ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **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	29	12	2025	Hora Inicio	9:20	Hora Finalización	16:00

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 GONZALEZ QUINTANA**

2. Ubicación

Localidad: **SANTA FÉ** 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: **349**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **334** Total Histórico de Asistencia: **65513**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: X NC: NA:	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: 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

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: NC: X NA:

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	Papa Pastusa		
	Habichuela		
	Carne de res		
	Zanahoria		
Cereal	Arroz		
	Cilantro	1,2	1,2
Verdura o ensalada	Arveja Verde	10,4	10,4
	Habichuela	10,7	10,7
	Mayonesa	2,8	3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne de Res		
Tubérculo o plátano	Papa Criolla		
	Aceite		
Bebida de fruta	P. Mora		
	Leche		
Postre	Fresas	14,1	14,5
	Yogurt	17,6	12,1

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 21____ Mes 11____ Año 2025_____ **Fecha: Estandarización**: Día 06_____ Mes 12____ Año 2025_____ **Fecha Procedimiento:** Día 20____ Mes 11_____ Año 2025_____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día 21____ Mes 11_____ 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 __2025_____ **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 06_ Mes 12_ Año 2025__ Diciembre-2025: Se realizo toma masiva a 78 beneficiarios., 2 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 [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:** ASO2E803893 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	CARNES CAJICA	4/06/2025	FAVORABLE	15/06/2021
Carne	CARNES CAJICA	4/06/2025	FAVORABLE	15/06/2021
Leche	LÁCTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-003457074
Queso	LÁCTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0010450-2020
Yogurt	LÁCTEOS VILLA AURA	25/06/2025	FAVORABLE	RSA-0028019-2023
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSA 0030574-2024
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	RSAE2115401
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	----------
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	----------
Pulpas	HORTIPULPAS	9/05/2025	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 CAJICA	BIV 427	6/06/2025	FAVORABLE
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR SAS	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	CARNES CAJICA	BIV 427	6/06/2025	FAVORABLE
Leche	LÁCTEOS VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Queso	LÁCTEOS VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Yogurt	LÁCTEOS VILLA AURA	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	WHO 764	31/08/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	JKV 146	14/11/2025	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 [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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	SOPA DE CONCHITAS	79,5	70
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	86	78,8
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	88,2	68
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	8	7,6
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	59	86,2
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	4,3	4,1
Postre	FRESAS CON YOGURT	14,3	10,3

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 [ ] 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 [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 [ ] Toma: 12/12/2025
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 [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 BILLACO	22/12/2025
2	YOLIMA MARÍA PEREZ VILLALOBOS	22/12/2025
3	BLANCA CECILIA MENDOZA BARRERA	22/12/2025
4	PAULA CEIRA SINESTERRA	22/12/2025
5	BLANCA MERY FORERO CUBILLOS	22/12/2025
6	JUAN YESID CUESTA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	22/12/2025
7	ANDREA GONZALEZ (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	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 BILLACO	19/05/2025
2	YOLIMA MARÍA PEREZ VILLALOBOS	29/05/2025
3	BLANCA CECILIA MENDOZA BARRERA	20/05/2025
4	PAULA CEIRA SINESTERRA	14/04/2025
5	BLANCA MERY FORERO CUBILLOS	20/05/2025
6	JUAN YESID CUESTA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	3/07/2025
7	ANDREA GONZALEZ (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	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 22 Mes 11 Año _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 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 [ ] 1/12/2025	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	134	134	**Se evidencia coincidencia entre registro del SIRBE y formatos de asistencia de participantes.**
1:00 p. m.	188	189	
2:00 p. m.	249	254	
3:00 p. m.	325	325	
3:30 p. m.	334	334	
Total	334	334	

Variable 4 No aplica: Se Verifica cumplimiento en el mes de diciembre.

Variable 46 No aplica: La corporación no ofertó aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

Variable 34 No aplica: En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitada por alimentos ETA.

Se realiza Visita de seguimiento al convenio 7957-2025 y se evidencia intercambio en la pulpa del componente bebida, se entrega Sorbete de Mora en vez de Sorbete de Feijoa

Se socializa y se deja copia de acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Frente a las observaciones que generaron requerimiento se dialogara con los encargados para generar mejoras y que no se vuelvan a presentar las situaciones

Andrea Gonzalez
Responsable del Servicio
CC 52768451

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	5	Se evidencia que no se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para la preparación del postre, puesto que se presentó un sobrante de 5,5 Litros de Yogurt, de acuerdo con la minuta patrón se debían entregar 17,60 Litros de yogurt, sin embargo, se entregaron 12,1 Litros de yogurt para una asistencia de 334 usuarios de 349 en la cobertura del día.	Inmediato
O	12	Se evidencia que el queso doble crema marca Portalac no describe en su etiquetado la leyenda queso doble crema, sino queso semigraso.	Próxima Visita
O	13	Se evidencia que se utiliza Salsa de Mayonesa y no Mayonesa de acuerdo con el etiquetado del producto.	Próxima Visita
R	20	Se evidencian 8 Kg de Leche condensada vencida con fecha de vencimiento del 12/12/2025. Adicional a lo anterior se evidencia 1.1 Kg de papa común con daño mecánico (hollines). Y finalmente se evidencian 10,2 Kg de zanahoria con presencia de micelios y daños mecánicos.	Inmediato
O	22	Se evidencia que se prepara papa criolla frita y no papa criolla dorada según lo establece la minuta patrón del día de acuerdo con el análisis nutricional.	Próxima Visita
O	23	Se evidencia que el sorbete de mora se preparó incumpliendo 1 hora antes de iniciar el servicio incumpliendo con lo establecido en el anexo técnico.	Próxima Visita
R	30	Se evidencia que la contramuestra del menú 24 semana 4, Ensalada de Espinaca, Fresa, Mango en trozos con crema de leche y miel, no tiene los ingredientes crema de leche ni miel.	Inmediato
O	43	Se evidencia que no se encuentran identificados los elementos de aseo con el color verde utilizados para el salón según lo establece el anexo técnico de acuerdo al código de colores.	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	17	20/12/2025	29/12/2025: Se evidenció que el asociado mantiene diligenciado de manera oportuna los formatos de Control de temperatura de equipos de congelación y refrigeración.	X		Cerrado		
O	19	20/12/2025	29/12/2025: Se continúa evidenciando almacenamiento de alimentos preparados como ensalada,en recipientes no herméticos dentro del equipo de refrigeración, generando riesgo de contaminación cruzada. Segunda Observación.		X	Abierto		
O	24	20/12/2025	29/12/2025: Se continúa evidenciando que No se garantizan las temperaturas de seguridad,dado que los componentes Verduras Cocidas Con Mayonesa Fría (T1= 8°C y T2= 7,6°C), Fresas Con Yogurt (T1= 14,3°C y T2= 10,3°C) Papa Criolla Dorada (T1= 59°C.) Segunda Observación.		X	Abierto		
O	25	20/12/2025	29/12/2025: Se continúa evidenciando que no se entregan los utensilios completos, toda vez que no se evidencia la entrega de cuchara postrera. Segunda Observación.		X	Abierto		
O	28	20/12/2025	29/12/2025: Se evidencia que la preparación del sorbete de mora cumple con las caracteristicas organolépticas y presentan conformidad en la evaluación.	X		Cerrado		
O	32	20/12/2025	29/12/2025:Se continúa evidenciando que la evaluación microbiológica del dia 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.		X	Abierto		
O	33	20/12/2025	29/12/2025:Se evidenció que la evaluación microbiológica del dia 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. El asociado realiza Refuerzo en Programa de Limpieza y Desinfección para dar cierre al hallazgo como plan de acción de mejora sobre el tema.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Andrea del Pilar Gonzalez Quintana	Andres Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52708451	1081921965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional Apoyo a Supervisión.
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Mesa I2023303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SANTA FÉ	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113452-CCCP 03-003 CRUCES II	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	29/12/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	333	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113452	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	1	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	20	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	289	313	264	274	267	278	266	263	254	264	269	259	250	256	260	250	259	265	279	257	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	116%	98%	101%	99%	103%	99%	97%	94%	94%	100%	96%	93%	95%	96%	93%	96%	98%	103%	95%		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	75	75	80	76	76	75	79	79	82	74	69	79	80	80	78	74	75	86	74	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	103%	103%	110%	104%	104%	103%	108%	108%	112%	101%	95%	108%	110%	110%	107%	101%	103%	118%	101%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3		
Mayores de 14 años	20	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	136	170	157	164	166	155	148	155	178	171	153	163	166	158	155	140	150	149	160	149	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	84%	106%	98%	102%	103%	96%	92%	96%	111%	106%	95%	95%	103%	98%	96%	87%	93%	93%	99%	93%		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	111	81	82	77	80	87	77	71	88	86	81	78	84	80	84	82	87	79	79	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92%	131%	95%	96%	91%	94%	102%	91%	84%	104%	101%	95%	92%	99%	94%	99%	96%	102%	93%	93%		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	59	58	56	50	50	67	60	54	59	60	58	60	50	53	55	51	56	57	49	54	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	105%	102%	91%	91%	122%	109%	98%	107%	109%	105%	109%	91%	96%	100%	93%	102%	104%	89%	98%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3		
Mayores de 14 años	20	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	85	77	89	96	78	80	85	80	85	81	89	85	91	84	87	88	87	86	84	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	101%	92%	106%	114%	93%	95%	101%	95%	101%	98%	106%	101%	108%	100%	104%	105%	104%	102%	100%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	317	310	303	303	302	282	279	315	318	306	283	290	349	327	343	303	342	327	326	320	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	103%	101%	101%	101%	94%	93%	105%	106%	102%	94%	97%	116%	109%	114%	101%	114%	109%	109%	107%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	1	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: Se realiza intercambio en la pulpa del componente bebida, se entrega Sorbete de Mora en vez de Sorbete de Feijoa.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Andrea del Pilar Gonzalez Q
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52768451
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andres Felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1091921465
CARGO: Profesional Apoyo Supervision

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 I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SANTA FÉ	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113452-CCCP 03-003 CRUCES II		
DIRECCIÓN:	KR 13 1B 31	TELÉFONO:	6019277153
FECHA (dd/mm/aaaa):	29/12/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN ORIENTAR PARA CRECER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRÍA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Se realiza intercambio en la pulpa del componente bebida, se entrega Sorbete de Mora en vez de Sorbete de Feijoa.

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrés Felipe Orozco Castillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea González Quintanar

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	29	MES	12	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7957 / 2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable 19: 29/12/2025: Se continúa evidenciando almacenamiento de alimentos preparados como ensalada, en recipientes no herméticos dentro del equipo de refrigeración, generando riesgo de contaminación cruzada. Segunda Observación.	**Variable 24:** 29/12/2025: Se continúa evidenciando que No se garantizan las temperaturas de seguridad, dado que los componentes Verduras Cocidas Con Mayonesa Fría (T1= 8°C y T2= 7,6°C), Fresas Con Yogurt (T1= 14,3°C y T2= 10,3°C) Papa Criolla Dorada (T1= 59°C.) Segunda Observación.





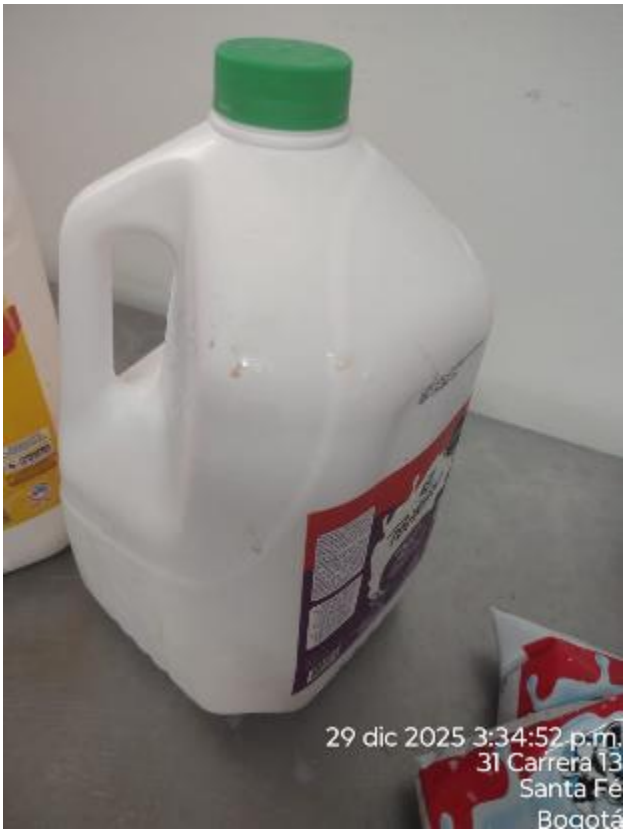








Variable 20: Se evidencian 8 Kg de Leche condensada vencida con fecha de vencimiento del 12/12/2025. Adicional a lo anterior se evidencia 1.1 Kg de papa común con daño mecánico (hollines). Y finalmente se evidencian 10,2 Kg de zanahoria con presencia de micelios y daños mecánicos.

	 
Variable 5: Se evidencia que no se utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para la preparación del postre, puesto que se presentó un sobrante de 5,5 Litros de Yogurt, de acuerdo con la minuta patrón se debían entregar 17,60 Litros de yogurt, sin embargo, se entregaron 12,1 Litros de yogurt para una asistencia de 334 usuarios de 349 en la cobertura del día.	**Variable 30:** Se evidencia que la contramuestra del menú 24 semana 4, Ensalada de Espinaca, Fresa, Mango en trozos con crema de leche y miel, no tiene los ingredientes crema de leche ni miel.

	
Variable 25: 29/12/2025: Se continúa evidenciando que no se entregan los utensilios completos, toda vez que no se evidencia la entrega de cuchara postrera. Segunda Observación.	**Variable 13:** Se evidencia que se utiliza Salsa de Mayonesa y no Mayonesa de acuerdo con el etiquetado del producto.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 1

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

Apoyo a la supervision
ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1081921965
Cédula de Ciudadanía