ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **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	6	4	2026	Hora Inicio	8:15	Hora Finalización	14:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7957-2025 Nombre Asociado: CORPORACIÓN ORIENTAR PARA CRECER

Nombre Comedor Comunitario : 113452-COMEDOR COMUNITARIO-SAN BERNARDO

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 16/05/2026

Nombre Responsable del Servicio: ANDREA GONZÁLEZ QUINTANA

2. Ubicación

Localidad: SANTA FÉ Barrio: SAN BERNARDO Dirección: KR 13 1B 31

Tel: 6019277153 Cel.: 3102350756 Correo Electrónico: crucesii7957-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 349

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: ------ Total Histórico de Asistencia: No Registra

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: X NC: NA:	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: 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 numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C: X NC: NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Perejil	2	2
	Tomate	17,6	17,6
	Zanahoria	9,8	9,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Plátano Maduro	23,9	23,9
Bebida de fruta	Pulp de Mora	8,6	9
	Pulpa de Uva	8,6	9
Postre	Pera	14,1	14,1
	Yogurt	17,8	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 21____ Mes 11____ Año 2025_____ **Fecha: Estandarización**: Día 06_____ Mes 03____ Año 2026_____ **Fecha Procedimiento:** Día 20____ Mes 11_____ Año 2025_____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día 21____ 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 19___ Mes 11____ Año __2024_____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __28___ Mes 05_____ Año 2025_____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 06_ 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 06_ Mes 03_ Año 2026 Se realizó toma masiva a 43 beneficiarios antigos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 75,5 % **Fecha:** Día: 21_____ Mes: 07_____ Año: 2025 **Nº Acta:** ASO2E803893 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] NC [X] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos*. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	CARNES CAJICA	4/06/2025	FAVORABLE	15/06/2021
Carne	CARNES CAJICA	4/06/2025	FAVORABLE	15/06/2021
Leche	LÁCTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-003457074
Queso	LÁCTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0010450-2020
Yogurt	LÁCTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0028019-2023
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0030574-2024
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSAE2115401
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	----------
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	23/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	----------
Pulpas	HORTIPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	PSA-001161-2017

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	CARNES CAJICA	BIV 427	6/06/2025	FAVORABLE
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	CARNES CAJICA	BIV 427	6/06/2025	FAVORABLE
Leche	LÁCTEOS VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Queso	LÁCTEOS VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Yogurt	LÁCTEOS VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	JKV 146	14/11/2025	FAVORABLE
Pulpas	HORTIPULPAS	GZZ 809	16/03/2026	FAVORABLE

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	87,5	72,7
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	85,5	91,1
Proteína	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	87,5	68
Ensalada o Verdura	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	11,5	6,7
Tubérculo o Plátano	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	63,6	70,2
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA Y UVA ISABELLA)	7,7	7,8
Postre	PERA EN TROZOS CON YOGURT	4,2	3,7

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 [ ] NC [X] NA [ ]

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

Nº			Nº		
30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] Toma: 27/03/2026
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 [ ] NC [ ] NA [X]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Tema: Estado de Salud del Personal Manipulador de Alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	YURI MARCELA SOTO BILLACO	21/03/2026
2	YOLIMA MARÍA PEREZ VILLALOBOS	21/03/2026
3	BLANCA CECILIA MENDOZA BARRERA	21/03/2026
4	PAULA CEIRA SINESTERRA	21/03/2026
5	BLANCA MERY FORERO CUBILLOS	21/03/2026
6	JUAN YESID CUESTA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	21/03/2026
7	ANDREA GONZALEZ QUINTANA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	21/03/2026
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	YURI MARCELA SOTO BILLACO	19/05/2025
2	YOLIMA MARÍA PEREZ VILLALOBOS	29/05/2025
3	BLANCA CECILIA MENDOZA BARRERA	20/05/2025
4	PAULA CEIRA SINESTERRA	14/04/2025
5	BLANCA MERY FORERO CUBILLOS	20/05/2025
6	JUAN YESID CUESTA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	3/07/2025
7	ANDREA GONZALEZ QUINTANA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	21/05/2025
8	ROSSIMAR GONZALEZ (NUTRICIONISTA)	3/05/2025
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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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:** 02 02 2026 Día 28___ Mes __05___ Año _2025_____ **Fecha Divulgación:** 19 02 2026 Día 22 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 22___ Mes 11_____ 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 [ ] 4/04/2026	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	----------	112	Sistema SIRBE presentá fallas masiva, por lo cual no se pudo terminar con el respectivo registro de ingreso de usuarios.
1:00 p. m.	----------	182	
2:00 p. m.	----------	256	
3:00 p. m.	----------	285	
3:30 p. m.	----------	----------	
Total	----------	----------	

Se realiza Visita de seguimiento al convenio 7957-2025 San Bernardo sin intercambio en el menú del día (Menú 13 semana 3).

