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	27	8	2025	Hora Inicio	10:15 a. m.	Hora Finalización	5:30pm

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: 350

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 337 Total Histórico de Asistencia: 32414

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	Aguacate	31,5	32,1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	UVAS	14,1	15,2
	HELADO	12,4	12,8

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____ 01/08/2025 **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 _____ Mes _____ Año _____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día _____ Mes _____ Año _____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día _____ Mes _____ Año _____	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 __01___ Mes __08___ Año ___2025____ 56 Beneficiarios 01 y 23/08/2025: Nuevos: 12	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 [X] 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 [ ] 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**	**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**	**17/09/2024**	**Favorable**	**RSA0014990-21**
Crema de leche	**VILLA AURA**	**27/06/2025**	**Favorable**	**RSAE02115401**
Huevos	**MAKRO**	**17/09/2024**	**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 [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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	AJIACO	78,4	68,5
Cereal	PECHUGA MECHADA CON SALSA CRIOLLA	74,2	70
Proteína	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	70,9	78
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	-	-
Tubérculo o Plátano	(En Ajiaco)	-	-
Bebida de Fruta	SORBETE DE MANGO	5,1	4,2
Postre	UVAS CON HELADO	-12,3	-5,6

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 25/08/2025
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.	C [X] NC [ ] NA [ ] Proceso de descongelación

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	BLANCA CECILIA MENDOZA	23/08/2025
2	BLANCA MERY ROMERO	23/08/2025
3	YURI JOHANA PENAGO	23/08/2025
4	PAULA CINISTERRA	23/08/2025
5	YURI MARCELA SOTO	23/08/2025
6	JUAN CUESTAS (Auxiliar)	23/08/2025
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 [ ] 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 _____ Mes _____ Año _____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día _____ Mes _____ Año _____ **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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __29___ Mes __05___ Año ___2025____	C [ ] NC [X] 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 [ ] 5/08/2025	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
12 m	-	-	**Se evidencia coincidencia entre lo ingresado en el sistema y el Isitado de firmas**
1:20 p. m.	213	216	
2:15 p. m.	293	302	
3:00 p. m.	334	337	
3:30 p. m.	337	337	
Total	337	337	

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 8 de 10

Se realiza visita de seguimiento al comedor comunitario CRUCES II convenio 7957-2025. Se hace entrega del menú No. 15 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
ALERTA: Se evidencia desprendimiento de baldosas de la pared de la bodega frente a la entrada principal y área de proceso frente a la estufa, con riesgo de caida, se observa "soplado".
Se socializa en acta y se deja copia digital

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

Andrea Gonzalez Q.
Responsable del Servicio
cc 32768451

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que no se implementan los procedimientos de Planificación alimentaria, se concluyen las preparaciones de arroz con arveja, ajiaco y pechuga de pollo mechada: se observa sobrante de sorbete de mango, se debe adquirir 5Kg de pechuga de pollo para dar cobertura.	Próxima visita
O	2	Se evidencia que no se garantiza el peso servido para las preparaciones de pechuga de pollo mechada en salsa criolla, arroz con arveja y uvas con helado, para el grupo de edad de mayores de 14 años.	Próxima visita
R	10	Se evidencia que no se han realizado las canalizaciones a los beneficiarios, correspondientes a la base nutricional entregada el 18/06/2025 al comedor.	Próxima visita
O	25	Se evidencia que no se realiza entrega de la totalidad de cubiertos a todos los beneficiarios	Próxima visita
O	28	Se evidencia sorbete de mango, con textura aguada, sabor a fruta no definible.	Próxima visita
O	43	Se evidencia que no se implementa de forma adecuada el plan de saneamiento básico, programa de limpieza y desinfección, se observa que no se realiza desinfección del menaje y del aguacate adicional adquirido.	Próxima visita
O	44	Se evidencia certificado de fumigación del 29/05/2025, que refiere desinsectación, pero no deratización no cumpliendo con lo establecido en el anexo técnico.	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	25/05/2025	27/08/2025 Se evidencia que se construye la poceta para el lavado de ollas y se ajusta el empaque del equipo mixto vertical de área de proceso, sin embargo se observan recipientes plásticos rotos de jugo y tina, canecas.La licuadora indistrial no presenta un aspa.		X	Abierto		
R	11	3/06/2025	27/08/2025 Se evidencia pintura de pared de área de distribución , arreglo de huecos en techo de área de proceso: baldosas sin fisuras en área de proceso, cambio del marco de la ventana de área de distribución , se mantiene la condición de deterioro de pintura en general		X	Abierto		
R	24	3/06/2025	27/08/2025 Se evidencia que se garantiza la temperatura de seguridad de las preparaciones de la jornada.	X		Cerrado		
O	12	21/07/2025	27/08/2025 Se evidencia inadecuada rotulación de carnes dado que se encuentra una bolsa rotulada con 5Kg de carne molida y el peso que registra son 6,5 Kg		X	Abierto		
O	22	21/07/2025	27/08/2025 Se evidencia que no se implementa el instructivo debido a que se segregan alimentos en el caso de la segunda preparación de arroz, que se retira de la estufa generando reducción de temperatura del arroz con arveja inferior a 50°C, obligando a recalentamiento.		X	Abierto		
O	30	21/07/2025	27/08/2025 Se evidencia muestras de referencia tomadas y manejadas de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	35	21/07/2025	27/08/2025 Se evidencia que se utilizan las manos para coger alimentos, y no las pinzas y utilería.		X	Abierto		
O	41	21/07/2025	27/08/2025 Se evidencia que se realizó la divulgación del manual de PDA al auxiliar administrativo: Juan Cuestas el 28/07/2025.	X		Cerrado		

CAPITULO H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Cantarina	Maria Consuelo Duarte H
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52768451	51977995
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.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO RACIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-052 Versión: 3 Fecha: Martes (20230iii42 - 28/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SANTA FE	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113482-CCCP-03-003-Cruces II	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	27/08/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	337	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113482	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:	15	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	AJIACO	AJIACO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	312	326	307	313	303	314	317	310	326	308	308	308	315	310	302	292	338	327	247		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	109%	102%	104%	101%	105%	106%	103%	109%	103%	103%	103%	105%	103%	101%	97%	113%	109%	82%	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	89	71	74	80	95	73	82	73	84	77	66	77	73	73	84	84	73	78		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89%	122%	97%	101%	110%	130%	100%	112%	100%	115%	105%	90%	105%	100%	100%	115%	115%	100%	107%		1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3	3	1	1	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	134	161	160	155	137	146	138	156	155	161	166	159	158	173	170	154	172	166	127		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83%	100%	99%	96%	85%	91%	86%	97%	96%	100%	103%	99%	98%	107%	106%	96%	107%	103%	79%		1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	65	70	67	66	56	67	68	73	73	66	71	74	68	71	69	71	74	77		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90%	94%	100%	96%	94%	80%	96%	97%	104%	104%	94%	101%	106%	97%	101%	99%	101%	106%	110%	3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	304	307	301	274	318	273	289	318	281	292	273	315	295	301	304	284	295	320	301		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	102%	100%	91%	106%	91%	96%	106%	94%	97%	91%	105%	98%	100%	101%	95%	98%	107%	100%	3	
					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	UVAS CON HELADO	UVAS CON HELADO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60	65	74	53	61	63	48	61	71	72	92	64	79	67	68	72	81	71	70		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87%	94%	107%	77%	74%	91%	70%	88%	103%	104%	133%	93%	114%	128%	128%	104%	89%	103%	101%		1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	1	1	3	3	1	3	1	1	1	3	1	3	3		
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																					
					CALIFICACIÓN																					

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):	Audrey del Pilar Gonzalez	NOMBRE:	Maria Consuelo Duarte H
CÉDULA DE CIUDADANIA:	52768451	CEDULA DE CIUDADANÍA:	51979995
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-246 Versión: 1 Fecha: Memo (20230394 2 - 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:	8012977153
FECHA (dd/mm/aaaa):	27/08/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN ORIENTAR PARA CRECER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
AJIACO	AJIACO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	6	7	7	7	7	3	
		2	6	7	7	7	7		
		3	6	7	7	7	7		
SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	1	7	7	6	6	6	1	Textura aguada, sabor no definido a la fruta
		2	7	7	6	6	6		
		3	7	7	6	6	6		
UVAS CON HELADO	UVAS CON HELADO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: María Consuelo Duarte H

NOMBRES Y APELLIDOS: María Consuelo Duarte H

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 FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	DIA	27	MES	08	AÑO	2025

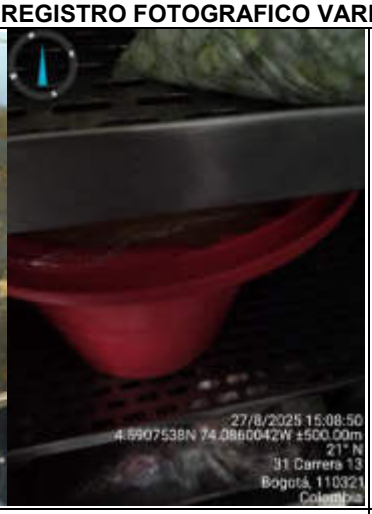
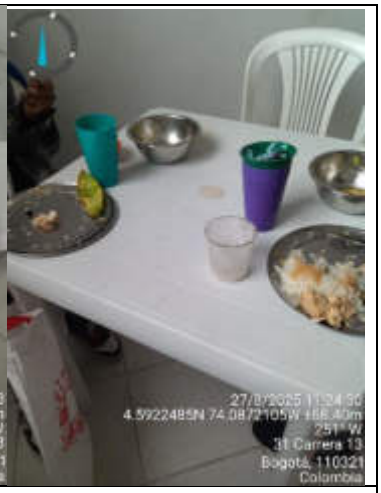
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

<table>
<tr>
<td> </td>
<td> </td>
</tr>
<tr>
<td>Variable N°1
Descripción: Se evidencia que no se implementan los procedimientos de Planificación alimentaria, se concluyen las preparaciones de arroz con arveja, ajiaco y pechuga de pollo mechada: se observa sobrante de sorbete de mango, se debe adquirir 5Kg de pechuga de pollo para dar cobertura.</td>
<td>Variable N°25
Descripción: Se evidencia que no se realiza entrega de la totalidad de cubiertos a todos los beneficiarios</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td> </td>
</tr>
</table>

Variable N°44 Descripción: Se evidencia certificado de fumigación del 29/05/2025, que refiere desinsectación, pero no desratización no cumpliendo con lo establecido en el anexo técnico.	Variable N°39 Descripción: 27/08/2025 Se evidencia que se construye la poceta para el lavado de ollas y se ajusta el empaque del equipo mixto vertical de área de proceso, sin embargo se observan recipientes plásticos rotos de jugo y tina, canecas. La licuadora industrial no presenta un aspa.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°3 MENÚ: 15

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