tel: **6015933040 EXT 1516** Cel **3138699905** Correo Electrónico: CHARALA8005-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **348**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **335** Total Histórico de Asistencia: **No reporta**

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: / NC: X / NA:
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X / NC: / NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: / NC: / NA: X

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico 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	Mayonesa	1,9	2
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	Sorbete de feijoa	107	108,2
	--------	--------	--------
Postre	Fresa	14,5	14,6
	Yogurt	18	18

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 21 Mes 5 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 30 Mes 7 Año 2025 , 22/08/2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 30 Mes 5 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 30 Mes 5 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] Manipuladora nueva Carmen Lorena recibió todas las capacitaciones el 25/6/2025

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 20 Mes 5 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 5 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día -- Mes -- Año --	C [X] NC [ ] NA [ ] No aplica la sociaización de clasificación nutricional porque el comedor es nuevo	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 23 Mes 7 Año 2025 Día 22 Mes 8 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] Toma masiva a 16 beneficiarios
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 [ ] NC [x] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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:** 94,0% **Fecha:** **Día:** 18 **Mes:** 6 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02S 075663 **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 [ ] NC [X] 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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**FRIGORIENTE**	**11/06/2025**	**Favorable**	**-**
Carne	**FRIGORIENTE**	**11/06/2025**	**Favorable**	**-**
Leche	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Queso	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Yogurt	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Helado	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Crema de leche	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Huevos	**Azul Egeo**	**16/09/2024**	**Favorable**	**-**
Pescado	**FRIGORIENTE**	**11/06/2025**	**Favorable**	**-**
Pulpas	**FRESCOR**	**7/06/2024**	**Favorable**	**NA**

Con solicitud de visita

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 ☒ NC ☐ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**FRIGORIENTE**	**SVD 476**	**2/10/2024**	**Favorable**
Pescado	**FRIGORIENTE**	**SMO 240**	**9/12/2024**	**Favorable**
Carne	**FRIGORIENTE**	**SVD 476**	**2/10/2024**	**Favorable**
Leche	**Makro**	**LJJ625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Queso	**Makro**	**LJJ625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Yogurt	**Makro**	**LJJ625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Helado	**Makro**	**LJJ625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**Makro**	**LJJ625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Huevos	**Azul Egeo**	**NHO 040**	**11/08/2025**	**Favorable**
Pulpas	**FRESCOR**	**WLS 649**	**11/06/2025**	**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 ☐ 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 [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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CONCHITAS	67,4	70
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	72,6	70
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	65,8	65
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	30,7	28
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	52,6	79
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	6,8	10,2
Postre	FRESAS CON YOGURT	11,1	9,2

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 [ ] NC [X] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Nº			Nº		
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 [ ] Se tomó la muestra el 14/08/2025
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 [ ]	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 [X] 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 [ ] NC [X] 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	ANA JULIA PALMA MORENO	22/08/2025
2	NOHELIA VILLAREAL MAGIN	22/08/2025
3	NINI JHOANA OLAYA	22/08/2025
4	CARMEN LORENA MONTENEGRO	22/08/2025
5	MARIA ANGELICA CORTES RIASCOS	22/08/2025
6		
7		
8		
9		

Contaminación cruzada

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	ANA JULIA PALMA MORENO	13/05/2025
2	NOHELIA VILLAREAL MAGIN	22/04/2025
3	NINI JHOANA OLAYA	10/04/2025
4	CARMEN LORENA MONTENEGRO	9/06/2025
5	MARIA ANGELICA CORTES RIASCOS	12/05/2025
6	JHONATAN ESTEBAN MORA TORO (RESPONSABLE)	24/04/2025
7	RAQUEL REYES RÍOS (NUTRICIONISTA)	2/05/2025
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 5 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 12 Mes 6 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 25 Mes 6 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	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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 11 Mes 4 Año 2025 roedor Día 8 Mes 4 Año 2025 Insecticid	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 [ ] 5/09/2025	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 [X] NA [ ]

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
11:30 a. m.	32	57	Se evidencia coincidencia entre el registro del sistema y las firmas de los beneficiarios.
1:47 p. m.	250	261	
2:52 p. m.	311	317	
3:20 p. m.	335	335	
3:30 p. m.	335	335	
Total	335	335	

Se realiza visita al Comedor comunitario Charalá se verifica menú N°1, no se presenta intercambio.

