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	07	04	2026	Hora Inicio	9:30 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA.

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **8005-2025** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS - CEMID**

Nombre Comedor Comunitario : **123053-COMEDOR COMUNITARIO-CHARALA**

Fecha Inicio Operación: **21/05/2025** Fecha Final Operación: **16/05/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **JONNATAN ESTEBAN MORA**

2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **CHARALÁ** Dirección: **KR 2 A 90 31 SUR**

Tel: **6015933040** Cel **3138699805** Correo Electrónico: CHARALA8005-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **347**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **339** Total Histórico de Asistencia: **Fallas en sistema**

Capítulo 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: / NC: X / NA:
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X / NC: / NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: 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 numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C: X / NC: / NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	ENSALADA	26,8	25
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	QUESO	4,6	4,6
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	PULPA MORA	25	25
	AZUCAR	2	2
Postre	QUESO CAMPESINO	8,5	8,5
	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 18 Mes 11 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 28 Mes 03 Año 2026 **Fecha de Procedimiento:** Día 18 Mes 11 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 18 Mes 11 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 22 Mes 05 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 21 Mes 02 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ]	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 13 Mes 03 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ] MASIVA= 103
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 el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** FAVORABLE **Porcentaje de Cumplimiento:** 94,0% **Fecha:** **Día:** 18 **Mes:** 06 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02S 075663 **Hospital / Subred:** SUBRED SUR	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento

14

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

C [ ] NC [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**FRIGO ORIENTE EL MINUTO**	**13/11/2025**	**Favorable**	**29/09/2023**
Carne	**FRIGO ORIENTE EL MINUTO**	**13/11/2025**	**Favorable**	**29/09/2023**
Leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimiento**	**RSA11282025**
Queso	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimiento**	**RSA00236802023**
Yogurt	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimiento**	**RSA0019894202**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimiento**	**-**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimiento**	**-**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimiento**	**-**
Pescado	**FRIGO ORIENTE EL MINUTO**	**13/11/2025**	**Favorable**	**-**
Pulpas	**FRUIT PULP**	**-----**	**Favorable**	**PSA-0005720-2025**

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	**FRIGO ORIENTE EL MINUTO**	**SMP734**	**05/06/2025**	**Favorable**
Pescado	**FRIGO ORIENTE EL MINUTO**	**JTY368**	**06/03/2026**	**Favorable**
Carne	**FRIGO ORIENTE EL MINUTO**	**SMP734**	**05/06/2025**	**Favorable**
Leche	**MAKRO**	**STB298**	**21/05/2025**	**Favorable**
Queso	**MAKRO**	**STB298**	**21/05/2025**	**Favorable**
Yogurt	**MAKRO**	**STB298**	**21/05/2025**	**Favorable**
Helado	**MAKRO**	**STB298**	**21/05/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**MAKRO**	**STB298**	**21/05/2025**	**Favorable**
Huevos	**MAKRO**	**NHO040**	**11/08/2025**	**Favorable**
Pulpas	**FRUIT PULP**	**LLQ739**	**20/05/2025**	**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 [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [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 [ ] NC [X] 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 MONDONGO	74	70
Cereal	ARROZ BLANCO	68	73
Proteína	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	80	78
Ensalada o Verdura	ENSALADA PICO DE GALLO	3,1	4,3
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	74	74
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	4	3,5
Postre	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	78 - 4,7	73 - 4,5

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] Se tomó la muestra el 05/03/2026
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	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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	ANA JULIA PALMA	28/03/2026
2	NOHELIA VILLARREAL	28/03/2026
3	NINI JOHANNA BOLIVAR	28/03/2026
4	LUISA FERNANDA SANCHE	28/03/2026
5	MARIA ANGELICA CORTES	28/03/2026
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	ANA JULIA PALMA	13/05/2025
2	NOHELIA VILLARREAL	22/04/2025
3	NINI JOHANNA BOLIVAR	10/04/2025
4	LUISA FERNANDA SANCHE	29/10/2025
5	MARIA ANGELICA CORTES	12/05/2025
6	JONNATHAN ESTEBAN MORA (RESPONSABLE)	24/04/2025
7	ERIKA DAYANA ORTIZ (NUTRICIONISTA)	31/05/2025
8	JHON FREAY DIAZ (AUXILIAR)	16/10/2025
9	----------	-

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [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 13 Mes 02 Año 2026 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 20 Mes 02 Año 2026 **Fecha Divulgación:** Día 18 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	Adopta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 20 Mes 10 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 [ ] NA [ ]	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 participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m		--	
1:00 p. m.	166	166	
2:00 p. m.	266	266	
3:00 p. m.	--	--	
3:30 p. m.	339	339	
Total	----------	----------	

Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria

Variables que No aplican: 33, resultados microbiológicos de marzo cumplen

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No presento observaciones al acta

