Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita: 26 | 06 | 2025 — Hora Inicio: 9:00 am — Hora Finalización: 4:15 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7983-2025 — Nombre Asociado: Fundacion Para El Crecimiento Social - Funcresol

Nombre Comedor Comunitario: 113819 - CCCP 05-006- Lorenzo Alcantuz

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 — Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: Cristian Julian Argüelle

2. Ubicación

Localidad: Usme — Barrio: Usminio — Dirección: Calle 104 Sur # 7-04

Tel: NA — Cel.: 3119702976 — 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: 12609

Capítulo 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 [X] NC [ ] 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	Cilantro	1,1	1,2
Verdura o ensalada	Lechuga	7,2	7,2
	Tomate	7,2	7,2
	Cebolla	7,2	7,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mandarina	21,7	22
	Arroz	1,8	2
Postre	Pera	12,7	13
	Queso	15,8	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 Patron:** Día 05 Mes 05 Año 2025 **Fecha: Estandarizacion:** Día 16 Mes 06 Año 2025 05-05-2025 **Fecha Procedimiento:** Día 05 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 05 Mes 05 Año 2025 16-06-2025	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 05 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día ____ Mes ____ Año ____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día / Mes / Año /	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 28 Mes 05 Año 2025 16 beneficiados nuevos	C ☒ NC ☐ NA ☐ Cronograma aprobado 06/06/2025
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 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:** ASO2507291 41 **Hospital/Subred:** 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	Carnes Cajicá	12-07-2024	Favorable	15-06-2021
Carne	Carnes Cajicá	12-07-2024	Favorable	15-06-2021
Leche	El Mortiño	29-11-2024	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	El Mortiño	29-11-2024	Favorable	RSA-0011634-2021
Yogurt	El Mortiño	29-11-2024	Favorable	RSA-0012976-2021
Helado	El Mortiño	29-11-2024	Favorable	/
Crema de leche	El Mortiño	29-11-2024	Favorable	RSA-0010641-2020
Huevos	Makro	17-09-2024	Favorable	NA
Pescado	Fresmar	06-11-2024	Fav. Requerimiento	NA
Pulpas	El Eden	02-05-2025	Favorable	RPSPA 00417-2017

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Carnes Cajicá	BIV 427	13-06-2024	Favorable
Pescado	Fresmar	ESU 577	07-04-2025	Favorable
Carne	Carnes Cajicá	BIV 427	13-06-2024	Favorable
Leche	El Mortiño	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Queso	El Mortiño	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Yogurt	El Mortiño	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Helado	El Mortiño	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Crema de leche	El Mortiño	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Huevos	Makro	WPQ 875	14-07-2024	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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C 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 ☐ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo dia 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 ☒ 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 minimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C ☐ NC ☒ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sancocho	96	80
Cereal	Arroz con platano	84	79
Proteina	Carne de res cocida	82	76
Ensalada o Verdura	Ensalada de lechuga cebolla y tomate	50	4,1
Tubérculo o Plátano	En el sancocho	86	80
Bebida de Fruta	Jugo de Maracuya	4,5	6,3
Postre	Pera en queso	4,8	4,0

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

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

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 20-05-2025 11-06-2025
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 de mayo/ Junio	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Aliz Ponton	16-06-2025
2	Yenni Garcia	16-06-2025
3	Yesica Jimenez	16-06-2025
4	Andersa Durán	16-06-2025
5		
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 [ ] NC [X] 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	Andersa Durán	23-05-2025
5	Natalie Pedroza (Auxiliar)	23-05-2025
6	A. Adriana Ortiz (Auxiliar)	23-05-2025
7	Cristian Argüelles (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 16 Mes 06 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 10 Mes 05 Año 2025 Control de Sanidad 5007C004886	C [X] NC [ ] NA [ ] Concepto Sanitario Favorable 03/09/2024

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 [ ] NC [X]

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	81	86	
1:00 PM	165	173	
2:00 PM	245	250	
3:00 PM	270	273	
3:30 PM	278	278	
Total	278	278	