Variables que no aplican: 4, 10, está dentro de los tiempos

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

ALERTA 1: Se evidencia área de servido con elevada temperatura, donde no hay eficiente extracción del mismo, lo cual genera un ambiente de difícil trabajo al personal.

ALERTA 2: No se cuenta durante toda la jornada con la presencia de la manipuladora CARMEN LORENA MONTENEGRO, ni su reemplazo, se refiere que presenta incapacidad de dos días por diagnóstico de tumor benigno lipomatoso de piel y de tejido subcutaneo del tronco.

El proveedor de Pulpas FRESCOR realizó solicitud de visita ante la entidad de Salud.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

Jonathan Marc
Resp Servicio
1015431703

Powered by CamScanner

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

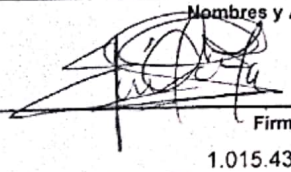
Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	9	No se evidencia soporte de ingreso de los datos antropométricos tomados el 22/08/2025.	Próxima visita
O	12	Se evidencia carne de res con rótulo de fácil remoción que no incluye información de fecha de beneficio, si no de proceso.	Próxima visita
O	14	Se evidencia proveedor de carnes Frigoriente que no cuenta con Autorización sanitaria	Próxima visita
O	16	Se evidencia que se encuentra almacenada salsa de Mayonesa en lugar de mayonesa y dulce lácteo esparcible sabor a Leche condensada en lugar de Leche condensada.	Próxima visita
O	18	Se evidencia lechuga almacenada en refrigerador a granel, no empacada en bolsa.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de: sorbete de feijoa, yogurt aderezo del postre, verduras cocidas con mayonesa fría, papa criolla dorada	Próxima visita
O	25	Se evidencia que no se suministra menaje completo a todos los beneficiarios durante toda la jornada, se observa intermitentemente no entrega de servilletas, tenedores.	Próxima visita
R	26	Se evidencia que no se suministra el lácteo adicional de refuerzo a la beneficiaria lactante Paula Rueda, se refiere que la beneficiaria no informó de su retorno después de su incapacidad de maternidad desde el lunes de la semana anterior.	Inmediato
O	28	Se evidencia carne con alto contenido de grasa que genera sensación grasosa en paladar.	Próxima visita
O	30	Se evidencia muestras de referencia congeladas de los menús del 5 y 6 de septiembre, a las 2:15pm no se han tomado las muestras correspondientes a la jornada.	Próxima visita
O	39	Se evidencia estufa que presenta falla de combustión generando ahumado de las ollas, bandejas rota de distribución, tapa de paila sin manija. Se observa desague del ducto superior del refrigerador a los productos.	Próxima visita
R	46	Se evidencia que para el mes de agosto y lo corrido de septiembre, no se ha realizado ninguna actividad de aporte adicional por parte de la nutricionista del asociado.	Inmediato

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	R R
O	2	27/06/2025	08/09/2025. Para la presente visita no se realiza gramaje, por revisión del informe de ejecución, se mantiene abierto y en seguimiento. Se mantiene la Observación 2		X	Abierto		
O	29	8/08/2025	08/09/2025. Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, dos de los tres (3) recipientes con especias o condimenteros, orégano y pimienta negra, no se cuenta con el ají triturado. Observación 3		X	Abierto		
O	32	8/08/2025	08/09/2025.Se cuenta con resultados conformes de la toma de frotis de manos del 02/09/2025 a la manipuladora Nohelia Villareal.	X		Cerrado		
O	33	8/08/2025	08/09/2025. Ante la no conformidad de frotis de mano de julio se tomó como acción correctiva una capacitación al personal, sin embargo falta la realización de exámenes de laboratorio al manipulador. Se refiere que será realizada el 18/09/2025. Observación 3		X	Abierto		
O	40	8/08/2025	08/09/2025. Se evidencia mantenimientos de los equipos con sus respectivos soportes.	X		Cerrado		
R	43	8/08/2025	08/09/2025. Se evidencia durante la jornada uso de jabón líquido para lavado del menaje, que fue entregado por el asociado al comedor, sin embargo se observa que el plan de saneamiento no está actualizado, no corresponde el uso del amonio cuaternario, se cuenta con formatos que citan comedor Cañiza. No se implementa adecuadamente tabla de desinfección de empaques y frutas. En seguimiento.		X	Abierto		
O	35	15/08/2025	08/09/2025. Se evidencia nuevamente uso de petos plasticos (con desgaste y deterioro) en lugar de petos de telas en la línea de servido. Adicionalmente, evidencia canecas de basura en área caliente y fría.		X	Abierto		

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
JHONATHAN ESTEBAN MORA TORO	MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	Maria Consuelo Duarte H
Firma	Firma
1.015.431.703	51.977.999
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 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:	**123053-CCCP 05-013- CHARALA**		
DIRECCIÓN:	**KR 2 A 90 31 SUR**	TELÉFONO:	**6015933040 EXT 1516**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**8/09/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS - CEMID**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CONCHITAS	**SOPA DE CONCHITAS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CON CILANTRO	**ARROZ CON CON CILANTRO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	**CARNE DE RES ASADA EN TROZOS**	1	6	7	7	6	6	**1**	Se evidencia carne con alto contenido de grasa que genera sensación grasosa en paladar.
		2	6	7	7	6	6		
		3	6	7	7	6	6		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	**VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA DE CRIOLLA DORADA	**PAPA DE CRIOLLA DORADA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE LULO	**JUGO DE LULO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON YOGURT	**FRESAS CON YOGURT**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jonnathan E Rera

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	08	**MES**	09	**AÑO**	**2025**

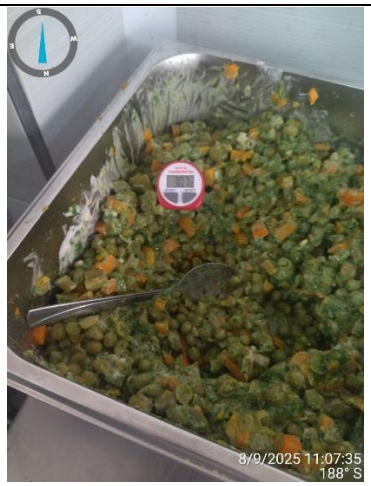
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

