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	30	10	2025	Hora Inicio	9:00 AM	Hora Finalización	3:50 PM

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: 344

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 303 Total Histórico de Asistencia: 36972

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: ☒ 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: ☐ 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: ☒ 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: ☒

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: ☒ NC: ☐ NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	CONCHAS	3,6	3,5
	ZANAHORIA	7,1	7,4
Cereal			
Verdura o ensalada	LECHUGA TOMATE AGUACATE CILANTRO	26,1	30

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	QUESO	4,6	5
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	MELON	14,4	13,7
	QUESO	17,9	17,5

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: Fecha: Estandarización: 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día __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 [X] NC [ ] NA [ ] ERIKA DAYANA ORTIZ	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 _27__ Mes _09__ Año __2025___ Masivo: 84 25/10/2025 = 77 Registros	CRONOGRAMA 24/10/2025 C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] 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 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 [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**	**06/11/2025**	**FAVORABLE**	**29/09/2025**
Carne	**FRIGORIENTE**	**06/11/2025**	**FAVORABLE**	**29/09/2025**
Leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE**	
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**	**06/11/2025**	**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 ☐ NC ☒ NA ☐

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**FRIGORIENTE**	**SVD476**	**02/10/2024**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRIGORIENTE**	**SMO240**	**09/12/2024**	**FAVORABLE**
Carne	**FRIGORIENTE**	**SVD476**	**02/10/2024**	**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	**AZUL EGO**	**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 ☒ NA ☐

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CONCHITAS	73,4	75,5
Cereal	ARROZ BLANCO	78,1	65,6
Proteína	PECHUGA GRATINADA	66,9	66,1
Ensalada o Verdura	LECHUGA , TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO	11,4	6,1
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	51,1	83,3
Bebida de Fruta	JUGO DE GUAYABA	5,9	6
Postre	MELON CON QUESO DOBLE CREMA	7,6	2

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 [ ]
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

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 [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 [ ]
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 [X] NC [ ] NA [ ] PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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	CARMEN LORELA MONTENEGRO	25/10/2025
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 [ ] NC [X] 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	CARMEN LORELA MONTENEGRO (Renuncio)	09/06/2025
5	MARIA ANGELICA CORTES	12/05/2025
6	JHONATAN ESTEBAN MORA TORO (RESPONSABLE)	24/04/2025
7	ERIKA DAYANA ORTIZ VELOSA (NUTRICIONISTA)	/
8	JOHN FREDY RUIZ (AUXILIAR)	/
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 _28_ Mes __05_ Año __2025__ Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día _12__ Mes __06_ Año __2025__ Fecha Divulgación: Día _25__ Mes _06_ Año _2025__	C [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] 05/09/2025	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 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	136	136	
1:00 PM	167	178	
2:00 PM	276	276	
3:00 PM	/	/	
3:30 PM	303	303	
Total	/	/	

V4 No aplica, se suministrará menú especial en el mes de diciembre de 2025.
V10 No aplica, dado que el comedor inicio operación 21/05/2025, se encuentra en espera de socialización de estado nutricional.
V32 Resultados de las muestras microbiológicas del mes de octubre, presentaron conformidad en producto terminado, agua potable y matera prima.
V.33 No aplica, no se requirió acciones correctivas
V34 No aplica, no se presento eventos epidemiológicos.
V46 Se realiza revisión del plan de trabajo, para subsanar actividades del mes de septiembre y proyección de octubre al finalizar convenio, al cual se le da concepto conforme.

Nota: Se solicita verificar los promedios de asistencia diaria, con el fin de solicitar ajuste del plan de compras, dado que se evidencia al finalizar el servicio sobrantes de alimentos, puesto que se cocina para 350 beneficiarios.

Novedad: La manipuladora de alimentos CARMEN LORELA MONTENEGRO identificada con cc. 1022963906, renuncio el 26 de octubre, no se cuenta con reemplazo durante la jornada

Se socializa acta de visita y se entrega copia.

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	25	Se evidencia que se entrega cubiertos con exceso de humedad, dado que no cuentan con cucharas suficientes.	Próxima visita

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	2	27/06/2025	30/10/2025- De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas se ajustan al rango de tolerancia.	X		Cerrado		
R	43	08/08/2025	30/10/2025- Se evidencia paredes del salón comedor, donde se ubica el descomide, paredes en área de distribución de alimentos, con deficientes condiciones de limpieza, adicional, se observa que no se evacuo del área, los residuos generados del descomide del día anterior. (Se mantiene en Requerimiento N1)		X	Abierto		
R	35	15/08/2025	30/10/2025- No se realiza cambio del menaje portable, ni proceso de limpieza y desinfección de mismo. (Se mantiene en requerimiento)		X	Abierto		
O	12	08/09/2025	30/10/2025- El rotulo de carnes y pollo, no cuenta con nombre claro del proveedor y dirección, como establece la normatividad vigente. Adicional, se evidencia rotulo del huevo el cual refiere, fecha de sacrificio, fecha de empaque, es decir, datos exigidos para carnes Decreto 1500/2007 y no de la resolución 5109/2005.		X	Abierto	X	
O	14	08/09/2025	30/10/2025- Se evidencia que el proveedor de carnes, pollo y pescado Frigo Oriente el Minuto, cuenta con concepto sanitario del 11/06/2025, en donde en el ítem 4.3, refiere no empaca y no se etiqueta. El asociado realiza solicitud al proveedor, se encuentra en espera. Variable, continua en seguimiento. (Se mantiene en 3 observación).		X	Abierto		
O	16	08/09/2025	30/10/2025- Se evidencia aún formatos de entradas y salidas, formato de recepción de alimentos, desactualizados, además, no se realiza duranta la etapa de recepción de alimentos limpieza de la cebolla y cilantro, antes del almacenamiento, presentando exceso de tierra. (Variable se mantiene en seguimiento)		X	Abierto		
O	18	08/09/2025	30/10/2025- Se evidencia alimentos almacenados en los equipos de fríos de acuerdo con su naturaleza, evitando contaminación	X		Cerrado		
O	24	08/09/2025	30/10/2025- No se garantiza temperatura de seguridad durante el suministro, para la primera toma, la ensalada registra 11.4°C, la yuca frita 51.1°C y el queso 7.6°C. (Se mantiene 3 observación).		X	Abierto		

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	39	8/09/2025	30/10/2025- 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 y una azul. Adicional, cuentan con 50 cucharas para sopa, es decir, falta 300 cucharas y falta recipientes plásticos para almacenar queso porcionado, se realiza en bandejas. (3 observación).		X	Abierto		
R	46	8/09/2025	30/10/2025- La nutricionista se encuentra realizando ajustes en la elaboración de la guía alimentaria, quien refiere que, termina en la primera semana de noviembre. Realiza seguimiento a equipos de medición para desperdicios. Para puntos críticos, realiza seguimiento a control de temperatura, gramaje y organoléptico, desde el 18 de octubre al 28 de octubre, de forma diaria, realiza tomas de registro fotográfico de condiciones de almacenamiento, sin embargo, aún está pendiente tablero de control de desperdicios y su análisis del mes septiembre, el cual presentara el 31 de octubre, actividad lúdica semana de reducción de desperdicios, el cual presentara el 31 de octubre, plan de mejora hallazgos emitidos por SDS y plan de mejora observaciones generadas en visita de supervisión de septiembre, lo presentara el 31 de octubre, video de lavado de manos (mínimo 4 videos). Pendiente subir las actividades, conforme a los soportes planteados en el plan de trabajo con concepto conforme, en la carpeta del mes de octubre, incluyendo las actividades para subsanar septiembre. (Se mantiene en requerimiento)		X	Abierto		
O	1	25/09/2025	30/10/2025- No se implementa de forma adecuada el procedimiento de planificación, durante la etapa del servido y distribución, al no contar con cucharas sufrientes, por lo que se genera tiempos de espera, mientras se realiza proceso de lavado.		X	Abierto		
O	15	28/10/2025	30/10/2025- Se evidencia concepto sanitario del vehículo para pollo y carnes, con placa SVD476, superior a un año, con fecha del 02/10/2024.		X	Abierto		
O	37	28/10/2025	30/10/2025- No presenta certificado médico apto para manipular alimentos, de la nutricionista ERIKA DAYANA ORTIZ VELOSA y del auxiliar administrativo JOHN FREDY RUIZ.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jonnathan Esteban Mora Toro	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1015427703	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