Variable 4: Asociado realizó entrega del menú especial 1 el 24 de diciembre de 2025 y del menú especial 2 el 31 de diciembre de 2025.

Variable 33: No aplica, los resultados emitidos por el laboratorio para el mes de marzo, fueron conformes, y por tanto no requiere implementar acciones correctivas.

Variable 46 No aplica: La corporación no ofertó aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

Variable 34 No aplica: En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitada por alimentos ETA.

Variable 32 No aplica: En tiempos de Cumplimiento No se han tomado muestras microbiológicas en el mes de abril.

No se tiene dato de reporte histórico de asistencia de beneficiarios, debido a que la supervisión se tiene que retirar de la visita a las 2:30 pm por motivos de fortalecimiento convocado por le SDIS en el piso 22 del edificio San Martín nivel central.

Sistema SIRBE presentá fallas masiva, por lo cual no se pudo terminar con el respectivo registro de ingreso de usuarios.

Se socializa y se deja copia de acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

CC 52768451
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	14	Se evidencia que se adquiere un bloque de queso campesino en un expendio de lácteos del barrio, el cual no figura como proveedor del comedor.	Próxima Visita
O	29	Se evidencia que el recipiente con la especie de Orégano no presenta fecha de vencimiento ni lote.	Próxima Visita
O	40	Se evidencia que no se ha realizado mantenimiento correctivo a la nevera de refrigeración con formación de hielo y goteras dentro de esta.	Próxima Visita
O	2	Se evidencia que de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad Mayores de 14 años, menú 13 semana 3, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para Carne de Cerdo Guisda en trozos, Sorbete de Frutos Rojos, Patacón de Plátano Maduro y Pera en Trozos con yogurt.	Próxima Visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	12	29/12/2025	06/04/2026: Se continúa evidenciando en almacenamiento queso Portalac de Villa Aura, el cual reporta queso semigraso y no queso doble crema, el Asociado presenta solicitud del proveedor al Invima con fecha de septiembre de 2025 pero no hay autorización formal. Adicional a lo anterior se evidencia una bolsa de 500 gramos de miga de pan con loteado borroso en la fecha de vencimiento y finalmente se evidencia un recipiente de miel de abejas marca Natumiel que presenta loteado borroso, incumpliendo lo establecido en la resolución 5109 de 2005. Se Mantiene Requerimiento.		X	Abierto		
O	24	23/02/2026	06/04/2026: Se continúa evidenciando incumplimiento en las temperaturas de seguridad para los componentes Patacón de Plátano Maduro T1°= 63,6°C, Zanahoria Rallada con Tomate Picado y Perejil T1°= 11,5°C y T2°= 6,7°C y Sorbete de Frutos Rojos T1°= 7,7°C y T2°= 7,8°C. Se Genera Requerimiento.		X	Abierto	X	
O	21	6/03/2026	06/04/2026: Se evidencia que se realiza correcto pre alistamiento de materias primas, durante la preparación de todos los componentes del menú del día.	X		Cerrado		
O	39	6/03/2026	06/04/2026: Se continúa evidenciando nevera de refrigeración con formación de hielo y goteras dentro de esta. Se Genera Requerimiento.		X	Abierto	X	

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea Gonzalez Quintana	Andrés Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451	1081921765
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Profesional Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 20230394 2 - Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SANTA FÉ	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113452-COMEDOR COMUNITARIO-SAN BERNARDO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	6/04/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	339 Beneficiarios mayores de 14 años	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113452	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	13	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	20	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	63	73	73	75	64	77	79	80	68	80	70	80	85	80	86	76	80	87	80		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	86%	100%	100%	103%	88%	105%	108%	110%	93%	110%	96%	110%	116%	110%	118%	104%	110%	119%	110%		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	3	3	3	1	3	1	3	1	3	1	3	3	1	3		
Mayores de 14 años	20	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	147	149	157	156	152	145	158	155	153	140	147	163	162	156	147	161	163	165	166	162	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	93%	98%	97%	94%	90%	98%	96%	95%	87%	91%	101%	101%	97%	91%	100%	101%	102%	97%	101%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	79	81	81	78	75	84	75	74	70	67	69	68	70	70	78	74	77	69	80		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116%	114%	117%	117%	113%	109%	122%	109%	107%	101%	97%	100%	99%	101%	101%	113%	107%	112%	100%	116%		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	1		
Mayores de 14 años	20	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	90	77	95	90	91	85	92	80	92	95	84	84	90	95	89	82	83	90	100	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	106%	91%	112%	106%	107%	100%	108%	94%	108%	112%	99%	99%	106%	112%	105%	96%	98%	106%	118%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1		
Mayores de 14 años	20	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	306	255	265	282	283	284	245	261	276	303	253	258	287	286	291	309	282	280	247	237	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113%	94%	98%	104%	105%	105%	91%	97%	103%	112%	94%	96%	106%	106%	108%	114%	104%	104%	91%	88%		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1		
Mayores de 14 años	20	PERA EN TROZOS CON YOGURT	PERA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	94	110	103	84	101	107	83	73	75	85	86	78	87	90	83	93	94	89	95	84		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112%	131%	123%	100%	120%	127%	99%	87%	89%	101%	102%	93%	104%	107%	99%	111%	112%	106%	113%	100%		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3	1	1	3	1	3		
Mayores de 14 años	20	SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA,FRESA Y UVA ISABELLA)	SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA,FRESA Y UVA ISABELLA)	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	350	302	303	292	299	312	293	297	335	326	332	313	345	347	215	249	294	297	320	289		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	117%	101%	101%	97%	100%	104%	98%	99%	112%	109%	111%	104%	115%	116%	72%	83%	98%	99%	107%	96%		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	1	1	1	1	3	3	3	3		

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Andrea Gonzalez Quintero
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52768451
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andrés Felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1081922965
CARGO: Profesional Apoyo a Supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SANTA FÉ	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113452-COMEDOR COMUNITARIO-SAN BERNARDO		
DIRECCIÓN:	KR 13 1B 31	TELÉFONO:	6019277153
FECHA (dd/mm/aaaa):	6/04/2026	OPERADOR:	CORPORACIÓN ORIENTAR PARA CRECER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PERA EN TROZOS CON YOGURT	PERA EN TROZOS CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA Y UVA ISABELLA)	SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA Y UVA ISABELLA)	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrés Felipe Orozco Castillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea González Quintana

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	06	MES	04	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113452-COMEDOR COMUNITARIO-SAN BERNARDO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7957-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





Variable 12: 06/04/2026: Se continúa evidenciando en almacenamiento queso Portalac de Villa Aura, el cual reporta queso semigraso y no queso doble crema, el Asociado presenta solicitud del proveedor al Invima con fecha de septiembre de 2025 pero no hay autorización formal. Adicional a lo anterior se evidencia una bolsa de 500 gramos de miga de pan con loteado borroso en la fecha de vencimiento y finalmente se evidencia un recipiente de miel de abejas marca Natumiel que presenta loteado borroso, incumpliendo lo establecido en la resolución 5109 de 2005. Se Mantiene Requerimiento.



Variable 29: Se evidencia que el recipiente con la especie de Orégano no presenta fecha de vencimiento ni lote.

  	
Variable 24: 06/04/2026: Se continúa evidenciando incumplimiento en las temperaturas de seguridad para los componentes Patacón de Plátano Maduro T1°= 63,6°C, Zanahoria Rallada con Tomate Picado y Perejil T1°= 11,5°C y T2°= 6,7°C y Sorbete de Frutos Rojos T1°= 7,7°C y T2°= 7,8°C. Se Genera Requerimiento.	**Variable 14:** Se evidencia que se adquiere un bloque de queso campesino en un expendio de lácteos del barrio, el cual no figura como proveedor del comedor.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 **MENÚ: 13**

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

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