Jonnathan Esteban Mora
Responsable del Servicio
1015431903

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	No cumplen con los pesos servidos establecidos en anexo técnico para el grupo de edad de mayor de 14 años	Próxima visita
O	16	Se evidencia que el nombre del comedor está mal diligenciado en el formato de entradas y salidas	Próxima visita
O	28	Las características organolépticas de la preparación jugo de mora no son adecuada, la pulpa tiene mucho sabor artificial	Próxima visita
O	29	No cuentan con la especia pimienta negra, el recipiente contiene orégano	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O -R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	R R
O	1	02/03/2026	07/04/2026: Se implementa adecuada planificación alimentaria	X		Cerrado		
O	22	02/03/2026	07/04/2026: El pre-alistamiento de alimentos no se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos, puesto que les faltaban 1.8 kilos de ensalada los cuales fueron completados durante la visita. Tercera observación		X	Abierto		
R	5	16/03/2026	07/04/2026: Se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis de aporte nutricional para la preparación Jugo de mora.	X		Cerrado		
O	8	16/03/2026	07/04/2026: Se realiza toma antropométrica el día 13/03/2026 y el formato cuenta con la columna PD, para verificar documento de identidad a beneficiarios menores de 18 años.	X		Cerrado		
O	12	16/03/2026	07/04/2026: Se evidencia en el rotulado de las pulpas de fruta del proveedor Fruit pulp cumple con resolución 5109/2005.	X		Cerrado		
O	13	16/03/2026	07/04/2026: Se adquiere pulpa de fruta de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico, el cual refiere sin azúcar, ni preservantes.Sin embargo no cuentan con toda la meteria prima del dia siguiente, les falta 28,3 kilos de aguacate		x	Abierto		
O	14	16/03/2026	07/04/2026: Presenta ficha técnica de las pulpas y concepto sanitario del proveedor de pulpas Fruit Pulp, sin embargo la fecha no es legible		X	Abierto		
O	15	16/03/2026	07/04/2026: Se evidencia soporte de concepto sanitario vehículo para pescado, con placas JTY368 vigente con fecha del 06/03/2026	X		Cerrado		

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		R	R R

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JONNATAN ESTEBAN MORA	NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.015.431.703	1.050.956.611
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD:	**USME**	SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**123053-COMEDOR COMUNITARIO-CHARALA**		
DIRECCIÓN:	**KR 2 A 90 31 SUR**	TELÉFONO:	**6015933040**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**7/04/2026**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN EDUCATIVA MINUTO DE DIOS - CEMID**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	4	4	4	4	4	1	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: MENÚ:14 , SEMANA:3

FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:
NOMBRES Y APELLIDOS: **NEILA ORTIZ LUGO**	NOMBRES Y APELLIDOS: **JONNATAN ESTEBAN MORA**

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	123053-COMEDOR COMUNITARIO-CHARALA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	7/04/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	239	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123053	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	NEILA ORTIZ LUGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	14	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	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	293	277	296	293	270	242	309	296	287	280	294	258	318								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	103	110	109	100	90	114	110	106	104	109	96	118									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	184	165	181	186	176	179	173	160	178	180	189	163	164									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	102	112	116	109	111	107	99	111	112	117	101	102									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	1	3	3	1	1	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	88	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	87	94	87	98	87	90	98	92	89	90	86	79									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	99	107	99	111	99	102	111	105	101	102	98	90									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	1	1	3	1	3	3	3	1	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	86	97	91	94	96	80	81	77	80	81	82	86								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	101	114	107	111	113	94	95	91	94	95	96	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	39	41	40	23	34	34	34	25	29	31	28	31	29									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	130	137	133	77	113	113	113	83	97	103	93	103	97									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	295	300	300	312	305	300	301	300	307	307	300	312	300								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	100	100	104	102	100	100	100	102	102	100	104	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	125	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	122	125	123	119	123	125	123	130	124	124	126	126	123								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	100	98	95	98	100	98	104	99	99	101	101	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:MENÚ:14 , SEMANA:3

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	JONNATAN ESTEBAN MORA	NOMBRE:	NEILA ORTIZ LUGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.016.431.703	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.050.956.611
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

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

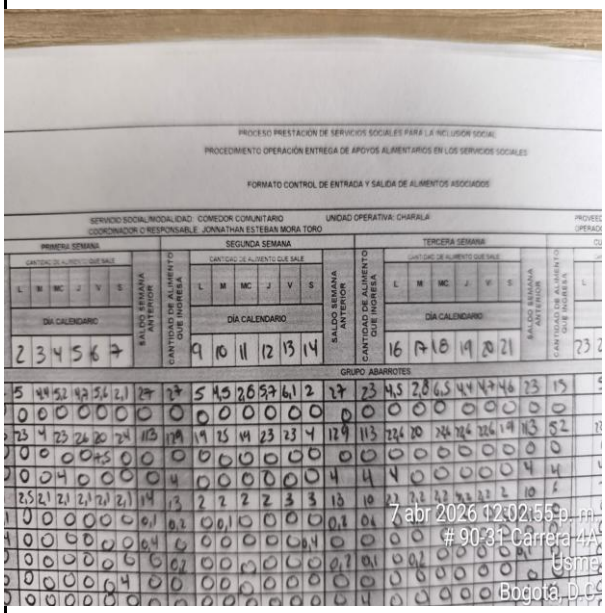
FECHA DE VISITA	**DIA**	07	**MES**	04	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO:	**123053-COMEDOR COMUNITARIO-CHARALA**
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**8005-2025**

TIPO DE VISITA	**Apertura**		**Seguimiento**	**X**	**cierre**		

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable:	**16**	**No de Variable:**	**29**
Se evidencia que el nombre del comedor está mal diligenciado en el formato de entradas y salidas		No cuentan con la especia pimienta negra, el recipiente contiene orégano	

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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 14**

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

Apoyo a la supervision
NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos
1050956611
Cédula de Ciudadanía