Variable 4 no aplica se implemente en diciembre 2025
Variable 10 no aplica se cuenta dentro de tiempos establecidos el diagnóstico ambiental se recibe el 19/06/2025.
Variable 33 no aplica resultados microbiológicos conformes para meses de mayo y junio del 2025
Variable 34 no aplica no hay brotes de ETAS ni epidemiológicos en el comedor
Variable 46 no aplica el oferente no oferta en proceso competitivo aporte adicional.
(Se sugiere) Mejora en Infraestructura: Área de preparación mesa-cerro pisos-pared con desprendimiento de pintura, baldosas rotas y puerta de ingreso parte inferior en placa metálica oxidada. Escalera de ingreso a la bodega peldaños y con baldosas rotas; Salón comedor baldosa rota.
Se sugiere y se deja copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

En relación a los examenes medicos del personal del comedor con laboratorio Bosa Nova, Se realiza verificación con laboratorio quien refiere que la pagina se encuentra caida y por tal motivo no se puede hacer la verificación por medio de QR. Sin embargo Laboratorio afirmo que los examenes son verdicos.

10X435399

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	7	Se evidencia que la nutricionista del asociado no cuenta con el fortalecimiento en Sensibilización vigilancia nutricional	próxima visita
O	12	Se evidencia Cebada Perlada de Molinos los Heroes no cumple normatividad de rotulado 5109/2005 no indica modo de preparación	próxima visita
O	13	Se evidencia que no se adquiere para las preparaciones alimentos garantizando mínimo 2 días de operación tomate se requieren 13 k en existencia 9,9 k faltante 4,1 k; queso doble crema se requieren 16 k existencias 9,5 k faltante 6,5 k; mantener 1 k no hay existencia en bodega, plátano maduro se requieren 27,7 k en existencia 23,15 k faltante 4,5 k. Los cuales se recepcionan a las 3:00 pm.	próxima visita
O	15	Se evidencia vehículo de transporte de carnes placa BIV 427 con concepto sanitario superior a 1 año fecha 13-06-2024	próxima visita
O	24	Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad durante todo el servicio, fuga de mercancía Segunda temperatura 6,3°.	próxima visita
O	37	Se evidencia que se cuenta con certificados médicos inferior a 1 año para 4 manipuladores de alimentos, responsable, auxiliar y nutricionista del asociado pero es expedido por la Unidad Médica Base Nueva EPS al verificar el código QR indica	próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
		Bio Isla de Bucaramanga	próxima visita
O	39	Se enderera que no se cuenta con el 100% del menaje segun el anexo tecnico Falta 300 platos hondos y 300 platos pandeja en acero Inoxidable. Falta refrigeradora de 355 Lt, 1 licuadora cesera, 1 olla a presion de 13-15 Lt, 1 cocina de 50-65 Lt, 3 tazas medidoras, 2 ollas de 50 Lt, 1 vaso medidor de 350ml, 1 pinza para alimentos, 1 tabla de picar blanca, 25 pocilleras, 56 cucharas sopa, 3 cucharas pocilleras, 63 cuchillos, 10 recipientes herméticos de 1000 ml, 500 ml, 330 ml y 200 ml, 5 bolsas biodegradables de 30x40 cm. Adicional se enderera Estufa de 4 puestos sus bases con presencia de óxido, plancha frontal desprendida, estufa de 1 puesto con presencia de óxidos en su base. Nevera con desprendimiento de pintura y suciedad en su parte Interior y entrepaño doblado.	próxima visita
O	43	Se enderera que no se implementa el plan de saneamiento en el comedor, debido a que presenta limpieza en puerta de lavado de ollas pared lateral y tubo que conecta con lavamanos de abastecimiento no manual.	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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Cristian Julian Trujillos Forero	Patricia Loaiza
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1034435399	51660464
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo 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-PRS-359
Versión: 1
Fecha: Marzo 07/2023 - 29/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	Lorenzo Alcantuz	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	26-06-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	278	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	11304 CCPOJ - 006	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Patricia Loaiza	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	10

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	NO CUMPLE
9a 13 años	5	Carne Res cocida	Carne Res cocida	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	54	62	53	52																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	108	124	106	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
9a 13 años	5	Ensalada lechuga cebolla tomate	Ensalada lechuga cebolla tomate	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	54	55	51	50	52																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	110	102	100	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	146	137	136	136	134																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	93	92	92	91																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Sancocho	Sancocho	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	271	273	280	281	266																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	104	93	98																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Sopa de Hortaliza	Sopa de Hortaliza	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	309	344	326	312	300																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	101	108	104	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Pera con Queso	Pera con Queso	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	106	104	100	104	107																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	104	100	103																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO	3																					
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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 Johan Hurtado

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1026283224

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Patricia Loaiza

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51900905

CARGO: Apoyo 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 I2023039942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113914 CCCP 05-006 Lorena Alcantara		
DIRECCIÓN:	Calle 104 Sur # 7-04	TELÉFONO:	3118782976
FECHA (dd/mm/aaaa):	26-06-2025	OPERADOR:	Fundación para el crecimiento Social

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de Res asada en tiras	Carne de Res asada en tiras	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	1	2		
Ensalada lechuga Tomate	Ensalada lechuga Tomate	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Sancocho	Sancocho	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Ojo de Hereya	Ojo de Hereya	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	3	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
Pera con queso	Pera con queso	1	2	2	2	2	2	3	
		2	2	2	2	2	2		
		3	2	2	2	2	2		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Patricia Lozano

NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cristian Julian Aguilles Tovar

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	26	MES	06	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





Variable:12

Descripción: Se evidencia cebada perlada de Molinos Los Héroes no cumple normatividad de rotulado 5109/2005 no indica modo de preparación.

Variable:13

Descripción: .Se evidencia que no se adquiere para la preparaciones alimentos garantizando mínimo 2 días de operación,tomate se requieren 13k en existencia 8,9 k faltante 4,1 k;

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	



Variable: 13

Descripción:queso doble crema se requieren 16 k,existencias 9,5 k faltante 6,5 k,manzana 16,5 k no hay existencias en bodega,plátano maduro se requieren 27,7 k en existencia 23,15 k faltante 4,5 k,los cuales se recepcionada a las 3:00 p.m.



Variable:13

Descripción:

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	







Variable:24

Descripción: Se evidencia que no se garantizan temperaturas de seguridad durante todo el servicio,jugo de maracuyá segunda temperatura 6,3 ° C.

Variable:37

Descripción:Se evidencia que se cuenta con certificado médico inferior a 1 año para 4 manipuladores de alimentos,responsable,auxiliar y nutricionista del asociado pero es expedido por la Unidad Médica Bosa Nova IPS al verificar el código QR indica Biofile de Bucaramanga.

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	







Variable: 39

Descripción: 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 suciedad en su parte inferior y entrepaño doblado.

Variable:39

Descripción:

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	





Variable: 39

Descripción:





Variable:43

Descripción: Se evidencia que no se implementa el plan de saneamiento en el comedor,deficiente limpieza en poceta de lavado de ollas, pared lateral y tubo que conecta con lavamanos de acción no manual.

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	





Variable: ALERTA **Descripción**: media caña piso-pared con desprendimiento de pintura,	**Variable: ALERTA** **Descripción:** Área de preparación piso baldosas rotas 4

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	







Variable: ALERTA

Descripción: Área de preparación puerta de ingreso parte inferior con presencia de óxido

Variable: ALERTA

Descripción: escalera de ingreso a la bodega peldaños 4 con baldosa rotas,

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	



Variable: ALERTA

Descripción:escalera de ingreso a la bodega peldaños 4 con baldosa rotas



Variable: ALERTA

Descripción:salón comedor 1 baldosa rota

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° 2 MENÚ: 10

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervisión
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51968968
Cédula de Ciudadanía