ALCALDIA 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:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	CHARALÁ	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	30/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	303	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123053-CCCP 05-013	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	22				

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	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	64	88	89	88	80	89	89	85	90	76	90	91	90								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	73%	100%	101%	100%	91%	101%	101%	97%	102%	86%	102%	103%	102%							3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	174	169	169	171	180	157	150	156	144	152	149	162	161								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	105%	105%	106%	112%	98%	93%	97%	89%	94%	93%	101%	100%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y AGUACATE Y CILANTRO	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y AGUACATE Y CILANTRO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	85	78	86	81	85	83	85	79	88	93	84	86								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	81%	100%	92%	101%	95%	100%	98%	100%	93%	104%	109%	99%	101%							3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	33	33	26	36	31	34	25	34	35	31	31	30	26								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	100%	79%	109%	94%	103%	76%	103%	106%	94%	94%	91%	79%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	310	269	277	274	280	244	278	259	273	235	297	282	266								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115%	100%	103%	101%	104%	90%	103%	96%	101%	87%	110%	104%	99%							3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	100	85	82	89	87	92	85	93	84	85	83	73								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	119%	101%	98%	106%	104%	110%	101%	111%	100%	101%	99%	87%							3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1								

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

OBSERVACIONES: SEMANA 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Jonnathan Esteban Mora
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1015437703
CARGO: Responsable Jornada

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.202.371
CARGO: APOYO A LA 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 I202303942 - 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):	**30/10/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS-CEMID**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS	**PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y AGUACATE Y CILANTRO	**ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y AGUACATE Y CILANTRO**	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		
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		
JUGO DE GUAYABA	**JUGO DE GUAYABA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	**MELON EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: MENU 22

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jonnathan Esteban Mora

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**	30	**MES**	10	**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

<table>
<tr>
<td> 

 </td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Variable: 43
Descripción: 30/10/2025- Se evidencia paredes del salón comedor, donde se ubica el descomide, paredes en área de distribución de alimentos, con deficientes condiciones de limpieza, adicional, se observa que no se evacuo del área, los residuos generados del descomide del día anterior. (Se mantiene en Requerimiento N1)</td>
<td>Variable: 12
Descripción: 30/10/2025- El rotulo de carnes y pollo, no cuenta con nombre claro del proveedor y dirección, como establece la normatividad vigente. Adicional, se evidencia rotulo del huevo el cual refiere, fecha de sacrificio, fecha de empaque, es decir, datos exigidos para carnes Decreto 1500/2007 y no de la resolución 5109/2005.</td>
</tr>
</table>

  	
Variable: 24 Descripción: 30/10/2025- No se garantiza temperatura de seguridad durante el suministro, para la primera toma, la ensalada registra 11.4°C, la yuca frita 51.1°C y el queso 7.6°C. (Se mantiene 3 observación).	Variable: 39 Descripción: 30/10/2025- 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 y una azul. Adicional, cuentan con 50 cucharas para sopa, es decir, falta 300 cucharas y falta recipientes plásticos para almacenar queso porcionado, se realiza en bandejas. (3 observación).

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 22

GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>



Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía