ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 11

Fecha de Visita	25	09	2025	Hora Inicio	8:30 a. m.	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: **346**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **324** 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 [ ] NC [X] 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	ESPINACA	9,8	9,8
	MANGO	7,7	7,7
	MIEL	0,8	0,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	TOMATE DE ARBOL	24,8	25
	--------	--------	--------
Postre	MANZANA	14,4	15
	QUESO	17,9	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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**FRIGORIENTE**	**11/06/2025**	**Favorable**	**29/09/2023**
Carne	**FRIGORIENTE**	**11/06/2025**	**Favorable**	**29/09/2023**
Leche	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**-**
Queso	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA-0023680-2023**
Yogurt	**Makro**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA-0032241-2024**
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**	**4/06/2024**	**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**	**LJT 625**	**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 [ ] 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 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 [ ] 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	CAZUELA DE LENTEJAS	80,4	75,2
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	72,7	70,6
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	77,8	75,2
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	18,2	7,6
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	52,1	66,4
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	8,6	5,7
Postre	MANZANA CON QUESO	11,7	7,1

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**26**	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación					
30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	**31**	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] Se tomó la muestra el 02/09/2025
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 [ ] Se reciben resultados conformes	**33**	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

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		

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
12:00 p. m.	94	94	
1:00 a. m.	178	183	
2:00 a. m.	258	270	
3:00 a. m.	324	324	
3:30 p. m.	324	324	
Total	324	324	

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 2: 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.

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

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que el servicio inicia a las 11:00 am por demora en la preparación de la ensalada	Próxima visita
O	23	Se evidencia que se agrega hielo al jugo preparado	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se realiza adecuado prealistamiento de la manzana para la ensalada, se encuentran trozos completos sin porcionar en la preparación	Próxima visita
O	13	Se evidencia carne para sopa con exceso de grasa, plátano para la preparación de la sopa de patacón del día de mañana se encuentra maduro, así mismo se evidencia que la carne de la sopa no llega al comedor porcionada por día de preparación, es separada por el personal manipulador, siendo no conforme con los el anexo técnico	Próxima visita

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O -R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	R R
O	2	27/06/2025	No se cumplen los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad mayores de 14 años en proteína, ensalada, tubérculo y postre. Observación 3		X	Abierto		
O	29	8/08/2025	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, los tres (3) recipientes con especias o condimenteros, orégano, pimienta negra y ají.	X		Cerrado		
O	33	8/08/2025	El Responsable del servicio presenta Certificado médico con aptitud para manipular alimentos, de Maria Angélica Cortes Riascos, con fecha 18/09/2025, donde se indica que " Dentro de la evaluación médica se realizó un énfasis especial para determinar las condiciones de salud y estado sanitario de la boca, la piel, las uñas y el cabello, estableciendo que actualmente no existe riesgo sanitario, que pueda afectar el desempeño de la ocupación y de las tareas asignadas relacionadas con la manipulación de alimentos".	X		Cerrado		
R	43	8/08/2025	Continúa evidenciándose plan de saneamiento sin actualizar, no es posible verificar el uso del amonio cuaternario ya que no se cuenta con los formatos de implementación del plan de saneamiento. Se evidencian elementos acumulados a los lados de equipos de frío, se encuentran guantes rojos en área de cocina fría, se observan deficientes procesos de orden y limpieza en área de bodega y cocina fría.		X	Abierto		X
O	35	15/08/2025	Se evidencia que personal cuenta con dotación de petos plásticos en buen estado, utilizan delantales de tela en el área de servido, no se observaron canecas de basura en área caliente y fría, sin embargo se evidencian deficientes procesos de limpieza en equipos de frío, se almacenan yogures con signos de suciedad.		X	Abierto		
O	9	8/09/2025	Se evidencia soporte de ingreso de los datos antropométricos tomados el 22/08/2025, sin embargo no cuentan con la firma en original por parte de la Nutricionista.		X	Abierto		
O	12	8/09/2025	Se evidencia carne de res con rótulo de fácil remoción, incluye información de fecha de beneficio, sin embargo no contiene cantidad de producto ni tipo de corte, también se observa que yogures no contienen información de cantidad de producto. Así mismo se evidencia que carne para sopa no tiene rótulo con la información mínima requerida.		X	Abierto		
O	14	8/09/2025	Se evidencia que proveedor de carnes Frigoriente cuenta con Autorización sanitaria, sin embargo se observa que en concepto Sanitario ITEM 4.3 Empaque y rotulado, se encuentra la observación " No se empaca o se etiqueta"		X	Abierto		
O	16	8/09/2025	Las materias primas almacenadas presentan conformidad con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 Compra de Alimentos, sin embargo no se cuenta con formato de entradas y salidas actualizado, formatos de recepción de alimentos no contiene la totalidad de los lotes y fechas de vencimiento de los productos		X	Abierto		
O	18	8/09/2025	Se evidencia que espinaca es almacenada en balde sin tapa, porción de queso se encuentra abierto, sin protección		X	Abierto		
O	24	8/09/2025	Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de: yuca, ensalada, jugo y queso		X	Abierto		
O	25	8/09/2025	Se evidencia que se suministra menaje completo a todos los beneficiarios durante toda la jornada.	X		Cerrado		
R	26	8/09/2025	Se evidencia que no se suministra el lácteo adicional de refuerzo a la beneficiaria lactante Angie Beltrán CC 1.140.418.818 , ella refiere que no tenía conocimiento que debía recibir lácteo adicional.		X	Abierto		X
O	28	8/09/2025	Las características organolépticas de los alimentos presentan conformidad con la calidad esperada	X		Cerrado		
O	30	8/09/2025	Se evidencia que la muestra de referencia de la minuta 15 no contiene el componente"aguacate", adicionalmente no se están considerando las 72 horas que deben estar almacenadas estas muestras, en la fecha de salida solo se consideran 48 horas		X	Abierto		
O	39	8/09/2025	Se evidencia que se realiza mantenimiento a estufa que presentaba fallas de combustión, no se evidencian bandejas rotas en área de distribución, continúa tapa de paila sin manija y desague del ducto superior sin protección que evite caída de agua a los productos. Se evidencian tablas verdes y blancas deterioradas con superficie no lisa, solo se cuenta con una tabla azul y 1 amarilla las cuales no cuentan con superficie lisa. Estibas no cumplen con la altura mínima requerida según normatividad		X	Abierto		

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	46	8/09/2025	Continúa evidenciandose 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.		X	Abierto		X

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JHONATHAN ESTEBAN MORA TORO	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.015.431.703	52.101.444
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.

Scanned with 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:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	123053-CCCP 05-013 CHARALÁ		
DIRECCIÓN:	KR 2 A 90 31 SUR	TELÉFONO:	6015933040 EXT 1516
FECHA (dd/mm/aaaa):	25/09/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS - CEMID

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	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		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA CON QUESO	MANZANA CON QUESO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jonnathan Esteban Mora

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	CHARALÁ	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	25/09/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	324	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123053-CCCP 05-013	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	16

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	292	291	259	258	234	300	247	304	280	262	279	278	276								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	108	96	96	87	111	91	113	104	97	103	103	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	153	140	177	165	167	180	161	148	155	160	155	166	162								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	87	110	102	104	112	100	92	96	99	96	103	101									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	97	91	63	71	82	60	100	67	82	85	68	61									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	125	133	125	86	97	112	82	137	92	112	116	93	84									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	90	95	98	80	53	49	86	98	110	86	89	82									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	106	112	115	94	62	58	101	115	129	101	105	96									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	1	1	3	1	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	21	44	35	42	46	41	37	38	36	26	35	51									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	176	64	133	106	127	139	124	112	115	109	79	106	155									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	1	1	1	1	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	293	285	271	298	301	277	268	275	289	293	299	274	284								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	95	90	99	100	92	89	92	96	98	100	91	95									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MANZANA CON QUESO	MANZANA CON QUESO	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	97	73	91	88	77	80	77	76	82	62	93	91									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	115	87	108	105	92	95	92	90	98	74	111	108									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	1	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): Jonnathan Esteban Mora
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1015431705
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 101 444
CARGO: Contratista-Apoyo a la Supervisión

Scanned with 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	25	MES	09	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123053-CCCP 05-013 CHARALÁ

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8005/2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

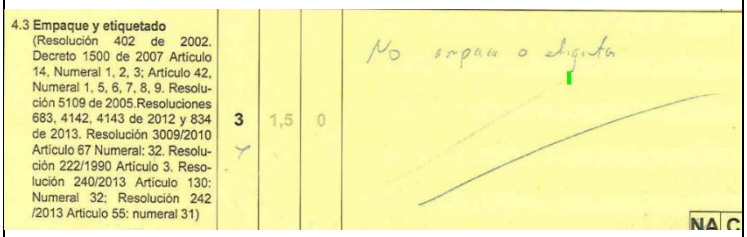








Variable 43 **Descripción:** Se evidencian elementos acumulados a los lados de equipos de frío, se encuentran guantes rojos en área de cocina fría, se observan deficientes procesos de orden y limpieza en área de bodega y cocina fría.	**Variable 12** **Descripción**: Se evidencia carne de res con rótulo de fácil remoción, incluye información de fecha de beneficio, sin embargo no contiene cantidad de producto ni tipo de corte, también se observa que yogures no contienen información de cantidad de producto. Así mismo se evidencia que carne para sopa no tiene rótulo con la información mínima requerida.

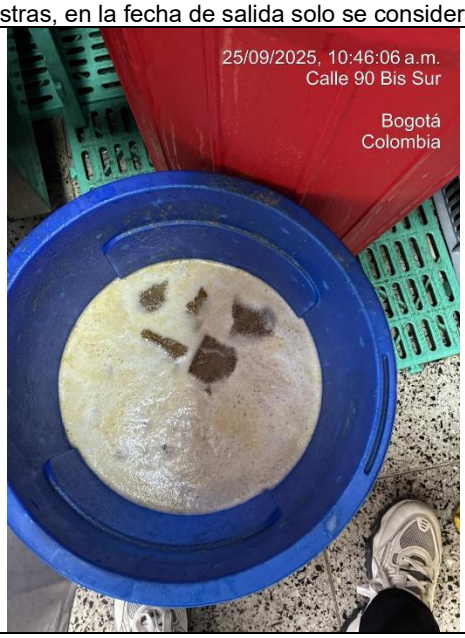




Variable 16
Descripción: Se evidencia que proveedor de carnes Frigoriente cuenta con Autorización sanitaria, sin embargo se observa que en concepto Sanitario ITEM 4.3 Empaque y rotulado, se encuentra la observación " No se empaca o se etiqueta"

Variable 30
Descripción: Se evidencia que la muestra de referencia de la minuta 15 no contiene el componente “aguacate", adicionalmente no se están considerando las 72 horas que deben estar almacenadas estas muestras, en la fecha de salida solo se consideran 48 horas





Variable 39
Descripción: Se evidencian tablas verdes y blancas deterioradas con superficie no lisa, solo se cuenta con una tabla azul y 1 amarilla las cuales no cuentan con superficie lisa. Estibas no cumplen con la altura mínima requerida según normatividad

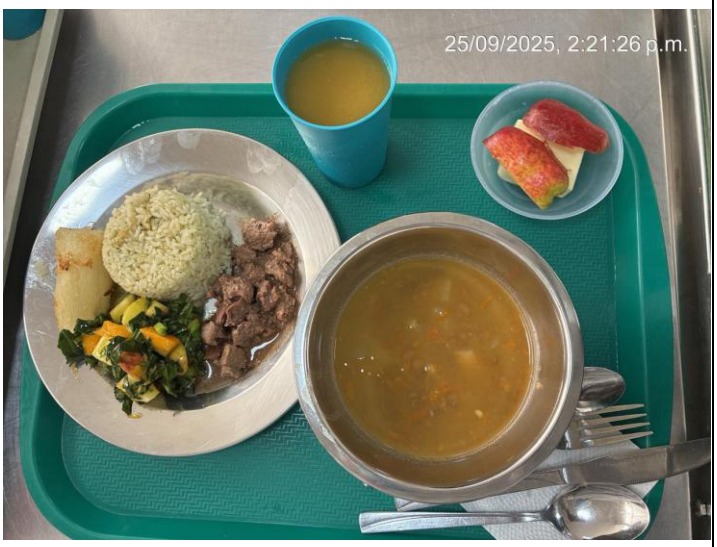
Variable 23
Descripción: Se evidencia que se agrega hielo al jugo preparado

	
Variable 21 **Descripción:** Se evidencia que no se realiza adecuado prealistamiento de la manzana para la ensalada, se encuentran trozos completos sin porcionar en la preparación	**Variable 13** **Descripción:** Se evidencia carne para sopa con exceso de grasa, plátano para la preparación de la sopa de patacón del día de mañana se encuentra maduro, así mismo se evidencia que la carne de la sopa no llega al comedor porcionada por día de preparación, es separada por el personal manipulador, siendo no conforme con los el anexo técnico

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 16

GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía