ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL 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	24	9	2025	Hora Inicio	9:45 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

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

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

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

2. Ubicación

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

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

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **294**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **300** Total Asistencia del Día: **283** Total Histórico de Asistencia: **35298**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [ ] NC [X] NA [ ]
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico 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	Aguacate	18,7	19

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa guayaba	21,7	22
	Leche	70,5	71
Postre	Mandarina	12,7	12,8
	Helado	11,2	13

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 __22___ Mes __08__ Año __2025____ **Fecha: Estandarización**: Día _ 15__ Mes __09___ Año ___2025___ **Fecha Procedimiento:** Día __22___ Mes __08___ Año __2025____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __22___ Mes __08___ Año __2025____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición 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 ___18__ Mes ___07__ Año ___2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Recibieron correo de clasificación nutricional el 16 de junio.	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 _09 _Año __2025___ 22 de agosto de 2025: masiva 38, nuevos 7. El 12 de septiembre de 2025:masiva a 24 beneficiarios y 3 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 [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ] 22/08/2025: 28 total

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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	**CAJICA**	**4/06/2025**	**Favorable**	**15/06/2021**
Carne	**CAJICA**	**4/06/2025**	**Favorable**	**15/06/2021**
Leche	**MORTIÑO**	**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**	**10/08/2025**	**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 [ ]

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 [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	AJIACO	74,5	69
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	85	83,9
Proteína	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	71,2	78,7
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	NA	NA
Tubérculo o Plátano	EN EL AJIACO	NA	NA
Bebida de Fruta	SORBETE DE GUAYABA	3,8	3
Postre	MANDARINA CON HELADO	-6,7	-8,9

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 [ ]
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 10/09/2025 pulpa, sorbete, proteína, frotis manos y superficie.
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 [ ] Agosto: cumple, Septiembre: cumple.	**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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**ALIZ PONTON**	**15/09/2025**
2	**YENNI GARCIA**	**15/09/2025**
3	**YESICA JIMENEZ**	**15/09/2025**
4	**ANDERSON DURAN**	**15/09/2025**
5	**CAMILO RAMIREZ (AUX. ADMINISTRATIVO)**	**15/09/2025**
6	**ADRIANA ORTIZ (NUTRICIONISTA)**	**___**
7	**CRISTIAN JULIAN ARGUELLE (RESPONSABLE)**	**__**
8		
9		

Tema: Residuos sólidos

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 ___05__ Año ___2025____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día _12__ Mes __06___ Año ___2025____ **Fecha Divulgación:** Día _22__ Mes ___08__ Año __2025___	C: C 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: X NC: 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: 5/09/2025	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	70	70	Ninguno
1:00 p. m.	101	185	
2:00 p. m.	230	230	
3:00 p. m.	283	283	
3:30 p. m.	283	283	
Total	283	283	

Se realizó seguimiento al convenio 7983-2025. Se evidencio entrega de menú 15, sin intercambios.
Ítems No aplica:
Ítem 4. No aplica dado que aún no se ha suministrado menú especial.
Ítem 33. No aplica, dado que los resultados microbiológicos de la última toma se encuentran dentro de los rangos establecidos.
Ítem 34. No aplica dado que no se presento evento de ETA.
Ítem 46. No aplica dado que el Asociado no oferto aporte adicional.
Se socializó acta con el responsable del Asociado y se dejó copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	30	Se evidencio toma de contramuestras posterior al inicio del suministro de alimentos, así como muestras de postre y bebida del menú 15, semana 3, sin rotular y muestra de ajiaco por con 49 gramos, por debajo del peso establecido por anexo técnico.	Próxima visita
O	12	Se evidencia 2 quesos doble crema marca Peslac que no cumplen con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, dado que no cuentan con información de lote y fecha de vencimiento.	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	24/09/2025. El Asociado realizo reposición de estufas, sin embargo, se continúa evidenciando que no se cuenta con el 100% del menaje. Falta: 300 platos hondos y 300 platos pandos en acero inoxidable. Falta 1 licuadora casera, 1 olla a presión de 13 -15 lt,1 caneca e 50 lt,3 tazas medidoras,2 tinas de 50 la, 1 vaso medidor de 350 ml,1 pinza para alimentos. 1 tabla picadora de color blanco, 25 postreras, 56 cucharas sopa,36 cucharas postrera,63 cuchillos,10 recipientes herméticos de 1000 ml,500 ml , 330 ml y 200 ml,5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm. Nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado, a la licuadora industrial le faltan dos cuchillas, recipiente de muestras de referencia roto, las Jarras para servir el jugo rotas, 4 bandejas rotas, se observa cableado del extractor de aire sin protección. Se genera requerimiento reiterado nivel 3.		X	Abierto		x
R	43	23/07/2025	24/09/2025: Se evidencian neveras limpias en su interior y atomizadores de soluciones desinfectantes con rótulos.	X		Cerrado		
O	2	19/08/2025	24/09/2025: Se evidencia pesos de las muestras verificadas dentro de los rangos establecidos para el menú 15, semana 3, grupo de edad mayor a 14 años. Sin embargo, se identificaron 2 intercambios en el menú, dado que el Asociado suministro sorbete de guayaba y mandarina con helado en lugar de las preparaciones programadas "sorbete de mango y uvas con helado".		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
CRISTIAN JULIAN ARGUELLES Nombres y Apellidos	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO Nombres y Apellidos
Firma	KAROL. A. CASTELBLANCO C. Firma
1032435399 Cédula de Ciudadanía	1010182637 Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO Cargo	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: PSP-PSS-353
		Versión: 3
	FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Fecha: Memo 20233039M2 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	USME	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA	LORENZO ALCANTUZ	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	24/09/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY	253	CODIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	15	NUMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENU PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	13	AJIACO	AJIACO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	322	314	348	283	296	294	321	279	293	266	305	332								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	107	105	116	94	99	98	107	93	98	89	102	111									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1									
Mayor a 14 años	13	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	80	77	72	74	71	76	77	73	77	73	75	81								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	110	105	99	101	97	104	105	100	105	100	103	111									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									
Mayor a 14 años	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	143	158	153	177	164	163	156	159	156	160	162	159	156								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	98	95	110	102	101	97	99	97	99	101	99	97									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	67	74	71	76	70	77	77	66	77	73	72	81								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	113	96	106	101	109	100	110	110	94	110	104	103	116									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									
Mayor a 14 años	13	EN EL AJIACO	EN EL AJIACO	NA	PESO O VOLUMEN MUESTREADO																					3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
Mayor a 14 años	13	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	239	271	288	302	294	281	302	307	269	295	305	315	305								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	80	90	96	101	98	94	101	102	90	98	102	105	102									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	UVAS CON HELADO	MANDARINA CON HELADO	58	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	67	74	67	69	72	69	64	75	60	66	67	58								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	125	97	107	97	100	104	100	122	101	115	96	97	99									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3									

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	CRISTIAN JULIAN ARGUELLES FORERO	NOMBRE:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.032.435.499	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.182.637
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2025303942 - 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 7-14	TELÉFONO:	3118782976
FECHA (dd/mm/aaaa):	24/09/2025	OPERADOR:	FUNDACIÓN PARA EL CRECIMIENTO SOCIAL - FUNCRESOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
AJIACO	AJIACO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
EN EL AJIACO	EN EL AJIACO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MANGO	SORBETE DE GUAYABA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON HELADO	MANDARINA CON HELADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL: KAROL A CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: CRISTIAN JULIAN ARGUELLES FORERO

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	24	MES	09	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7983-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE













No de Variable: 30 **Descripción**: . Se evidencio toma de contramuestras posterior al inicio del suministro de alimentos, así como muestras de postre y bebida del menú 15, semana 3, sin rotular y muestra de ajiaco por con 49 gramos, por debajo del peso establecido por anexo técnico.	**No de Variable: 12** **Descripción**: Se evidencia 2 quesos doble crema marca Peslac que no cumplen con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, dado que no cuentan con información de lote y fecha de vencimiento.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td> 


</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 39
Descripción:
24/09/2025. El Asociado realizo reposición de estufas, sin embargo, se continúa evidenciando que no se cuenta con el 100% del menaje. Falta: 300 platos hondos y 300 platos pandos en acero inoxidable. Falta 1 licuadora casera, 1 olla a presión de 13 -15 lt,1 caneca e 50 lt,3 tazas medidoras,2 tinas de 50 la, 1 vaso medidor de 350 ml,1 pinza para alimentos, 1 tabla picadora de color blanco, 25 postreras, 56 cucharas sopa,36 cucharas postrera,63 cuchillos,10 recipientes herméticos de 1000 ml,500 ml , 330 ml y 200 ml,5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm. Nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado, a la licuadora industrial le faltan dos cuchillas, recipiente de muestras de referencia roto, las Jarras para servir el jugo rotas, 4 bandejas rotas, se observa cableado del extractor de aire sin protección. Se genera requerimiento reiterado nivel 3.</td>
<td>No de Variable: 2
Descripción:
24/09/2025: Se evidencia pesos de las muestras verificadas dentro de los rangos establecidos para el menú 15, semana 3, grupo de edad mayor a 14 años. Sin embargo, se identificaron 2 intercambios en el menú, dado que el Asociado suministro sorbete de guayaba y mandarina con helado en lugar de las preparaciones programadas “sorbete de mango y uvas con helado".</td>
</tr>
</table>

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 15

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

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