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	26	9	2025	Hora Inicio	8:45 a. m.	Hora Finalización	5:45 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: **280** Total Histórico de Asistencia: **32695**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: ☐ NC: X NA: ☐	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: ☐ NC: X NA: ☐
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X NC: ☐ NA: ☐	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: ☐ 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	Sopa de patacón		
	Carne	0,59	0,6
Cereal			
Verdura o ensalada	Tomate	10,8	10,8
	Cebolla cabezona	3,6	3,6
	Zanahoria	3,6	3,6

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Carne de res	24,8	25
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa Fresa	21,6	22
	Leche	70,5	71
Postre	Banano	12,6	12,6
	Yogurt	15,5	15,5

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 __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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

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

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [X] 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 PATACÓN	85,6	84
Cereal	ARROZ CON PIMENTÓN	92,1	84,5
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	89	84,3
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	4,6	3,8
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA FRITA	50,5	60,4
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	1,4	2
Postre	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	-1,6	1

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

Nº			Nº		
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 [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día ___10__ Mes __05__ Año 2025_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

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 [ ] 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

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	83	134	**Se evidencia coicidencia entre el registro SIRBE y las firmas registradas en el listado de asistencia. Adicional a ello se evidencia que no se alcanzó a registrar la no asistencia de los 14 beneficiarios que estaban en atención y que no vinieron a almorzar.**
1:00 p. m.	129	169	
2:00 p. m.	214	250	
3:00 p. m.	277	280	
3:30 p. m.	280	280	
Total	280	280	

Se realizó seguimiento al convenio 7983-2025. Se evidencio entrega de menú 17, sin intercambios.
Se realiza visita con acompañamiento de 2 funcionarios de la personería distrital de Bogotá
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 presenó evento de ETA.
Ítem 46. No aplica dado que el Asociado no ofertó aporte adicional.
Se evidencia que dentro de las instalaciones del Comedor Comunitario (área de ingreso o acceso) no se utilizan estrictamente para el cumplimiento del objeto del convenio. Debido a que se observó actividad comercial en la venta de mercados a algunos usuarios del comedor comunitario y a personal externo al comedor, por parte de Mercados Parroquia San Juan Neuman a cargo del párroco de la parroquia San Juan Neuman. Asi mismo se utiliza el área de almacenamiento de residuos temporales del comedor para el almacenamiento de residuos que genera la actividad comercial de Mercados Parroquia San Juan Neuman.
Se evidencia que se mantienen almacenados al lado de los estantes de archivo objetos en desusos como dotación del personal y menaje y ollas en desuso, el responsable del servicio manifiesta que ya informó al jefe para que estos elementos sean retirados del área.
Se evidencia que se tiene un interruptor en la pared de acceso al comedor en mal estado exponiendo brevemente cable del interior.
Se evidencian unas baldosas picadas y agrietadas en las escaleras que llevan al segundo piso de las areas de almacenamiento de abarrotes y archivo.
Se evidencia que no se alcanzó a registrar la no asistencia de los 14 beneficiarios que estaban en atención y que no vinieron a almorzar.
Se socializó acta con el responsable del servicio y se dejó copia del acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita
El espacio del comedor, según aprobación de planteas físicas manifiesta que los limites estan establecidos desde la reja de ingreso, hasta la pared final del mismo, sin contemplar el área de porqueadero donde, la iglesia realiza sus respectivas actividades y maneja de forma independiente. El area del shot corresponde desde la puerta hacia adentro del mismo.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que no se implementa una adecuada planificación alimentaria debido a que se observó preparación de sopa a las 2:35 pm, debido a que la sopa se había terminado, antes de acabar el servicio.	Próxima visita
O	13	Se evidencia que no se cuenta con alimentos para un mínimo de 2 días de la operación como lo establece el anexo técnico. No se cuenta con el plátano maduro para el menú 18 semana 3, adicional a ello tampoco se cuenta con 6.6 Kg de aguacate para la ensalada del menú 18 y tampoco se cuenta con la 6.9 Kg de papaya para el postre del menú 18. Y finalmente la papa que adquiere el comedor llega sin lavar, incumpliendo lo establecido en el anexo técnico.	Próxima visita
O	16	Se evidencia que no se cuenta con el formato de entradas y salidas y formato de recepción de alimentos actualizado, no se entrega el formato en la visita a la interventoría.	Próxima visita
O	17	Se evidencia no se mantiene la carne almacenada en refrigeración del menú del día, durante la preparación de la misma se observaron 6 Kg de la misma al ambiente sin garantizarle su cadena de frío	Próxima visita
O	18	Se evidencia que no se cuenta con rótulos en los cárnicos y en el fruver. Adicional a ello los rótulos que tienen no cuentan el ítem de fecha de salida, como lo establece el anexo técnico.	Próxima visita
O	19	Se evidencia que no se mantiene el jugo o sorbete almacenado herméticamente en el recipiente con tapa, se evdenció que mientras no se estaba sirviendo el sorbete, el recipiente con el contenido del mismo permanecía destapado, exponiendo el contenido al ambiente.	Próxima visita
R	20	Se evidencian 6.90 Kg de papaya con hongos y 1.1 Kg de papa criolla en mal estado (con hollines), lo cual generó que se realizara el procedimiento de desnaturalización como lo establece el anexo técnico.	Inmediato
O	21	Se evidencia que no se realiza un adecuado procedimiento de pesado en las preparaciones de algunos componentes del menú como lo establece la minuta, debido a que se observó que la carne se tenía lista para iniciar la coccíon, pero al momento de verificar el peso neto de esta, se evidenció que faltaban 6.6 Kg de carne para garantizar el peso neto que establecía la minuta patrón del día. Adicional a ello se evidenció que al pesar la ensalada en el peso neto se observó que había un faltante de 7.9 Kg de la misma,con lo cual se debió volver a pesar las cantidades de las materias primas de la ensalada para garantizar el peso neto de la misma. Con lo anterior se puede evidenciar que no se esta relizando un adecuado procedmiento de pesaje en las materias primas a utilizar para el menú del día según lo requerido en la minuta patrón.	Próxima visita
O	22	No se realiza la preparación de la proteína, como establece el ciclo de menús y análisis nutricional, se entrega carne en porción y no en trozos.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se garantiza temperaturas de seguridad en el componente tubérculo, Papa Criolla Frita, la tempetaura inicial fue 50.5°C y la temperatura final fue de 60.4°C.	Próxima visita
O	35	Se evidencian fallas en la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección dentro del área de la cocina, se observó interruptor en la cocina con acumulación de mugre.	Próxima visita
O	43	Se evidencian baldosas picadas en el piso de la cocina, y la puerta de acceso a la cocina presenta oxido en una parte lateral de la misma. Adicional a ello no se mantiene rotulado el jabon de manos en lavamanos de pedal antes de ingresar a la cocina.	Próxima visita
O	48	Se evidencia que dentro de las instalaciones del Comedor Comunitario (área de ingreso o acceso) no se utilizan estrictamente para el cumplimiento del objeto del convenio. Debido a que se observó actividad comercial en la venta de mercados a algunos usuarios del comedor comunitario y a personal externo al comedor, por parte de Mercados Parroquia San Juan Neuman a cargo del párroco de la parroquia San Juan Neuman. Asi mismo se utiliza el área de almacenamiento de residuos temporales del comedor para el almacenamiento de residuos que genera la actividad comercial de Mercados Parroquia San Juan Neuman.	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	26/09/2025. El Asociado realizó reposición de 300 platos hondos, 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, se observa cableado del extractor de aire con protección, las Jarras para servir el jugo se reemplazaron, al igual que las 4 bandejas rotas. sin embargo, se continúa evidenciando que no se cuenta con el 100% del menaje. Faltan: 300 platos pandos en acero inoxidable. Faltan ,5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm, no se ha cambiado el recipiente de muestras de referencia se observa todavia roto,la nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado y la base de la nevera no tiene apoyadera sino un taco de madera, y la licuadora industrial continúa con el faltante dos cuchillas. No se cuenta con una unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.		x	Abierto		X
O	2	19/08/2025	26/09/2025: Se evidencian fallas en pesos de las muestras verificadas dentro del rango establecido para el menú 17,semana 3, grupo de edad mayor a 14 años.Observación 4		x	Abierto	x	
O	30	24/09/2025	26/09/2025: Se evidencian muestras de almacenamiento sin rótulos y se encuentran congeladas, ya que estaban almacenadas en congelación. Adicional a ello se evidencia que las muestras del día se sacan después de haber inciado el servicio incumpliendo lo establecido en el anexo técnico que indica que se deben sacar antes de iniciar el servicio. Se genera requerimeinto directo.		x	Abierto	x	
O	12	24/09/2025	26/09/2025: Se continúa evidenciando 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. Observación 2.		x	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
CRISTIAN JULIAN ARGUELLES	ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1032436399	1081921965
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.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-P6S-252 | Versión: 3 | Fecha: Memo I2023039142 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	USME	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	26/09/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	280	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113819-CCCP 05-006	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	17	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
Mayores de 14 años	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	91	77	77	78	69	80	73	80	78	71	69	72									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	125%	105%	105%	107%	95%	110%	100%	110%	107%	97%	95%	98%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1	1	1									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	171	185	175	158	160	156	161	176	169	170	161	156	155								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	115%	109%	98%	99%	97%	94%	109%	105%	106%	100%	97%	96%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	90	82	89	86	78	79	82	92	81	81	88	83	106								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	96%	105%	101%	92%	93%	96%	108%	95%	95%	104%	98%	125%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3 -	3	3	3	3	3	1									
Mayores de 14 años	13	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	293	289	299	298	290	305	282	284	292	283	291	275	276								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	96%	100%	99%	97%	102%	94%	95%	97%	94%	97%	92%	92%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	272	251	234	249	237	255	259	257	265	238	264	258	262								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	93%	87%	92%	88%	94%	96%	95%	98%	88%	98%	96%	97%									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	88	90	85	81	88	88	88	98	78	79	80	81								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	105%	107%	101%	96%	105%	105%	105%	117%	93%	94%	95%	96%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	53	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	59	60	56	51	52	49	57	49	53	58	54	54	55								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111%	94%	106%	96%	98%	92%	108%	92%	100%	109%	102%	102%	104%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Cristian Dian Arjellos Fuerte

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1032476094

CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:

NOMBRE: Andres Felipe Orozco C.

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1085921965

CARGO: Profesional Apoyo a 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:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113819-CCCP 05-006 LORENZO ALCANTUZ		
DIRECCIÓN:	CL 104 SUR 7 -14	TELÉFONO:	6018051872
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/09/2025	OPERADOR:	FUNDACION PARA EL CRECIMIENTO SOCIAL - FUNCRESOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	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: Andrés Orozco Castillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Cristian Julian Arzjellos 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	26	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** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









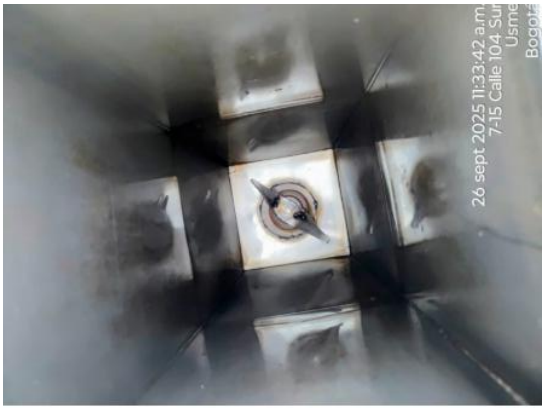




Variable 1: Se evidencia que no se implementa una adecuada planificación alimentaria debido a que se observó preparación de sopa a las 2:35 pm, debido a que la sopa se había terminado, antes de acabar el servicio.

Variable 17: Se evidencia no se mantiene la carne almacenada en refrigeración del menú del día, durante la preparación de la misma se observaron 6 Kg de la misma al ambiente sin garantizarle su cadena de frío.

  	
Variable 12: 26/09/2025: Se continúa evidenciando 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. Observación 2.	**Variable 24:** Se evidencia que no se garantiza temperaturas de seguridad en el componente tubérculo, Papa Criolla Frita, la temperatura inicial fue 50.5°C y la temperatura final fue de 60.4°C.

  	
Variable 39: 26/09/2025: Faltan: 300 platos pandos en acero inoxidable. Faltan ,5 bolsas biodegradables de 30x 40 cm, no se ha cambiado el recipiente de muestras de referencia se observa todavía roto, la nevera con desprendimiento de pintura y entrepaño doblado y la base de la nevera no tiene apoyadera sino un taco de madera, y la licuadora industrial continúa con el faltante dos cuchillas. No se cuenta con una unidad de refrigeración para que se pueda realizar la descongelación de la carne adecuadamente Se mantiene requerimiento reiterado nivel 3.	**Variable 2:** 26/09/2025: Se evidencian fallas en pesos de las muestras verificadas dentro del rango establecido para el menú 17, semana 3, grupo de edad mayor a 14 años. Observación 4

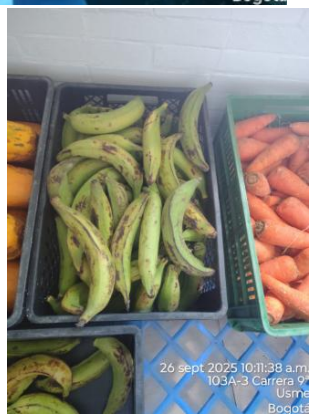
	
Variable 20: Se evidencian 6.90 Kg de papaya con hongos y 1.1 Kg de papa criolla en mal estado (con hollines), lo cual generó que se realizara el procedimiento de desnaturalización como lo establece el anexo técnico.	**Variable 30:** 26/09/2025: Se evidencian muestras de almacenamiento sin rótulos y se encuentran congeladas, ya que estaban almacenadas en congelación. Adicional a ello se evidencia que las muestras del día se sacan después de haber iniciado el servicio incumpliendo lo establecido en el anexo técnico que indica que se deben sacar antes de iniciar el servicio. Se genera requerimiento directo.



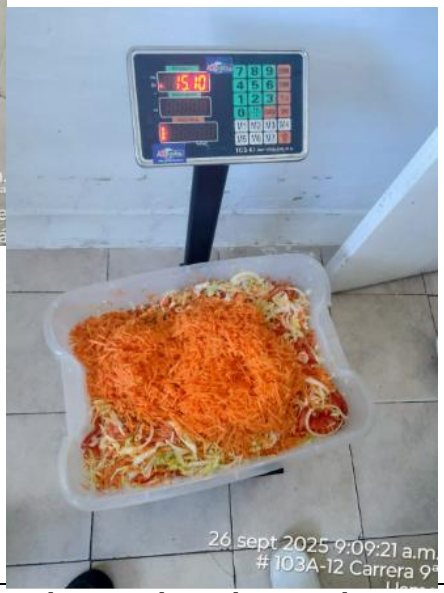




Variable 22: No se realiza la preparación de la proteína, como establece el ciclo de menús y análisis nutricional, se entrega carne en porción y no en trozos.

	
Variable 13: Se evidencia que no se cuenta con alimentos para un mínimo de 2 días de la operación como lo establece el anexo técnico. No se cuenta con el plátano maduro para el menú 18 semana 3, adicional a ello tampoco se cuenta con 6.6 Kg de aguacate para la ensalada del menú 18 y tampoco se cuenta con la 6.9 Kg de papaya para el postre del menú 18. Y finalmente la papa que adquiere el comedor llega sin lavar, incumpliendo lo establecido en el anexo técnico.	**Variable 19:** Se evidencia que no se mantiene el jugo o sorbete almacenado herméticamente en el recipiente con tapa, se evidenció que mientras no se estaba sirviendo el sorbete, el recipiente con el contenido del mismo permanecía destapado, exponiendo el contenido al ambiente.





Variable 21: Se evidencia que no se realiza un adecuado procedimiento de pesado en las preparaciones de algunos componentes del menú como lo establece la minuta, debido a que se observó que la carne se tenía lista para iniciar la cocción, pero al momento de verificar el peso neto de esta, se evidenció que faltaban 6.6 Kg de carne para garantizar el peso neto que establecía la minuta patrón del día. Adicional a ello se evidenció que al pesar la ensalada en el peso neto se observó que había un faltante de 7.9 Kg de la misma, con lo cual se debió volver a pesar las cantidades de las materias primas de la ensalada para garantizar el peso neto de la misma. Con lo anterior se puede evidenciar que no se está realizando un adecuado procedimiento de pesaje en las materias primas a utilizar para el menú del día según lo requerido en la minuta patrón.





Variable 18: Se evidencia que no se cuenta con rótulos en los cárnicos y en el Fruver. Adicional a ello los rótulos que tienen no cuentan el ítem de fecha de salida, como lo establece el anexo técnico.







Variable 35: Se evidencian fallas en la aplicación de los procedimientos de limpieza y desinfección dentro del área de la cocina, se observó interruptor en la cocina con acumulación de mugre.

Variable 43: Se evidencian baldosas picadas en el piso de la cocina, y la puerta de acceso a la cocina presenta oxido en una parte lateral de la misma. Adicional a ello no se mantiene rotulado el jabón de manos en lavamanos de pedal antes de ingresar a la cocina.











Variable 48: Se evidencia que dentro de las instalaciones del Comedor Comunitario (área de ingreso o acceso) no se utilizan estrictamente para el cumplimiento del objeto del convenio. Debido a que se observó actividad comercial en la venta de mercados a algunos usuarios del comedor comunitario y a personal externo al comedor, por parte de Mercados Parroquia San Juan Neuman a cargo del párroco de la parroquia San Juan Neuman. Así mismo se utiliza el área de almacenamiento de residuos temporales del comedor para el almacenamiento de residuos que genera la actividad comercial de Mercados Parroquia San Juan Neuman.

Información Adicional: Se evidencia que se mantienen almacenados al lado de los estantes de archivo objetos en desusos como dotación del personal y menaje y ollas en desuso, el responsable del servicio manifiesta que ya informó al jefe para que estos elementos sean retirados del área.





Información Adicional: Se evidencia que se tiene un interruptor en la pared de acceso al comedor en mal estado exponiendo brevemente cable del interior.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 17

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

Apoyo a la supervision
ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1081921965
Cédula de Ciudadanía