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	15	11	2025	Hora Inicio	9:00 AM	Hora Finalización	3:30 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

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 GONZALEZ QUINTERO

2. Ubicación

Localidad: SANTA FE 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: 350

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 325 Total Histórico de Asistencia: 54996

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: 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			
Cereal			
Verdura o ensalada	AGUACATE TOMATE CEBOLLA CILANTRO	29,6	30

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	CRIOLLA	224	24,1
Bebida de fruta	GUAYABA	25,7	26
	LECHE	83,7	84
Postre	MELON	14,1	16
	YOGURT	17,6	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 _13__ Mes __05_ Año __2025__ **Fecha: Estandarización**: Día __01_ Mes __11_ Año __2025__ **Fecha 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 __21__ Mes __07__ Año __2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización 13/11/2025	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 _01__ Mes _11__ Año _2025__ Masivo: 46	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:** ___AS02E 803893__ **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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**CARNES CAJICÁ**	**04/06/2025**	**FAVORABLE**	**15/06/2025**
Carne	**CARNES CAJICÁ**	**04/06/2025**	**FAVORABLE**	**15/06/2025**
Leche	**VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA003457074**
Queso	**VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA002161210**
Yogurt	**VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA0028019-23**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**RSA0014990-21**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**RSAE2115401**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**/**
Pescado	**FRESMAR**	**25,02,2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**/**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**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 CAJICÁ**	**BIV427**	**06/06/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU577**	**07/04/2025**	**FAVORABLE**
Carne	**CARNES CAJICÁ**	**BIV427**	**06/06/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**VILLA AURA**	**WHO764**	**31/08/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**VILLA AURA**	**WHO764**	**31/08/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**VILLA AURA**	**WHO764**	**31/08/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**MAKRO**	**WHO764**	**31/08/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	**WHO764**	**31/08/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**JKV146**	**24/06/2025**	**FAVORABLE**
Pulpas	**HORTYPULPAS**	**GZZ809**	**17/03/2025**	**FAVORABLE**

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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

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 [ ] 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).	NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CEBADA PERLADA	76,5	81,9
Cereal	ARROZ BLANCO	90,1	88
Proteína	HAMBURGUESA DE CARNE	97,7	73,9
Ensalada o Verdura	GUACAMOLE	2,9	6
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA COCIDA	75,9	77,3
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	6	5,2
Postre	MELON EN TROZOS CON YOGURT	2	6

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 [ ] 12 APROBADOS
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 06/10/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [ ] NC [X] 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 [ ] ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS SESION 1

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	YURI MARCELA SOTO	25/10/25025
2	YURY JOHANA PENAGOS	25/10/25025
3	BLANCA CECILIA MENDOZA	25/10/25025
4	PAULA SINESTERRA	25/10/25025
5	BLANCA MERY FORERO	25/10/25025
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	BLANCA CECILIA MENDOZA	20/05/2025
2	BLANCA MERY FORERO	20/05/2025
3	YURY JOHANA PENAGOS (Retiro)	23/04/2025
4	PAULA SINESTERRA	14/04/2025
5	YURI MARCELA SOTO	19/05/2025
6	JUAN YESID CUESTA (AUXILIAR)	03/07/2025
7	ANDREA GONZALEZ (RESPONSABLE)	21/05/2025
8	ROSSIMAR GONZALEZ (NUTRICIONISTA)	03/05/2025
9	YOLIMA MARIA PEREZ Manipuladora nueva 13/11/2025)	29/05/2025

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 __28_ Mes _05__ Año _2025___ **Fecha Divulgación:** Día __07_ Mes __06 Año _2025__	C [X] NC [ ] NA [ ] 28/07/2025	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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día _19__ Mes _09__ Año __2025__	C [ ] NC [X] 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 [ ] 05/11/2025	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

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	148	160	
1:00 PM	/	/	
2:00 PM	303	317	
3:00 PM	/	/	
3:30 PM	325	325	
Total	/	/	

El asociado, presenta soporte de contestación al RQ_ANS_006, con fecha del 112/11/2025, radicado 2025056896.
V4 No aplica, se suministrará menú especial en diciembre 2025
V32 Resultados de las muestras microbiológicas del mes de octubre/25, presentaron conformidad, en los parámetros evaluados.
V33 No aplica, no se requirió acciones correctivas.
V34 No aplica, no se presentó eventos epidemiológicos.
V46 No aplica, no se oferto aporte económico adicional

Alerta: Desagüe del lavaplatos en área de preparación de alimentos, se encuentra tapado; se evidencia oxido en puerta metálica del baño para beneficiarios.
Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Frente a los diferentes hallazgos se le informara a la corporación con el fin de realizar la subsanación de las mismas

Andrea Gonzalez
Responsable del Servicio cc 52768451

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	43	Se evidencia deficientes condiciones de limpieza en cauchos de la nevera ubicada en área de preparación de alimentos, así mismo, en bodega de alimentos, una chaqueta encima de canastillas de fruver. Desagüe del lavaplatos, se encuentra obstruido, lo que genera que el lavado de maneje se realice en el patio.	Próxima visita
R	44	Se evidencia cucaracha en caucho de la nevera ubicada en área de preparación de alimentos.	Inmediato

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
R	11	3/06/2025	15/112025: Se evidencia que se termina los arreglos de la pared de la bodega, la cual se encuentra en adecuadas condiciones, de acuerdo al acta de visita sanitaria del 21/07/2025, se subsanan las exigencias dejadas.	X		Cerrado		
R	35	21/07/2025	15/11/2025: Se evidencia en equipo de frio, no se aplica adecuado almacenamiento de los alimentos, dado que se encuentra verduras con carnes, adicional, ensalada del día (guacamole), almacenada en el mismo compartimiento, donde se encuentra el mondongo descongelando, generando riesgo de contaminación cruzada. Se genera requerimiento reiterado N1.		X	Abierto		X
R	1	27/08/2025	15/11/2025: Se evidencia durante la jornada que los alimentos preparados se encuentran disponibles y no se generan tiempos de espera.	X		Cerrado		
R	16	4/09/2025	15/11/2025: Se evidencia formato de recepción de alimentos desactualizados, no presenta registros de los alimentos recibidos el 13/11/2025, adicional, se observa 4.8 kg de huevos recibidos el 14/11/2025, el cual declara fecha de vencimiento del 15 NOV 25, es decir, vencen antes de la utilización. Se genera requerimiento reiterado N1		X	Abierto		X
O	13	23/09/2025	15/11/2025: Se evidencia que cuenta con los alimentos completos para el suministro del menú 14 del 18/11/2025.	X		Cerrado		
O	2	17/10/2025	15/11/2025: De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para la papa criolla cocida y melón con yogurt.		X	Abierto		
O	21	17/10/2025	15/11/2025: Se evidencia que no se utiliza tabla de picar color verde para el pre alistamiento del melón, se emplea una bandeja.		X	Abierto		
O	28	24/10/2025	15/11/2025: Las características organolépticas de los alimentos menú 11, presentan conformidad en la calidad esperada.	X		Cerrado		
O	30	24/10/2025	15/11/2025: Las muestras de alimentos preparados, presentan conformidad, según anexo técnico.	X		Cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Quintero	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

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
O	22	24/10/2025	15/11/2025: Se evidencia que las preparaciones del día, se realizan conforme a lo establecido en el ciclo de menús, adicional, el formato de control se encuentra actualizado.	X		Cerrado		
O	42	24/10/2025	15/11/2025: Se evidencia formato de control y medición de desperdicios de alimentos FOR –PSS-803, se encuentra actualizado.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Q	ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451	52202371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

SEMANAS INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO "RACIONES SERVIDAS"

Código: FOR-PSS-213
Versión: 3
Fecha: Marzo (02/03/2021) - 23/12/2023
Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SANTA FE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	CRUCES II	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA):	15/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	325	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113452-CCCP 03-003	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	12	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYOR DE 14 AÑOS	20	HAMBURGUESA DE CARNE RES MOLIDA A LAS FINAS HIERBAS	HAMBURGUESA DE CARNE RES MOLIDA A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	74	77	75	76	76	80	83	86	67	75	78	75	70	82	79	81	77	74	73		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**108**	**101**	**105**	**103**	**104**	**104**	**110**	**114**	**118**	**92**	**103**	**107**	**103**	**96**	**112**	**108**	**111**	**105**	**101**	**100**	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	168	163	164	162	166	172	158	160	167	161	158	166	155	154	152	152	162	146	168	159		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**104**	**101**	**102**	**101**	**103**	**107**	**98**	**99**	**104**	**100**	**98**	**103**	**96**	**96**	**94**	**94**	**101**	**91**	**104**	**99**	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	GUACAMOLE	GUACAMOLE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	80	87	83	87	81	90	80	82	73	84	84	91	81	92	83	92	99	88	78		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**98**	**94**	**102**	**98**	**102**	**95**	**106**	**94**	**96**	**86**	**99**	**99**	**107**	**95**	**108**	**98**	**108**	**116**	**104**	**92**	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA COCIDA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	63	67	70	70	68	73	59	68	75	72	71	69	70	75	57	71	69	78	68		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**82**	**95**	**102**	**106**	**106**	**103**	**111**	**89**	**103**	**114**	**109**	**108**	**105**	**106**	**114**	**86**	**108**	**105**	**118**	**103**		1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3	3	1	1	3	3	1	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	297	291	256	286	274	280	257	304	294	339	286	282	283	283	291	263	290	306	277	274		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**110**	**108**	**96**	**106**	**101**	**104**	**95**	**113**	**109**	**126**	**106**	**104**	**105**	**105**	**108**	**97**	**107**	**113**	**103**	**101**	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	MELÓN EN TORZOS CON YOGURT	MELÓN EN TORZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	75	100	87	81	80	80	74	75	76	84	81	102	79	81	79	90	79	72	81		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**94**	**89**	**119**	**104**	**96**	**95**	**95**	**88**	**89**	**90**	**100**	**96**	**121**	**94**	**96**	**94**	**107**	**94**	**86**	**96**		1
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	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: SEMANA 4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	[signature]	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:	[signature]
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Andrea Gonzalez Quintero	NOMBRE:	ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52768451	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.202.371
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	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 I20230394Z - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SANTA FE	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113452- CCCP 03-003 CRUCES II		
DIRECCIÓN:	KR 13 1B 31	TELÉFONO:	3102350756
FECHA (dd/mm/aaaa):	15/11/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN ORIENTAR PARA CRECER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
HAMBURGUESA DE CARNE RES MOLIDA A LAS FINAS HIERBAS	HAMBURGUESA DE CARNE RES MOLIDA A LAS FINAS HIERBAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
GUAVAMOLE	GUAVAMOLE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA COCIDA	PAPA CRIOLLA COCIDA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE CEBADA PERLADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MELÓN EN TORZOS CON YOGURT	MELÓN EN TORZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUAYABA	SORBETE DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: SEMANA 2 MENU 12

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Gonzalez

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	15	MES	11	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

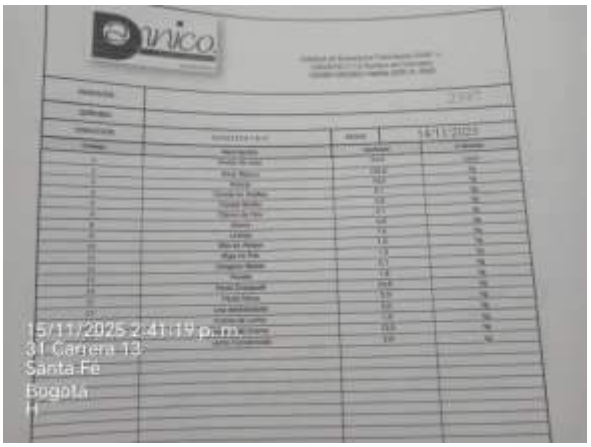








Variable: 35 Descripción: 15/11/2025: Se evidencia en equipo de frio, no se aplica adecuado almacenamiento de los alimentos, dado que se encuentra verduras con carnes, adicional, ensalada del día (guacamole), almacenada en el mismo compartimiento, donde se encuentra el mondongo descongelando, generando riesgo de contaminación cruzada. Se genera requerimiento reiterado N1.	Variable: 21 Descripción: 15/11/2025: Se evidencia que no se utiliza tabla de picar color verde para el pre alistamiento del melón, se emplea una bandeja.

 	   
Variable: 16 Descripción: 15/11/2025: Se evidencia formato de recepción de alimentos desactualizados, no presenta registros de los alimentos recibidos el 13/11/2025, adicional, se observa 4.8 kg de huevos recibidos el 14/11/2025, el cual declara fecha de vencimiento del 15 NOV 25, es decir, vencen antes de la utilización. Se genera requerimiento reiterado N1	Variable: 43 Descripción: Se evidencia deficientes condiciones de limpieza en cauchos de la nevera ubicada en área de preparación de alimentos, así mismo, en bodega de alimentos, una chaqueta encima de canastillas de fruver. Desagüe del lavaplatos, se encuentra obstruido, lo que genera que el lavado de maneje se realice en el patio.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 12

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

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