ALCALDIA 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	19	08	2025	Hora Inicio	9:50 a. m.	Hora Finalización	4:30 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: **31/12/2025**

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: **296**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **263** Total Histórico de Asistencia: **26220**

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	22
	---------	---------	---------
	---------	---------	---------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	---------	---------	---------
	---------	---------	---------
Tubérculo o plátano	---------	---------	---------
	---------	---------	---------
Bebida de fruta	PULPA DE MANGO	21,7	23
	AZUCAR	1,8	1,8
Postre	BANANO	17,8	18,1
	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. **Fecha Minuta Patrón:** Día 5 Mes 5 Año 2025 **Fecha Estandarización:** Día 18 Mes 7 Año 2025 **Fecha de Procedimiento:** Día 5 Mes 5 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 16 Mes 6 Año 2025	C ☐ 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 25 Mes 7 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional Beneficiarios:** Día 18 Mes 7 Año 2025	C ☐ 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 18 Mes 7 Año 2025 masiva 103 nuevos 3	C ☒ 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 ☒ 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 ☐

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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☒ NC ☐ 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**	**16/09/2024**	**Favorable**	**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 [ ] NC [X] 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 [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 [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 ARROZ	69	70,8
Cereal	ESPAGUETIS CON LECHE	88,8	70,2
Proteína	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	84,6	68,1
Ensalada o Verdura	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	3,3	2,1
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA DORADA	86,9	70,8
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	5,9	10,7
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	8,8	5,2

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 [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 14/07/2025 2 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 [X] NC [ ] NA [ ] MAYO Y JUNIO CUMPLEN JULIO PENDIENTE	**33**	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	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**	**21/07/2025**
2	**YENNI GARCIA**	**21/07/2025**
3	**YESICA JIMENEZ**	**21/07/2025**
4	**ANDERSON DURAN**	**21/07/2025**
5	**CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)**	**___**
6	**ADRIANA ORTIZ (NUTRICIONISTA)**	**___**
7	**CRISTIAN JULIAN ARGUELLE (RESPONSABLE)**	**__**
8	**----------**	**__-**
9	**----------**	**___**

PLAN DE SANEAMIENTO

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 16 Mes 6 Año 2025	C [ ] NC [X] 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 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	39	39	
1:00 p. m.	170	170	
2:00 p. m.	260	260	
3:00 p. m.	263	263	
3:30 p. m.	263	263	
Total	263	263	

Se realizo seguimiento al convenio 7983-2025. Se evidencio entrega del menú 8, sin intercambios.

Ítems no aplica:

Ítem 4. No aplica, dado que aun no se ha requerido entrega de menú especial.

Ítem 33. No aplica, dado que los resultados microbiológicos se encuentran dentro de rango.

Ítem 34. No aplica, dado no se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria

Ítem 46. No aplica, dado el asociado no ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se evidencia que no se da cumplimiento de gramajes de la porción servida para las preparaciones del menú número 8. Semana 2. Correspondiente al grupo de edad mayores a 14 años. En los componentes proteico, tubérculo y postre.	Próxima visita
O	35	Se evidencian petos rotos en área de elementos de limpieza. Además, se evidencia desviación en los protocolos de limpieza y desinfección de menaje, dado que se identifico canastillas con suciedad en los que se almacena el menaje, las bandejas, as postreras y bolsas para el mercado pre alistado, así como recipientes para almacenamiento de alimentos con suciedad.	Próxima visita
O	17	Se evidencia que los formatos de control de temperaturas de los equipos de frio en los que se almacenan las materias primas, no se diligencian de manera oportuna.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se cumple con las temperatura de seguridad de los alimentos establecidas para las preparaciones: Queso con 8,8 °C y Jugo de mango 10,7 °C	Próxima visita
O	10	Se evidencia que aun no se ha realizado canalizaciones de acuerdo con los tiempos establecidos en el anexo técnico (60 días). El correo de la socialización del estado nutricional llego el 18/06/2025.	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
O	7	26/06/2025	19/08/2025. Se evidencia acta de fortalecimiento en Sensibilización Vigilancia nutricional de la nutricionista Arleth Adriana Ortiz con fecha del 25/07/2025. Sin embargo, se continua evidenciando que el comedor realizo la socialización del estado nutricional del primer trimestre 2025, no obstante, la información contenida en el acta no concuerda con la base del estado nutricional para los casos de mal nutrición.		X	Abierto		
R	39	26/06/2025	19/08/2025. Se evidencia que no se cuenta con el 100% del menaje. Falta: 300 platos hondos y 300 platos pandos en acero inoxidable. Falta 1 licuadora casera, 1 olla a presión de 13 -15 lt,1 caneca e 50 lt,,3 tazas medidoras,2 tinas de 50 la, 1 vaso medidor de 350 ml,1 pinza para alimentos, 1 tabla picadora de color blanco, 25 postreras, 56 cucharas sopa,36 cucharas postrera,63 cuchillos,10 recipientes herméticos de 1000ml,500 ml , 330 ml y 200 ml,5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm. Adicional se evidencia estufa de 4 puestos sus bases con presencia de óxido, placa frontal desprendida, estufa de 1 puesto con presencia de óxido en su base. Nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado, a la licuadora industrial le faltan dos cuchillas, recipiente de muestras de referencia roto. Igualmente, las Jarras para servir el jugo se encuentran rotas. Se genera requerimiento reiterado nivel 1.		X	Abierto		X
R	8	11/07/2025	19/08/2025: Se evidencia que el Asociado envió correo a la SDIS (Jhon Sáenz) el día 23/07/2025, solicitando verificación de las tomas de talla y peso del primer semestre 2025 y nuevamente envío correo el 19/08/2025, dado que al consultar el SIRBE evidencia 3 beneficiarios nuevos sin toma de talla y peso y aparece un mensaje de SIRBE que indica que no se encuentran personas sin toma de talla y peso dentro de las fechas establecidas. Se realizó cierre de la variable. Se evidencia que el Asociado realizo ajuste a la toma de talla y peso efectuada el 18 de julio, reimprimiendo el listado exportado con fecha del 15/07/2025, adicionalmente, se evidencia acta de la actividad.	X		Cerrado		
O	6	23/07/2025	19/08/2025: Se evidencia que aun No se ha realizado capacitaciones al nuevo auxiliar administrativo Camilo Ramírez, quien ingreso al comedor el 8 de julio.		X	Abierto		
O	13	23/07/2025	19/08/2025: Se evidencia que el Asociado cuenta con la materia prima para 2 días de operación.	X		Cerrado		
O	18	23/07/2025	19/08/2025: Se evidencia almacenamiento de huevos en recipiente plástico y a temperatura ambiente.	X		Cerrado		
O	25	23/07/2025	19/08/2025: Se evidencian cubiertos en buen estado. Sin embargo, se identificó residuos de polvo y suciedad en las canastillas en las que se almacenan elementos del menaje y postreras.		X	Abierto		
O	30	23/07/2025	19/08/2025: Se evidencian muestras de referencia del día de la visita adecuadamente identificadas y dentro de los rangos establecidos.	X		Cerrado		
O	43	23/07/2025	19/08/2025: Se evidencian elementos de aseo sin identificación de código de color.		X	Abierto		
O	41	23/07/2025	19/08/2025: Se evidencia que aun no se ha socializado el manual de perdidas y desperdicios al nuevo auxiliar administrativo Camilo Ramírez, quien ingreso al comedor el 8 de julio.		X	Abierto		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
CRISTIAN JULIAN ARGUELLES Nombres y Apellidos	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO Nombres y Apellidos
Firma	KAROL . A. CASTELBLANCO C Firma
1.032.435.399 Cédula de Ciudadanía	1.010.182.637 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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 20-2302942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	USME	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA	LORENZO ALCANTUZ	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	19/08/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY	263	CODIGO 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	8	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	13	SOPA DE ARROZ	SOPA DE ARROZ	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	289	261	278	281	269	250	277	265	266	267	274	290								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114	107	97	103	104	98	93	103	98	99	99	101	107									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	78	74	82	65	85	86	71	89	74	77	95	61									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	107	101	112	89	116	93	97	122	101	105	116	84									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	1	1	1	1	3	3	1	1									
Mayor a 14 años	13	ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	193	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	208	132	192	195	198	203	214	196	182	212	204	206	204								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	68	99	101	103	106	111	102	94	110	106	107	106									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	86	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	87	91	68	78	90	90	87	74	91	84	81	87	101								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	107	80	92	106	106	102	87	107	99	95	102	119									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1									
Mayor a 14 años	13	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	68	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	75	73	48	55	68	71	53	67	57	69	61	52									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	111	111	73	83	103	108	80	102	86	105	92	79									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	3	3	1	3	1	3	3	1									
Mayor a 14 años	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	340	301	320	294	292	327	327	309	286	337	327	317	289								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113	100	107	98	97	109	109	103	96	112	109	106	96									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	45	94	77	92	55	72	64	49	82	55	39	40									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	60	54	112	92	98	65	86	76	58	98	77	46	48									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	1	1	1	1	3	1	1	1									

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Cristian Julian Argüello Torres

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1026439719

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: KAROL A CASTELBLANCO C

NOMBRE: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1 010 182.637

CARGO: CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023O3942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA	113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ		
DIRECCION	CL 104 SUR 7-14	TELÉFONO	3118782976
FECHA (dd/mm/aaaa)	19/08/2025	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 ARROZ	SOPA DE ARROZ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOGNESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON OREGANO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	BANANO 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

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cristian Julian Argüelles

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	19	MES	08	AÑO	2025

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





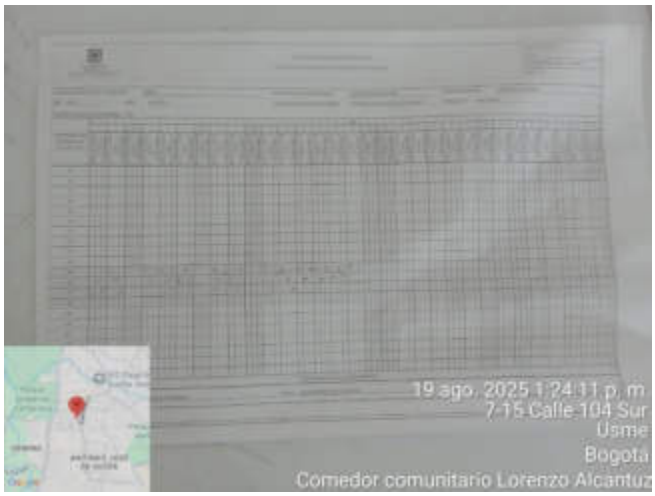

No de Variable: 2
Descripción:
Se evidencia que no se da cumplimiento de gramajes de la porción servida para las preparaciones del menú número 8. Semana 2. Correspondiente al grupo de edad mayores a 14 años. En los componentes proteico, tubérculo y postre.

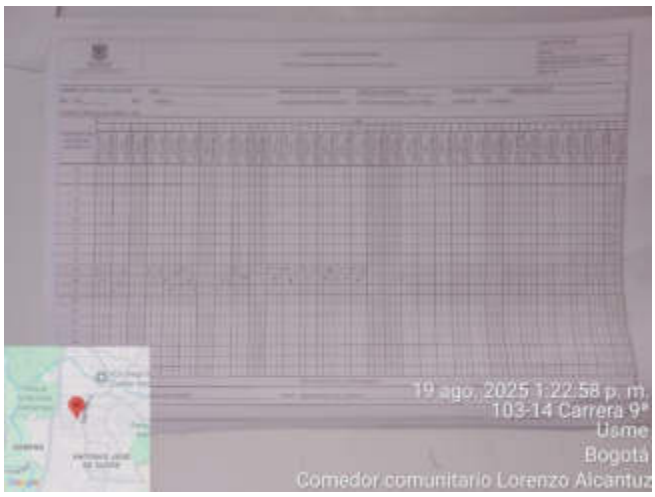





No de Variable: 35
Descripción:
Se evidencian petos rotos en área de elementos de limpieza. Además, se evidencia desviación en los protocolos de limpieza y desinfección de menaje, dado que se identificó canastillas con suciedad en los que se almacena el menaje, las bandejas, as postreras y bolsas para el mercado pre alistado, así como recipientes para almacenamiento de alimentos con suciedad

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td>


</td>
<td>


</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 17
Descripción:
Se evidencia que los formatos de control de temperaturas de los equipos de frio en los que se almacenan las materias primas, no se diligencian de manera oportuna.</td>
<td>No de Variable:24
Descripción:
Se evidencia que no se cumple con las temperaturas de seguridad de los alimentos establecidas para las preparaciones: Queso con 8,8 °C y Jugo de mango 10,7 °C</td>
</tr>
</table>

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

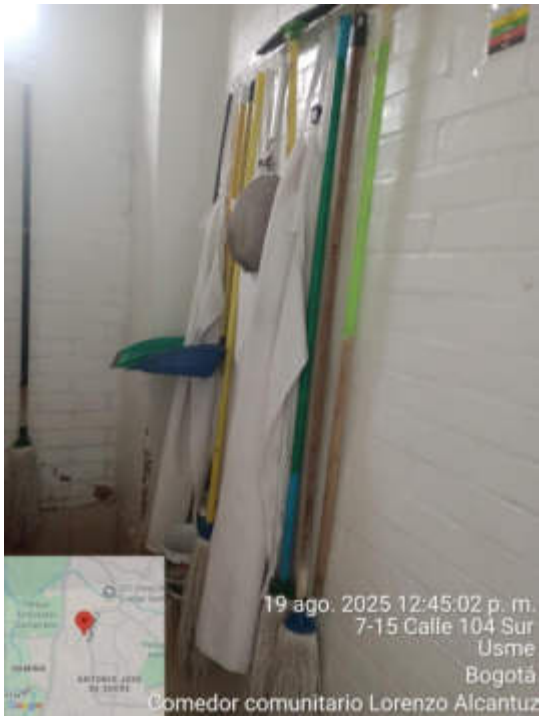
No de Variable: 10 **Descripción**: Se evidencia que aún no se ha realizado canalizaciones de acuerdo con los tiempos establecidos en el anexo técnico (60 días). El correo de la socialización del estado nutricional llego el 18/06/2025.	**No de Variable: 7** **Descripción**: 19/08/2025. Se evidencia acta de fortalecimiento en Sensibilización Vigilancia nutricional de la nutricionista Arleth Adriana Ortiz con fecha del 25/07/2025. Sin embargo, se continúa evidenciando que el comedor realizo la socialización del estado nutricional del primer trimestre 2025, no obstante, la información contenida en el acta no concuerda con la base del estado nutricional para los casos de mal nutrición.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td>


</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 39
Descripción:
19/08/2025. Se evidencia que no se cuenta con el 100% del menaje. Falta: 300 platos hondos y 300 platos pandos en acero inoxidable. Falta 1 licuadora casera, 1 olla a presión de 13 -15 lt,1 caneca e 50 lt,,3 tazas medidoras,2 tinas de 50 la, 1 vaso medidor de 350 ml,1 pinza para alimentos, 1 tabla picadora de color blanco, 25 postreras, 56 cucharas sopa,36 cucharas postrera,63 cuchillos,10 recipientes herméticos de 1000ml,500 ml , 330 ml y 200 ml,5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm. Adicional se evidencia estufa de 4 puestos sus bases con presencia de óxido, placa frontal desprendida, estufa de 1 puesto con presencia de óxido en su base. Nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado, a la licuadora industrial le faltan dos cuchillas, recipiente de muestras de referencia roto. Igualmente, las Jarras para servir el jugo se encuentran rotas. Se genera requerimiento reiterado nivel 1.</td>
<td>No de Variable: 6
Descripción:
19/08/2025: Se evidencia que aun No se ha realizado capacitaciones al nuevo auxiliar administrativo Camilo Ramírez, quien ingreso al comedor el 8 de julio.</td>
</tr>
</table>

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 	
No de Variable: 25 **Descripción:** 19/08/2025: Se evidencian cubiertos en buen estado. Sin embargo, se identificó residuos de polvo y suciedad en las canastillas en las que se almacenan elementos del menaje y postreras.	**No de Variable: 43** **Descripción**: 19/08/2025: Se evidencian elementos de aseo sin identificación de código de color.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

No de Variable: 41 **Descripción**: 19/08/2025: Se evidencia que aún no se ha socializado el manual de pérdidas y desperdicios al nuevo auxiliar administrativo Camilo Ramírez, quien ingreso al comedor el 8 de julio.	**No de Variable:** **Descripción**:

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 8

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

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