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

Fecha de Visita	24	03	2026	Hora Inicio	8:40 a. m.	Hora Finalización	3:15 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : **113819- COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **21/03/2026**

Nombre Responsable del Servicio: **CRISTIAN JULIAN ARGUELLES 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: **300**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **278** Total Histórico de Asistencia: **NA**

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	Zanahoria	6,2	6,2
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Cereal	--------	--------	--------
	--------	--------	--------
Verdura o ensalada	Perejil	0,4	0,4
	--------	--------	--------
	--------	--------	--------

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Huevo	3,9	3,9
	Filete de mojarra	24,8	25,5
Tubérculo o plátano	Perejil	0,2	0,2
	--------	--------	--------
Bebida de fruta	Pulpa tomate de árbol	21,7	22
	Azúcar	1,7	2
Postre	Banano	17,9	18
	Queso	15,8	16,5

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 12 Mes 3 Año 2026 **Fecha Estandarización:** Día 12 Mes 3 Año 2026 **Fecha de Procedimiento:** Día 12 Mes 3 Año 2026 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 12 Mes 3 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición. 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 12 Mes 3 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ] Base recibida 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 12 Mes 3 Año 2026 Toma masiva: 30 beneficiariosy 12 beneficiarios nuevos	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 [ ] 19/03/2026	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] Canalizaciones: 12/03/2026 a 23 participantes

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:** SUB RED SUR	C [X] NC [ ] NA [ ] Solicitud de visita N° 124184 del 02/03/2026

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	AS:15/06/2021
Carne	CAJICA	4/06/2025	FAVORABLE	AS:15/06/2021
Leche	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	15/08/2025	FAVORABLE	RSA-0011634-2021
Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA-0033186-2024
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pescado	FRESMAR	23/12/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	-
Pulpas	EL EDEN	9/05/2025	FAVORABLE	PSA-000917-2027

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	SLI 839	6/06/2025	FAVORABLE
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	FAVORABLE
Carne	CAJICA	SLI 839	6/06/2025	FAVORABLE
Leche	MORTIÑO	PMT 631	12/11/2025	FAVORABLE
Queso	MORTIÑO	PMT 631	12/11/2025	FAVORABLE
Yogurt	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	PMT 631	12/11/2025	FAVORABLE
Helado	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	PMT 631	12/11/2025	FAVORABLE
Crema de leche	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	PMT 631	12/11/2025	FAVORABLE
Huevos	MAKRO SUPERMAYORISTA SAS	WCK306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	EL EDEN	LCT 067	28/07/2025	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 [ ]

FAVORABLE

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 [ ] 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 AVENA	90,2	71,7
Cereal	ARROZ BLANCO	79,7	53,2
Proteína	FILETE DE MOJARRA DORADA	66,2	76,7
Ensalada o Verdura	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	89,5	71,1
Tubérculo o Plátano	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	78,6	69,9
Bebida de Fruta	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	6,9	4,4
Postre	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	5,9	3,5

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 [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 [ ]
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 [ ] Aplicación de muestras 05/03/2026
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 [ ] Resultados 13/03/2026. Cumplimiento para mes de marzo	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 [ ] Tema: Normativa Sanitaria

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	MERCEDES SALAZAR	12/03/2026
2	YENNI GARCIA	12/03/2026
3	YESICA JIMENEZ	12/03/2026
4	ANDERSON DURAN	12/03/2026
5	CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)	12/03/2026
6		
7		
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	MERCEDES SALAZAR	17/12/2025
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 2 Mes 2 Año 2026 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 2 Mes 2 Año 2026 **Fecha Divulgación:** Día 22 Mes 8 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adopta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ] Lavado de tanques: 30/11/2025	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	58	78	
1:00 p. m.	164	187	
2:00 p. m.	266	267	
3:00 p. m.	278	278	
3:30 p. m.	-	-	
Total	278	278	

Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento de ETA.

Variable 33.No aplica, resultados conformes a la fecha.

Variable 46. el asociado no ofertó factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética

Se evidencia reemplazo de la manipuladora Aliz Pontón por la manipuladora Mercedes Salazar identificada con cédula 39.767.663, presenta aprobación del 12/03/2026 por nivel central.

