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	17	10	2025	Hora Inicio	10:15 a. m.	Hora Finalización	6:00pm

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: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: ANDREA GONZÁLEZ QUINTANA

2. Ubicación

Localidad: SANTA FE Barrio: SAN BERNARDO Dirección: Carrera 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: 330 Total Histórico de Asistencia: No reporta

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: ☐ NC: X 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	ENSALADA	29,4	30,9

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Queso doble crema	-	-
	Manzana	-	-

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 __03___ Mes __10___ 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 [ ]	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 __03___ Mes __10___ Año ___2025____ 45 Beneficiarios y Nuevos: 2	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:** _____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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**CARNES CAJICÁ**	**4/06/2025**	**Favorable**	**15/06/2021**
Carne	**CARNES CAJICÁ**	**4/06/2025**	**Favorable**	**15/06/2021**
Leche	**VILLA AURA**	**27/06/2025**	**Favorable**	**RSA0034570-24**
Queso	**VILLA AURA**	**27/06/2025**	**Favorable**	**RSA002161210**
Yogurt	**VILLA AURA**	**27/06/2025**	**Favorable**	**RSA0028019-23**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable**	**RSA0014990-21**
Crema de leche	**VILLA AURA**	**27/06/2025**	**Favorable**	**RSAE02115401**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**Favorable**	
Pescado	**COMERCIALIZADORA FRESMAR**	**6/11/2024**	**Favorable con requerimientos**	
Pulpas	**HORTIPULPAS**	**19/05/2025**	**Favorable**	

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**CARNES CAJICÁ**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**Favorable**
Pescado	**COMERCIALIZADORA FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**Favorable**
Carne	**CARNES CAJICÁ**	**BIV 427**	**6/06/2025**	**Favorable**
Leche	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**31/08/2025**	**Favorable**
Queso	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**31/08/2025**	**Favorable**
Yogurt	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**31/08/2025**	**Favorable**
Helado	**MAKRO**	**WHO 764**	**31/08/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**VILLA AURA**	**WHO 764**	**31/08/2025**	**Favorable**
Huevos	**MAKRO**	**JKV 146**	**24/06/2025**	**Favorable**
Pulpas	**HORTIPULPAS**	**GZZ 809**	**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).	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	CAZUELA DE ARVEJA	85,1	80
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	80,3	65
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	82,4	72
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO PICADO	10,5	6,2
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO EN MONEDAS	68	60
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	4,5	3,8
Postre	MANZANA CON QUESO DOBLE CREMA	Queso 7,8	5,8

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

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 [ ] 6/10/2025
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 [ ] 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 [ ] 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. Temperatura de Seguridad de los Alimentos	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	BLANCA CECILIA MENDOZA	25/09/2025
2	BLANCA MERY ROMERO	25/09/2025
3	YURI JOHANA PENAGO	25/09/2025
4	PAULA SINISTERRA	25/09/2025
5	YURI MARCELA SOTO	25/09/2025
6	JUAN CUESTAS (Auxiliar)	25/09/2025
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 ROMERO	20/05/2025
3	YURI JOHANA PENAGO	23/04/2025
4	PAULA CINISTERRA	14/04/2025
5	YURI MARCELA SOTO	19/05/2025
6	JUAN CUESTAS (Auxiliar)	3/07/2025
7	ANDREA GONZALEZ (Responsable)	21/05/2025
8	ROSSIMAR GONZÁLEZ	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 [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____ 28/07/2025	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 __29___ Mes __05___ Año ___2025____, 15/09/2025	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 [ ] NA [ ] 3/10/2025	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

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
1:10 p. m.	189	200	**Se evidencia coincidencia entre lo ingresado en el sistema y el Isitado de firmas**
1:40 p. m.	221	241	
2:22 p. m.	255	273	
3:20 p. m.	330	337	
3:30 p. m.	330	330	
Total	330	330	

Se realiza visita de seguimiento al comedor comunitario CRUCES II convenio 7957-2025. Se hace entrega del menú No. 11 sin intercambio.
Variable N°4. No aplica. Se encuentra dentro del tiempo establecido por el anexo técnico
Variable N° 32 y 33. No aplica. Resultados microbiológicos no se han recibido
Variable N°34. No aplica. No se han presentado ETA´s
Variable N°46. Variable N°46. No aplica. No se requirió el desarrollo de actividades dado que en el marco del proceso competitivo SDIS-DCT092-011-2024 no se ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética
Se socializa en acta y se deja copia digital

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se le informa a la coporación frente a la situación presentada con el aguacate en donde el proveedor manifiesta que van a realizar el cambio de la materia prima para la preparación del día sabado. 18/10/25

CC 52768481
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que no se cumple con el peso servido de las preparaciones de pechuga de pollo en salsa criolla, ensalada de pepino tomate cilantro, plátano maduro en monedas, y manzana con queso doble crema, para el grupo de edad de mayores 14 años.	Próxima visita
O	21	Se evidencia que no se aplica todos los pasos de prealistamiento, se inicia el servicio sin hacer la adición total del tomate de la ensalada 8,6Kg., no se garantiza peso neto.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	39	27/05/2025	17/10/2025. Se observa que grifo suelto sin goteo, se cuenta con licuadora industrial del comedor en buenas condiciones.	X		Cerrado		
R	11	3/06/2025	17/10/2025 Se evidencia que el asociado realizó pintura general en las instalaciones, ajuste de luminaria en área de preparación, cambio de baldosas en área de vestier, se encuentra en mantenimiento pared de bodega, que se proyecta concluirla en esta semana.		X	Abierto		
R	22	21/07/2025	17/10/2025. Se evidencia que se implementa el instructivo de preparación de alimentos, para la jornada.	X		Cerrado		
R	35	21/07/2025	17/10/2025. Se evidencia que no se realiza recambio de todo el material portable y se observa consumo de alimentos ne área de preparación. Se elabora picado de tomate faltante en condiciones no adecuadas, fuera del área de preparación.		X	Abierto		
O	1	27/08/2025	17/10/2025. Se evidencia que no se implementan los procedimientos de Planificación alimentaria, se debe realizar nueva preparación de pechuga de pollo sobre las 14:47. Se observa sobrante de 1,5 bloque de queso doble crema, 10L de jugo de mora, 5Kg de ensalada de pepino y tomate.		X	Abierto	X	
O	16	4/09/2025	17/10/2025. Se evidencia que no hay coincidencia de entre la existencia real y lo registrado en el formato, se observa kKg de queso doble crema y se registra 0, se cuenta con 39Kg de papa criolla y se registra 4		X	Abierto		
O	13	23/09/2025	17/10/2025. Se evidencia que aunque se cuenta con el aguacate para el menú N°12, se encuentra en estado de maduración verde, no apropiado para la preparación de guacamole. Se refiere que será repuesto el día de mañana.		X	Abierto		
O	24	23/09/2025	17/10/2025. Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de ensalada de pepino y tomate, queso doble crema y plátano maduro en monedas.		X	Abierto		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Quintana	Maria Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451	51977996
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	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 20230942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SANTA FE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113452-CCCP-03-803-Cruces II	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	17/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY	330	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113462	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MARÍA CONSUELO DUARTE H	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	11	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	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	20	CAZUELA DE ARVEJA	CAZUELA DE ARVEJA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	263	266	261	273	281	311	255	272	265	276	300	264	282	267	278	288	304	267	302	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	99%	97%	101%	104%	115%	94%	101%	98%	102%	111%	98%	104%	99%	103%	107%	113%	99%	112%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	80	94	87	78	79	79	91	70	70	68	86	84	65	80	77	82	76	79		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	132%	110%	129%	119%	107%	108%	108%	125%	96%	96%	93%	118%	115%	89%	110%	105%	112%	104%	108%		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	163	167	172	156	165	163	181	161	149	163	159	177	170	158	172	154	169	164	150	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	98%	107%	97%	102%	101%	112%	100%	93%	101%	99%	110%	106%	98%	107%	96%	105%	102%	93%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO PICADO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO PICADO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	94	87	84	86	98	98	80	68	66	69	88	82	86	78	90	90	84	80	90		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111%	102%	99%	101%	115%	115%	94%	80%	78%	81%	104%	96%	101%	92%	106%	106%	99%	94%	106%		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	1	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	310	275	305	329	297	315	292	276	304	320	309	318	324	324	315	331	305	295	299	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	92%	102%	110%	99%	105%	97%	92%	101%	107%	103%	106%	108%	108%	105%	110%	102%	98%	100%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	98	82	78	83	87	84	77	78	77	79	75	98	78	85	83	86	81	71	88		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	117%	98%	93%	99%	104%	100%	92%	93%	92%	94%	89%	117%	93%	101%	99%	79%	96%	85%	106%		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	1	1	3	3	1	1	3	3	3	1	3	1	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	67	75	71	66	60	39	45	59	83	72	71	73	68	64	77	81	75	72		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	97%	109%	103%	96%	87%	57%	65%	86%	120%	104%	103%	106%	99%	93%	112%	88%	109%	104%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	1	1	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:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Andrea González Quintana	NOMBRE:	María Consuelo Duarte H
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52768431	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	51977999
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	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-346 Versión: 1 Fecha: Memo 20233039A2 - 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:	Carrera 13 # 1 B-31	TELÉFONO:	6012977153
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/10/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN ORIENTAR PARA CRECER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA	CAZUELA DE ARVEJA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	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		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO PICADO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO PICADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLATANO MADURO EN MONEDAS	PLATANO MADURO EN MONEDAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	MANZANA EN TROZOS Y QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Durante H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Durante H

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea González Contana

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	17	MES	10	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113452- CCCP 03-003 CRUCES II

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7957-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE













Variable N°1 Descripción: 17/10/2025. Se evidencia que no se implementan los procedimientos de Planificación alimentaria, se debe realizar nueva preparación de pechuga de pollo sobre las 14:47. Se observa sobrante de 1,5 bloque de queso doble crema, 10L de jugo de mora, 5Kg de ensalada de pepino y tomate..	Variable N°21 Descripción: Se evidencia que no se aplica todos los pasos de prealistamiento, se inicia el servicio sin hacer la adición total del tomate de la ensalada 8,6Kg., no se garantiza peso neto.



Variable N°11
Descripción: 17/10/2025 Se evidencia que el asociado realizó pintura general en las instalaciones, ajuste de luminaria en área de preparación, cambio de baldosas en área de vestier, se encuentra en mantenimiento pared de bodega, que se proyecta concluirla en esta semana.



Variable N°35
Descripción: 17/10/2025. Se evidencia que no se realiza recambio de todo el material portable y se observa consumo de alimentos en área de preparación. Se elabora picado de tomate faltante en condiciones no adecuadas, fuera del área de preparación.



Variable N°24
Descripción: 17/10/2025. Se evidencia que no se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones de ensalada de pepino y tomate, queso doble crema y plátano maduro en monedas.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA
SEMANA N°2 MENÚ: 11

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

Apoyo a la supervision
MARÍA CONSUELO DUARTE H
Nombres y Apellidos
51977999
Cédula de Ciudadanía