ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 4 | 07 | 2025 — Hora Inicio: 8:45 am. — Hora Finalización: 4:00 pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7965 - 2025 — Nombre Asociado: Fundación Social Para El Desarrollo Humano - FUDESOL

Nombre Comedor Comunitario: 113350 CCEP 06-001 Isla del Sol

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

Nombre Responsable del Servicio: Camilo Cardozo

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito — Barrio: Isla del Sol — Dirección: Calle 66 Sur # 65A - 8

Tel: NA — Cel.: 3173017553 — Correo Electrónico: Islodelsol7965-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 — Nº Personas Beneficiarias en Atención: 379

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 400 — Total Asistencia del Día: 369 — Total Histórico de Asistencia: 20704

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	Papa	3,4	3,5
Cereal			
Verdura o ensalada	Lechuga	4,4	5,0
	Tomate	14,8	15,0
	Cebolla	4,4	5,0

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa	29,5	29
	Leche	42,4	43
Postre	Banano	16,1	16,5
	Yogurt	20	20

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 21 Mes 06 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 04 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** Día 07 Mes 05 Año 2025	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 19 Mes 11 Año 2024 **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 06 Año 2025 Para 34 beneficiarios. 22 egresos por SISBEN Total peso y talla 1° Semestre 378	C ☒ NC ☐ NA ☐
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☐ NC ☐ NA ☒

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año 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:** 99 % **Fecha:** Día: 19 Mes: 03 Año: 2025 **Nº Acta:** ASO25 073679 **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	Imperio Carnes	4-06-2025	Favorable	30-06-2020
Carne	Imperio Carnes	4-06-2025	Favorable	30-06-2020
Leche	Mercado	29-11-2024	Favorable	RSA-0022795-2022 → 13-12-2027
Queso	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA-0011654-2021 → 11-08-2026
Yogurt	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA-0012976-2021 → 19-01-2027
Helado	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA-0065794-2018 → 29-06-2028
Crema de leche	Makro	17-09-2024	Favorable	RSA-0010691-2020 → 20-10-2025
Huevos	Makro	17-09-2024	Favorable	NA
Pescado	Fresmar	25-02-2025	Fav. Requerimientos	NA
Pulpas	El Edén	09-05-2025	Favorable	PSA-000917-2017

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 [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	El Imperio Carnes	SLI 839	6-06-2025	Favorable
Pescado	Fresmar	GSM 141	8-10-2024	Favorable
Carne	Imperio Carnes	SLI 839	6-06-2025	Favorable
Leche	Mercado	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Queso	Makro	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Yogurt	Makro	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Helado	Makro	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Crema de leche	Makro	TLM 875	14-11-2024	Favorable
Huevos	Makro	WPQ 088	18-07-2024	Favorable
Pulpas	El Edén	LZU 471	27-02-2025	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 periodos 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 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 ☒ 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 ☐ NA ☐

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de patacon	95	79
Cereal	Arroz con Pimentón	89	80
Proteína	Carne de res asada	87	82
Ensalada o Verdura	Ensalada Silvestre	4,0	3,3
Tubérculo o Plátano	Papa Criolla Frita	83	76
Bebida de Fruta	Sorbete de Fresa	1,5	4,2
Postre	Banano con yogurt	3,0	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 ☐ 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 ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐ 24-06-2025
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 ☐ NC ☒ NA ☐ Para resultados de Sonio	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 ☒

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 ☒

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 ☐ 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Martha Oviedo	18-06-2025
2	Maritza Vega	18-06-2025
3	Gina Martinez	18-06-2025
4	Norma Isabel Suaza	18-06-2025
5	Maria Alpina Cepeda	18-06-2025
6	luz dary Chates	18-06-2025
7		
8		
9		

Tema plan de saneamiento básico

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 ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Martha Oviedo	23-05-2025
2	Maritza Vega	23-05-2025
3	Gina Martinez	23-05-2025
4	Norma Isabel Suaza	23-05-2025
5	María Albina Cepeda	23-05-2025
6	luz dary Chates	23-05-2025
7	Mónica Lopez (Nutricionista)	5-05-2025
8	Camilo Cordero (Responsable)	23-05-2025
9	Nury Olaya (Auxiliar)	23-05-2025

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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 28 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 31 Mes 05 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 17 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 [ ]	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 [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	79	84	
1:00 p. m.	135	142	
2:00 p. m.	221	229	
3:00 p. m.	348	356	
3:30 p. m.	369	369	
Total	369	369	

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	25	Se evidencia durante el servicio de los alimentos que se entrega a menaje en presencia de agua	Proxima visita
O	32	Se evidencia que no se cumple con los requisitos microbiológicos establecidos para Tabla de pícar - superficies por presencia de mesófilos aerobios, fecha de la toma 24-06-2025.	Proxima visita

