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	17	2	2026	Hora Inicio	8:00 a. m.	Hora Finalización	15:50

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: **346**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **308** Total Histórico de Asistencia: **68903**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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		X	
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.	X		
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	X		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C: X, NC: , NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Maiz Peto	----------	----------
	Leche	48,48	49
	Panela	----------	----------
Cereal	Arroz	----------	----------
	Arveja Verde Fresca	----------	----------
Verdura o ensalada	Ensalada de Lechuga, Tomate y Cebolla Cabezona	26,828	28

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne de Res	----------	----------
Tubérculo o plátano	Puré de Papa	----------	----------
	Margarina	0,869	1
Bebida de fruta	P. Fresa	24,914	25
	Azúcar	2,0	2
Postre	Uva Isabella	14,9	15
	Queso Doble Crema	18,1	18,1

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 17____ Mes 07_____ Año 2025____ **Fecha: Estandarización**: Día 09_____ Mes 02_____ Año 2026 ____ **Fecha Procedimiento:** Día 17_____ Mes 07_____ Año 2025____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día 17_____ Mes 07_____ 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 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 enviada: 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:** AS02S075062 ___ **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	RSAE02127303
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-006594-2018
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA-0024921-2023
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	----------
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	----------
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	SPU 108	8/10/2025	FAVORABLE
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	CARNES EL TRIUNFO	SPU 108	8/10/2025	FAVORABLE
Leche	EL MORTIÑO	LJT 625	20/01/2026	FAVORABLE
Queso	EL MORTIÑO	LJT 625	20/01/2026	FAVORABLE
Yogurt	EL MORTIÑO	LJT 625	20/01/2026	FAVORABLE
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTAS	LJT 625	20/01/2026	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTAS	LJT 625	20/01/2026	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTAS	WCK-306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	HORTIPULPAS	GZZ 809	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 [X] 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	PETO DULCE CON LECHE	83,7	71,9
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	70,6	68,8
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	70,4	52,9
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	9,5	2,1
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	77,9	68,9
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	2,4	3,3
Postre	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	3,5	1,1

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 [ ]
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	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ] Toma Feb: 02/02/2026
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 [ ] 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 [ ] **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 AMAYA (NUTRICIONISTA ASOCIADO)	11/09/2025
7	EDWIN DÍAZ ANDRADE (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	23/05/2025
8	ERIKA TEJADA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	25/05/2025
9	LIZETH DUITAMA BOLAÑOS (NUTRICIONISTA APORTE ADICIONAL)	26/02/2025

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:** 02 02 2026 Día 26_____ Mes 05_____ Año 2025_____ **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	47	53	Se evidencia coincidencia entre firmas de los beneficiarios y sistema SIRBE.
1:00 p. m.	136	177	
2:00 p. m.	211	210	
3:00 p. m.	259	304	
3:30 p. m.	308	308	
Total	308	308	

Se realiza visita de supervisión al comedor Compostela, 8006-2025 sin intercambios en el menú del día.
Variable 4: Asociado realizó entrega del menú especial 1 el 24 de diciembre de 2025 y del menú especial 2 el 31 de diciembre de 2025.
Variable 34: No aplica: En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiologico relacionado con posible contaminacion alimentaria o enfermedad transmitada por alimentos ETA.
Variable 33: No aplica: Los resultados microbiólogicos tomados de las muestras en el mes de febrero fueron conformes, pero se tiene pendiente conocer los resultados de la muestra Leche UHT por tanto no se requiere aplicar acciones correctivas al respecto.
Variable 10: Se esta en tiempos de cumplimiento para realizar las canalizaciones a los participantes, correspondientes a la base de diagnóstico nutricional del cuarto trimestre del 2025, debido a que la base de diagnóstico nutricional llegó al comedor el día 20/01/2026.
Se Socializa y se deja el acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios

Edwin Diaz A.
Responsable Servicio.
7721961.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