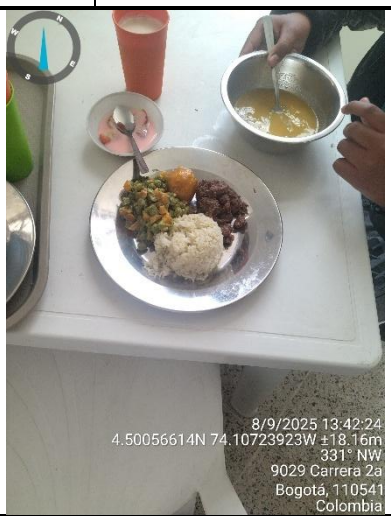
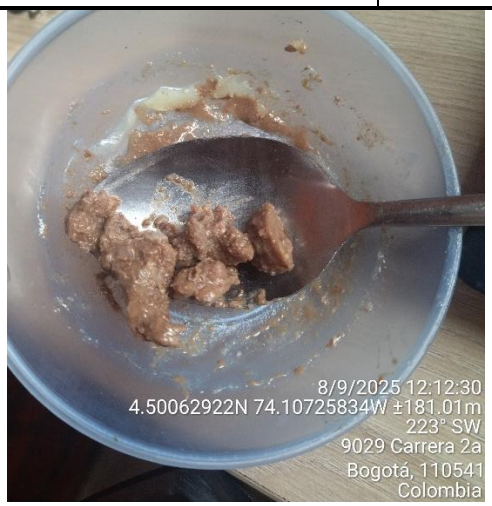
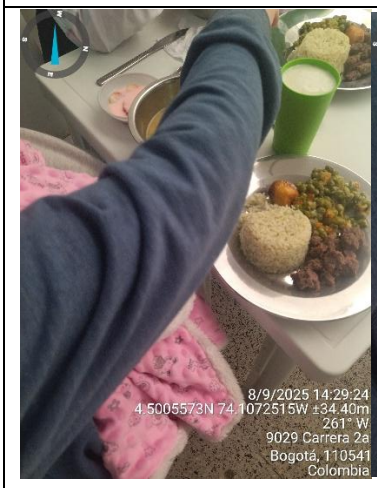
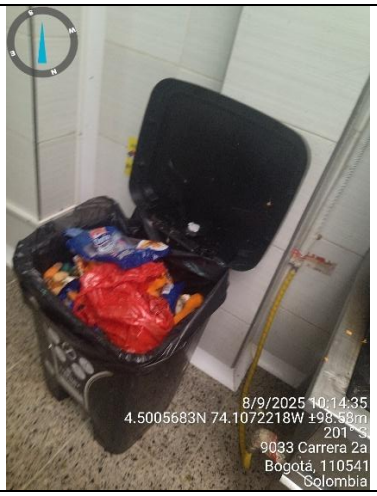
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123053-CCCP 05-013 CHARALÁ

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 80052025

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

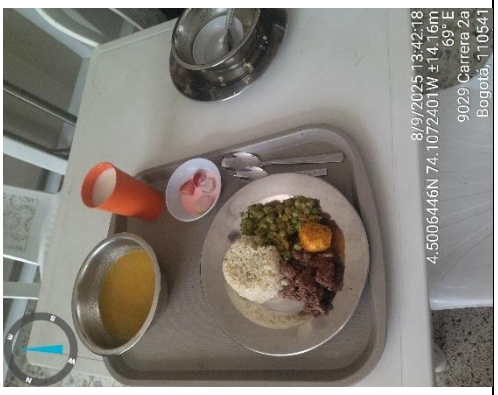
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	 
Variable N°16 Descripción: Se evidencia que se encuentra almacenada salsa de Mayonesa en lugar de mayonesa y dulce lácteo esparcible sabor a Leche condensada en lugar de Leche condensada.	Variable N°24 Descripción: Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de: sorbete de feijoa, yogurt aderezo del postre, verduras cocidas con mayonesa fría, papa criolla dorada.

	
Variable N°25 Descripción: Se evidencia que no se suministra menaje completo a todos los beneficiarios durante toda la jornada, se observa intermitentemente no entrega de servilletas, tenedores.	Variable N°28 Descripción: Se evidencia carne con alto contenido de grasa que genera sensación grasosa en paladar.
 	 
Variable N°26 Descripción: Se evidencia que no se suministra el lácteo adicional de refuerzo a la beneficiaria lactante Paula Rueda, se refiere que la beneficiaria no informó de su retorno después de su incapacidad de maternidad desde el lunes de la semana anterior.	Variable N°35 Descripción: 08/09/2025. Se evidencia nuevamente uso de petos plásticos (con desgaste y deterioro) en lugar de petos de telas en la línea de servido. Adicionalmente, evidencia canecas abiertas de basura en área caliente y fría.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°4 MENÚ: 24

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

Apoyo a la supervision
MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía