ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita: 13 / 11 / 2025 — Hora Inicio: 9:00 a. m. — Hora Finalización: 3:50 p. m.

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 — Cel.: 3138699805 — Correo Electrónico: CHARALA8005-2025@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 346

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 — Total Asistencia del Día: 327 — Total Histórico de Asistencia: ---

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: X — NC: — — NA: —	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: X — NC: — — NA: —
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X — NC: — — NA: —	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: — — 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 numerales *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	1.8	2.0
	LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA	30.3	31.8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	PERA	14.2	14.5
	QUESO D CREMA	17.7	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 Patron: Fecha: Estandarizacion: Día _25__ Mes _06__ Año _2025___ Día __25_ Mes __10_ Año __2025__ Fecha Procedimiento: Fecha Recepción-Criterios: Día _25__ Mes _06_ Año __2025__ Día _25__ Mes __06_ Año _2025__	C ☐ NC ☒ NA ☐ Manpulador nuevo ingresa el día 31/10/2025

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 __22_ Mes _05_ Año _2025__ Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día _28__ Mes _05_ Año __2025__ Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día __/__ Mes __/__ Año ___/___	C ☒ 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 _25__ Mes _10__ Año __2025___ 25/10/2025 = 77 Registros	C ☒ 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 ☐ NC ☐ NA ☒	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☐ 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:** _94__ % **Fecha:** Día: _18_ Mes: _06__ Año: __2025_ **Nº Acta:** _____AS02S 075663____ **Hospital/Subred:** _____SUBRED SUR_____	C ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	FRIGORIENTE EL MINUTO SAS	11/06/2025	FAVORABLE	29/09/2025
Carne	FRIGORIENTE EL MINUTO SAS	11/06/2025	FAVORABLE	29/09/2025
Leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	
Queso	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	
Yogurt	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	
Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	
Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	
Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	
Pescado	FRIGORIENTE EL MINUTO SAS	11/06/2025	FAVORABLE	
Pulpas	FRESCOR	27/08/2025	FAVORABLE	

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	FRIGORIENTE EL MINUTO SAS	SMP 734	5/06/2025	FAVORABLE
Pescado	FRIGORIENTE EL MINUTO SAS	SMO240	9/12/2024	FAVORABLE
Carne	FRIGORIENTE EL MINUTO SAS	SMP 734	5/06/2025	FAVORABLE
Leche	MAKRO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Queso	MAKRO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Yogurt	MAKRO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO	NHO040	11/08/2025	FAVORABLE
Pulpas	FRESCOR	WLS649	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 [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [ ] 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 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	SANCOCHO	72.6	74.6
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	69.7	71.1
Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	77.1	73.1
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECCHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	10.6	7.1
Tubérculo o Plátano	EN EL SANCOCHO	-	-
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	7.5	7.7
Postre	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	10.2	6.8

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 [ ] NC [X] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 4 beneficiarios con autorización de alimentación en casa
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 6 10 25
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 [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	NINI JOHANNA BOLIVAR	25/10/2025
2	MARIA ANGELICA CORTES	25/10/2025
3	ANA JULIA PALMA	25/10/2025
4	NOHELIA VILLAREAL	25/10/2025
5	LUISA FERNANDA SANCHEZ (PERSONAL NUEVO)	-----
6		
7		
8		
9		

PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

31/10/2025 INGRESA

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 ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	ANA JULIA PALMA	13/05/2025
2	NOHELIA VILLAREAL	22/04/2025
3	NINI JOHANNA BOLIVAR	10/04/2025
4	LUISA FERNANDA SANCHEZ (PERSONAL NUEVO)	29/10/2025
5	MARIA ANGELICA CORTES	12/05/2025
6	JHONATAN ESTEBAN MORA TORO (RESPONSABLE)	24/04/2025
7	ERIKA DAYANA ORTIZ VELOSA (NUTRICIONISTA)	31/05/2025
8	JOHN FREDY RUIZ (AUXILIAR)	16/10/2025
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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 _28_ Mes __05_ Año __2025__ Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día _12__ Mes __06_ Año __2025__ Fecha Divulgación: Día _25__ Mes _06_ Año _2025__	C [ ] NC [X] NA [ ] ERIKA DAYANA ORTIZ	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 _20_ Mes _10_ Año __2025__ FUMISALUD (FAVORABLE)	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 [X] NC [ ] 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 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	130	130	
1:00 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	284	284	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	327	327	
Total	327	327	

V4 No aplica, se suministrará menú especial en el mes de diciembre de 2025.
V9 No aplica, no se ha realizado toma de talla y peso para registrar datos en el sirbe.
V10 No aplica, dado que el comedor inicio operación 21/05/2025, se encuentra en espera de socialización de estado nutricional.
V33 No aplica, no se requirió acciones correctivas
V34 No aplica, no se presento eventos epidemiológicos.

No se genera historico de asistencia por fallas en el sistema
Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No presento observaciones al acta

Jonnathan Esteban [illegible]
1013431103
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	6	Se evidencia que a la fecha no se han realizado las capacitaciones correspondientes al personal nuevo, el cual ingreso el día 31/10/2025, incumpliendo con lo establecido en el Anexo tecnico.	Próxima visita
O	22	Se evidencia que no se cumple con lo establecido en preparación de alimentos, toda vez que el guiso del sancocho es agregado directamente a la olla con toda la preparación y no se sirve plato a plato como se establece.	Próxima visita
O	23	Se evidencia que sobre las 09:25am ya se cuenta con la preparación del jugo de maracuyá, incumpliendo con los tiempos establecidos en el Anexo técnico.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas en las preparaciones del menú # 10 semana 2; Jugo T1: 7.5 T2: 7.7°C, ensalada T1: 10.6 T2: 7.1°C y queso doble crema T1: 10.2°C y T2: 6.8°C.	Próxima visita
O	36	Se evidencia que a la fecha no se ha realizado la capacitación en Plan de saneamiento básico al personal nuevo, el cual ingreso el día 31/10/2025.	Próxima visita
O	41	Se evidencia que a la fecha no se ha realizado el fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos al personal nuevo, ingresado el día 31/10/2025.	Próxima visita
O	18	Se evidencia que la información regristrada en los rotulos no coincide con la materia prima almacenada en equipos de frio, para las pulpas y lacteos.	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
R	39	8/09/2025	13/11/2025- Continua tapa de paila sin manija y desagüe del conducto superior, sin protección que evite caída de agua a los productos, en bodega; tablas de picar deterioradas, presenta superficie no lisa, falta una tabla amarilla, una azul, 300 cucharas para sopa, recipientes plásticos de 10L y recipientes plasticos portables 8 juegos. Se mantiene requerimiento.		X	Abierto		
R	46	8/09/2025	13/11/2025: Se evidencia que se dio cumplimiento a las actividades programadas durante el mes de octubre, de igual forma para el mes de noviembre se da cumplimietno a las actividades programadas a la fecha.	X		Cerrado		
O	2	4/11/2025	13/11/2025: Se evidencia que se da cumplimiento al gramaje de porción servida para las preparaciones del menú # 10 semana 2, para el grupo de edad de 9 a 13 años.	X		Cerrado		
O	17	4/11/2025	13/11/2025: 13/11/2025: se evidencian formatos de control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y equipos de congelación (FOR-PSS-239, los cuales no cuentan con el diligenciamiento del encabezado y no registran información del día 01/11/2025. Segunda observación.		X	Abierto		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jonnathan Esteban Mora	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1015431703	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

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
R	1	25/09/2025	13/11/2025: Se evidencia que se da cumplimiento a la planificación alimentaria durante el proceso de servido y distribución ya que no se generan retrasos durante el servicio.	X		cerrado		
R	12	8/09/2025	13/11/2025: Se evidencia que el rotulo de carnes y pollo, cuenta con nombre claro del proveedor y dirección, sin embargo, se evidencia que el rotulo del huevo continua con información de fecha de sacrificio y fecha de empaque, incumpliendo con lo establecido. Se mantiene requerimiento Nivel 1.		X	Abierto		
R	14	8/09/2025	13/11/2025: Se evidencia que el proveedor de carnes, pollo y pescado Frigo Oriente el Minuto SAS, cuenta con concepto sanitario del 11/06/2025, en donde en el ítem 4.3, refiere no empaca y no se etiqueta. El asociado presenta soporte de solicitud de visita realizada por el proveedor mediante radicado N° 118175 ante la secretaria de salud, en espera de visita. Se mantiene requerimiento.		X	Abierto		
O	15	28/10/2025	13/11/2025: Se evidencia concepto sanitario del vehículo para pollo y carnes de placa SMP734 con concepto sanitario favorable del día 05/06/2025.	X		cerrado		
R	16	8/09/2025	13/11/2025: Se evidencia que no se cuenta con los formatos de recibo de materia prima de la primera semana, de igual forma no coincide la materia prima existente (pasta fideos, queso doble crema y pollo) con lo registrado en los formatos. Se mantiene requerimiento.		X	Abierto		
O	25	30/10/2025	13/11/2025: Se evidencia que no se garantiza la entrega completa de los utensilios a todos los beneficiarios durante el servicio toda vez que no se cuenta con la disponibilidad de los 350, por lo tanto continua la entrega con exceso de agua. Tercera observación.		X	Abierto		
R	35	15/08/2025	13/11/2025: Se evidencia que a la fecha no se realiza cambio del menaje portable, ni proceso de limpieza y desinfección de mismo, toda vez que no se cuenta con el mismo. Se mantiene requerimiento nivel 1.		X	Abierto		
R	43	8/08/2025	13/11/2025: se observa que se realiza desinfección de la fruta y queso, de igual forma se evidencia que se realiza limpieza de las paredes del salon comedor y área de distribución y shut de residuos.	X		cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jonnathan Esteban Mora	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1015431703	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COMUNITARIO		UNIDAD OPERATIVA:		123053-CCCP 05-013 CHARALÁ		FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)		13/11/2025																			
COBERTURA ATENDIDA HOY:	327			CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123053		NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:		ANGELA JARAMILLO		ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:		APOYO A SUPERVISIÓN																			
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	10	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 RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	50	PESO O VOLUMEN	55	53	55	57	52																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	106	110	114	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	147	PESO O VOLUMEN	127	144	140	143	144																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	86	98	95	97	98																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CEBEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CEBEZONA	50	PESO O VOLUMEN	51	50	55	50	55																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	110	100	110																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	-	PESO O VOLUMEN																					-	-
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
9 A 13 AÑOS	5	SANCOCHO	SANCOCHO	270	PESO O VOLUMEN	272	293	288	279	278																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	109	107	103	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN	301	305	284	308	309																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102	95	103	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 AÑOS	5	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	104	PESO O VOLUMEN	77	112	97	104	106																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	74	108	93	100	102																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Jennathan E. Mora

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1015431405

CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: ANGELA JARAMILLO

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.033.696.105

CARGO: APOYO A SUPERVISION

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 I2023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	123053-CCCP 05-013 CHARALÁ		
DIRECCIÓN:	KR 2 A 90 31 SUR	TELÉFONO:	3138699805
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/11/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS- CEMID

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CEBEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CEBEZONA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SANCOCHO	SANCOCHO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	PERA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

Semana 2, menú # 10

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGEL A NATHALY JARAMILLO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jonnathon Esteban Mora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión: 13 / 11 / 2025 Periodo Informe: Desde 01 / 10 / 2025 Hasta 31 / 10 / 2025

A. Información General Revisión Nº 2

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

Nombre Comedor Comunitario : 123053-CCCP 05-013- CHARALA

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

Responsable Servicio : JONNATHAN ESTEBAN MORA

B. Lista de Chequeo

CONTENIDO INFORME MENSUAL	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general	C	
2. Nombre Comedor Comunitario	C	
2.1 Información Unidad Operativa	C	
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.2.1 Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario	NC	Realizar los ajustes solicitados
2.2.2. Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional	NC	Realizar los ajustes solicitados
2.2.3. Compromisos Subcomponente Salubridad	NC	Realizar los ajustes solicitados
2.3. Reporte de actividades de fortalecimiento técnico realizadas al talento humano del comedor comunitario	NC	Realizar los ajustes solicitados
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	
2.5. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, requerimientos y requerimientos reiterados generados en el periodo.	NC	Relacionar las observaciones de octubre
2.6. Reporte mensual respuestas a requerimientos	NC	Incluir respuesta

SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados.	Pla_Com_Men_Oct_2025	C		
	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Ali_Oct_2025	NC		11/10: Completar inf remisión y cantidad (pulpas) inf de huevos, pag (5), 18/10: fecha de vencimiento arroz, aceite se indica NA ajustar, panela no registra Lote y FV, falta información del 31/10
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_Oct_2025	NC		Se evidencia papel sobre puesto en el mes del formato de entradas y salidas se debe cambiar, Mejorar scaner
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Oct_2025	C		
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_Oct_2025	C		
	FOR-PSS-241 Formato Aprobación Desnaturalización de Alimentos	Desn_Alimentos_Octubre_2025		NA	No se realizo durante el periodo
2	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Oct_2025	NC		Ver observaciones al final del documento
3	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** •Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. •Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del día a participantes	Dis_Men_Oct_2025	C		
4	**Cada archivo PDF debe incluir:** formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización).	1. Procedimientos_Oct_2025	C		
		2. Minuta Patrón_Oct_2025	C		
		4. Estandarización_Oct_2025	C		
		5. Recepción_ Criterios_Oct_2025	C		
5	Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los días 24 y 31 de diciembre 2024 con fecha y hora, de acuerdo a lo establecido por la Subdirección de Nutrición.	Menú_ Especial		NA	No se suministra durante el periodo
6	**Archivo en PDF** ccon plan de trabajo (acciones a realizar y cronograma que sea de manera semanal durante el tiempo de ejecución del convenio) (Este PDF solo se presenta en el primer informe de ejecución).	Plan_Trabajo	C		Ajustar nombre del archivo del archivo acta de la visita de la secretaria
	Archivo en PDF con los soportes establecidos para cada una de las acciones.	Activ_Apor_Adic_Nutri_Oct_2025	NC		
7	Correo de envío en pdf	Informe_Mensual_ANS_Oct_2025	C		

Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
1	**Cada archivo PDF debe incluir:** • Acta • Listado de asistencia.	Asistencia_Sensibilización_Oct_2025	C		
		Asistencia_Medidas _Antropométricas	C		
2	Cronograma trimestral y correo de envió a Subdirección de Nutrición	Cro_Dat_Antr	C		
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant	NC		Acta de toma de talla y peso indica mes de septimbre al final. Acta no cuenta con firma de la nutricionista.
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico.	Reg_Dat_Ant		NA	No se realiza durante el periodo
3	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** Soporte en PDF "Información Nutricional de beneficiarios "	Ant_SIRBE	NC		PDF corresponde a septiembre, ajustar link y redacción de word de acuerdo al modelo, soporte son hojas en blanco.
4	**Un (1) solo PDF:** FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal		**NA**	Comedor inicia servicio el 21/05/2025
	Un (1) solo PDF : Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia.	Soc_Par		**NA**	Comedor inicia servicio el 21/05/2025
	Un solo PDF (Cuando aplique): FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición.	Rep_Niñ_Des		**NA**	No se realizo durante el periodo

