ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: 08 | 07 | 2025 Hora Inicio: 08:40 Hora Finalización: 03:40

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7957-2025 Nombre Asociado: Corporación Orientar Para Crecer

Nombre Comedor Comunitario: 113452 CCCP 03-003 Cruces II

Fecha Inicio Operación: 02-05-2025 Fecha Final Operación: 31-12-2025

Nombre Responsable del Servicio: Andrea González Quintana

2. Ubicación

Localidad: Santafé Barrio: San Bernardo Dirección: Cra 13 1B - 31

Tel: 6019277153 Cel 3102350756 Correo Electrónico: Cruces117957-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 343

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 337 Total Histórico de Asistencia: 18575

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] 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 numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	9,8	9,8
	Tomate	9,8	9,8
	Cebolla	9,8	9,8

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	Margarina	1,0	1,0
Bebida de fruta	Fresa	25,7	26,0
	Azúcar	2,1	2,1
Postre	Uvas	14,1	14,2
	Queso	17,6	17,6

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 13 Mes 05 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 07 Mes 06 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 03 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 13 Mes 05 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 18 Mes 06 Año 2025	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 06 Año 2025 28-06-2025 8 nuevos	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 [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Fav. Requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 82,5% **Fecha:** **Día:** 27 **Mes:** 08 **Año:** 2024 **Nº Acta:** A302E773011 **Hospital / Subred:** Centro Oriente	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria (Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo				
Carne				
Leche				
Queso				
Yogurt				
Helado				
Crema de leche				
Huevos				
Pescado				
Pulpas				

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				
Pescado				
Carne				
Leche				
Queso				
Yogurt				
Helado				
Crema de leche				
Huevos				
Pulpas				

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 presentan 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 [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	Peto Dulce con leche.	79	70
Cereal	Arroz con Arveja	84	69
Proteína	Carne Res Asado TROZOS	77	71
Ensalada o Verdura	Ens lechuga, Tomate, cebolla	11,5	3,9
Tubérculo o Plátano	Puré de Papa con Perejil	66	71
Bebida de Fruta	Jugo de Fresa	2,4	5,2
Postre	Uvas con Queso	4,1	2,2

3.4. Servicio 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 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 [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 [ ]

3.5 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 [ ] 13-06-2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridos 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]

3.6. Prácticas Higiénicas

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
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 ☒ NC ☐ NA ☐

4.3. 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 ☒ 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 ☐ NA ☐

4.8. 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 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 07 Mes 06 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adopta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 29 Mes 05 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [ ] NA [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]
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 [ ]

Información por parte de la Supervisión

El número de participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	106	106	Ninguno.
1:00 p. m.	166	168	
2:00 p. m.	248	253	
3:00 p. m.	—	—	
3:30 p. m.	337	337	
Total	337	337	

Durante la visita se verifica la entrega del menú 20 sin cambios Además, se hace revisión de Informe Mensual de ejecución del componente ANS del Mes de junio de 2025

Variable 4: NA: Este compromiso se Evaluará en Diciembre de 2025.

Variable 10: NA: Se encuentran dentro de Tiempos de ejecución establecidos.

Variable 14: NA: Se Verifica Soporte de Proveedores del Mes de Junio para Informe

Variable 15: NA: Se Verifica Soporte de Transporte del Mes de Junio para el Informe

Variables 33 y 34: NA: No se han presentado eventos epidemiológicos y los Resultados microbiológicos de junio presentan conformidad.

Variable 36: NA: Se revisa Soporte de capacitación en BPM. del Mes de junio para el Informe.

Variable 37: NA: Por revisión de Informe de ejecución, esta Variable se revisará en la siguiente Visita.

Variable 46: NA: El Asociado no realizó aporte económico Adicional.

Se Socializa Acta y se deja Copia al Asociado.

Observaciones por parte de quien atiende la visita

- Sin Observaciones

Andrea Gonzalez Quintero
cc 52768451
Responsable del Servicio

Tipo Q - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O -R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	39	21-05-25	Se observa que realizan mantenimiento a base del equipo Mixto, la báscula y las bases de las estufas, sin embargo, continúa faltante de mesa de Trabajo; 2 ollas express Tienen las Tapas deterioradas y no cuentan con poceta de lavado de ollas		X	Abierto	X	
O	11	03-06-25	Realizan mantenimiento a hueco de Area de cocina y marco de puerta de Ingreso a despensa; Sin embargo, continúa hueco y desprendimiento de pintura en Pared de Area de despensa, baldosas con fisuras en Area de proceso y la ventana de Area de distribución presenta el marco en madera.		X	Abierto	—	
O	13	03-06-25	Se evidencia que garantizan alimentos completos para 2 días de operación	X		cerrado	—	
O	24	03-06-25	Se continúa evidenciando que no garantizan Temperaturas de Seguridad para Ensalado primera Toma		X	Abierto	—	
O	35	03-06-25	Se Observa que el Personal manipulador hace Uso de dotación completa y en buen estado.	X		Cerrado	—	
O	1	19-06-25	Se Observa que hay Implementan adecuadamente Instructivos de almacenamiento y preparación de Alimentos	X		Cerrado	—	
R	5	19-06-25	Se Observa que hay adicionan la Totalidad de Ingredientes relacionados en el Análisis nutricional para el Menú 20	X		Cerrado	—	
O	16	19-06-25	Se realiza Verificación de Formatos: Control de Entradas y Salidas y Formato de Recepción de alimentos del mes de junio para el Informe.	X		Cerrado	—	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	17	19-06-25	Se Observa que los formatos registro de Temperaturas de equipos se encuentran diligenciados en Tiempo Real.	X		cerrado	—	—
O	28	19-06-25	Se evidencia que Todas las Preparaciones del menú 20 presentan adecuadas condiciones organolépticas.	X		cerrado	—	—
O	29	19-06-25	Se evidencia que hoy Mantienen a disposición de los beneficiarios las 3 especias durante el servicio debidamente rotuladas.	X		cerrado	—	—

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Quintana	Cecilia Perez Salinas
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451	23351.482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo 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 EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo i202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Santafé	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113452 CCCP 03-003 Cruces II		
DIRECCIÓN:	Cra 13 1B - 31	TELÉFONO:	6019277153
FECHA (dd/mm/aaaa):	08-07-2025	OPERADOR:	Corpor. Orientar Para Crecer

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Peto Dulce	Peto Dulce	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Carne res Asada	Carne res Asada	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con Arveja	Arroz con Arveja	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ens. lechuga Tomate, Cebo	Ens. lechuga, Tomate, Cebol	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Puré de Papa	Puré de Papa	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de Fresa	Jugo de Fresa	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Uvas con Queso	Uvas con Queso	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Pérez M.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Gonzalez Q

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025	FORMATO NO CONTROLADO PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión: 08/07/2025 Periodo Informe: Desde 01/06/2025 Hasta 30/06/2025

Revisión Nº 1

A. Información General

Nº Convenio/Vigencia: 7957-2025 Nombre Asociado: Corporación Orientar Para Crecer

Nombre Comedor Comunitario: 113452 CCCP 03-003 Cruces II

Fecha Inicio Operación: 02-05-2025 Fecha Final Operación: 31-12-2025.

Responsable Servicio: Andrea González Quintana

B. Lista de Chequeo

CONTENIDO INFORME MENSUAL	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general	C	
2. Nombre Comedor Comunitario	C	
2.1 Información Unidad Operativa	C	
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.2.1 Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario	C	
2.2.2. Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional	C	
2.2.3. Compromisos Subcomponente Salubridad	C	
2.3. Reporte de actividades de fortalecimiento técnico realizadas al talento humano del comedor comunitario	C	
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	
2.5. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, requerimientos y requerimientos reiterados generados en el periodo.	C	
2.6. Reporte mensual respuestas a requerimentos	C	

SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados.	Pla_Com_Men_Jun_2025	C		
	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Ali_Jun_2025	C		
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_Jun_2025	C		
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Jun_2025	C		
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_Jun_2025	C		
	FOR-PSS-241 Formato Aprobación Desnaturalización de Alimentos	Desn_Alimentos_Junio_2025		NA	
2	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Jun_2025	C		
3	Un (1) solo archivo PDF que incluya: -Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. -Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del dia a participantes	Dis_Men_Jun_2025	C		
4	Cada archivo PDF debe incluir: formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización).	1. Procedimientos_Jun_2025	C		
		2. Minuta Patrón_Jun_2025	C		
		4. Estandarización_Jun_2025	C		
		5. Recepción_ Criterios_Jun_2025	C		
5	Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los dias 24 y 31 de diciembre 2024 con fecha y hora, de acuerdo a lo establecido por la Subdirección de Nutrición.	Menú_ Especial		NA	
6	Archivo en PDF ccon plan de trabajo (acciones a realizar y cronograma que sea de manera semanal durante el tiempo de ejecución del convenio) (Este PDF solo se presenta en el primer informe de ejecución).	Plan_Trabajo		NA	NO realizaron Aporte económico Adicional.
	Archivo en PDF con los soportes establecidos para cada una de las acciones.	Activ_Apor_Adic_Nutri_Junio_2025		NA	
7	Correo de envío en pdf	Informe_Mensual_ANS_Jun_2025	C		

Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
1	**Cada archivo PDF debe incluir:** • Acta • Listado de asistencia.	Asistencia_Sensibilización_Junio_2025	C		
		Asistencia_Medidas _Antropométricas	C		
2	Cronograma trimestral y correo de envió a Subdirección de Nutrición	Cro_Dat_Antr	C		
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant	C		
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico.	Reg_Dat_Ant	C		
3	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** Soporte en PDF "Información Nutricional de beneficiarios "	Ant_SIRBE	C		
4	**Un (1) solo PDF:** FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal		NA	
	Un (1) solo PDF : Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia.	Soc_Par		NA	
	Un solo PDF (Cuando aplique): FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición.	Rep_Niñ_Des		NA	

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA: 3 de 5

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Jun_2025	C		
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		
3	**Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: •Pollo (CS y Autorización Sanitaria) •Carnes (CS y Autorización Sanitaria •Pescado (CS) •Lácteos (CS) •Abarrotes (CS) •Pulpa de Frutas (CS)	CS_Proveedores	C		
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos. **Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden: •Pollo •Carnes •Lácteos •Abarrotes •Pulpa de Frutas	Tra_Ali_Jun_2025	C		
5	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Jun_2025	C		
6	Disponer 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. Se debe adjuntar la lista de chequeo de la visita de apertura entregada por la supervisión	Lista_Equipos	C		
7	Documento plan de saneamiento actualizado (Solo para el primer informe mes mayo 2025)	Plan_Saneamiento	C		
	Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden: FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas. FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	Imp_Pla_Jun_2025	C		
8	**Un solo archivo en PDF:** Acta y listado de asistencia	Asistencia_Socialización_Desperdicios	C		
	Un solo archivo en PDF: Acta, planilla de asistencia, registro fotográfico (Geolocalización).	Divulgación_Talento_Humano	C		
9	Formato FOR-GA-047 Formato, registro, medición y control de descomide. Correo o soporte de envío reporte trimestral	Registro_Control_Desperdicios Correo o soporte de envío reporte trimestral	C		
10	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025	FORMATO NO CONTROLADO	
		PÁGINA	4 de 5

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
11	Un solo PDF que incluya: Cronograma Hojas de vida equipos Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe Formato Verificación básculas y grameras	Plan_Mantenimiento	C		
12	Un solo PDF que incluya: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Certificación_Tanque	C		
13	Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma.	Plan_Capacitación	C		
	Un solo PDF que incluya formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización). (relacionada con la resolución 2674/2013).	Cap_Personal_Jun_2025	C		
14	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Preparaciones_Jun_2025	C		
15	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Jun_2025	C		
16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Jun_2025	C		
17	PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Jun_2025		NA	
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		NA	

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 5 de 5

C.

Observaciones Generales
Se realiviza Visita de supervisión y Además, se realiza revisión de Informe de ejecución del Mes de Junio del componente ANS; se solicitan los siguientes ajustes: Formatos: Recepción; Preparación; Entradas y salidas; soporte proveedores; Transporte; Acompañamiento; Soporte de digitación SIRBE de Peso y Talla; Divulgación PDA con el Talento Humano y Registro control desperdicios. La Responsable del Servicio, realiza los ajustes solicitados por tal razón, se da Concepto Conforme. Se socializa lista de Chequeo con la Responsable del Servicio.

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X No Conforme _____

E. Firma

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Quintana.	Cecilia Perez Robles
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451	23351482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

Nota: El presente documento es firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012.

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**	08	**MES**	07	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113452 CCCP 03-003 CRUCES II

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7957-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: 11

Descripción: Realizan mantenimiento a hueco de área de cocina y marco de puerta de ingreso a despensa, sin embargo, continúa hueco y desprendimiento de pintura en pared de área de despensa, baldosas con fisuras en área de proceso y la ventana de área de distribución presenta el marco en madera

No de Variable: 39

Descripción: Se observa que realizan mantenimiento a base del equipo mixto, a la báscula y a las bases de las estufas, sin embargo, continúa faltante de una mesa de trabajo, dos ollas a presión tienen las tapas deterioradas y no cuentan con poceta de lavado de ollas

	
No de Variable: 24 **Descripción:** Se continúa evidenciando que no garantizan temperaturas de seguridad para ensalada primera toma	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 20

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

Apoyo a la supervision
CECILIA PÉREZ GALVIS
Nombres y Apellidos
23351482
Cédula de Ciudadanía