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 10

Fecha de Visita	23	02	2026	Hora Inicio	8:30 a.m.	Hora Finalización	3:55 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 .- COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: CRISTIAN JULIAN ARGÜELLES FORERO

2. Ubicación

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

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 300 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 290

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 300 Total Asistencia del Día: 263 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: ☐ NC: X NA: ☐	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: ☐ NC: X NA: ☐
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: 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			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	P. Lulo	21,7	22,0
	Leche	70,6	71,0
Postre	Fresa	12,7	12,7
	Yogurt	15,6	16,0

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 15 Mes 01 Año 2026 **Fecha: Estandarización**: Día 15 Mes 01 Año 2026 **Fecha Procedimiento:** Día 22 Mes 08 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 22 Mes 08 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ] Responsable refiere aún no haber realizado fortalecimiento en estandarización de utensilios de febrero.

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 22 Mes 05 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 25 Mes 07 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 31 Mes 12 Año 2025	C [ ] NC [X] NA [ ] Recibieron correo de clasificación nutricional del IV trimestre el 20/01/2026	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 18 Mes 02 Año 2025 45 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 [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 o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable **Porcentaje de Cumplimiento:** 90 % **Fecha:** Día: 05 Mes: 03 Año: 2025 **Nº Acta:** AS02S 072941 **Hospital/Subred:** Subred Sur	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	CAJICA	4/06/2025	Favorable	15/06/2021
Carne	CAJICA	4/06/2025	Favorable	15/06/2021
Leche	MORTIÑO	14/11/2025	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	14/11/2025	Favorable	
Yogurt	MORTIÑO	14/11/2025	Favorable	RSA-0033186-2024
Helado	MORTIÑO	14/11/2025	Favorable	
Crema de leche	MORTIÑO	14/11/2025	Favorable	RSA-0010691-2020
Huevos	MAKRO	10/08/2025	Favorable con requerimientos	
Pescado	FRESMAR	25/02/2025	Favorable con requerimientos	
Pulpas	EL EDEN	2/05/2025	Favorable	PSA-000917-2017

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	27/02/2025	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 [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [ ] NC [X] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [ ] NC [X] 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 CONCHITAS	87,2	
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	80,2	
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	71,5	
Ensalada o Verdura	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	9,4	
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA DORADA	65,0	
Bebida de Fruta	SORBETE DE LULO	5,0	
Postre	FRESAS CON YOGURT	2,0	

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] 5 participantes
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 [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 [ ] Toma: 4/02/2026
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [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 [ ] Tema: Limpieza y desinfección El asociado refiere no haber efectuado aún capacitación del mes de febrero

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	ALIZ PONTON	20/01/2026
2	YENNI GARCIA	20/01/2026
3	YESICA JIMENEZ	20/01/2026
4	ANDERSON DURAN	20/01/2026
5	CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)	20/01/2026
6	ADRIANA ORTIZ (NUTRICIONISTA)	20/01/2026
7	CRISTIAN JULIAN ARGUELLE (RESPONSABLE)	20/01/2026
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	ALIZ PONTON	23/05/2025
2	YENNI GARCIA	23/05/2025
3	YESICA JIMENEZ	23/05/2025
4	ANDERSON DURAN	23/05/2025
5	CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)	27/06/2025
6	ADRIANA ORTIZ (NUTRICIONISTA)	23/05/2025
7	CRISTIAN JULIAN ARGUELLE (RESPONSABLE)	23/05/2025
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	22/12/2025 C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 02 Mes 02 Año 2026 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 02 Mes 02 Año 2026 **Fecha Divulgación:** Día 22 Mes 08 Año 2025 .	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 10 Mes 05 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

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

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	73	76	
1:00 p. m.	158	167	
2:00 p. m.	205	237	
3:00 p. m.	263	263	
3:30 p. m.	263	263	
Total	263	263	

No se puede verificar el histórico de asistencia dado que el aplicativo no da la información.
Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento.
Variable 46. No aplica, el comedor no ofertó aporte económico adicional, contratación de Profesional en nutrición.
Variable 10. El asociado aún no ha realizado la canalización y/o seguimientos a casos de malnutrición correspondientes al cuarto trimestre 2025 y se encuentra en los tiempos de ejecución.
Se evidencia intercambio del componente bebida con leche, dado que se entrega sorbete de lulo en lugar de sorbete de feijoa.
Variable 33. No aplica, resultado microbiológicos conformes para el mes de enero y febrero de 2026.
Se socializa con el responsable o encargado y se deja copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En espera de l acta por parte de la nutricionista de la actividad del dia 18-02-2026 sobre el estado nutricional.

1032455399

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia inadecuada planificación alimentaria, dado que no se observa yogurt (15,6 litros) para la elaboración del postre. Además, hacían falta 6,2 kg (neto) de fresa para la misma preparación. El asociado realiza reposición de la materia prima faltante durante la visita para entregar la totalidad de los alimentos programados (menú 1 semana1). Igualmente, se agota el componente proteico durante el servicio, teniendo que preparar 2 kg. de carne de res adicional para cumplir con el total de entregas.	Próxima visita
O	13	Se evidencia que el asociado no garantiza la disponibilidad de materia prima para mínimo 2 días de operación, dado que hacen falta en el comedor: 2,6 kg. de Tilapia, 32 huevos de gallina, 9,3 kg. de arveja verde, 1 kg de tomate de árbol y 15,8 kg. de queso doble crema para las preparaciones a suministrar el día martes 24/02/2026, menú 2 semana 1.	Próxima visita
R	7	El asociado no presenta soporte documental de la socialización del diagnóstico nutricional correspondiente al IV trimestre del 2025, el cual fue remitido al asociado vía correo electrónico el día 20/01/2026, por lo cual ya cumplió un mes.	Inmediato
O	18	Se evidencian 45 huevos almacenados en bodega, los cuales no cuentan con el rotulado original del proveedor que indique lote y fecha de vencimiento, sin embargo, se ven en buen estado. Además, se observa 1 kg de queso doble crema almacenado en congelación sin rótulo de proveedor, lote y/o fecha de vencimiento.	Próxima visita
O	16	Se evidencian a la fecha formatos de Entradas y salidas y de Recepción de materias primas desactualizados.	Próxima visita

	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
Integración Social		PAGINA 10 de 10

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	39	26/06/2025	23/02/2026: Se evidencia recipiente de muestras de referencia en buen estado. Se evidencian termómetros nuevos y gramera funcionando adecuadamente. Sin embargo, se continúa evidenciando nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado (la base de la nevera se encuentra sobre rodachines), además, aún no se cuenta con una unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente (se encuentra pintada pero sin funcionamiento). Se sigue observando barra imantada oxidada, 1 báscula con tablero ilegible y la balanza fuera de servicio fue retirada. Se sigue observando desprendimiento de entrepaño de mesón. Se continúa evidenciando faltante de 5 bolsas biodegradables de 30 x 40 cm. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.		X	Abierto		
R	24	26/09/2025	23/02/2026: Se continúa evidenciando temperaturas por fuera del rango de seguridad para los alimentos del menú 1, dado que se identificó las siguientes temperaturas que no cumplen: Primera toma. Ensalada 9,4 °C. Segunda toma. Ensalada 14,5 °C. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 2.		X	Abierto		
O	25	18/11/2025	23/02/2026: Se evidencia menaje listo para distribución sin residuos de suciedad. Se da cierre.	X		Cerrado		
O	43	18/11/2025	23/02/2026: Se continúa evidenciando canastillas y recipientes donde se almacena menaje con suciedad y neveras con suciedad al interior. Se genera requerimiento.		X	Abierto	X	
O	2	12/12/2025	23/02/2026: Se continúa evidenciando pesos de las muestras verificadas fuera de los rangos establecidos para el menú 1, semana 1, grupo de edad mayor a 14 años, por fuera de los rangos establecidos para proteína y verdura. Se genera requerimiento.		X	Abierto	X	
O	30	12/12/2025	23/02/2026: Se evidencian las contra - muestras de todas las preparaciones de los menús 24 semana 4 y 1 semana1 con todos los componentes y el peso establecido de acuerdo al anexo técnico, se da cierre.	X		Cerrado		
O	32	12/12/2025	23/02/2026: Se presenta cumplimiento en los resultados de microbiología del mes de enero/25, Frotis de manos limpias para la operaria Alis Pontón y Frotis de superficie limpia (tabla de picado). Se da cierre.	X		Cerrado		
R	20	10/02/2026	23/02/2026: Se continúa evidenciando materia prima almacenada en mal estado, dado que se observa: 1450 g. de Queso doble crema del proveedor Peslac con fecha de vencimiento caducada 18/02/2026. Además, 2,55 kg. de fresa sobre madura y en mal estado. Se realiza desnaturalización. Se mantiene requerimiento.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Cristian Julian Arciellos Forero	Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1052435599	14.398.355
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista apoyo a la supervisión
Cargo	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 E02203842 - 20/12/2022 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	USME	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	113819 - COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	23/02/2026

COBERTURA ATENDIDA HOY	201	CÓDIGO BIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113819	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Alvaro José Rico Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	Almuerzo	NUMERO DE MENÚ:	1

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO 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	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	84	73	69	73	73	81	74	82	71	67	74	70									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	115%	100%	95%	100%	100%	84%	101%	112%	97%	92%	101%	96%									1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	3	1	3	1	1	1	3	1									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	151	168	155	173	162	153	161	168	161	155	157	155	154									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	104%	96%	107%	101%	95%	100%	104%	100%	96%	98%	96%	96%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	83	93	96	82	81	80	90	96	83	91	92	92									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	98%	109%	113%	96%	95%	94%	106%	113%	98%	107%	108%	108%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	55	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	45	57	51	50	56	48	53	40	46	58	57	54	58									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	82%	104%	93%	91%	102%	87%	96%	73%	84%	105%	104%	98%	105%									1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	272	277	254	257	254	232	277	294	307	249	258	294	240									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	103%	94%	95%	94%	86%	103%	109%	114%	92%	96%	109%	89%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE LULO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	298	285	275	297	325	353	337	325	310	318	304	308	318									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	95%	92%	99%	108%	118%	112%	108%	103%	106%	101%	103%	106%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	100	81	100	81	76	87	76	85	89	85	86	100	92									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	119%	96%	119%	96%	90%	104%	90%	101%	106%	101%	102%	119%	110%								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Cristian Arrieta

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1032435599

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Alvaro José Rico Lozano

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 14.398.355

CARGO: Contratista apoyo a la supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-P&S-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113819 .- COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ		
DIRECCIÓN:	CL 104 SUR 7 04	TELÉFONO:	6018051872
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/02/2026	OPERADOR:	FUNDACIÓN PARA EL CRECIMIENTO SOCIAL - FUNCRESOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
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		
VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	VERDURAS COCIDAS CON MAYONESA FRIA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA CRIOLLA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CONCHITAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE LULO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
FRESAS CON YOGURT	FRESAS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Alvaro Rico

NOMBRES Y APELLIDOS: Alvaro José Rico

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cristina Arbeláez

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

FECHA DE VISITA	DIA	23	MES	02	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO:	**113819 .- COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ**
N° CONVENIO/VIGENCIA:	**7983-2025**
TIPO DE VISITA:	**Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRÁFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







No de variable: 1

Descripción:

Se evidencia inadecuada planificación alimentaria, dado que no se observa yogurt (15,6 litros) para la elaboración del postre. Además, hacían falta 6,2 kg (neto) de fresa para la misma preparación. El asociado realiza reposición de la materia prima faltante durante la visita para entregar la totalidad de los alimentos programados (menú 1 semana1). Igualmente, se agota el componente proteico durante el servicio, teniendo que preparar 2 kg. de carne de res adicional para cumplir con el total de entregas.

No de variable: 18

Descripción:

Se evidencian 45 huevos almacenados en bodega, los cuales no cuentan con el rotulado original del proveedor que indique lote y fecha de vencimiento, sin embargo, se ven en buen estado. Además, se observa 1 kg de queso doble crema almacenado en congelación sin rótulo de proveedor, lote y/o fecha de vencimiento.

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



No de variable: 39

Descripción:

23/02/2026: Se evidencia recipiente de muestras de referencia en buen estado. Se evidencian termómetros nuevos y gramera funcionando adecuadamente. Sin embargo, se continúa evidenciando nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado (la base de la nevera se encuentra sobre rodachines), además, aún no se cuenta con una unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente (se encuentra pintada pero sin funcionamiento). Se sigue observando barra imantada oxidada, 1 báscula con tablero ilegible y la balanza fuera de servicio fue retirada. Se sigue observando desprendimiento de entrepaño de mesón. Se continúa evidenciando faltante de 5 bolsas biodegradables de 30 x 40 cm. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.



No de variable: 24

Descripción:

23/02/2026: Se continúa evidenciando temperaturas por fuera del rango de seguridad para los alimentos del menú 1, dado que se identificó las siguientes temperaturas que no cumplen: Primera toma. Ensalada 9,4 °C. Segunda toma. Ensalada 14,5 °C. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 2.



No de variable: 43

Descripción:

23/02/2026: Se continúa evidenciando canastillas y recipientes donde se almacena menaje con suciedad y neveras con suciedad al interior. Se genera requerimiento.



No de variable: 20

Descripción:

23/02/2026: Se continúa evidenciando materia prima almacenada en mal estado, dado que se observa: 1450 g. de Queso doble crema del proveedor Peslac con fecha de vencimiento caducada 18/02/2026. Además, 2,55 kg. de fresa sobre madura y en mal estado. Se realiza desnaturalización. Se mantiene requerimiento.

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

MENÚ SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° **1** **MENÚ:** **1**

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

Apoyo a la supervisión
Alvaro José Rico Lozano
Nombres y Apellidos
14398355
Cédula de Ciudadania