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	12	12	2025	Hora Inicio	9:45 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: **298**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **280** 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: / NC: X / NA:
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X / NC: / NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: / NC: / NA: X

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico 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	21,7	21,9
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Postre	MANZANA	12,7	13
	QUESO	15,8	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 26 Mes 11 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 20 Mes 8 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 20 Mes 11 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día __ Mes __ Año __	C [X] NC [ ] NA [ ] Recibieron la socializacion del 2 y 3 trimestre de 2025 el 01/12/2025.	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 25 Mes 11 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] PROX 171225 nov: 59 masiva Octubre: 49 masiva Sept: 24 masiva Agosto: masiva 38
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 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**	**14/11/2025**	**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**	**25/02/2025**	**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**	**PMD 629**	**14/04/2025**	**Favorable**
Queso	**MORTIÑO**	**PMD 629**	**14/04/2025**	**Favorable**
Yogurt	**MORTIÑO**	**PMD 629**	**14/04/2025**	**Favorable**
Helado	**MORTIÑO**	**PMD 629**	**14/04/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**PMD 629**	**14/04/2025**	**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 [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	85	83
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	78	76
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	79	75
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTENTE PICADA	13,6	5,8
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	71	68
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	12,9	5,8
Postre	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	5	5,4

QUESO
4,7°C
5,1~C

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 [ ] 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 [ ] Se tomó la muestra el 02/12/2025 3 tomas
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 [ ] Noviembre no cumple frotis de manos y superficie (tabla de picado)	**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 [X] NA [ ]

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**	**29/11/2025**
2	**YENNI GARCIA**	**29/11/2025**
3	**YESICA JIMENEZ**	**29/11/2025**
4	**ANDERSON DURAN**	**29/11/2025**
5	**CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)**	**___**
6	**ANDRES ALFONSO PAEZ (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 [ ] NC [X] 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	**ANDRES ALFONSO PAEZ (NUTRICIONISTA)**	**17/10/2025**
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 20 Mes 11 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	69	80	
1:00 p. m.	143	165	
2:00 p. m.	204	225	
3:00 p. m.	267	267	
3:30 p. m.	280	280	
Total	280	280	

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

Varianle 10. Recibieron la clasificacion nutricioanl del 2 y 3 trimestre de 2025, el 01/12/2025, por lo tanto estan en tiempos de hacer la socializacion y las canalizaciones.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ninguno

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se presenta incumplimiento en los pesos servidos del grupo de edad de 9 a 13 años, en el componente proteína.	Próxima visita
O	30	Se evidencia muestras de referencia con el peso por debajo del establecido, adicional se observa falta de mayonesa en la preparación de la ensalada de ayer menú 10 y se rotula el jugo sin tener en cuenta el intercambio,	Próxima visita
O	32	Se presenta incumplimiento en los resultados de microbiología del mes de noviembre, Frotis de manos con presencia de mohos y levaduras y superficie (tabla de picado) con presencia de Mesófilos Aerobios.	Próxima visita
O	33	Se evidencia recibo de IPS de frotis de manos de la señora Aliz María Ponton del día 11/12/2025, aun no cuentan los resultados, adicional se evidencia capacitación en limpieza y desinfección , sin embargo, hace falta relacionar procedimientos específicos del comedor como por ejemplo dosificación y tiempos de exposición del desinfectante utilizado y procedimiento como desinfección de ambientes.	Próxima visita

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	RR
R	39	26/06/2025	12/12/2025: 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 observa barra imantada oxidada y ahí se disponen los cuchillos. Se observa entrepaño de mesón desprendido. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.		X	Abierto		
R	24	26/09/2025	12/12/2025. Se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución de la ensalada, primera toma registra 7,7°C, fuera del rango de seguridad. Genera requerimiento reiterado nivel uno.		X	Abierto	X	
O	18	05/1172025	12/12/2025: Se evidencia falta de rotulación interna de las materias primas en almacenamiento. Observación 3.		X	Abierto		
O	36	28/10/2025	12/12/2025: Se evidencia capacitación de refuerzo del tema de noviembre, quedando temas completos de la resolución 2674 y acorde al cronograma.	X		Cerrado		
O	1	18/11/2025	12/12/2025: Se evidencia la producción de la ensalada completa antes de dar inicio al servicio.	X		Cerrado		
O	7	18/11/2025	12/12/2025: Se evidencia fortalecimiento en medidas antropométricas y sensibilización en vigilancia nutricional vigente del nuevo nutricionista Andres Páez	X		Cerrado		
O	22	18/11/2025	12/12/2025: Durante el servido de alimentos, se evidencia huesos de pollo en la preparación pechuga en salsa criolla. Observación 2.		X	Abierto		
O	25	18/11/2025	12/12/2025: Se evidencia vasos de jugo en distribución con presencia de jabón. Observación 2.		X	Abierto		
O	41	18/11/2025	12/12/2025: Se evidencia acta de asistencia de fortalecimiento de PDA del nuevo nutricionista Andres Pérez del día 20/11/2025.	X		Cerrado		
O	43	18/11/2025	12/12/2025: Se evidencia certificado de lavado de tanque del día 30/11/2025, sin embargo se evidencia castillas de almacenamiento de menaje en deficientes condiciones de limpieza en la parte externa. Observación 2.		X	Abierto		
O	37	18/11/2025	12/12/2025: Se evidencia apto medico del nutricionista Andrés Alfonso Páez, firmado por un bacteriólogo y no por medico, como indica el anexo técnico. Observación 2.		X	Abierto		

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capitulo 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
RESPONSABLE DEL SERVICIO 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-252 | Versión: 5 | Fecha: Marzo (202303942 - 25/12/2023) | 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)	12/12/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	71 (9 a 13 años)	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:	11				

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	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	180	228	237	243	232																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	75	95	99	101	97																		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	134	145	124	147	119																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	99	84	100	81																		
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	54	55	53	55																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	108	110	106	110																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTENTE PICADA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTENTE PICADA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	55	50	55	53																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	110	100	110	106																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	54	46	47	45																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	113	96	98	94																		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	330	330	360	292	320																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	110	120	97	107																		
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																		
DE 9 A 13 AÑOS	5	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	100	103	96	96	93																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	99	92	92	89																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																		

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

OBSERVACIONES MENÚ 11 , SEMANA 2

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:	1.032.435.399	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.805.219
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-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 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):	12/12/2025	OPERADOR:	FUNDACIÓN PARA EL CRECIMIENTO SOCIAL - FUNCRESOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTENTE PICADA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTENTE PICADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: MENÚ:11 , SEMANA:2

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 No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	**DIA**	12	**MES**	12	**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: 30	**No de Variable: 39**
Se evidencia muestras de referencia con el peso por debajo del establecido, adicional se observa falta de mayonesa en la preparación de la ensalada de ayer menú 10 y se rotula el jugo sin tener en cuenta el intercambio,	12/12/2025: 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 observa barra imantada oxidada y ahí se disponen los cuchillos. Se observa entrepaño de mesón desprendido. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.

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	

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de Variable: 24	**No de Variable: 22**
12/12/2025. Se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución de la ensalada, primera toma registra 7,7°C, fuera del rango de seguridad. Genera requerimiento reiterado nivel uno.	12/12/2025: Durante el servido de alimentos, se evidencia huesos de pollo en la preparación pechuga en salsa criolla. Observación 2.

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	

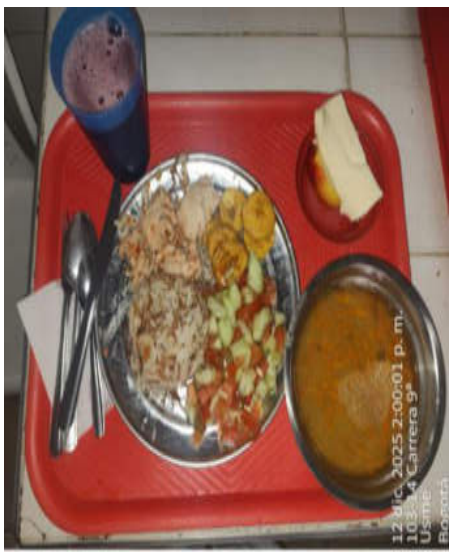
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 25	**No de Variable: 43**
12/12/2025: Se evidencia vasos de jugo en distribución con presencia de jabón. Observación 2.	12/12/2025: Se evidencia certificado de lavado de tanque del día 30/11/2025, sin embargo se evidencia castillas de almacenamiento de menaje en deficientes condiciones de limpieza en la parte externa. Observación 2.

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	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 11**

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