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 11

Fecha de Visita	08	10	2025	Hora Inicio	10:00 a. m.	Hora Finalización	4:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : **113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **CRISTIAN JULIAN ARGUELLES**

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: **300**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **274** Total Histórico de Asistencia: ____

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 numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	ENSALADA	23,1	23,2
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	PULPA	22	22
	LECHE	70,6	71
Postre	PAPAYA	12,7	13
	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 9 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 15 Mes 9 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 22 Mes 8 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 22 Mes 8 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 22 Mes 5 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 22 Mes 7 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 18 Mes 7 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 12 Mes 9 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] Sept: 24 masiva y 3 nuevos Agosto: masiva 38 nuevos 7
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 [ ] El 22/08/2025 se realizan 36 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 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:** 90,0% **Fecha:** **Día:** 5 **Mes:** 3 **Año:** 2025 **Nº Acta:** AS02S 072941 **Hospital / Subred:** SUR	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 [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 [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	CAJICA	4/06/2025	Favorable	15/06/2021
Carne	CAJICA	4/06/2025	Favorable	15/06/2021
Leche	MORTIÑO	29/11/2024	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	29/11/2024	Favorable	RSA-0011634-2021
Yogurt	MORTIÑO	29/11/2024	Favorable	RSA-0012976-2021
Helado	MORTIÑO	29/11/2024	Favorable	___
Crema de leche	MORTIÑO	29/11/2024	Favorable	RSA-0010691-2020
Huevos	Makro	20/08/2025	Favorable requerimientos	NA
Pescado	FRESMAR	6/11/2024	Favorable requerimientos	-
Pulpas	EL EDEN	2/05/2025	Favorable	NA

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	BIV 427	6/06/2025	Favorable
Pescado	FRESMAR	ESU 577	7/04/2025	Favorable
Carne	CAJICA	BIV 427	6/06/2025	Favorable
Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Queso	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Yogurt	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Helado	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Crema de leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Huevos	Makro	WCK 306	13/06/2025	Favorable
Pulpas	EL EDEN	LZU 471	21/02/2025	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 [ ]

4.2.4. 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 [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 [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	82	77
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	72	69
Proteína	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	85	79
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	9,5	5,4
Tubérculo o Plátano	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	70	68
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	8,5	5,7
Postre	PAPAYA CON YOGURT	11,5	5,8

4.2.6. 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 [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 [ ] Se tomó la muestra el 10/09/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ] SEPT CUMPLE	**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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	ALIZ PONTON	15/09/2025
2	YENNI GARCIA	15/09/2025
3	YESICA JIMENEZ	15/09/2025
4	ANDERSON DURAN	15/09/2025
5	CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)	___
6	ADRIANA ORTIZ (NUTRICIONISTA)	___
7	CRISTIAN JULIAN ARGUELLE (RESPONSABLE)	__
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 28 Mes 5 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 12 Mes 6 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 22 Mes 8 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	Adopta 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 5 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 [ ] NA [ ]	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 participantes registrados en en el aplicativo RAD es acorde al número de participantes registrados en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Participantes RAD	Número Registro Participantes Planilla	Comentarios
12 m	67	81	
1:00 p. m.	116	137	
2:00 p. m.	201	219	
3:00 p. m.	255	267	
3:30 p. m.	274	274	
Total	274	274	

Variables que no aplican: 33 Resultados cumplen

Variables que no aplican: 4 está dentro de los tiempos

Variable que no aplica: 34 No se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria

Variables que No aplican: 46, el asociado no ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

No se reporta el historico por fallas en el aplicativo

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

1032435399

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Capítulo G. 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	R R
R	39	26/06/2025	08/10/2025.Se evidencia la adquisición de 300 platos pandos en acero inoxidable, sin embargo, no están en uso ya que falta quitar envoltura. Se observa faltante de 5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm, no se ha cambiado el recipiente de muestras de referencia se observa todavía roto, la nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado y la base de la nevera no tiene apoyadura sino un taco de madera, y la licuadora industrial continúa con el faltante dos cuchillas. No se cuenta con una unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.		X	Abierto		
R	2	19/08/2025	8/10/2025. Se presenta cumplimiento en los pesos servidos del grupo de edad de 9 a13 años, en todos los componentes.	X		Cerrado		
R	30	24/09/2025	8/10/2025. Se evidencia muestras de referencia almacenadas en refrigeración y las del día son tomadas antes de iniciar el servicio.	X		Cerrado		
O	12	24/09/2025	8/10/2025. Se evidencia materia prima cumpliendo con la normatividad de rotulado.	X		Cerrado		
O	1	26/09/2025	8/10/2025. No se presenta agotamiento de preparaciones durante la distribución.	X		Cerrado		
O	13	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia materia prima completa para dos días de suministro y papa en almacenamiento lavada sin exceso de tierra.	X		Cerrado		
O	16	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia formatos de entradas y salidas y recepción de materia prima la día.	X		Cerrado		
O	17	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia almacenamiento de materias primas acorde a su naturaleza y preservando la cadena de frio.	X		Cerrado		
O	18	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia materia prima rotulada adecuadamente con información completa.	X		Cerrado		
O	19	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia caneca con sorbete por fura de la nevera sin garantizar la cadena de frio y no cumple con la temperatura. Observación 2.		X	Abierto		
R	20	26/09/2025	8/10/2025. No se evidencia materia prima en mal estado o vencida.	X		Cerrado		
O	21	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia adecuado proceso de prealistamiento de materias primas garantizando los pesos netos y que no se presente agotamiento durante la distribución.	X		Cerrado		
O	22	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia adecuado porcionamiento de proteína como indica el ciclo de menús.	X		Cerrado		

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera R R
O	24	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución de las preparaciones frías, ensalada 9,5°C, yogurt 11,5°C y sorbete 8,5°C, fuera del rango de seguridad. Observación 2.		X	Abierto		
O	35	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia interruptores limpios.	X		Cerrado		
O	43	26/09/2025	8/10/2025. Se evidencia postreras con residuos de jabón en polvo y recipoentes con jabon de manos sin identificar. Continua baldosas fracturadas y rotas en el piso de la cocina, y la puerta de acceso a la cocina presenta oxido en una parte lateral de la misma. Observación 2.		X	Abierto		
O	48	26/09/2025	08/10/2025. No se evidencia ejecución de actividades en el comedor diferentes a la prestación del servicio.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
CRISTIAN JULIAN ARGUELLES Nombres y Apellidos	YINETH RAMIREZ Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.032.435.399 Cédula de Ciudadanía	52.805.219 Cédula de Ciudadanía
Cargo	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-352 Versión: 3 Fecha: Memo 20233053943 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	8/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	274	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113819-CCCP 05-006	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	YINETH RAMIREZ	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	3

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
DE 9 A 13 AÑOS	5	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	242	249	242	249	246																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	104	101	104	103																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	154	143	128	144	159																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	97	87	98	108																		
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	55	55	54	50																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	138	110	110	108	100																		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	55	50	55	47																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	110	100	110	94																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	48	47	46	44																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	100	98	96	92																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	328	307	292	332	322																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	102	97	111	107																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	UVAS CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	106	100	101	116	110																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	99	100	115	109																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	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:MENU 3 , SEMANA:1

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	CRISTIAN JULIAN ARGUELLES	NOMBRE:	YINETH RAMIREZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.032.436.399	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.806.219
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ		
DIRECCIÓN:	CL 104 SUR 7 04	TELÉFONO:	6018051872
FECHA (dd/mm/aaaa):	8/10/2025	OPERADOR:	FUNDACIÓN PARA EL CRECIMIENTO SOCIAL - FUNCRESOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	LOMO DE CERDO EN TROZOS EN SALSA DE NARANJA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	ENSALADA DE LECHUGA, FRESA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE PLÁTANO MADURO	TAJADA DE PLÁTANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: MENÚ:3 , SEMANA:1

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: YINETH RAMIREZ

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Cristian Julian Argüelles Forero

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	8	**MES**	10	**AÑO**	2025	
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO							
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ							
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**7983-2025**						
TIPO DE VISITA	**Apertura**		**Seguimiento**	**X**	**cierre**		
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE							





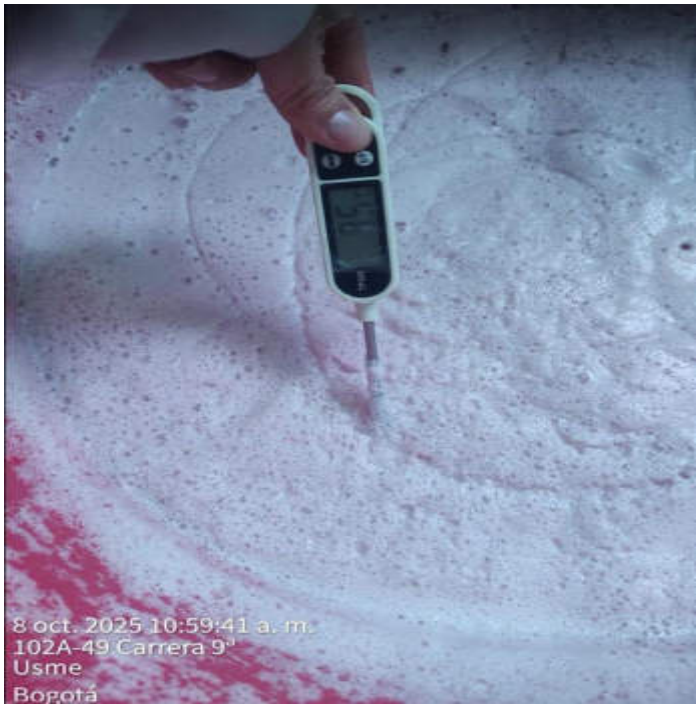
No de Variable: 24	**No de Variable: 43**
8/10/2025. Se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución de las preparaciones frías, ensalada 9,5°C, yogurt 11,5°C y sorbete 8,5°C, fuera del rango de seguridad. Observación 2.	8/10/2025. Se evidencia postreras con residuos de jabón en polvo y recipoentes con jabon de manos sin identificar. Continua baldosas fracturadas y rotas en el piso de la cocina, y la puerta de acceso a la cocina presenta oxido en una parte lateral de la misma. Observación 2.

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 39	**No de Variable:** 19
08/10/2025.Se evidencia la adquisición de 300 platos pandos en acero inoxidable, sin embargo, no están en uso ya que falta quitar envoltura. Se observa faltante de 5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm, no se ha cambiado el recipiente de muestras de referencia se observa todavía roto, la nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado y la base de la nevera no tiene apoyadura sino un taco de madera, y la licuadora industrial continúa con el faltante dos cuchillas. No se cuenta con una unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3	8/10/2025. Se evidencia caneca con sorbete por fura de la nevera sin garantizar la cadena de frio y no cumple con la temperatura. Observación 2.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social 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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 **MENÚ: 3**

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

Apoyo a la supervision
YINETH RAMIREZ
Nombres y Apellidos
52805219
Cédula de Ciudadanía