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 11

Fecha de Visita	16	3	2026	Hora Inicio	9:00 AM	Hora Finalización	3:00 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : 123053- COMEDOR COMUNITARIO- CHARALA

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

Nombre Responsable del Servicio: JONNATAN ESTEBAN MORA

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: CHARALA Dirección: KR 2A 90 31 SUR

Tel: 6015933040 Cel.: 3138699805 Correo Electrónico: CHARALA8005-2025@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: 321 Total Histórico de Asistencia: /

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: ☐ NC: ☒ NA: ☐	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	PIÑA, UVA, LECHUGA, MANZANA, MELON Y CREMA	24,9	32,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	PAPA	21,4	22
Bebida de fruta	FEIJOA	24,8	21
	LECHE	80,8	84
Postre	PAPAYA	14,4	15,8
	YOGURT	17,7	18

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 _21__ Mes _02__ Año __2026__ **Fecha 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__ MASIVO: 103 registros Nuevos Mar/26: 0	C [ ] NC [X] 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:** __94__ % **Fecha:** Día: __18__ Mes: ___06__ Año: __2025__ **Nº Acta:** ____AS02S 075663_____ **Hospital/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 [ ] 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 ☒ 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 RQ**	**RSA11282025**
Queso	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON RQ**	**RSA00236802023**
Yogurt	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON RQ**	**RSA00198942022**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON RQ**	
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON RQ**	
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON RQ**	
Pescado	**FRIGO ORIENTE EL MINUTO**	**13/11/2025**	**FAVORABLE**	
Pulpas	**ALIMENPROC**	**26/12/2024**	**FAVORABLE**	**PSE 0002657 2020**

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**FRIGO ORIENTE EL MINUTO**	**SMP734**	**05/06/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRIGO ORIENTE EL MINUTO**	**JTY368**	**06/03/2025**	**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	**ALIMENPROC**	**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 ☐ 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).	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 AVENA	75,9	72,3
Cereal	ARROZ BLANCO	70,2	69,4
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINA HIERBAS	78,4	70,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	5,3	5,8
Tubérculo o Plátano	PAPA EN CASQUITOS DORADA	70,8	69,6
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	4,6	5,5
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	3,6	3,8

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

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 [ ] 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 [ ]	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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	NINI JOHANNA BOLIVAR	21/02/2026
2	MARIA ANGELICA CORTES	21/02/2026
3	ANA JULIA PALMA	21/02/2026
4	NOHELIA VILLARREAL	21/02/2026
5	LUISA FERNANDA SANCHEZ	21/02/2026
6		
7		
8		
9		

PLAN DE SANEAMIENTO

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 SANCHEZ	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	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 _20__ Mes _10__ Año _2025___	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 [ ]	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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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	116	131	El sistema SIRBE durante la jornada presento fallas. La visita concluyo a la 3 pm.
1:00 PM	/	/	
2:00 PM	210	252	
3:00 PM	321	321	
3:30 PM	/	/	
Total	/	/	

V10. Se ejecutan acciones de orientación y abordaje a casos identificados con malnutrición el día 13/03/2026, así: Bajo peso 15 canalizaciones, pendiente por entregar 5; obesidad 34 canalizaciones, pendiente por entregar 15.
V46. Pendiente ejecutar 15 seguimientos pendientes, correspondiente al diagnóstico nutricional IV Trimestre 2025.
V2 Se realiza intercambio para la ensalada hawaiana, de la fresa por melón, dado que el alimento llego después de iniciar el servicio.
V32 Resultados de las tomas microbiológicas realizada el 05/03/2026, presentaron conformidad.
V33 No aplica, no se requirió acciones correctivas
V34 No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos.
Alerta: Los vidrios de las ventanas, del área de cocina fría, no cuentan con película de seguridad, generando riesgo para los alimentos procesados.
Se socializa acta de visita y se entrega copia.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No presento observaciones