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	2	18/12/2025	17/02/2026: Se continúa evidenciando que no se da cumplimiento a las porciones en servido y distribución en el grupo de edad mayores de 14 años, en los componentes Tubérculo (Puré de Papa Con Perejil) y Proteína (Carne de Res Asada en Trozos). Se Genera Requerimiento.		X	Abierto	X	
O	32	18/12/2025	17/02/2026: Se evidencia que la evaluación microbiológica tomada el día 13/01/2026 en el ítem frotis de superficie presentó conformidad en el recuento de mesófilos aerobios de acuerdo con los parámetros establecidos, los resultados llegaron conformes al comedor el 29/01/2026 por lo anterior se da cierre al hallazgo.	X		Cerrado		
O	35	18/12/2025	17/02/2026: Se continúa evidenciando que No se garantizan las buenas prácticas de manufactura, el piso continúa permaneciendo mojado durante la operación, debido a que la pendiente del desnivel del piso no tiene el angulo de inclinación adecuado para la evacuación del agua. Adicional a lo anterior las pulpas se desinfectan en un recipiente plástico para esa operación. Se Genera Requerimiento.		X	Abierto	X	
O	43	4/11/2025	17/02/2026: Se evidencia que el asociado realiza correctivo en la abertura en claraboya de techo arriba de las escaleras, garantizando así la hermeticidad en las instalaciones. Asociado coloca angeo con malla a la abertura.	X		Cerrado		
O	1	22/01/2026	17/02/2026: Se evidencia que el servicio inicia a las 10:30 Am, según lo establecido en el anexo técnico. No se tienen retrasos en las preparaciones de los componentes del menú del día.	X		Cerrado		
O	7	22/01/2026	17/02/2026: Se evidencia que el acta ayuda a memoria de la socialización del estado nutricional de II y III semestre 2025 ya contiene la información detallada del resultado en el comedor. Nutricionista del asociado realiza la corrección.	X		Cerrado		
R	8	22/01/2026	17/02/2026: Se evidencia toma de talla y peso al 100% de los participantes del II semestre 2025, se da cumplimiento a los 38 beneficiarios que estaban pendientes por tomar estas medidas correspondientes al segundo semestre del 2025. Actividad se realiza el día 26/01/2026.	X		Cerrado		
O	9	22/01/2026	17/02/2026: Asociado realiza registro en el sistema misional SIRBE a las 38 personas correspondientes a la toma masiva del II semestre 2025, que no se les había tomado talla y peso, este registro se hizo el día 26/01/2026, según lo establece el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	13	22/01/2026	17/02/2026: Se evidencia que se cuenta con alimentos para un mínimo de dos días de la operación según lo establece el anexo técnico.	X		Cerrado		
R	20	22/01/2026	17/02/2026: Se evidencian alimentos en buen estado y calidad. No se evidencias alimentos vencidos o en mal estado.	X		Cerrado		
O	21	22/01/2026	17/02/2026: Se evidencia adecuada implementación en el pre alistamiento de todos los componentes de la minuta patrón del día. Todos los componentes del menú se preparan siguiendo lo establecido en el intsructvo de preparación y teniendo en cuenta la minuta patrón del día.	X		Cerrado		
O	24	22/01/2026	17/02/2026: Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad en los componentes Ensalada y Proteína de la minuta patrón del día. Ensalada T1: 9,5°C y Carne de Res Asada T2= 52,9°C. Segunda Observación.		X	Abierto		
O	46	22/01/2026	17/02/2026: Se evidencia que La Nutricionista del aporte adicional realiza la actividad de gramaje teniendo en cuenta los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para la proteína (Pechuga de pollo gratinada) , toma el peso de 88 g considerando el peso del queso que son 15 g, para el grupo de edad mayores de 14 años.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Diaz Andrade.	Andrés Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
7721967.	1083922965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable Servicio.	Profesional Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

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 1202303942 - 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)	17/02/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	242	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123055	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	20	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
Mayores de 14 años	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	67	80	80	73	65	69	76	85	79	80	75	80									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	92%	110%	110%	100%	89%	95%	104%	116%	108%	110%	103%	110%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	162	168	165	158	157	171	167	153	154	170	151	160	160								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	104%	102%	98%	98%	106%	104%	95%	96%	106%	94%	99%	99%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	71	77	73	62	71	78	65	78	72	70	76	86									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113%	103%	112%	106%	90%	103%	113%	94%	113%	104%	101%	110%	125%									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	1	3	1	3	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	75	84	92	90	101	93	88	86	83	83	91	84								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93%	88%	99%	108%	106%	119%	109%	104%	101%	98%	98%	107%	99%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	287	279	300	261	279	254	280	272	264	263	281	256	262								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	103%	111%	97%	103%	94%	104%	101%	98%	97%	104%	95%	97%									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	93	90	91	86	90	92	80	79	80	83	77	77	79								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111%	107%	108%	102%	107%	110%	95%	94%	95%	99%	92%	92%	94%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	284	289	304	289	305	301	289	283	307	289	297	290	293								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	96%	101%	96%	102%	100%	96%	94%	102%	96%	99%	97%	98%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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: 7721962
CARGO: Responsable Servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andres Felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1061972165
CARGO: Profesional Apoyo a supervisión

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:	**123055-COMEDOR COMUNITARIO-COMPOSTELA**		
DIRECCIÓN:	**CALLE 81C SUR # 6C-04 ESTE**	TELÉFONO:	**6019277636**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**17/02/2026**	OPERADOR:	**COOPERATIVA MULTIACTIVA BIENES Y SERVICIOS CONVABISER**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE, Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE, Y CEBOLLA CABEZONA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Felipe Orozco C.

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 FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	17	MES	02	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123055-COMEDOR COMUNITARIO-COMPOSTELA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8006-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable 24: 17/02/2026: Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad en los componentes Ensalada y Proteína de la minuta patrón del día. Ensalada T1: 9,5°C y Carne de Res Asada T2= 52,9°C. Segunda Observación.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°4 MENÚ: 20

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

Apoyo a la supervision
ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1081921965
Cédula de Ciudadanía