| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025** | FORMATO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 10 |
|---|---|---|

| Fecha de Visita | 15 | 1 | 2026 | Hora Inicio | 9:30 a. m. | Hora Finalización | 3:30 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: **21/03/2026**

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

### 2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **USMINIA** Dirección: **CL 104 SUR 7 -14**

Tel: **6018051872** Cel **3118782976** Correo Electrónico: LORENZOALCANTUZ7983-2025@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **291**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **277** 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 [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 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Cereal | | | |
| | | | |
| Verdura o ensalada | Ensalada | 22,7 | 22,9 |
| | | | |
| | | | |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | | | |
| | | | |
| Tubérculo o plátano | | | |
| | | | |
| Bebida de fruta | Pulpa tomate árbol | 21,6 | 22 |
| | Azúcar | 1,7 | 2 |
| Postre | Manzana | 12,7 | 13 |
| | Queso | 15,8 | 17,5 |

| 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.<br><br>**Fecha Minuta Patrón:** Día __15___ Mes __01__ Año __2026____<br>**Fecha: Estandarización**: Día _ 15__ Mes __01___ Año ___2026___<br>**Fecha Procedimiento:** Día __22___ Mes __08___ Año __2025____<br>**Fecha Recepción-Criterios**: Día __22___ Mes __08___ 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<br>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:<br>Día __22___ Mes __05___ Año ___2025____<br>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:<br>Día __25__ Mes __07___ Año _2025_____<br>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:<br>Día ___31__ Mes ___12__ Año ___2025____ | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>Recibieron correo de clasificación nutricional 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.<br><br>**Fecha Toma de datos antropométricos:**<br>Día __17___ Mes _12 _Año __2025___<br>39 beneficiarios masiva. | 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 [ ] NC [ ] NA [X] |

**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<br><br>**Concepto:** _____FAVORABLE ____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __90__ %<br><br>**Fecha:** Día: __05____ Mes: ___03___ Año: _2025_____ **Nº Acta:** ____AS02S 072941_____<br><br>**Hospital/Subred:** _____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.*<br><br>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** | **14/11/2025** | **Favorable** | **RSA-0011634-2021** |
| Yogurt | **MORTIÑO** | **14/11/2025** | **Favorable** | **RSA-0012976-2021** |
| Helado | **MORTIÑO** | **14/11/2025** | **Favorable** | **___** |
| Crema de leche | **MORTIÑO** | **14/11/2025** | **Favorable** | **RSA-0010691-2020** |
| Huevos | **Makro** | **10/08/2025** | **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 [ ] |

## 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.<br><br>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.<br><br>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 [X] NC [ ] NA [ ] | 20 | No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado.<br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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 LENTEJAS | 81,2 | 72,2 |
| Cereal | ARROZ CON CILANTRO | 83,2 | 74,7 |
| Proteína | CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS | 92,6 | 80,4 |
| Ensalada o Verdura | ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, MANZANA Y MIEL | 16,9 | 4,5 |
| Tubérculo o Plátano | YUCA FRITA | 73,1 | 65,1 |
| Bebida de Fruta | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | 10,7 | 4,4 |
| Postre | MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | 8,4 | 3,7 |

### 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.<br><br>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.<br><br>Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa.<br><br>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

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 [ ]<br><br>Se tomó la muestra el 14/01/2026 pulpa, sorbete, proteína y tabla picar |
| 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 [ ]<br><br>Noviembre: No cumple, Diciembre: Cumple, Enero: pendiente resultados. | 33 | Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>Capacitación lavado de manos del 22/12/2025 |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 34 | Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA. | C [ ] NC [ ] NA [X] |

### 3.4. Prácticas Higiénicas

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 35 | Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 36 | Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>**Tema**: Estado de salud del personal manipulador de alimentos |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Inducción / Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | **ALIZ PONTON** | **22/12/2025** |
| 2 | **YENNI GARCIA** | **22/12/2025** |
| 3 | **YESICA JIMENEZ** | **22/12/2025** |
| 4 | **ANDERSON DURAN** | **22/12/2025** |
| 5 | **CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)** | **22/12/2025** |
| 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.<br>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. | 22/12/2025<br>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.<br><br>**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.<br><br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br><br>Día __28___ Mes ___05__ Año ___2025____<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br><br>Día _12__ Mes __06___ Año ___2025____<br><br>**Fecha Divulgación:**<br><br>Día _22__ Mes ___08__ Año __2025___ | C: X<br>NC:<br>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<br>NC:<br>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.<br><br>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:<br>NC: X<br>NA: | 44 | No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br><br>Día ___10__ Mes __05__ Año 2025_____ | C: X<br>NC:<br>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<br>NC:<br><br>5/01/2026 | 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:<br>NC:<br>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<br>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<br>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 | 34 | 34 | Se evidencio fallas en el SIRBE |
| 1:00 p. m. | 38 | 123 | |
| 2:00 p. m. | 150 | 157 | |
| 3:00 p. m. | 277 | 277 | |
| 3:30 p. m. | 277 | 277 | |
| Total | 277 | 277 | |

Se realizó seguimiento al convenio 7983-2025. Se evidencio entrega de menú 16, sin intercambios

Items No aplica

Ítem 10. No aplica dado que la base nutricional llego el 01/12/2025 y tienen 2 meses para realizar las canalizaciones, se encuentran en tiempos de ejecución

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

Ítem 46. No aplica dado que el Asociado no oferto aporte adicional

Nota: No fue posible consultar el histórico de asistencia por fallas en el SIRBE

Se socializó acta con el responsable del Asociado y se dejó copia del acta

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

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<br>dd/mm/aaaa | Seguimiento Supervisión | Cumple SI | Cumple NO | Estado | Genera R | Genera RR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R | 39 | 26/06/2025 | 15/01/2026 Se evidencia cambio de cuchillas de equipo licuadora industrial Sin embargo, se continua evidenciando faltante de 5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm, recipiente de muestras de referencia roto se observa, nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado y la base de la nevera no tiene apoyadura sino un taco de madera, además, no se cuenta con una unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente Se observa barra imantada oxidada. Además se evidencia fallas en termómetros, gramera,1 balanza con tablero ilegible y una balanza fuera de servicio Se observa desprendimiento de entrepaño de mesón Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3 | | X | Abierto | | |
| R | 24 | 26/06/2025 | 15/01/2026 Se evidencian temperaturas por fuera del rango de seguridad para los alimentos del menú 16, dado que se identifico la siguientes temperaturas que no cumplen Ensalada 16,9 °C; Jugo 10,7 °C y Queso postre 8 4 °C Se genera requerimiento reiterado nivel 2 | | X | Abierto | | x |
| O | 18 | 5/07/2025 | 15/01/2026 Se evidencia rotulación interna de las materias primas de bodega a la fecha | X | | Cerrado | | |
| O | 22 | 18/11/2025 | 15/01/2026 Se evidencia adecuado proceso de preparación de alimentos. | X | | Cerrado | | |
| O | 25 | 18/11/2025 | 15/01/2026 S evidencia menaje listo para distribución con residuos de suciedad Observación 3 | | X | Abierto | | |
| O | 43 | 18/11/2025 | 15/01/2026 Se continua evidenciando canastillas donde se almacena menaje con suciedad y neveras con suciedad al interior. Observación 3. | | X | Abierto | | |
| O | 37 | 18/11/2025 | 15/01/2026 Se evidencia apto medico de nueva nutricionista Arleth Adriana Ortiz con fecha del 23/05/2025 | X | | Cerrado | | |
| O | 2 | 12/12/2025 | 15/01/2026 Se evidencia pesos de las muestras verificadas dentro de los rangos establecidos para el menú 16, semana 3, grupo de edad mayor a 14 años por fuera de los rangos establecidos para proteina y postre | | X | Abierto | | |
| O | 30 | 12/12/2025 | 15/01/2026 Se evidencia contra -muestra de postre por debajo del valor especificado de 70 gramos dado que se identifico peso de 62 gramos Observación 2 | | X | Abierto | | |
| O | 32 | 12/12/2025 | 15/01/2025 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 | | X | Abierto | | |
| O | 33 | 12/12/2025 | 15/01/2026 Se evidencia capacitación de lavado de manos con fecha del 22/12/2025, incluyendo temas de dosificación de desinfectantes | X | | Cerrado | | |

## Capítulo H. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| CRISTIAN JULIAN ARGOELLES | KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Firma | KAROL. A CASTELBLANCO C. |
| 1032435799 | Firma |
| Cédula de Ciudadanía | 1010182637 |
| 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

Powered by CamScanner

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES | Código FOR-PSS-252 |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS | Versión 3 |
| | | Fecha Memo I2023039 42 - 29/12/2023 |
| | | Página 1 de 1 |

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD | USME | SERVICIO SOCIAL | COMEDOR | UNIDAD OPERATIVA | LORENZO ALCANTUZ | FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA) | 15/01/2026 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| COBERTURA ATENDIDA HOY | 201 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA | 113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR | KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA | CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR | ALMUERZO | NUMERO DE MENU | 16 | NÚMERO DE MUESTRAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | RESULTADO | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GRUPO DE EDAD EVALUADO | NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR | MENU PROGRAMADO | MENU REALIZADO | PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO | ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | CUMPLE | NO CUMPLE |
| Mayor a 14 años | 13 | CAZUELA DE LENTEJAS | CAZUELA DE LENTEJAS | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 274 | 262 | 256 | 279 | 255 | 271 | 267 | 265 | 295 | 290 | 265 | 250 | 278 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 101 | 97 | 95 | 103 | 94 | 100 | 99 | 98 | 109 | 107 | 98 | 93 | 103 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS | CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS | 73 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 77 | 80 | 73 | 75 | 77 | 79 | 70 | 72 | 70 | 96 | 80 | 67 | 84 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 105 | 110 | 100 | 103 | 105 | 108 | 96 | 99 | 96 | 132 | 110 | 92 | 115 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 161 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 173 | 171 | 182 | 145 | 154 | 158 | 159 | 164 | 154 | 159 | 161 | 166 | 169 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 107 | 106 | 113 | 90 | 96 | 98 | 99 | 102 | 96 | 99 | 100 | 103 | 105 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | ENSALADA DE ESPINACA MANGO MANZANA Y MIEL | ENSALADA DE ESPINACA MANGO MANZANA Y MIEL | 86 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 61 | 93 | 88 | 85 | 91 | 54 | 80 | 89 | 88 | 82 | 83 | 81 | 89 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 72 | 109 | 104 | 100 | 107 | 64 | 94 | 105 | 104 | 96 | 98 | 95 | 105 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | YUCA FRITA | YUCA FRITA | 33 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 36 | 33 | 40 | 35 | 36 | 33 | 35 | 31 | 30 | 32 | 30 | 31 | 33 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 109 | 100 | 121 | 106 | 109 | 100 | 106 | 94 | 91 | 97 | 91 | 94 | 100 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | 300 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 301 | 305 | 279 | 329 | 327 | 298 | 246 | 249 | 328 | 300 | 319 | 310 | 293 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 100 | 102 | 93 | 110 | 109 | 99 | 82 | 83 | 109 | 100 | 106 | 103 | 98 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | 84 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 77 | 78 | 76 | 89 | 79 | 88 | 96 | 98 | 80 | 105 | 95 | 98 | 102 | | | | | | | | | 1 |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 92 | 93 | 90 | 106 | 94 | 105 | 114 | 117 | 95 | 125 | 113 | 117 | 121 | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES: Ninguna

| FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN | | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S) | Cristhan Bustillos | NOMBRE | KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA | 1073493379 | CÉDULA DE CIUDADANÍA | 1.010 182 637 |
| CARGO | Responsable del Servicio | CARGO | CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN |

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Código: FOR-PSS-246<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023<br>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 7-14 | TELÉFONO | 3118782976 |
| FECHA (dd/mm/aaaa) | 15/01/2026 | 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 LENTEJAS | CAZUELA DE LENTEJAS | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS | CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA EN TROZOS | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ARROZ CON CILANTRO | ARROZ CON CILANTRO | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| 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 | | |
| JUGO DE TOMATE DE ARBOL | JUGO DE TOMATE DE ARBOL | 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 PORCIÓN | MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL: KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cristian [illegible]

Powered by CamScanner

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE VISITA** | **DIA** | 15 | **MES** | 01 | **AÑO** | 2026 |

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7983-2025**

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

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**



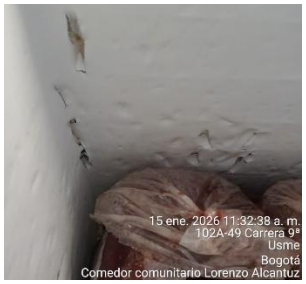








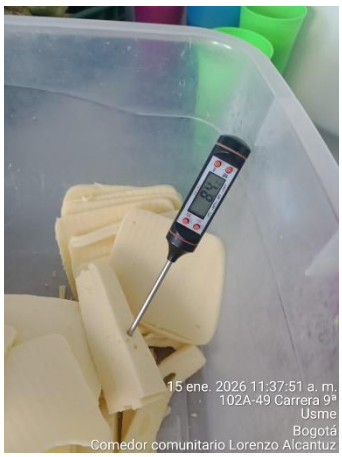





| | |
|---|---|
| **Variable No.** 39<br>**Descripción:**<br>15/01/2026: Se evidencia cambio de cuchillas de equipo licuadora industrial. Sin embargo, se continúa evidenciando faltante de 5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm, recipiente de muestras de referencia roto se observa, nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado y la base de la nevera no tiene apoyadura sino un taco de madera, además, no se cuenta con una unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente. Se observa barra imantada oxidada. Además, se evidencia fallas en termómetros, gramera,1 balanza con tablero ilegible y una balanza fuera de servicio. Se observa desprendimiento de entrepaño de mesón. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3 | **Variable No.** 39<br>**Descripción:**<br>15/01/2026: Se evidencia cambio de cuchillas de equipo licuadora industrial. Sin embargo, se continúa evidenciando faltante de 5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm, recipiente de muestras de referencia roto se observa, nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado y la base de la nevera no tiene apoyadura sino un taco de madera, además, no se cuenta con una unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente. Se observa barra imantada oxidada. Además, se evidencia fallas en termómetros, gramera,1 balanza con tablero ilegible y una balanza fuera de servicio. Se observa desprendimiento de entrepaño de mesón. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3 |

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**







| | |
|---|---|
| **Variable No.** 24<br>**Descripción:**<br>15/01/2026: Se evidencian temperaturas por fuera del rango de seguridad para los alimentos del menú 16, dado que se identificó las siguientes temperaturas que no cumplen: Ensalada 16,9 °C; Jugo 10,7 °C y Queso postre 8,4 °C. Se genera requerimiento reiterado nivel 2. | **Variable No.** 25<br>**Descripción:**<br>15/01/2026: S evidencia menaje listo para distribución con residuos de suciedad. Observación 3. |

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**













| | |
|---|---|
| **Variable No.** 43<br>**Descripción:**<br>15/01/2026: Se continúa evidenciando canastillas donde se almacena menaje con suciedad y neveras con suciedad al interior. Observación 3. | **Variable No.** 2<br>**Descripción:**<br>15/01/2026: Se evidencia pesos de las muestras verificadas dentro de los rangos establecidos para el menú 16, semana 3, grupo de edad mayor a 14 años, por fuera de los rangos establecidos para proteína y postre. Observación 2. |

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**

| | |
|---|---|
|  | |
| **Variable No.** 30<br>**Descripción:**<br>15/01/2026: Se evidencia contra -muestra de postre por debajo del valor especificado de 70 gramos, dado que se identificó peso de 62 gramos. Observación 2. | **Variable No.** 32<br>**Descripción:**<br>15/01/2025: 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. |

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N° 3 MENÚ: 16**

| **GRUPO 2: de 6 a 8 años** | **GRUPO 4: de 9 a 13 años** | **GRUPO 5: Mayores a 14 años** |
|---|---|---|
| |  |  |

| **Apoyo a la supervision** |
|---|
| **Karol Andrea Castelblanco Camargo** |
| **Nombres y Apellidos** |
| 1010182637 |
| **Cédula de Ciudadanía** |