ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita	8	5	2026	Hora Inicio	8:20	Hora Finalización	15:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7947-2025 Nombre Asociado: CORPORACIÓN SOR TERESA DE CALCUTA

Nombre Comedor Comunitario: 113883-COMEDOR COMUNITARIO- PUENTE COLORADO

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 16/05/2026

Nombre Responsable del Servicio: GLORIA STELLA MARTÍN NOVOA

2. Ubicación

Localidad: SAN CRISTÓBAL Barrio: MORALBA Dirección: CARRERA 16B ESTE # 42 C 55 SUR

Tel: 6017018273 Cel.: 3208366461 Correo Electrónico: PUENTECOLORADO7947-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 Nº Participantes en Atención: 247

Participantes Autorizados por Plan de Compras 240 Total Asistencia del Día: 230 Total Histórico de Asistencia: 66076

Capítulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Durante la visita de cierre se evidencia la entrega del menú 17 de la semana 3 el cual consta de: Carne de res asada en trozos, Arroz con pimentón, Ensalada Silvestre, Papa Criolla Frita, Sopa de Patacón, Sorbete de fresa y se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre del menú 17 semana 3. Se entrega Papaya en trozos con yogurt, en vez de banano en trozos con yogurt. Dando cumplimiento al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Durante la ejecución del convenio de asociación 7947-2025 el Asociado dió cumplimiento a los compromisos del componente Alimentación, Nutrición y Salubridad. Así mismo, adelantó las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos evidenciados y no presenta medidas contractuales en estado abierto.

Se verifica pesos netos de ingredientes de las preparaciones: Carne de res asada en trozos, Arroz con pimentón, Ensalada Silvestre, Papa Criolla Frita, Sopa de Patacón, Sorbete de fresa y se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre del menú 17 semana 3. Se entrega Papaya en trozos con yogurt, en vez de banano en trozos con yogurt, los cuales se encuentran de acuerdo al listado en el análisis del aporte nutricional según los grupos de edad.

Concepto sanitario del comedor: 16/04/2026, bajo acta No. AS02E801062, con concepto favorable. Con porcentaje de cumplimiento del 91%.

Limpieza y desinfección de 1 tanque de almacenamiento de agua de 1000 litros: 14/01/2026 realizado por Fumiindustrial ABC SAS.

Durante la visita se evidencia que el asociado realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre del menú 17 semana 3. Se entrega Papaya en trozos con yogurt, en vez de banano en trozos con yogurt.

Toma microbiológica: 16/04/2026, con resultados conformes, recibidos recibidos el 30/04/2026. A la fecha de esta visita el laboratorio aún no ha realizado toma de muestras microbioloógicas correspondientes al mes de mayo.

Información por parte de la Supervisión

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios. Responsable del servido. Gloria S. Yatm CC 52176570 Bta

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

Tipo O, R	Variable	Fecha Generación O,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R
O	2I	28/01/2026	08/05/2026: Área de almacenamiento, se evidencia que asociado realizó cambio de anjeo de ventana deteriorado; Asociado aplicó pintura en sectores de pared con desprendimiento de pintura; asociado realizó mantenimiento locativo correctivo entre unión piso pared con; y aplicó pintura en techo.	X		Cerrado	
O	3I	28/01/2026	08/05/2026: Asociado realizó mantenimiento correctivo en área de preparación de alimentos, en campana extractora, asociado coloca malla protectora; en marco de ventana asociado aplicó pintura; en pared del área, parte inferior, asociado aplicó pintura; en unión piso pared, asociado realizó mantenimiento locativo correctivo; en marco de puerta que conduce a la bodega, asociado aplicó pintura en la parte inferior; Asociado realizó cambio de baldosas con fisuras, detrás de la estufa, se colocaron baldosas nuevas en buen estado; techo, asociado aplicó pintura en techo en sector cubierto con cinta; asociado aplicó pintura en puerta al ingreso del área.	X		Cerrado	
O	5I	28/01/2026	08/05/2026: Se evidencia que asociado realiza mantenimiento correctivo en puerta de ingreso principal, con presentaba de óxido en algunos sectores e indicios de corrosión, adicional a lo anterior asociado realiza cambio de vidrio roto en la puerta.	X		Cerrado	
O	6I	28/01/2026	08/05/2026: Se evidencia que asociado realiza mantenimiento locativo correctivo en baño para beneficiarios, en unión piso pared; aplicó pintura área para subsanar hallazgo; Asociado decide retirar el portarollo del papel higiénico.	X		Cerrado	
O	8I	28/01/2026	08/05/2026: Asociado realiza mantenimiento locativo correctivo en poceta, área de higienización de elementos de aseo, se realizan media cañas internas y externas nuevas.	X		Cerrado	
O	2	17/04/2026	08/05/2026: Se evidencia que de acuerdo al plan de muestreo las porciones en servido y distribución se ajustan al rango establecido para el grupo de edad mayores de 14 años en todos los componentes del menú del día.	X		Cerrado	
O	12	23/04/2026	08/05/2026: Se evidencia que proveedor de cárnicos y pollo, del asociado garantiza cumplimiento de la resolución 5109 de 2005 en los pesos netos de los productos cárnicos empacados.	X		Cerrado	
O	13	23/04/2026	08/05/2026: Se evidencia que asociado adquiere leche condensada según lo establece el anexo técnico. Se observa Leche condensada en almacenamiento.	X		Cerrado	
O	14	23/04/2026	08/05/2026: Se evidencia que los productos cárnicos almacenados en el comedor corresponden a los proveedores autorizados que suministran los productos al comedor.	X		Cerrado	
O	19	23/04/2026	08/05/2026: Se evidencia que garantizan el almacenamiento en refrigeración de los postres servidos con hermeticidad en los recipiente, se almacenan con protección.	X		Cerrado	
O	22	23/04/2026	08/05/2026: Se evidencia que implementan el instructivo de preparación de alimentos acorde a lo establecido en la minuta patrón del día: Se entrega sopa de patacón según lo establecido en el ciclo de menú de la SDIS.	X		Cerrado	
O	30	23/04/2026	08/05/2026: Se evidencia que las contramuestras almacenadas presentan todos los ingredientes de acuerdo con las minutas patrones del día.	X		Cerrado	

Capítulo C. 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

Capítulo D, FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Doña Yorlin	Andrés Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52276510	1088192165
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.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo 20230394 2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	SAN CRISTÓBAL	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113883-COMEDOR COMUNITARIO-PUENTE COLORADO	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	8/05/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY:	149 Beneficiarios mayores de 14 años	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113883	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	17	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	8	CARNE DE RES ASADA TROZOS	CARNE DE RES ASADA TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	76	73	75	77	75	74	70													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	104%	100%	103%	105%	103%	101%	96%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1														
Mayores de 14 años	8	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	163	155	155	172	156	161	164	171													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	96%	96%	107%	97%	100%	102%	106%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	53	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	58	58	53	57	62	53	76													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109%	109%	109%	100%	108%	117%	100%	143%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	1														
Mayores de 14 años	8	ENSALDA SILVESTRE	ENSALDA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	85	79	78	86	78	80	77													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	100%	93%	92%	101%	92%	94%	91%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	262	256	296	249	251	240	258	246													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	95%	110%	92%	93%	89%	96%	91%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3														
Mayores de 14 años	8	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	92	86	91	84	87	86	87													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	110%	102%	108%	100%	104%	102%	104%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayores de 14 años	8	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	298	290	291	311	298	281	306	297													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	97%	97%	104%	99%	94%	102%	99%														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														

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

OBSERVACIONES: Se realiza intercambio en el ingrediente fruta del componente postre del menú 17 semana 3. Se entrega Papaya en trozos con yogurt, en vez de banano en trozos con yogurt.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Gloria Martha	NOMBRE:	Andres Felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52276570	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1083192196
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	Profesional Apoyo a supervisión

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	08	MES	05	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113883-COMEDOR COMUNITARIO- PUENTE COLORADO

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7947-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 17

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