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	20	03	2026	Hora Inicio	9:00 a.m.	Hora Finalización	4:40 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: 350

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 316 Total Histórico de Asistencia: 77.589

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			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Plátano	21,6	22,1
Bebida de fruta	Pulpa Mango	24,9	25,0
	Leche	81,4	82,0
Postre	Fresa	14,5	15,0
	Yogurt	18,0	18,0

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 11 Mes 03 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: ☐ NC: X 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 11 Mes 03 Año 2026 Toma masiva a 69 beneficiarios antiguos.	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 (10) NC: ☐ (3) NA: ☐ (26)

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: ☐ 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 [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	RSA-0028906-2023
Helado	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	
Crema de leche	Makro	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0025608-2023
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	16/03/206	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE ARRACACHA	72,9	71,7
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	77,8	68,1
Proteína	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	71,7	73,3
Ensalada o Verdura	ACELGAS CON HUEVO	74,8	77,0
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	84,6	65,0
Bebida de Fruta	SORBETE DE MANGO	43,0	3,1
Postre	FRESAS CON YOGURT	2,9	2,0

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: 4/03/2026
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 [ ] Resultados de marzo conformes	**33**	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] 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: Contaminación de los alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA JOSEFA PIDIACHI YUNADO	11/03/2026
2	MARTHA LORENA CHICA	11/03/2026
3	RUBÉN DARÍO RIVERA BONILLA	11/03/2026
4	YENNY LEÓN MARTÍNEZ	11/03/2026
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	11/03/2026
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	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 11 Mes 03 Año 2026 .	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 7 Mes 03 Año 2026	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 [ ] 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	40	57	
1:00 p. m.	118	134	
2:00 p. m.	218	226	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	316	316	
Total	316	316	

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. De los 19 participantes identificados con malnutrición en la base de diagnóstico del cuarto trimestre de 2025, se realizaron 15 canalizaciones, se observan 3 egresos y un participante con carta de retiro voluntario que no volvió al comedor y se hará efectiva el día 21/03/2026.
Variable 33. No aplica, resultados microbiológicos conformes.
Durante visita de supervisión se verifica la entrega de menú No. 23 semana 4 con el siguiente intercambio: sorete de mango en lugar de sorbete de maracuyá.
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 Andrade.
7721967
Responsable Servicio.

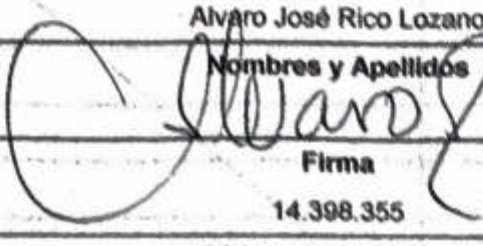
Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	Se evidencian 1,5 kg. (tres bolsas de 0,5 kg.) de crema de leche del proveedor San Vilác- La original, las cuales declaran en su empaque fecha de vencimiento "VENCE 26/04/2 ", no siendo claro el último dígito, por tal razón, no es posible saber el año de vencimiento, incumpliendo de esta manera la norma de rotulado vigente.	Próxima visita
O	6	Se evidencia inadecuado diligenciamiento de los formatos: FOR-PSS-246, dado que la unidad operativa no corresponde con la actual en el encabezado. El formato FOR-PSS-252 La unidad operativa no corresponde con la actual en el encabezado. Y FOR-GD-023 se registró nombre del comedor anterior y no el actualizado en Dependencia responsable.	Próxima visita
O	46	De acuerdo a Plan de trabajo propuesto por el asociado, no se presenta el desarrollo de las siguientes actividades: Revisión periódica de los equipos y materiales implementados en el proceso de cuantificación de desperdicios de alimentos (09/03/2026). Seguimiento al correcto lavado de manos por parte del personal manipulador de alimentos a través de un video (05/03/2026) Tablero en formato Excel con los datos de desperdicio del periodo de febrero.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	16	02/03/2026	20/03/2026: Se evidencia coincidencia de la materia prima registrada en los formatos de Recepción, Entradas y salidas y Remisiones con lo observado en el almacenamiento en bodega. Se da cierre	X		Cerrado		

Capitulo 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 Ciudadania	14.398.355 Cédula de Ciudadania
Responsable Servicio Cargo	Contratista apoyo a la supervisión Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo (20223039421 - 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)	20/03/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	242	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:	23

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
Mayres de 14 años	13	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	89	80	76	78	76	78	80	74	74	74	71	85	80								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	122%	110%	104%	107%	104%	107%	110%	101%	101%	101%	97%	116%	110%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3									
Mayres de 14 años	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	166	155	153	149	155	170	158	150	158	165	159	154	150								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	96%	95%	93%	96%	106%	98%	93%	98%	102%	99%	96%	93%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayres de 14 años	13	ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	89	77	84	78	85	77	78	84	79	95	77	72								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	105%	91%	99%	92%	100%	91%	92%	99%	93%	112%	91%	85%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1									
Mayres de 14 años	13	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	82	65	73	60	72	56	64	72	66	67	74	74								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109%	119%	94%	106%	87%	104%	81%	93%	104%	96%	97%	107%	107%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayres de 14 años	13	SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	286	276	279	271	260	256	270	284	263	248	275	266	269								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	102%	103%	100%	96%	95%	100%	105%	97%	92%	102%	99%	100%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayres de 14 años	13	SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	295	308	281	290	291	293	296	302	297	300	303	295	302								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	103%	94%	97%	97%	98%	99%	101%	99%	100%	101%	98%	101%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayres de 14 años	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	89	86	80	88	84	87	93	84	80	87	70	83								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	106%	102%	95%	105%	100%	104%	111%	100%	95%	104%	83%	99%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Edwin Diaz N.

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 7721963

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-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):	20/03/2026	OPERADOR:	Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	CARNE DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE PIÑA	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ACELGAS CON HUEVO	ACELGAS CON HUEVO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE ARRACACHA	SOPA DE ARRACACHA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MARACUYÁ	SORBETE DE MANGO	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 Jose Rico

NOMBRES Y APELLIDOS: Alvaro Jose Rico

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Daza A.

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

FECHA DE VISITA	DIA	20	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: 12 **Descripción:** Se evidencian 1,5 kg. (tres bolsas de 0,5 kg.) de crema de leche del proveedor San Vilác- La original, las cuales declaran en su empaque fecha de vencimiento "VENCE 26/04/2 ", no siendo claro el último dígito, por tal razón, no es posible saber el año de vencimiento, incumpliendo de esta manera la norma de rotulado vigente.	**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° **4** **MENÚ:** **23**

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