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	2	3	2026	Hora Inicio	8:50 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7983-2025** Nombre Asociado: FUNDACION PARA EL CRECIMIENTO SOCIAL - FUNCRESOL

Nombre Comedor Comunitario : 113819- COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: CRISTIAN JULIAN ARGÜELLES FORERO

2. Ubicación

Localidad: USME Barrio: USMINIA Dirección: CL 104 SUR 7 04

Tel: 6018051872 Cel.: 3118782976 Correo Electrónico: lorenzoalcantuz7983-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 292

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 278 Total Histórico de Asistencia: N.A

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: ☐ NC: X NA: ☐	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: X NC: ☐ NA: ☐

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	CARNE SOPA	0,6	1,0
Cereal			
Verdura o ensalada	ESPINACA Y MANZANA	15,3	15,5
	MANGO	6,4	6,4
	MIEL	0,7	1

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	FRESA	21,7	23,0
	LECHE	70,6	73,0
Postre	FRESA	12,7	14,3
	YOGURT	15,6	16

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 _15__ Mes __01__ Año __2026___ **Fecha: Estandarización**: Día _ 16__ Mes __02___ Año __2026___ **Fecha Procedimiento:** Día __22___ Mes __08___ Año __2026____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __22___ Mes __08___ Año __2026____	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 __22__ Mes __05___ Año ___2025___ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día __25__ Mes __07__ Año __2025_____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día __31__ Mes __12__ Año __2025__	C [ ] NC [X] NA [ ] Recibieron correo de clasificaciÛn nutricional del IV trimestre el 20/01/2026	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 __18___ Mes __02___ Año ___2026_ Se realizaron 45 tomas del masivo	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 [ ] 21 CANALIZACIONES

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 ____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __90__ % **Fecha:** Día: __05___ Mes: ___03___ Año: _2025_____ **Nº Acta:** ____AS02S 072941 _____ **Hospital/Subred:** _____SUBRED SUR _____	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud de visita N° 124184 del 02/03/2026

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 [X] NC [ ] 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	CAJICA	4/06/2025	FAVORABLE	15/06/2021
Carne	CAJICA	4/06/2025	FAVORABLE	15/06/2021
Leche	EL MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	RSA-0011634-2021
Yogurt	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	RSA-0033186-2024
Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	
Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	
Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON RQ	
Pescado	FRESMAR	23/12/2025	FAVORABLE CON RQ	
Pulpas	EL EDEN	9/05/2025	FAVORABLE	PSA-000917-2027

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	CAJICA	SLI 839	6/06/2025	Favorable
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	Favorable
Carne	CAJICA	SLI 839	6/06/2025	Favorable
Leche	EL MORTIÑO	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Queso	EL MORTIÑO	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Yogurt	MAKRO	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Helado	MAKRO	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Crema de leche	MAKRO	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Huevos	MAKRO	WCK 306	13/06/2025	Favorable
Pulpas	EL EDEN	LCT 067	28/07/2025	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] NC [X] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE FIDEOS	65,7	71,5
Cereal	ARROZ ATOMATADO	72,4	70,8
Proteína	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	78,5	76,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	3,3	2,8
Tubérculo o Plátano	YUCA FRITA	80,1	74,2
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUANABANA	5,3	5,5
Postre	FRESAS CON YOGURT	4,6	4,4

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [ ] Fecha: 04/02/2026
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [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.	NC: X / NA: ☐ **Tema**: Residuos sólidos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	ALIZ PONTON	27/02/2026
2	YENNI GARCIA	27/02/2026
3	YESICA JIMENEZ	27/02/2026
4	ANDERSON DURAN	27/02/2026
5	CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)	27/02/2026
6		
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	ALIZ PONTON	23/05/2025
2	YENNI GARCIA	23/05/2025
3	YESICA JIMENEZ	23/05/2025
4	ANDERSON DURAN	23/05/2025
5	CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)	27/06/2025
6	ADRIANA ORTIZ (NUTRICIONISTA)	23/05/2025
7	CRISTIAN JULIAN ARGUELLE (RESPONSABLE)	23/05/2025
8		
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 __02__ Mes ___02__ Año ___2026____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día _02__ Mes __02__ Año ___2026____ **Fecha Divulgación:** Día _22__ Mes ___08__ 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 _10__ Mes __05__ Año _2025__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

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

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m			
1:00 p. m.			
2:00 p. m.	175	227	
3:00 p. m.	245	245	
3:30 p. m.	278	278	
Total	278	278	

Variable 10. Se encuentran en tiempos de ejecución para realizar canalizaciones correspondientes al cuarto trimestre del 2025

Variable 33. No aplica, resultados conformes correspondientes al mes de febrero 2026

Variable 34. No aplica dado que no se presento evento de ETA.

No se evidencia el total histórico de asistencia, dado que el aplicativo no permite generarlo

Variable 46. No aplica, el asociado no oferto aporte económico adicional

Se socializa el acta y se deja copia digital de la misma

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	21	Se evidencia que no se realiza adecuado prealistamiento de materias primas, en el paso de pesado de los alimentos, dado que durante la visita se realiza adquisición de fresa para completar la fruta del postre y se realiza alistamiento de manzana y mango para completar la cantidad establecida en peso neto de la ensalada	Próxima visita
O	22	No se realiza el correcto proceso de descongelación, dado que se observa que se agrega a la sopa carne en estado de congelación	Próxima visita
O	3	Se evidencia que no se aplica el análisis de aporte nutricional de acuerdo a lo establecido, se observa que se agrega a la ensalada syrope de miel y no miel	Próxima visita
O	30	Se evidencia muestras diarias de alimentos preparados las cuales no se encuentran de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico en el peso y el día 27/02/2026 no se realiza muestreo de jugo	Próxima visita
O	35	Se evidencia que el personal manipulador no tiene delantal de tela	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
O	13	23/02/2026	02/03/2026: Se evidencia que no se garantiza materia prima para mínimo 2 días de operación, dado que se observa faltante de 500 g de carne molida, queso doble crema 6 Kg, pepino cohombro 5,1 Kg, Banano 3 Kg y orégano 0,5 Kg para las preparaciones a suministrar el día martes 03/03/2026, menú 8 semana 2. Segunda observación		X	Abierto		
O	16	23/02/2026	02/03/2026: Se evidencian formatos de Entradas y salidas y de recepción de materias primas desactualizados. Segunda observación		X	Abierto		
R	7	16/01/2026	02/03/2026: Se evidencia soporte de la socialización del diagnóstico nutricional correspondiente al cuarto trimestre del 2025, el cual presenta en los listados fechas del año 2024 y 2025, adicional en la relatoría del acta especifica que se realizaron las canalizaciones que aún no se encuentran. Se mantiene requerimiento		X	Abierto		
O	18	23/02/2026	02/03/2026: Se evidencia materia prima en bodega de alimentos la cual no presenta rotulado según lo establecido en el anexo tecnico. Segunda observación		X	Abierto		
R	20	10/02/2026	02/03/2026: Se evidencia materias primas de acuerdo a los criterios solicitados en el anexo técnico	X		Cerrado		
O	1	23/02/2026	02/03/2026: Se evidencia que no se aplica adecuadamente los procedimientos de planificación alimentaria, durante la visita se evidencia que se adquiere 16 litros de yogurt para la minuta del día de hoy y 3,15 Kg de fresa para completar el peso neto de la minuta del día de hoy. Segunda observación		X	Abierto		
R	24	26/09/2025	02/03/2026: Se realiza toma de temperaturas de alimentos preparados donde se evidencia preparaciones dentro del rango de seguridad establecido	X		Cerrado		
R	39	26/06/2026	02/03/2026: Se continúa evidenciando congelador de verduras con entrepaño doblado y aún no se cuenta unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente , se sigue observando barra imantada oxidada y faltante de 5 bolsas biodegradables de 30 x 40 cm.Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.		X	Abierto		
R	43	18/11/2026	02/03/2026: Se continúa evidenciando canastillas y recipientes donde se almacena menaje con suciedad y neveras con suciedad al interior. Se mantiene requerimiento.		X	Abierto		
R	2	12/12/2025	02/03/2026: Se realiza muestreo de porciones servidas al grupo de edad mayores de 14 años, donde se evidencia fuera del rango de tolerancia las preparaciones sopa, proteína, ensalada y tubérculo. Se mantiene requerimiento		X	Abierto		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Cristian Julian Arieta Forero	NERY YOLANDA FUENTES MARTÍNEZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Nery Fuentes M.
1032435399	Firma
Cédula de Ciudadanía	52156420
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Cédula de Ciudadanía
Cargo	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN
	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	LORENZO ALCANTUZ	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	2/03/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	201 (MAYORES DE 14 AÑOS)	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113819	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	NERY FUENTES	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	7	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	13	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	277	269	283	284	270	267	285	254	291	194	235	232	308								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	100%	105%	105%	100%	99%	106%	94%	108%	72%	87%	86%	114%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	1	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	84	83	64	85	73	65	75	65	65	77	93	79								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	115%	114%	88%	116%	100%	89%	103%	89%	89%	105%	127%	108%								
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	3	1	3	1	1	3	1	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	163	157	160	158	161	170	167	159	159	169	154	175	167							3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	98%	99%	98%	100%	106%	104%	99%	99%	105%	96%	109%	104%								
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	71	93	86	97	77	86	81	82	67	91	88	75	75								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	84%	109%	101%	114%	91%	101%	95%	96%	79%	107%	104%	88%	88%								
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1	1								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	YUCA FRITA	YUCA FRITA	33	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	39	33	33	41	36	34	36	45	33	36	36	35								1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115%	118%	100%	100%	124%	109%	103%	109%	136%	100%	109%	109%	106%								
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	336	302	288	336	273	352	311	327	311	316	295	269	330								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112%	101%	96%	112%	91%	117%	104%	109%	104%	105%	98%	90%	110%							3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3								
MAYORES DE 14 AÑOS	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	83	80	88	96	74	87	90	88	81	97	81	77								
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	99%	95%	105%	114%	88%	104%	107%	105%	96%	115%	96%	92%							3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	1	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:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Nery Fuentes
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Cristian Julian Argüelles Forero	NOMBRE:	NERY Y. FUENTES
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1032435399	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.156.420
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	CONTRATISTA 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-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**USME**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR**
UNIDAD OPERATIVA:	**113819- COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ**		
DIRECCIÓN:	**CL 104 SUR 7 04**	TELÉFONO:	**6018051872**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**2/03/2026**	OPERADOR:	**FUNDACION PARA EL CRECIMIENTO SOCIAL - FUNCRESOL**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ ATOMATADO	ARROZ ATOMATADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
YUCA FRITA	YUCA FRITA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE FRESA	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		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Nery Fuentes

NOMBRES Y APELLIDOS: Nery Y. Fuentes Martinez

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cristian Juan Tejeda Forero

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

FECHA DE VISITA	DIA	02	MES	03	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113819-COMEDOR COMUNITARIO- LORENZO ALCANTUZ

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7983-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



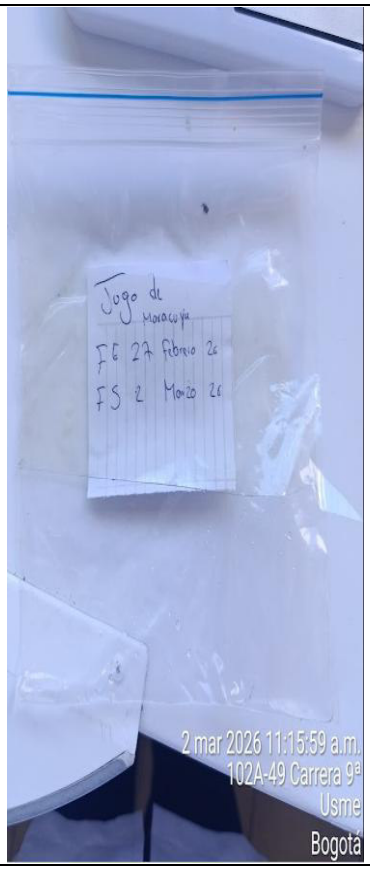
No de Variable: 3

Descripción: Se evidencia que no se aplica el análisis de aporte nutricional de acuerdo a lo establecido, se observa que se agrega a la ensalada syrope de miel y no miel



No de Variable: 21

Descripción: Se evidencia que no se realiza adecuado prealistamiento de materias primas, en el paso de pesado de los alimentos, dado que durante la visita se realiza adquisición de fresa para completar la fruta del postre y se realiza alistamiento de manzana y mango para completar la cantidad establecida en peso neto de la ensalada

	 
No de Variable: 22 **Descripción:** No se realiza el correcto proceso de descongelación, dado que se observa que se agrega a la sopa carne en estado de congelación	**No de Variable: 30** **Descripción:** Se evidencia muestras diarias de alimentos preparados las cuales no se encuentran de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico en el peso y el día 27/02/2026 no se realiza muestreo de jugo





No de Variable: 35

Descripción: Se evidencia que el personal manipulador no tiene delantal de tela

No de Variable:

Descripción

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 7

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

Apoyo a la supervision
Nery Yolanda Fuentes Martínez
Nombres y Apellidos
52156420
Cédula de Ciudadanía