Jonnathan Esteban Mora
Responsable del Servicio
1015431703

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	5	No se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis de aporte nutricional para la preparación sorbete de feijoa, dado que se requerían 24.8 kg de feijoa y se utilizó 21 kg, faltando 3.8 kg.	Inmediato
O	8	Se realiza toma antropométrica el día 13/03/2026, sin embargo, el formato no cuenta con la columna PD, para verificar documento de identidad a beneficiarios menores de 18 años.	Próxima visita
O	12	Se evidencia en el rotulado de las pulpas de fruta del proveedor ALIMENPROC, no cumple con resolución 5109/2005, dado que declara el permiso sanitario, pero está mal registrado, refiere sigla PSE, en lugar PSA (Permiso Sanitario), adicional, se utiliza como aditivo, acido ascórbico, pero no indica el nombre genérico, como refiere la norma “Antioxidante”. Por otro lado, la pulpa de fruta, debe declarar el contenido de fruta, en el producto terminado en la cara principal, según resolución 3929 de 2013.	Próxima visita
O	13	No se adquiere pulpa de fruta de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico, el cual refiere sin azúcar, ni preservantes, la pulpa de fruta del proveedor ALIMENPROC, contiene acido ascórbico.	Próxima visita
O	14	Presenta concepto sanitario del proveedor de pulpas ALIMENPROC, el cual es superior a un año, con fecha del 26/12/2024, adicional, no presenta fichas técnicas de las pulpas.	Próxima visita
O	15	Se evidencia soporte de concepto sanitario vehículo para pescado, con placas JTY368, superior a un año, con fecha del 06/03/2025.	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	RR
O	2	17/02/2026	16/03/2026: De acuerdo al plan de muestreo establecido para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas se ajustan al rango de tolerancia, menú 19.	X		**Cerrado**		
O	35	17/02/2026	16/03/2026: Se evidencia alimentos almacenados de forma adecuada y en bolsas transparentes.	X		**Cerrado**		
O	1	02/03/2026	16/03/2026: No se implementa adecuada planificación alimentaria, en preparación, dado que no se contaba con la fresa (5 kg) , para la ensalada del día, la cual no llego, por lo que se requirió cambiar por melón, adicional, falto 4 kg de pulpa de feijoa para la preparación del sorbete del día.		X	**Abierto**		
O	7	02/03/2026	16/03/2026: Se ajusta ayuda de memoria de la socialización del diagnóstico nutricional realizada 21/02/2026, con los datos emitidos por el equipo de nutrición de la SDIS.	X		**Cerrado**		
O	22	02/03/2026	16/03/2026: No se implementa de forma adecuada el instructivo de preparación de alimentos, dado que no se garantizó el peso requerido de la feijoa, para el sorbete, adicional, no se verifican los pesos netos de los ingredientes para la ensalada, al procesar en mezcla un excedente de 7.3 kg		X	**Abierto**		
O	24	02/03/2026	16/03/2026: Se garantiza durante el servido, temperatura de seguridad del menú 19.	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	RR

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jonathan Esteban Mora Toro	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1015431703	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

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:	CHARALA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	16/03/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	Mayor de 14 años= 241	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123053	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	19	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
Mayor de 14 años	13	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	79	83	73	76	79	77	74	75	76	74	68	80								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**104**	**108**	**114**	**100**	**104**	**108**	**105**	**101**	**103**	**104**	**101**	**93**	**110**									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
Mayor de 14 años	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	158	151	155	155	154	160	160	151	159	156	154	161	161								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**98**	**94**	**96**	**96**	**96**	**99**	**99**	**94**	**99**	**97**	**96**	**100**	**100**									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	88	88	85	79	98	90	79	88	79	99	88	86								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**115**	**104**	**104**	**100**	**93**	**115**	**106**	**93**	**104**	**93**	**116**	**104**	**101**									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3									
Mayor de 14 años	13	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	64	64	68	78	77	75	72	62	68	66	67	72	70								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**97**	**97**	**103**	**118**	**117**	**114**	**109**	**94**	**103**	**100**	**102**	**109**	**106**									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	238	266	268	264	292	275	269	257	263	263	293	270	252								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**88**	**99**	**99**	**98**	**108**	**102**	**100**	**95**	**97**	**97**	**109**	**100**	**93**									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	300	300	300	308	307	299	301	300	296	300	293	315								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**100**	**100**	**100**	**100**	**103**	**102**	**100**	**100**	**100**	**99**	**100**	**98**	**105**									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	84	88	80	79	78	78	79	80	77	78	94	98								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**101**	**100**	**105**	**95**	**94**	**93**	**93**	**94**	**95**	**92**	**93**	**112**	**117**									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1									

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

OBSERVACIONES: SEMANA 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Jonnathan Esteban Mora

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1015431703

CARGO: Reponsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: ANDREA VARGAS LOZANO

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.202.371

CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	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 2A 90 31 SUR**	TELÉFONO:	**3138699805**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**16/03/2026**	OPERADOR:	**CEMID**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: MENU 19

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Jonnathan Esteban Mera

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	16	MES	03	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



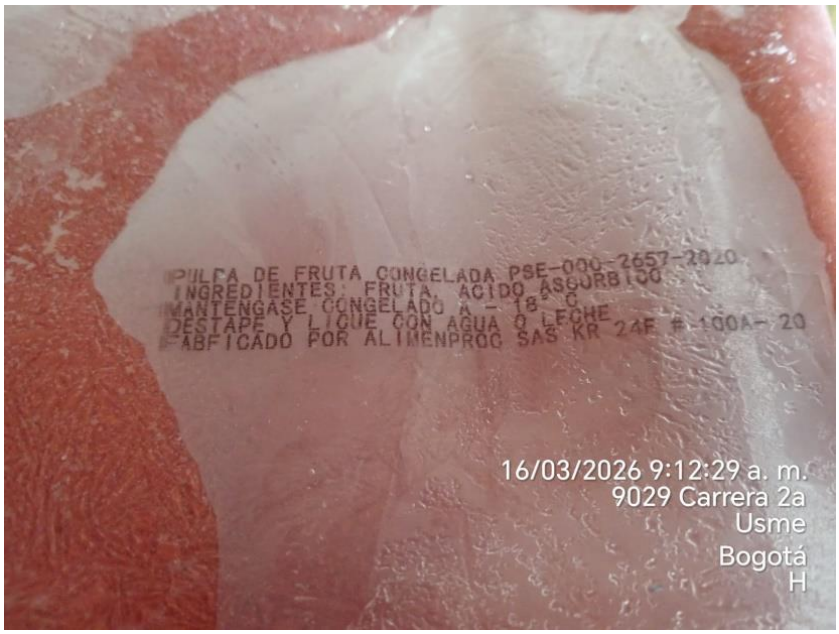


42	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Sal refinada yodada	0,3	0,3	0,2	0,2	0,2	0,1
43	PAPA EN CASQUITOS DORADA	Aceite de soya	3,5	3,2	2,8	1,8	1,5	1,2
44	SORBETE DE FEIJOA	Feijoa, crudo	73,6	73,6	60,0	44,2	36,8	24,8
45	SORBETE DE FEIJOA	Leche de vaca, entera, líquida, pasteurizada	240,0	240,0	190,0	150,0	120,0	80,8
46	SORBETE DE FEIJOA	Azúcar blanco, granulado	6,0	6,0	5,0	3,6	3,0	2,0



Variable: 1 Descripción: 16/03/2026: No se implementa adecuada planificación alimentaria, en preparación, dado que no se contaba con la fresa (5 kg), para la ensalada del día, la cual no llego, por lo que se requirió cambiar por melón, adicional, falto 4 kg de pulpa de feijoa para la preparación del sorbete del día.	Variable: 5 Descripción: No se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis de aporte nutricional para la preparación sorbete de feijoa, dado que se requerían 24.8 kg de feijoa y se utilizó 21 kg, faltando 3.8 kg.





Variable: 12 Descripción: Se evidencia en el rotulado de las pulpas de fruta del proveedor ALIMENPROC, no cumple con resolución 5109/2005, dado que declara el permiso sanitario, pero está mal registrado, refiere sigla PSE, en lugar PSA (Permiso Sanitario), adicional, se utiliza como aditivo, acido ascórbico, pero no indica el nombre genérico, como refiere la norma “Antioxidante”. Por otro lado, la pulpa de fruta, debe declarar el contenido de fruta, en el producto terminado en la cara principal, según resolución 3929 de 2013.	Variable: 13 Descripción: No se adquiere pulpa de fruta de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico, el cual refiere sin azúcar, ni preservantes, la pulpa de fruta del proveedor ALIMENPROC, contiene acido ascórbico.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

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

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