Se socializa y se deja copia del acta en formato digital.

No es posible el registro del histórico del aplicativo SIRBE por fallas del mismo.

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
R	20	Se evidencia 5,45 kg de espinaca, 3,6 kg de cilantro y 6,9 kg de fresa con presencia de moho y en estado de descomposición. El asociado realiza desnaturalización, pero no reposición.	Inmediato
O	17	Se evidencia 20 lt de yogurt y 1 kg de crema de leche almacenado a temperatura ambiente, no acorde con las condiciones de refrigeración requeridas.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no garantizan temperaturas de seguridad para jugo en primera toma y cereal en la segunda toma.	Próxima visita

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	24/03/2026: Se continúa evidenciando congelador de verduras con entrepaño doblado y aún no se cuenta unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente, se sigue observando barra imantada oxidada. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.		X	Abierto		
R	43	18/11/2025	24/03/2026: Se continúa evidenciando canastillas y recipientes donde se almacena menaje con suciedad y neveras con suciedad al interior. Se evidencia abertura en piso de cocina, baño personal y salón comedor por obstrucción de aguas residuales y domesticas al interior de la tuberia. Se mantiene requerimiento.		X	Abierto		
R	2	12/12/2025	24/03/2026: Se realiza muestreo de porciones servidas al grupo de edad mayores de 14 años, donde se evidencia fuera del rango de tolerancia las preparaciones proteína, ensalada y tubérculo. Se mantiene requerimiento		X	Abierto		
O	1	23/02/2026	24/03/2026: Se evidencia que se aplica adecuadamente los procedimientos de planificación alimentaria durante la visita.	X		Cerrado		
O	13	23/02/2026	24/03/2026: Se evidencia que no se garantiza materia prima para mínimo 2 días de operación, dado que se observa faltante de 1 kg de pimentón, 1,3 kg de fresa, 9 kg de manzana, 28 kg de plátano y orégano 0,5 kg, para las preparaciones a suministrar el día miercoles 25/03/2026, menú 3 semana 1. Tercera observación		X	Abierto		
R	7	23/02/2026	24/03/2026: Se evidencia soportes completos de la socialización del diagnóstico nutricional correspondiente al cuarto trimestre del 2025.	X		Cerrado		
O	18	23/02/2026	24/03/2026: Se evidencia materia prima en bodega de alimentos la cual no presenta rotulado según lo establecido en el anexo tecnico. Tercera observación		X	Abierto		
O	16	23/02/2026	24/03/2026: Se evidencian formatos de Entradas y salidas y de recepción de materias primas desactualizados. Tercera observación		X	Abierto		
O	21	2/03/2026	24/03/2026: Se evidencia que se realiza adecuado prealistamiento de materias primas, en el paso de pesado de los alimentos.	X		Cerrado		
O	22	2/03/2026	24/03/2026: Se evidencia que se realiza el correcto proceso de descongelación acorde con el instructivo de preparación.	X		Cerrado		
O	3	2/03/2026	24/03/2026: Se evidencia que se aplica el análisis de aporte nutricional de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	30	2/03/2026	24/03/2026: Se evidencia muestras diarias de alimentos preparados las cuales no se encuentran con el peso establecido acorde con el anexo técnico y muestras que no fueron desechadas el día 21/03/2026. Segunda observación		X	Abierto		
O	35	2/03/2026	24/03/2026: Se evidencia que el personal manipulador tiene delantal de tela, no obstante, se evidencia malas prácticas de manipulación al encontrarse alimentos dispuestos en canastillas en contacto directo con el piso, lo cual representa riesgo de contaminación. Segunda observación		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Cristian Julian Arguelles Forero	PAOLA A LANCHEROS S
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1032436399	1.030.585.148
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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	113819- COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	24/03/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	201	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113819	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	PAOLA ANDREA LANCHEROS	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:		ALMUERZO		NÚMERO DE MENÚ:	2	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO 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 DE 14 AÑOS	13	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	275	280	300	273	249	259	268	279	244	265	291	253	252									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101,9	103,7	111,1	101,1	92,2	95,926	99,259	103,33	90,37	98,148	107,78	93,704	93,333								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	142	167	167	169	158	171	151	151	169	166	159	152	152									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88,2	103,7	103,7	105,0	98,1	106,2	93,8	93,8	105	103	99	94	94								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	56	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	46	66	71	77	60	63	69	70	63	50	61	70	58									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	82,1	117,9	126,8	137,5	107,1	112,5	123,21	125	112,5	89,286	108,93	125	103,57									1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	3	1	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	113	96	99	83	77	85	73	90	85	85	85	86	94									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	132,9	112,9	116,5	97,6	90,6	100	85,882	105,88	100	100	100	101,18	110,59									1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	70	77	69	71	64	64	48	74	78	78	64	68									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95,7	101,4	111,6	100,0	102,9	92,754	92,754	69,565	107,25	113,04	113,04	92,754	98,551									1
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	283	281	310	302	313	313	321	294	306	304	294	298	319									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94,3	93,7	103,3	100,7	104,3	104,33	107	98	102	101,33	98	99,333	106,33								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYOR DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	96	85	82	91	86	80	87	94	84	77	90	66	81									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	114,3	101,2	97,6	108,3	102,4	95,238	103,57	111,9	100	91,667	107,14	78,571	96,429								3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	1	3	1	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 Julian Argüelles Forero

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1032436399

CARGO: Responsable de Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: PAOLA LANCHEROS S

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.030.585.148

CARGO: Contratista-Apoyo a la Supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	113819- COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ		
DIRECCIÓN:	CL 104 SUR 7 04	TELÉFONO:	3118782976
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/03/2026	OPERADOR:	FUNDACION 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	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
FILETE DE MOJARRA DORADA	FILETE DE MOJARRA DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA Y PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	PAPA SIN CASCARA COCIDA CON PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	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 PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: PAOLA A LANCHEROS S

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Cristian Julian Trujillo Forero

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	24	MES	03	AÑO	2026

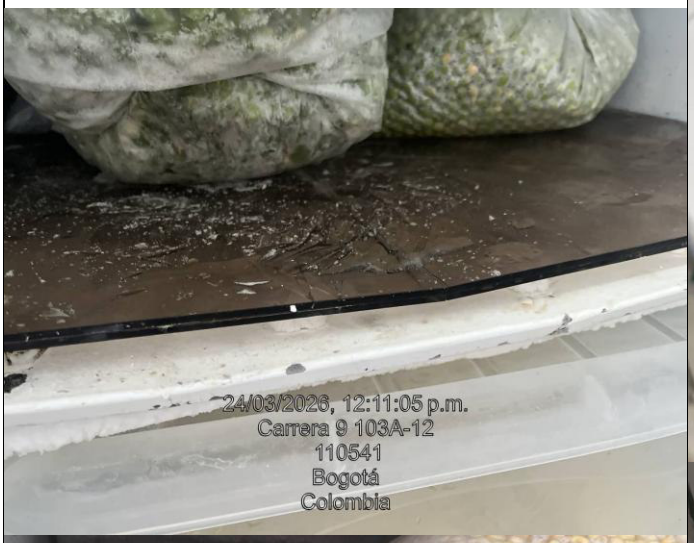
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113819- COMEDOR COMUNITARIO - LORENZO ALCANTUZ

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7983/2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





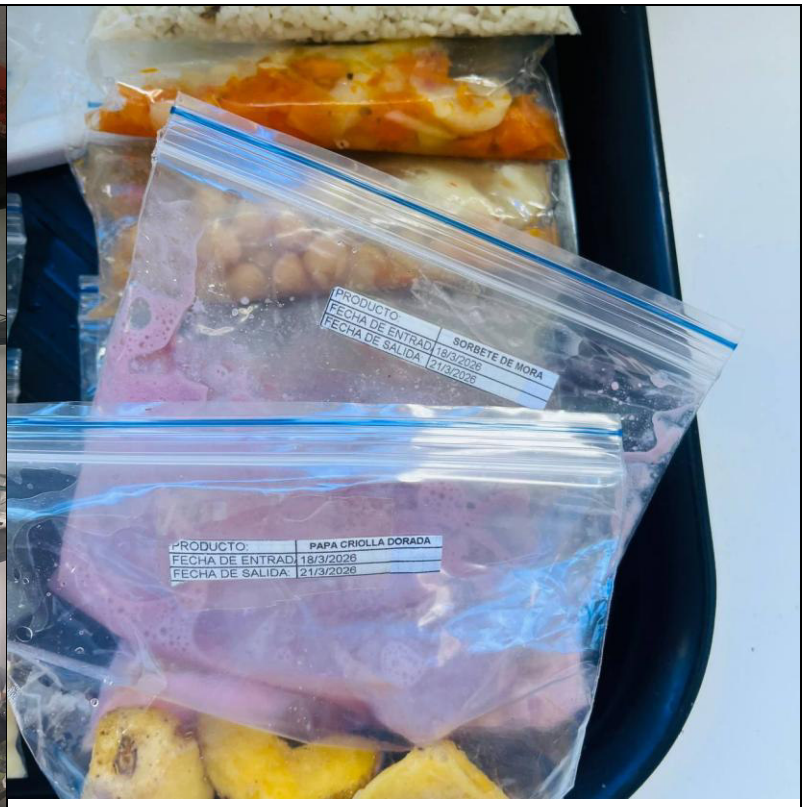






Variable 39
Descripción: Se continúa evidenciando congelador de verduras con entrepaño doblado y aún no se cuenta unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente, se sigue observando barra imantada oxidada. Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.

Variable 43
Descripción: Se continúa evidenciando canastillas y recipientes donde se almacena menaje con suciedad y neveras con suciedad al interior. Se evidencia abertura en piso de cocina, baño personal y salón comedor por obstrucción de aguas residuales y domesticas al interior de la tubería. Se mantiene requerimiento.

	
Variable 18 **Descripción:** Se evidencia materia prima en bodega de alimentos la cual no presenta rotulado según lo establecido en el anexo técnico. Tercera observación	**Variable 30** **Descripción:** Se evidencia muestras diarias de alimentos preparados las cuales no se encuentran con el peso establecido acorde con el anexo técnico y muestras que no fueron desechadas el día 21/03/2026. Segunda observación







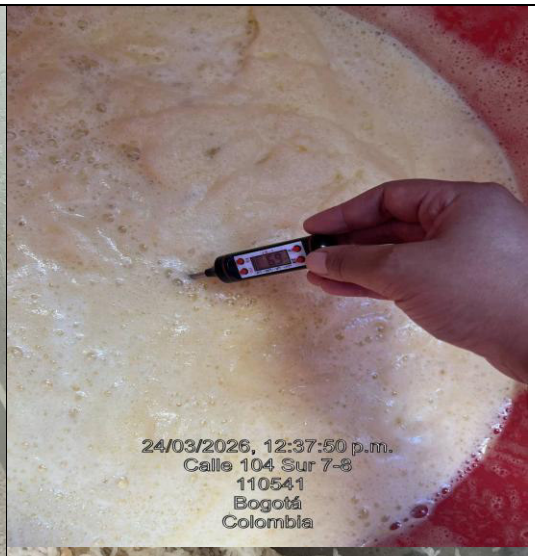






Variable 35 **Descripción:** Se evidencia que el personal manipulador tiene delantal de tela, no obstante, se evidencia malas prácticas de manipulación al encontrarse alimentos dispuestos en canastillas en contacto directo con el piso, lo cual representa riesgo de contaminación. Segunda observación	**Variable 20** **Descripción:** Se evidencia 5,45 kg de espinaca, 3,6 kg de cilantro y 6,9 kg de fresa con presencia de moho y en estado de descomposición. El asociado realiza desnaturalización, pero no reposición.







Variable 17 **Descripción:** Se evidencia 20 lt de yogurt y 1 kg de crema de leche almacenado a temperatura ambiente, no acorde con las condiciones de refrigeración requeridas.	**Variable 24** **Descripción:** Se evidencia que no garantizan temperaturas de seguridad para jugo en primera toma y cereal en la segunda toma.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 2

	GRUPO 4: de 9-13 años	**GRUPO 5: mayores de 14 años**
		

Apoyo a la supervision
PAOLA ANDREA LANCHEROS
Nombres y Apellidos
1030.585.148
Cédula de Ciudadanía