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	19	01	2026	Hora Inicio	8:45 a.m.	Hora Finalización	4:40 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : 113452 .- COMEDOR COMUNITARIO - SAN BERNARDO

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

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: 346

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 329 Total Histórico de Asistencia: 70.662

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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		X	
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.	X		
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.			X

Nº	Variable	C	NC	NA
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.*	X		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	32,0	32,0

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	P. Feijoa	25,8	26,0
	Leche	84,1	84,1
Postre	Papaya	14,1	16,0
	Yogurt	17,6	18,0

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 (21) Mes 05 (11) Año 2025 (2025) **Fecha: Estandarización**: Día 08 (22) Mes 01 (11) Año 2026 (2025) **Fecha Procedimiento:** Día 03 (20) Mes 05 (11) Año 2025 (2025) **Fecha Recepción-Criterios**: Día 13 (21) Mes 05 (11) Año 2025 (2025)	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 19 Mes 11 Año 2024 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 06 Mes 12 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 08 Mes 01 Año 2026 Se realizó toma a 1 beneficiario nuevo.	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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [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	25/06/2025	Favorable	RSA003457074
Queso	VILLA AURA	25/06/2025	Favorable	RSA-0010450-2020
Yogurt	VILLA AURA	25/06/2025	Favorable	RSA-0028019-2023
Helado	MAKRO	20/08/2025	Favorable con requerimientos	RSA-0030574-2024
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	6/06/2025	Favorable
Pescado	FRESMAR	CSU577	07/04/2025	Favorable
Carne	CARNES CAJICÁ	BIV427	6/06/2025	Favorable
Leche	VILLA AURA	WHO769	9/05/2025	Favorable
Queso	VILLA AURA	WHO769	9/05/2025	Favorable
Yogurt	VILLA AURA	WHO769	9/05/2025	Favorable
Helado	MAKRO	WHO769	9/05/2025	Favorable
Crema de leche	MAKRO	WHO769	9/05/2025	Favorable
Huevos	MAKRO	JKV146	29/06/2025	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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [ ] NC [X] 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 [ ] 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 AVENA	75,9	81,3
Cereal	ARROZ BLANCO	73,2	68,7
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	65,8	78,3
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	5,9	5,8
Tubérculo o Plátano	PAPA EN CASQUITOS DORADA	68,1	66,5
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	5,8	5,5
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	2,0	4,3

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 [ ] 10 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

Nº			Nº		
30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] Toma: 19/01/2026
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ] Resultados: 16/12/2025	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 [X] NC [ ] NA [ ] Realiza Refuerzo en Programa de Limpieza y Desinfección

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	YURI MARCELA SOTO	22/12/2025
2	YOLIMA MARÍA PEREZ VILLALOBOS	22/12/2025
3	BLANCA CECILIA MENDOZA	22/12/2025
4	PAULA SINESTERRA	22/12/2025
5	BLANCA MERY FORERO	22/12/2025
6	JUAN YESID CUESTA (AUXILIAR)	22/12/2025
7	ANDREA GONZALEZ (RESPONSABLE)	22/12/2025
8		
9		

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [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 (22) Mes 06 (11) Año 2025 (2025).	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 22 Mes 11 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	-	92	**El aplicativo SIRBE, no funcionó adecuadamente durante toda la jornada, por lo cual, hay registros vacios. Se evidencia diferencia de dos participantes del Sistema respecto a la planilla, el asociado refiere que se pudo deber a que dos participantes no firmaron.**
1:00 p. m.	193	199	
2:00 p. m.	-	-	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	329	327	
Total	329	327	

Variable 4. No aplica, no se realiza entrega de menú especial durante la visita.

Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento.

Variable 46. No aplica, el asociado no ofertó propuesta económica adicional para contratación de nutricionista adicional.

Se evidencia queso del proveedor Villa Aura el cual en su empaque registra queso fresco semigraso semiduro, cuando de acuerdo a ficha técnica debe registrar queso doble crema. Se solicita al asociado presentar oficio del proveedor ante el Invima solicitando permiso por agotamiento de empaque. Se verificará su cumplimiento en próxima visita.

Variable 10: Se observa que el asociado realiza 43 canalizaciones y 18 seguimientos a los participantes identificados con malnutrición de acuerdo al diagnóstico nutricional enviado el 13/11/2025.

Se socializa con el responsable o encargado y se deja copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

Andrea Gonzalez Q
Responsable del Servicio
CC 52768451

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia incumplimiento en los gramajes de servido establecido para las preparaciones: pechuga de pollo a las finas hierbas, ensalada hawaiana y papa en casquitos dorada, dado que, no se encontraban dentro de los rangos establecidos.	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	19	20/12/2025	19/01/2026: Se continúa evidenciando almacenamiento de alimentos preparados como ensalada, en recipientes no herméticos dentro del equipo de refrigeración, generando riesgo de contaminación cruzada. Tercera Observación.		X	Abierto		
O	24	20/12/2025	19/01/2026: Se evidencia que el asociado garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones suministradas, dado que todos los componentes evaluados presentaron temperaturas dentro de los rangos establecidos.	X		Cerrado		
O	25	20/12/2025	19/01/2026: Se evidencia la entrega de todos los utensilios y cubiertos a los participantes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	32	20/12/2025	19/01/2026: Se continúa evidenciando que la evaluación microbiológica del día 27/11/2025 en el ítem frotis de superficie presentó recuento de mesófilos aerobios por fuera de los parámetros establecidos, por lo cual no se cumple con lo establecido en el anexo técnico. Se continuará en seguimiento hasta obtener resultados de nueva toma.		X	Abierto		
R	5	29/12/2025	19/01/2026: Se evidencia que el asociado utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para todas las preparaciones. No se observaron sobrantes de componentes de acuerdo a la asistencia del día: 329 usuarios de 346. Se debe estar pendiente de la llegada del requerimiento para su respectiva contestación.	X		Cerrado		
O	12	29/12/2025	19/01/2026: Se evidencia que el queso doble crema marca Portalac no describe en su etiquetado la leyenda queso doble crema, sino queso semigraso. Sin embargo, se solicita presentar autorización de agotamiento de empaque por parte del Invima para revisar en próxima visita, por lo cual, se mantiene en primera observación.		X	Abierto		
O	13	29/12/2025	19/01/2026: No se evidencia Salsa de Mayonesa almacenada en bodega, igualmente, los alimentos verificados cumplen con los aspectos señalados en el anexo técnico.	X		Cerrado		
R	20	29/12/2025	19/01/2026: No se evidencian alimentos vencidos o en mal estado durante la verificación de materias primas. El asociado contesta requerimiento de acuerdo a radicado: E2026002186.	X		Cerrado		
O	22	29/12/2025	19/01/2026: Se continúa evidenciando la preparación de papa criolla frita y no papa criolla dorada según lo establece la minuta patrón del día de acuerdo con el análisis nutricional. Segunda observación.		X	Abierto		
O	23	29/12/2025	19/01/2026: Se evidencia la elaboración de sorbete de feijoa dentro de los horarios establecidos (una hora antes del servicio), cumpliendo con lo estipulado en el anexo técnico.	X		Cerrado		
R	30	29/12/2025	19/01/2026: Se evidencia que todas las contramuestras almacenadas en el comedor, contienen todos los ingredientes de acuerdo con la preparación y el menú correspondientes. El asociado contesta requerimiento de acuerdo a radicado: E2026002186.	X		Cerrado		
O	43	29/12/2025	19/01/2026: Se evidencia que se encuentran identificados los elementos de aseo con el color verde correspondientes para el área social, según lo establece el anexo técnico de acuerdo al código de colores.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Quintana Nombres y Apellidos	Alvaro José Rico Lozano Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451 Cédula de Ciudadanía	14.398.355 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio Cargo	Contratista apoyo a la supervisión Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código FOR-PSS-252 Versión 3 Fecha Memo 20230303942 - 20/12/2023 Página 1 de 1	

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SANTA FE	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113452 .- COMEDOR COMUNITARIO - SAN BERNARDO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/01/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	339	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113452	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Alvaro José Rico Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	19	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENU PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	20	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	85	80	78	79	75	91	76	71	73	91	69	77	90	73	71	63	62	80	71		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	119%	116%	110%	107%	108%	103%	125%	104%	97%	100%	125%	95%	105%	123%	100%	97%	86%	85%	110%	97%		
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	1	3	1	3	1	1	3	1	3	1	1	1	3	1		
Mayores de 14 años	20	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	151	134	152	145	155	154	154	152	145	156	162	161	161	170	148	153	150	158	179	163	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	83%	94%	90%	96%	96%	96%	94%	90%	98%	101%	100%	100%	106%	92%	95%	93%	98%	111%	101%		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3		
Mayores de 14 años	20	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	78	67	60	82	73	61	86	75	81	79	73	89	84	79	83	85	93	85	81		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113%	92%	79%	71%	96%	86%	72%	101%	88%	95%	93%	86%	105%	99%	93%	98%	100%	109%	100%	95%		
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	1	1	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	52	62	57	68	50	83	67	57	60	63	69	54	85	64	64	77	66	51	69		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	76%	79%	94%	86%	103%	76%	126%	102%	86%	91%	95%	105%	82%	129%	97%	97%	117%	103%	77%	105%		
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	3	1	1	3	1	3	3	3	1	1	3	3	1	3	1	3		
Mayores de 14 años	20	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	280	317	327	304	280	268	271	286	290	289	273	293	275	285	299	254	284	282	293	292	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	117%	121%	113%	104%	99%	100%	106%	107%	107%	101%	109%	102%	106%	111%	94%	105%	104%	109%	108%		
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	294	293	291	338	322	358	299	283	298	300	344	262	303	294	337	308	297	277	287	326	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	98%	97%	113%	107%	119%	100%	94%	99%	100%	115%	87%	101%	98%	112%	103%	99%	92%	96%	109%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	97	85	86	89	82	81	76	86	82	78	85	87	84	78	86	79	84	80	89	80	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115%	101%	102%	106%	98%	96%	90%	102%	98%	93%	101%	104%	100%	93%	102%	94%	100%	95%	106%	96%		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Andrea Gonzalez

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Andrea Gonzalez

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52768415

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Alvaro Rico

NOMBRE: Alvaro José Rico Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 14.398.355

CARGO: Contratista apoyo a la supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 12023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SANTA FE	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113452 .- COMEDOR COMUNITARIO - SAN BERNARDO		
DIRECCIÓN:	KR 13 1B 31	TELÉFONO:	6019277153
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/01/2026	OPERADOR:	CORPORACIÓN ORIENTAR PARA CRECER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS 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		
ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA EN CASQUITOS DORADA	PAPA EN CASQUITOS DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Juan Rico

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan José Rico

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea González Quintana

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

F E C H A DE V I S I T A	**DIA**	19	**MES**	01	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO						
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO:	**113452 .- COMEDOR COMUNITARIO - SAN BERNARDO**					
N° CONVENIO/VIGENCIA:	**7957-2025**					
TIPO DE VISITA:	**Apertura**		**Seguimiento**	**X**	**Cierre**	

REGISTRO FOTOGRÁFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de variable: 19 **Descripción:** 19/01/2026: Se continúa evidenciando almacenamiento de alimentos preparados como ensalada, en recipientes no herméticos dentro del equipo de refrigeración, generando riesgo de contaminación cruzada. Tercera Observación.	**No de variable: 32** **Descripción:** 19/01/2026: Se continúa evidenciando que la evaluación microbiológica del día 27/11/2025 en el ítem frotis de superficie presentó recuento de mesófilos aerobios por fuera de los parámetros establecidos, por lo cual no se cumple con lo establecido en el anexo técnico. Se continuará en seguimiento hasta obtener resultados de nueva toma.

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

	
No de variable: 12 **Descripción:** 19/01/2026: Se evidencia que el queso doble crema marca Portalac no describe en su etiquetado la leyenda queso doble crema, sino queso semigraso. Sin embargo, se solicita presentar autorización de agotamiento de empaque por parte del Invima para revisar en próxima visita, por lo cual, se mantiene en primera observación.	**No de variable: 22** **Descripción:** 19/01/2026: Se continúa evidenciando la preparación de papa criolla frita y no papa criolla dorada según lo establece la minuta patrón del día de acuerdo con el análisis nutricional. Segunda observación.

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

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

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

Apoyo a la supervisión
Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos
14398355
Cédula de Ciudadania