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Oct_2025	NC		Realizar los ajustes solicitados en compromiso 1 de suministro alimentario
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		
3	**Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: •Pollo (CS y Autorización Sanitaria) •Carnes (CS y Autorización Sanitaria •Pescado (CS) •Lácteos (CS) •Abarrotes (CS) •Pulpa de Frutas (CS)	CS_Proveedores	NC		Organizar orden del PDF (pollo, carnes, pescado, lacteos, abarrotes, pulpas) concepto de azul ego y makro vencido. Dejar unicamente conceptos sanitarios eliminar documentación de rotulado.
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos. **Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden: •Pollo •Carnes •Lácteos •Abarrotes •Pulpa de Frutas	Tra_Ali_Oct_2025	NC		En formato se relacion vehiulo de pescado SVD476, pero se adjunta concepto del vehiculo SMO240. El vehiculo SVD476 no cuenta con autorización para transportar pescado
5	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Oct_2025	NC		Ajustar redacción de word mencionar las actividades realizadas para dar cumplimiento a la BPM
6	Disponer 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. Se debe adjuntar la lista de chequeo de la visita de apertura entregada por la supervisión	Lista_Equipos	C		
7	Documento plan de saneamiento actualizado (Solo para el primer informe mes mayo 2025)	Plan_Saneamiento	C		
	Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden: FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas. FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	Imp_Pla_Oct_2025	NC		Formato 069 ajustar la fecha de la fumigación (20/10/2025) se relaciona 31/10/2025. FOR.- 071: Indica fecha del 20/09/2025.
8	**Un solo archivo en PDF**: Acta y listado de asistencia	Asistencia_Socialización_Desperdicios	C		
	Un solo archivo en PDF: Acta, planilla de asistencia, registro fotográfico (Geolocalización),	Divulgación_Talento_Humano	C		
9	Formato FOR-PSS-803 Formato, registro, medición y control de descomide. Correo o soporte de envío reporte trimestral	Registro_Control_Desperdicios Correo o soporte de envío reporte trimestral	NC		No se evidencia el reporte trimestral de desperdicios (julio, agosto y septiembre) adjuntar el pantallazo del drive con el excel de los tres meses. Al lado de la firma del formato 803 indicar nombre del responsable.
10	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	**Concepto_Sanitario**	C		

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
11	**Un solo PDF que incluya**: Cronograma Hojas de vida equipos Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe Formato Verificación básculas y grameras	Plan_Mantenimiento	NC		Plan de mantenimiento indica en fundación celestin freinet
12	**Un solo PDF que incluya**: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Certificación_Tanque	C		
13	Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma.	Plan_Capacitación	C		
	Un solo PDF que incluya formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización). (relacionada con la resolución 2674/2013).	Cap_Personal_Oct_2025	C		
14	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Preparaciones_Oct_2025	NC		Solo se evidencian fotos de las 2 ultimas semana de octubre. Tener en cuenta que se debe realizar una foto por semana.
15	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Oct_2025	C		
16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Oct_2025	C		
17	PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Oct_2025		**NA**	No se tienen resultados no conformes
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		**NA**	No se presentan eventos epidemiologicos

C.

Observaciones Generales
Se realiza verificación de informe en ejecución Componente Nutrición Alimentación y Salubridad correspondiente al mes de Octubre, el día 13/11/2025, en donde se da concepto No Conforme en segunda (2) revisión del documento.
Formato preparacion de alimentos: 04/10: X en si desinfección de la pulpa, eliminar tiempo de cocción, 06/10: Indicar X si cocción del arroz, 09/10: Indicar tiempo de coc cion de la verdura, , 28/10: Maiz peto no se desinfecta, 31/10: ajustar arroz, SI cocción, tiempo y temperaturas. No se debe eliminar la parte final del documento donde va información del responsable de la prueba organoleptica y responsable del diligenciamiento.

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme _____ **No Conforme** **X**

E. Firma

Quien Realiza la Visita
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos

Firma
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía
PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION
Cargo

Nota: El presente documento es firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012.

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	13	MES	11	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123053-CCCP-05-013 CHARALA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8005-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 




</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable: 23

Descripción: Se evidencia que sobre las 09:25am ya se cuenta con la preparación del jugo de maracuyá, incumpliendo con los tiempos establecidos en el Anexo técnico.</td>
<td>Variable: 24

Descripción: Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad alimentaria establecidas en las preparaciones del menú # 10 semana 2; Jugo T1: 7.5 T2: 7.7°C, ensalada T1: 10.6 T2: 7.1°C y queso doble crema T1: 10.2°C y T2: 6.8°C.</td>
</tr>
</table>

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°2 MENÚ: 10

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

Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía