ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 11

Fecha de Visita	23	07	2025	Hora Inicio	9:50 a. m.	Hora Finalización	3:50 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

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

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

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

2. Ubicación

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

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **289**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **269** Total Histórico de Asistencia: **20127**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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	X		
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.	X		
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.			X

Nº	Variable	C	NC	NA
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*	X		

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Tubérculo o plátano	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Postre	--------	--------	--------
	YOGURT	15,6	16

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 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 -- Mes -- Año -- **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 [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [ ] NC [X] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE AVENA	88	78
Cereal	ARROZ BLANCO	75	71
Proteína	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	70	69
Ensalada o Verdura	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	5,6	5,1
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	70	69
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	3,7	4
Postre	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	5,1	4,8

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [ ] NC [X] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] Se tomó la muestra el 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	ALIZ PONTON	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 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	61	78	
1:00 p. m.	124	143	
2:00 p. m.	209	221	
3:00 p. m.	269	269	
3:30 p. m.	269	269	
Total	269	269	

Variables que no aplican: 33 Resultados cumplen

Variables que no aplican: 4, 9, 10, está dentro de los tiempos

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

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

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Nagune

1032436399

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	6	No se ha realizado capacitaciones al nuevo auxiliar administrativo Camilo Ramirez, quien ingreso al comedor el 8 de julio.	Próxima visita
O	13	El Asociado no cuenta con la materia prima para dos días de suministro, para mañana falta 10 Kg de queso para el postre.	Próxima visita
O	18	Se evidencia almacenamiento de huevos en la bodega de alimentos en cartón y no en recipiente plástico.	Próxima visita
O	25	Se evidencia cubiertos durante la distribución en deficientes condiciones de limpieza.	Próxima visita
O	30	Se evidencia muestra de referencia identificada como sorbete de guanábana y es su contenido es sorbete de guayaba.	Próxima visita
O	43	Se evidencia uso de jabón en crema y no liquido para el lavado del menaje.	Próxima visita
O	41	Falta socializar el manual de perdidas y desperdicios al nuevo auxiliar administrativo Camilo Ramirez, quien ingreso al comedor el 8 de julio.	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	R R
O	7	26/06/2025	23/07/2025. Se evidencia que la nutricionista del asociado no cuenta con el fortalecimiento en Sensibilización Vigilancia nutricional. Se realizo la socialización del estado nutricional del primer trimestre 2025, sin embargo, la información contenida en el acta no concuerda con la base del estado nutricional para los casos de mal nutrición.		X	Abierto		
O	24	26/06/2025	23/07/2025. Se presenta cumplimiento en las temperaturas de distribución de todas las preparaciones.	X		Cerrado		
O	37	26/06/2025	23/07/2025. se evidencia aptos médicos de todo el personal vigentes, con la IPS Bosanova, laboratorio Biofile expedido en Bogotá.	X		Cerrado		
R	39	26/06/2025	23/07/2025. 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 lt, 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 mi , 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.		X	Abierto		
R	8	11/07/2025	23/07/2025. Se evidencia que no se cumple con el 100% de los beneficiarios pesados y tallados durante el primer semestre de año. Según registro SIRBE WEB total 287 beneficiarios al 30/06/2025 de 300 beneficiarios en atención. Faltante de 13 beneficiarios. Sin embargo, el Asociado envía correo a la SDIS (Jhon Sáenz) solicitando verificación de las tomas de talla y peso del primer semestre 2025. Se realizo toma de talla y peso el 18 de julio , sin embargo, no se evidencia acta de la actividad y adicional nos listados fueron exportados el 21 de julio y no antes de la fecha de la toma como indica el anexo técnico.		X	Abierto		

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

Capitulo H. FIRMAS

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

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

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Mayo 05/2023 - 29/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	23/7/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	269	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113819-CCCP 05-006	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	YINETH RAMIREZ	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	9				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	295	248	268	296	264	281	262	300	278	284	294	255	282									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	92	99	110	98	104	97	111	103	105	109	94	104								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	164	157	170	169	174	158	172	173	154	153	162	163	164									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	98	106	105	108	98	107	107	96	95	101	101	102								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	74	80	80	79	89	80	75	91	80	79	83	73									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	101	110	110	108	122	110	103	125	110	108	114	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	1	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	86	86	81	82	93	80	80	70	79	85	84	82									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	101	101	95	96	109	94	94	82	93	100	99	96								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	28	27	27	29	42	28	30	30	42	30	28	29	26									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	90	90	97	140	93	100	100	140	100	93	97	87								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	337	311	310	297	293	300	305	279	284	303	299	300	278									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	112	104	103	99	98	100	102	93	95	101	100	100	93								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	87	69	93	87	86	101	84	77	76	83	90	84									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	104	82	111	104	102	120	100	92	90	99	107	100								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES: MENU 9 , SEMANA:4

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	CRISRIAN JULIAN ARGUELLES	NOMBRE:	YINETH RAMIREZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.032.438.399	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.805.219
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 0202303642 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL /LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ		
DIRECCIÓN:	CL 104 SUR 7 04	TELÉFONO:	6018051872
FECHA (dd/mm/aaaa):	23/7/2025	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 AVENA	SOPA DE AVENA	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO CON PEREJIL ASADA EN TROZOS	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	ENSALADA FRIA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y MAYONESA	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	PAPAYA EN TROZOS CON YOGURT	1	5	5	5	5	5	3	
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		

OBSERVACIONES: MENÚ:9 , SEMANA:4

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: YINETH RAMIREZ

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: CRISRIAN JULIAN ARGUELLES

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	23	**MES**	7	**AÑO**	2025	
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO							
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR: 113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ							
Nº CONVENIO/VIGENCIA:	**7983-2025**						
TIPO DE VISITA	**Apertura**		**Seguimiento**	**X**	**cierre**		

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









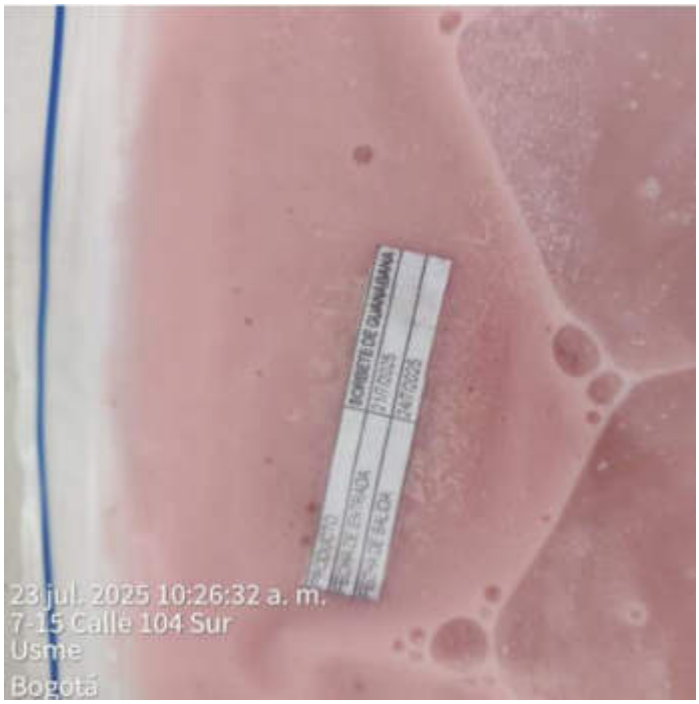


No de Variable: 39	**No de Variable: 18**
23/07/2025. Se evidencia que no se cuenta con el 100% del menaje. Falta: 300 platos hondos y 300 platos pandos en acero inoxidable. Falta 1 licuadora casera, 1 olla a presión de 13 -15 lt,1 caneca e 50 lt,,3 tazas medidoras,2 tinas de 50 lt, 1 vaso medidor de 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 mi , 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.	Se evidencia almacenamiento de huevos en la bodega de alimentos en cartón y no en recipiente plástico.

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





No de Variable: **25**	**No de Variable:** **30**
Se evidencia cubiertos durante la distribución en deficientes condiciones de limpieza.	Se evidencia muestra de referencia identificada como sorbete de guanábana y es su contenido es sorbete de guayaba.

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE	
	
No de Variable: 43	**No de Variable:**
Se evidencia uso de jabón en crema y no liquido para el lavado del menaje.	

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ: 9**

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

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