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	02	03	2026	Hora Inicio	8:30 a.m.	Hora Finalización	3:50 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8006-2025 Nombre Asociado: Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER

Nombre Comedor Comunitario : 123055 .- COMEDOR COMUNITARIO - COMPOSTELA

Fecha Inicio Operación: 14/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: EDWIN DIAZ ANDRADE

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: COMPOSTELA I Dirección: Calle 81C Sur # 6C-04 Este

Tel: 6019277636 Cel.: 3103354813 Correo Electrónico: bolonia8006-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 345

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 321 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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Pasta	3,5	3,5
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	27,0	27,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pechuga.	28,9	29,0
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Guanábana	24,9	25,0
	Leche	81,8	82,0
Postre	Fresa	14,5	14,5
	Yogur	17,8	19,2

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 05 Año 2025 17 07 2025 **Fecha: Estandarización**: Día 09 Mes 02 Año 2026 **Fecha Procedimiento:** Día 21 Mes 05 Año 2025 17 07 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 21 Mes 05 Año 2025 17 07 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 07 Mes 02 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 25 Mes 07 Año 2025. **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 09 Mes 02 Año 2026.	C [X] NC [ ] NA [ ] Base cuarto trimestre 2025 diagnóstico nutricional enviado: 20/01/2026.	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 09 Mes 02 Año 2026 Toma masiva a 31 beneficiarios antiguos y toma de datos antropométricos a 8 beneficiarios nuevos.	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 95,5 % **Fecha:** Día: 20 Mes: 05 Año: 2025 **Nº Acta:** AS02S 075062 **Hospital/Subred:** Subred Sur	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	Carnes El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2020
Carne	Carnes El Triunfo	20/09/2025	Favorable	30/06/2020
Leche	El Mortiño	15/08/2025	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	El Mortiño	15/08/2025	Favorable	RSA-0027062-2023
Yogurt	El Mortiño	15/08/2025	Favorable	RSAE02I27303
Helado	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	
Crema de leche	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	
Huevos	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	
Pescado	Fresmar	23/12/2025	Favorable con requerimientos	
Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	Favorable	PSA-001161-2017

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Carnes El Triunfo	SKM154	8/10/2025	Favorable
Pescado	Fresmar	CSU577	07/04/2025	Favorable
Carne	Carnes El Triunfo	SKM154	8/10/2025	Favorable
Leche	El Mortiño	LJT625	20/01/2026	Favorable
Queso	El Mortiño	LJT625	20/01/2026	Favorable
Yogurt	El Mortiño	LJT625	20/01/2026	Favorable
Helado	Makro	LJT625	20/01/2026	Favorable
Crema de leche	Makro	LJT625	20/01/2026	Favorable
Huevos	Makro	PSX626	15/10/2025	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	GZZ809	17/03/2025	Favorable

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE FIDEOS	71,8	66,1
Cereal	ARROZ ATOMATADO	66,6	72,6
Proteína	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	72,5	80,2
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	3,5	3,6
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	65,7	66,7
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANABANA	4,0	4,8
Postre	FRESAS CON YOGURT	4,2	5,1

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	**26**	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 3 participantes
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 [ ] Ultima toma: 2/02/2026
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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA JOSEFA PIDIACHI YUNADO	9/02/2026
2	MARTHA LORENA CHICA	9/02/2026
3	RUBÉN DARÍO RIVERA BONILLA	9/02/2026
4	YENNY LEÓN MARTÍNEZ	9/02/2026
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	9/02/2026
6	SANDRA MILENA NIÑO AMAYA (NUTRICIONISTA ASOCIADO)	9/02/2026
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	MARIA JOSEFA PIDIACHI YUNADO	16/05/2025
2	MARTHA LORENA CHICA	21/07/2025
3	RUBÉN DARÍO RIVERA BONILLA	22/10/2025
4	YENNY LEÓN MARTÍNEZ	10/11/2025
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	24/05/2025
6	SANDRA MILENA NIÑO (NUTRICIONISTA)	11/09/2025
7	EDWIN DIAZ ANDRADE (RESPONSABLE)	23/05/2025
8	ERIKA YULIETH TEJADA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)	25/05/2025
9	LIZETH DUITAMA BOLAÑOS (NUTRICIONISTA APORTE ADICIONAL)	18/11/2025

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

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

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 02 Mes 02 Año 2026 **Fecha Divulgación:** Día 14 Mes 11 Año 2025 .	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 17 Mes 05 Año 2025	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 [ ] 5/02/2026	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	35	35	
1:00 p. m.	129	138	
2:00 p. m.	210	225	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	321	321	
Total	321	321	

Variable 4. El asociado realizó la entrega de menús especiales los días 24 y 31 de diciembre de 2025.
Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento epidemiológico.
Variable 10. Aún no se ha realizado canalizaciones ni seguimientos a canalizaciones previas de participantes con malnutrición, de acuerdo a la base de diagnóstico nutricional del cuarto trimestre. Se encuentra en los tiempos de ejecución.
Variable 33. No aplica, resultados microbiológicos conformes.
Variable 46. El asociado envió correo electrónico a la entidad el día 26/02/2026, donde modifica el plan de trabajo original.
No es posible obtener el histórico de asistencia dado que el aplicativo no da la información (archivo muy pesado).
Se socializa con el responsable o encargado y se deja copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Edwin Diaz A.
7.721967.
Responsable Servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	16	Se evidencia no coincidencia de la materia prima registrada en los formatos de Recepción, Entradas y salidas y Remisiones con lo observado en el almacenamiento en bodega, dado que se registraron de entrada 61 kg. de carne molida de res y solamente se encontraron 56 kg., haciendo falta 5 kg., los cuales no tienen justificación de ausencia en dichos formatos.	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	18/12/2025	02/03/2026: Se evidencia cumplimiento de las porciones en servido y distribución en el grupo de edad de 9 a 13 años, en todos los componentes suministrados el día de hoy. El asociado esta a la espera del envío del requerimiento para dar respuesta al mismo.	X		Cerrado		
R	35	18/12/2025	02/03/2026: Se evidencian buenas prácticas de manufactura, dado que el piso permaneció sin exceso de humedad durante la operación. Adicional a lo anterior, las pulpas de guanábana se desinfectaron de acuerdo a lo establecido. el asociado esta a la espera del envío del requerimiento para dar respuesta al mismo.	X		Cerrado		
O	24	22/01/2026	02/03/2026: Se evidencia que se garantizan temperaturas de seguridad en todos los componentes evaluados el día de hoy durante el servicio. Se da cierre	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Diaz Andrade **Nombres y Apellidos**	Alvaro José Rico Lozano **Nombres y Apellidos**
Firma	**Firma**
7721967 **Cédula de Ciudadanía**	14.398.355 **Cédula de Ciudadanía**
Responsable Servicio **Cargo**	Contratista apoyo a la supervisión **Cargo**

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-252
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.		Versión: 3
	FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	USME	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	123055 .- COMEDOR COMUNITARIO - COMPOSTELA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	2/03/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	69	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123055	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Alvaro José Rico Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	7	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
De 9 a 13 años	5	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	55	54	55	53																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	110%	108%	110%	106%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	134	129	140	134	145																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	88%	95%	91%	99%																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60	45	49	50	46																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120%	90%	98%	100%	92%																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	YUCA FRITA	YUCA FRITA	26	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	27	27	25	25	28																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	104%	96%	96%	108%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	294	252	238	264	256																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	123%	105%	98%	106%	107%																	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	293	300	304	290	304																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	100%	101%	97%	101%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
De 9 a 13 años	5	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	99	93	107	96																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	79%	98%	92%	106%	95%																	
					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): Edwin Diaz Andrade.

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 7721967

CARGO: Responsable Servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Alvaro José Rico Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 14.398.355

CARGO: Contratista apoyo a la supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	123055 .- COMEDOR COMUNITARIO - COMPOSTELA		
DIRECCIÓN:	Calle 81C Sur # 6C-04 Este	TELÉFONO:	6019277636
FECHA (dd/mm/aaaa):	2/03/2026	OPERADOR:	Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	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		
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE GUANABANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Alvaro Rico

NOMBRES Y APELLIDOS: Alvaro José Rico

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Diaz Andrade.

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

F E C H A DE V I S I T A	DIA	02	MES	03	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO:	**123055 .- COMEDOR COMUNITARIO - COMPOSTELA**
N° CONVENIO/VIGENCIA:	**8006-2025**
TIPO DE VISITA:	**Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRÁFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de variable: **16** **Descripción:** Se evidencia no coincidencia de la materia prima registrada en los formatos de Recepción, Entradas y salidas y Remisiones con lo observado en el almacenamiento en bodega, dado que se registraron de entrada 61 kg. de carne molida de res y solamente se encontraron 56 kg., haciendo falta 5 kg., los cuales no tienen justificación de ausencia en dichos formatos.	**No de variable:** **Descripción:**

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

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 7

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 4: Mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervisión
Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos
14398355
Cédula de Ciudadania