ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita: 25 | 07 | 2025 Hora Inicio: 09:00 Hora Finalización: 03:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 7957-2025 Nombre Asociado: Corporación Orientar Para Crecer

Nombre Comedor Comunitario: 113452 CCCP 03-003 Cruces II

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

Nombre Responsable del Servicio: Andrea González Quintano

2. Ubicación

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

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 N° Personas Beneficiarias en Atención: 343

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 335 Total Histórico de Asistencia: 23.600

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

N°	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	31,5	32,0

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 13 Mes 05 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Día 05 Mes 07 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 05 Mes 07 Año 2025 5 nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año 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:** Fav. Requerimientos **Porcentaje de Cumplimiento:** 75,5% **Fecha: Día:** 21 **Mes:** 07 **Año:** 2025 **Nº Acta:** ASO2E803893 **Hospital/Subred:** Centro Oriente	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	De 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	04-06-25	Favorable	AS: 15-06-21
Carne	Carnes Cajicá	04-06-25	Favorable	AS: 15-06-21
Leche	Villa Aura	27-06-25	Favorable	RSA0034590-24
Queso	Villa Aura	27-06-25	Favorable	RSAE002161210
Yogurt	Villa Aura	27-06-25	Favorable	RSA0028019-23
Helado	Makro	17-09-24	Favorable	RSA0014990-21
Crema de leche	Villa Aura.	27-06-25	Favorable	RSAE02115401
Huevos	Makro	17-09-24	Favorable	-
Pescado	Comerc. Fresmar	06-11-24	Fav. Requerim.	-
Pulpas	Horty Pulpas	19-05-25	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	06-06-2025	Favorable
Pescado	Comerc. Fresmar	CSU 577	07-04-2025	Favorable
Carne	Carnes Cajicá	BIV 427	06-06-2025	Favorable
Leche	Villa Aura	WHO764	31-08-2024	Favorable
Queso	Villa Aura	WHO764	31-08-2024	Favorable
Yogurt	Villa Aura	WHO764	31-08-2024	Favorable
Helado	Makro	WHO764	31-08-2024	Favorable
Crema de leche	Villa Aura	WHO764	31-08-2024	Favorable
Huevos	Makro	JKV 146	24-06-2025	Favorable
Pulpas	Horty Pulpas	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 [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 periodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Cazuela de Arvejo	84	79
Cereal	Arroz con Fideos	93	84
Proteína	Pechuga en salsa criolla	89	84
Ensalada o Verdura	Ens. Pepino, Tomate, cilan	8,5	5,9
Tubérculo o Plátano	Yuca Frita	66	71
Bebida de Fruta	Jugo de Mora	2,3	4,9
Postre	Manzano con Queso	4,6	2,1

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 periodo de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.3.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 [ ] NC [X] 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 [ ] 15-09-2025
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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Blanca Cecilia Mendoza	21-07-2025
2	Blanca Nery Forero	21-07-2025
3	Yury Johana Penagos	21-07-2025
4	Paula Ceira Siniterra	21-07-2025
5	Yury Marcela Soto.	21-07-2025
6	Juan Cuestas 6. (Auxiliar).	21-07-2025
7		
8		
9		

Almacenamiento

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 Nery Forero	20-05-2025
3	Yury Johana Penagos	23-04-2025
4	Paula Ceira Siniterra	14-04-2025
5	Yury Marcela Soto.	19-05-2025
6	Juan Cuestas 6. (Auxiliar)	03-07-2025
7	Andrea González (Responsable)	21-05-2025
8	Rossimar González (Nutricionista)	03-05-2025
9	—	—

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [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 09 Mes 06 Año 2025	C [ ] NC [X] 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	C [X] NC [ ] 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 [ ]	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	111	114	Ninguno.
1:00 p. m.	182	192	
2:00 p. m.	269	276	
3:00 p. m.	–	–	
3:30 p. m.	335	335	
Total	335	335	

En Visita se Verifica la entrega del Menú 11 con un Intercambio: ofrecen yuca frita por plátano maduro frito en monedas.

Variable 4: NA: Se evaluará en Diciembre de 2025.

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

Variables 33 y 34: NA: No se han presentado brotes epidemiológicos y los Resultados microbiológicos de julio presentan conformidad

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

NOTA Infraestructura: El día: 21-07-2025 Recibieron visita sanitaria obteniendo un Concepto: Favorable con Requerimientos con: 75,5% de cumplimiento; se continúa evidenciando: paredes rotas, con presencia de humedad y desprendimiento de Pintura; no cuentan con poceta para lavado de ollas; huecos en el techo de Area de proceso; Inadecuadas BPM; Equipos de congelación con cauchos rotos; marco de ventana de Area de Distribución en madera.

Se socializa Acta y se deja copia al Asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Frente a la observación de la poceta para ollas, ya se encuentra en el momento, esta pendiente terminar de realizar el enchapado

Andrea Gonzalez
CC 52768451
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	Se evidencia inadecuada rotulación de carnes se encuentra una bolsa rotulada con 10 kg de carne molida y el peso que registra son 5 kg.	Próxima visita
O	22	Se evidencia que no implementan el instructivo: Preparación de Alimentos dado que no adicionan el limón a la manzana del postre durante todo el servicio	Próxima visita
O	30	Se evidencia que la muestra de referencia de la ensalada del menú 10 no contiene perejil, Además, se evidencia que almacenan las muestras por un periodo superior a 72 horas	Próxima visita
O	35	Se evidencia inadecuadas BPM dado que se encuentra una bolsa de carne molida abierta, manipulada con 5 kg menos de lo reportado en el rótulo:	Próxima visita
O	41	Se evidencia que no han realizado la divulgación del Manual de PDA al Auxiliar administrativo: Juan Cuestas	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	39	27-05-25	Se observa que adquieren 2 ollas a presión y una mesa de Trabajo, sin embargo, continuan sin poceta para el lavado de ollas y el equipo Mixto Vertical de Area de Proceso presenta el empaque de caucho roto-deteriorado		X	Abierto		
O	11	03-06-25	Se continua evidenciando: pared de Area de distribución con desprendimiento de pintura y de material; Techo de Area de Proceso presenta huecos; baldosas con fisuras en Area de proceso; Deterioro de Pintura en general y el marco de la ventana de Area de distribución es de madera		X	Abierto	X	
O	24	03-06-25	Se continua evidenciando que no garantizan Temperaturas de seguridad para ensalada primera Toma: 8,5°		X	Abierto	X	

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Quintana	Cecilia Perez C.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451	23354482
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PS 6-252 | Versión: 3 | Fecha: Marzo 02 2023 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Santafé	SERVICIO SOCIAL:	comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113452 CCCP 03-003 cruce 11	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	250725
COBERTURA ATENDIDA HOY:	335	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113452	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Cecilia Perez	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	11				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9-13	2	cazuela de Arveja	cazuela de Arveja	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	239	248																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103																				
					CALIFICACIÓN	3	3																			3	
9-13	2	pechuga en salsa	pechuga en salsa	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	55																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	110																				
					CALIFICACIÓN	3	3																			3	
9-13	2	Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	152	147																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100																				
					CALIFICACIÓN	3	3																			3	
9-13	2	Ens. pepino y Tomate	Ens. pepino y Tomate	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	53																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	106																				
					CALIFICACIÓN	3	3																			3	
9-13	2	platano maduro Frito	Yuca Frita	26	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	26	27																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	104																				
					CALIFICACIÓN	3	3																			3	
9-13	2	Jugo de Mora	Jugo de Mora	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	310	307																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	102																				
					CALIFICACIÓN	3	3																			3	
9-13	2	Manzana + Queso	Manzana + Queso	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	99	106																				
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	102																				
					CALIFICACIÓN	3	3																			3	

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Andrea González Quintana

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52768451

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Cecilia Perez

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 23251482.

CARGO: Apoyo Supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-245 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Santafé	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario.
UNIDAD OPERATIVA:	113452 CCCP 03-003 Cruces II		
DIRECCIÓN:	Cra 13 1B - 31	TELÉFONO:	6019277153
FECHA (dd/mm/aaaa):	25-07-2025	OPERADOR:	Colpor. Orientar Para Crecer

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Cazuela de Arvejo	Cazuela de Arvejo	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Pechuga en salsa	Pechuga en salsa Criolla	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Arroz con Fideos	Arroz con Fideos.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Ens. Pepino Tomate	Ens. Pepino Tomate.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Platano maduro Frito	Yuca Frita.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de Mora	Jugo de Mora.	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Manzana + Queso	Manzana + Queso	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Perez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Gonzalez Quintero

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**	25	**MES**	07	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113452 CCCP 03-003 CRUCES II

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7957-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 11

Descripción: Se continúa evidenciando pared de área de distribución con desprendimiento de pintura y de material, techo de área de proceso presenta huecos: baldosas con fisuras en área de proceso, deterioro de pintura en general y el marco de la ventana de área de distribución es de madera

No de Variable: 39

Descripción: Se observa que adquieren 2 ollas a presión y una mesa de trabajo, sin embargo, continúan sin poceta para el lavado de ollas y el equipo mixto vertical de área de proceso presenta el empaque de caucho roto, deteriorado

	
No de Variable: 24 **Descripción:** Se continúa evidenciando que no garantizan temperaturas de seguridad para ensalada primera toma: 8,5°C	**No de Variable: 12** **Descripción:** Se evidencia inadecuada rotulación de carnes dado que se encuentra una bolsa rotulada con 10Kg de carne molida y el peso que registra son 5 Kg

	
No de Variable: 22 **Descripción:** Se evidencia que no implementan el instructivo: preparación de alimentos dado que no adicionan el limón a la manzana del postre durante todo el servicio	**No de Variable: 30** **Descripción:** Se evidencia que la muestra de referencia de la ensalada del menú 10 no contiene perejil, además, se evidencia que almacenan las muestras por un periodo superior a 72 horas

	
No de Variable: 35 **Descripción:** Se evidencia inadecuadas BPM dado que se encuentra una bolsa de carne molida abierta, manipulada, con 5 Kg menos de lo reportado en el rótulo	

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
CECILIA PÉREZ GALVIS
Nombres y Apellidos
23351482
Cédula de Ciudadanía