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: 22 | 12 | 2025 — Hora Inicio: 8:30 a.m — Hora Finalización: 4:30 p.m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8005/2025 — Nombre Asociado: Corporación Educativo Minuto de Dios - CEHID.

Nombre Comedor Comunitario: 123053 - CCCP05 - 013 - Chorola

Fecha Inicio Operación: 21/05/2025 — Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: Jhonathan Esteban Hora Tovo.

2. Ubicación

Localidad: Usme — Barrio: Chorolá — Dirección: Kr 2A 90 31 Sur

Tel: 6015933040 — Cel.: 3138699805 — Correo Electrónico: Chorola8005-2025@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: 312 — Total Histórico de Asistencia: ✓

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 [ ] NC [ ] NA [X]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Avena	3,6	4,4
	Zanahoria	7,1	7,1
	Papa	14,8	14,8
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	27,9	28,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Feijoa	24,8	25
	Leche	80,8	81
Postre	Papaya	14,4	14,5
	Yogurt.	17,7.	17,7

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 29 Mes 11 Año 2025. **Fecha Procedimiento:** Día 18 Mes 11 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 18 Mes 11 Año 2025	C ☒ 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 — Mes — Año —	C ☒ NC ☐ NA ☐ Diagnostico enviado el 01/12/2025.	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallimetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 05 Mes 12 Año 2025. se realizo 59 tomas de talla y peso del mesivo. se encuentra pendiente por realizo 9 tomas a beneficiarios nuevos	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☐ 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:** AS025075663 **Hospital/Subred:** Subred Sur	C ☒ 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 ☐ 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 ☐ 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	Frigoriente El Minuto	13/11/2025	Favorable	29/09/2025.
Carne	Frigoriente El Minuto	13/11/2025.	Favorable	29/09/2025.
Leche	Makro	20/08/2025	Favorable con Req	
Queso	Makro	20/08/2025	Favorable con Req.	
Yogurt	Makro	20/08/2025	Favorable con Req.	
Helado	Makro	20/08/2025	Favorable con Req.	
Crema de leche	Makro	20/08/2025.	Favorable con Req.	
Huevos	Makro	20/08/2025	Favorable con Req.	
Pescado	Frigoriente El Minuto	13/11/2025	Favorable	—
Pulpas	Frescor	27/08/2025.	Favorable	—

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	Frigoriente El Minuto	SHP 734	05/06/2025	Favorable
Pescado	Frigoriente El Minuto	JTY368	06/03/2025	Favorable.
Carne	Frigoriente El Minuto	SHP 734	05/06/2025.	Favorable
Leche	Makro	LJT625	21/01/2025.	Favorable
Queso	Makro	LJT625	21/01/2025	Favorable
Yogurt	Makro	LJT625	21/01/2025	Favorable
Helado	Makro	LJT625	21/01/2025	Favorable
Crema de leche	Makro	LJT625.	21/01/2025.	Favorable
Huevos	Makro	NHO040	11/08/2025	Favorable
Pulpas	Frescor	WLS649	11/06/2025.	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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C 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 periodos 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 [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Avena	68,9	69,1
Cereal	Arroz Blanco	77,2	67,3
Proteína	Pechuga a las finas hierbas	74,5	69,7
Ensalada o Verdura	Ensalada Hawaiana	2,7	6,0
Tubérculo o Plátano	Papa en cosquitas dorada	74,5	73,2
Bebida de Fruta	Sorbete Feijoa	7,0	6,9
Postre	Papaya con yogurt.	14,1	3,9

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 ☐ 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 periodo 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐ Toma: 01/12/25.
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 ☒ 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 ☒

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 ☒

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C ☐ NC ☒ 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 Johana Bolivar	05/12/2025
2	Maria Angelica Cortes	05/12/2025
3	Ana Julia Palma	05/12/2025
4	Nohelia Villareal	05/12/2025
5	Luiso Fernando Sanchez	05/12/2025.
6		
7		
8		
9		

Tema: Protocolo Lavado de manos Pendiente tema por realizar en el mes de diciembre/2025: control de temperatura para evitar ETAS.

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 Villareal	22/04/2025.
3	Nini Johana Bolivar	10/04/2025.
4	Luiso Fernando Sanchez	29/10/2025
5	Maria Angelica Cortes	12/05/2025.
6	Jhonatan Esteban Mora (Responsable)	24/04/2025
7	Erika Dayana Ortiz (Nutricionista)	31/05/2025
8	Jhon Fredy Ruiz (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 28 Mes 05 Año 2025. **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 12 Mes 06 Año 2025. **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	/	/	
1:00 p. m.	112	115.	
2:00 p. m.	236	236.	
3:00 p. m.	/	/	
3:30 p. m.	312	312	
Total	312	312.	

Variable 4. No aplica, se realizara el 24 y 31 de diciembre del 2025.
Variable 7. se encuentran en tiempos de ejecución para realizar socialización del diagnotico en vigilancia nutricional enviado el comedor el 01/12/2025.
Variable 10. No aplica, se encuentra en tiempos de ejecución, dado que el diagnóstico fue enviado el 01/12/2025.
Variable 33. No aplica, resultados microbiológicos conformes.
Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento de ETA
No se evidencia el total historico de asistencia, dado que el aplicativo no permite generarlo.
se socializa y se deja copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

No presento observaciones

Jonathan Esteban Lopez
Respon. Servic
1014237203

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	21	Se evidencia que no se realizo el correcto prealistamiento de los materias primas, se observo que no se aplico el paso de pesado de los alimentos para el peso neto en los alimentos papaya y papa.	Próxima visita.
O	30	Se evidencia muestras diarios de alimentos preparados los cuales no se encuentran en el gramaje establecido en el anexo técnico, adicional en la muestra del sabado 20/12/25 no se observo el componente aguacate.	Próxima visita.
O	2	Se realizo muestreo de porciones servidos al grupo de edad 9 a 13 años, donde se evidencia fuera del rango de tolerancia las preparaciones: sopa, proteina, ensalada, tuberculo, sorbete y postre.	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	6	13/11/2025	22/12/2025: Se evidencio capacitaciones realizadas a personal nuevo.	X		cerrado		
R	12	08/09/2025	22/12/2025: Se evidencio rotulo de hoedad y de materias primas acorde alo establecido en la formatividad vigente	X		cerrado		
R	14	08/09/2025.	22/12/2025: Se evidencio soportes de conceptos sanitarios de proveedores de acuerdo alo establecido en el anexo técnico	X		cerrado		
R	16	08/09/2025.	22/12/2025: Se evidencio formato de entradas y salidas el cual no se observo el ingreso de la materia prima del día sabado 20/12/2025 y se observa leche en físico que no es igual con la cantidad encontrada en formatos. Se mantiene Requerimiento.		X	Abierto		
O	17	04/11/2025.	22/12/2025: Se evidencio formatos de control de temperaturas diligenciados adecuadamente	X		cerrado		
O	18	13/11/2025.	22/12/2025: Se evidencia rotulos de materias primas acorde alo establecido en el anexo técnico	X		cerrado		
O	23	13/11/2025	22/12/2025: Se evidencia preparación del sorbete de acuerdo alo establecido en el añexo técnico	X		cerrado		
O	25	30/10/2025.	22/12/2025: Se evidencia que el aderezo yogurt es agregado con tiempo de anticipación a lo programado al momento que establece el anexo técnico, se sigue observando entrega de cubiertos majados. Se genera Requerimiento.		X	Abierto	X	
R	39	08/09/2025	22/12/2025: Se evidencia adquisición de menaje pendiente y mantenimiento a equipos de frio en desagüe.	X		cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jonnathan Esteban Mora	Nery Y. Fuentes
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
[signature]	Nery Fuentes
Firma	Firma
1015431703	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista - Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

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	41	13/11/2025	22/12/2025: Se evidencia capacitación en fortalecimiento en PDA realizado el 18/11/2025.	X		cerrado		
O	24	13/11/2025	22/12/2025: Se realiza toma de temperaturas de alimentos preparados donde se evidencia fuera del rango de seguridad los preparaciones sorbete y postre. Segunda observación		X	Abierto		
R	35	15/08/2025	22/12/2025: Se evidencia personal manipulador que no utilizo el tapabocas de manera adecuada. Se evidencia adquisición de menaje portable. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 1		X	Abierto		
O	22	13/11/2025	22/12/2025: Se evidencia preparación de alimentos de acuerdo al instructivo establecido	X		cerrado		
O	36	13/11/2025	22/12/2025: Se evidencia realizado capacitación al personal nuevo el 18/11/2025.	X		cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jonnathan Esteban Flore	Nery Y. Fuentes
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Nery Fuentes Firma
1054317073	52156420
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista - 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 I2023039 42 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	Charola	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	22/12/2023.
COBERTURA ATENDIDA HOY:	67	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123053-CCCP 05-013.	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Nery Fuentes	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo Supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	19				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEMS 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
9 a 13 años	5	Sopa Avena	Sopa Avena	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	289	267	277	284	264																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120	111	115	118	110																	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3																	1
9 a 13 años	5	Pechuga a los finos hierbos	Pechuga a los finos hierbos	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	57	54	60	52																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	114	108	120	104																	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3																	1
9 a 13 años	5	Arroz Blanco	Arroz Blanco	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	154	145	147	150	140																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	98	100	102	95																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																3	
9 a 13 años	5	Ensalada Hawaiana	Ensalada Hawaiana	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	63	65	56	54	53																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	126	130	112	108	106																	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3																	1
9 a 13 años	5	Papa en cosqui-tel Dorada	Papa en cosqui-tel Dorada	46	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	40	42	31	54	37																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	86	91	67	117	80																	
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1																	1
9 a 13 años	5	Sorbete Feijoa	Sorbete Feijoa	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	255	236	291	297	284																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85	78	97	99	94																	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3																	1
9 a 13 años	5	Papaya con yogurt.	Papaya con yogurt	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	59	59	77	81	75																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	58	58	76	80	74																	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Nery Y. Fuentes
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Jonathan E. Mora	NOMBRE:	Nery Y Fuentes
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1015431703	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52156420
CARGO:	Responsable del Servicio	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
UNIDAD OPERATIVA:	123053 - CCCP05 - 013 - Chorala		
DIRECCIÓN:	Kr 2A 90 31 Sur	TELÉFONO:	6015933040
FECHA (dd/mm/aaaa):	22/12/2025	OPERADOR:	Corporacion Educativa Minuto de DIOS - CEMID.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sopa Avena	Sopa Avena	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pechuga a los finas hierbas	Pechuga a los 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 Cosquitas doradas	Papa en Cosquitas doradas	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete Feijoa	Sorbete Feijoa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Popaya con yogurt.	Popaya con yogurt.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Nery Fuentes

NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Jonnathan Esteban Hoyos

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

FECHA DE VISITA	DIA	22	MES	12	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123053-CCCP 05-013- CHARALA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 8005-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** [x] **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









No de Variable: 30 **Descripción:** Se evidencia muestras diarias de alimentos preparados los cuales no se encuentran en el gramaje establecido en el anexo técnico, adicional en la muestra del sábado 20/12/2025 no se observa el componente aguacate	**No de Variable: 25** **Descripción** Se evidencia el aderezo yogurt es agregado con tiempo de anticipación a la fruta y no al momento que establece el anexo técnico. Se sigue observando entrega de cubiertos mojados.

 	
No de Variable: 24 **Descripción:** Se evidencia toma de temperaturas de alimentos preparados donde se evidencia fuera del rango de seguridad las preparaciones sorbete y postre.	**No de Variable:** **Descripción:**

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 supervision
Nery Yolanda Fuentes Martínez
Nombres y Apellidos
52156420
Cédula de Ciudadanía