Variable 4 no aplica menu especial se ofrece en diciembre del 2025
Variable 10 no aplica se encuentra dentro de tiempos establecidos la base se entregó el 10-06-2025
Variable 33 no aplica se encuentra dentro de tiempos establecidos para acciones correctivas de Junio.
Variable 34 no Aplica no hay brotes epidemiológicos ni ETAS a el comedor
Variable 46 no aplica el usuario no aporta apoyo adicional
Se sustenta y se deja copia de la acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El menaje no ha llegado, ya que se solicitó en china, se encuentra en puerto para su entrega en Bogotá, dicha Gestión para legalizarlo se demora 15 días.

Camilo Cardozo
CC 1018436[illegible]

Capitulo 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
O	2	25-6-2025	4-07-2025 Se evidencia el realizar plan de muestreo porciones servidas para el grupo de edad de 9-13 años que se ajusta a los rangos de Tolerancia establecidos	X		Cerrado		
R	5	25-06-2025	4-07-2025. Se evidencia que se OBS lleva la totalidad de los ingredientes para la preparación Semana 3 menú 17. Sorbete de Fresa: pulpa de fresa 29k y 43 Bolsas de leche de 1000 cc	X		Cerrado		
O	7	25-06-2025	4-07-2025 Se evidencia que la nutricionista del asociado Monica López no cuenta con la capacitación en Sensibilización Vigilancia nutricional, dado que no asistió a las 2 fechas convocadas por la SDIS. Segunda observación		X	Abierto		
O	8	25-06-2025	4-07-2025 Segun el cronograma de peso y talla se tenia programado toma de datos antropométricos el 21, 25, 28 de Junio del 2025, El dia 25/06/2025 se envia correo para reprogramar la actividad el dia 28 de junio, por inconvenientes de la nutricionista del asociado. El dia 25/06	X		Cerrado		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Camila Andrea Cardoz Soto	Patricia Lozada
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1018456170	51668468
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de servicio.	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

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
			2025 lo SDIS. aprueba la reprogramación de la actividad para el 28/06/2025.					
O	13	25-06-2025	04-07-2025. Se evidencia que se adquiere materia prima para los preparaciones garantizando mínimo 2 días de operación Semana 3 menú 17 y 18.	X		cerrado		
O	16	25-06-2025	04-07-2025. Se evidencia que no hay coherencia entre formato de recepción de materia prima y control de entradas y salidas y remisiones. En formato de recepción del día 28/06/2025 no aparece ingreso de Helado 15 K, yogurt 29,5 KLK, queso campesino 10K, queso doble crema 29,5 K y crema de leche 1,5 K, pero en la remisión N° 13045 no hay control de lácteos mencionados anteriormente y en formato de entradas y salidas aparecen los lácteos aparecen en cantidad de alimentos que ingresan. La remisión es de la fecha 28/06/2025 comercializadora y distribuidora Sara el Segundo [illegible]		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Camilo Andrés Cardozo Soto	Patricia Rocha
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1018456170	51668868
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

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
O	21	25-06-2025	04-07-2025 Se evidencia que se implementa la clasificación de tablas de picar según los colores establecidos para procesos de preelistamiento y preparación de alimentos,	X		Cerrado		
O	23	25-06-2025	04-07-2025 Se evidencia preparación del sorbete de Fresa a las 9:40 am y adición del azúcar a las 10:15 am. Según el anexo técnico	X		Cerrado		
O	24	25-06-2025	04-07-2025 Se evidencia que se garantizan las temperaturas de Seguridad durante todo el servido de los alimentos.	X		Cerrado		
O	26	25-06-2025	04-07-2025 Se evidencia que a la fecha no se cuenta con la autorización por parte de la SDIS para la entrega de 11 apoyos alimentarios para consumo de alimentos en casa. Segunda observación		X	Abierto		
O	28	25-06-2025	04-07-2025 Se evidencia bebida Sorbete de Fresa que cumple con características organolépticas en color, olor, sabor, aspecto	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Camilo Andres Cardozo Soto	Patricia Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1018456370	51668408
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de Servicio	Apoyo supervisión
Cargo	Cargo

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

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
O	29	25-06-2025	04-07-2025. Se evidencia los 3 recipientes con especies con su respectiva rotulación lote y fecha de vencimiento.	X		Cerrado		
O	39	25-06-2025	04-07-2025 Se evidencia que a la fecha no se cuenta con 400 platos hondos y 400 platos pandos en acero inoxidable. Se genera requerimiento.		X	Abierto	X	
O	43	25-06-2025	04-07-2025. Se evidencia que se utiliza jabón en pasta con dar línea para el lavado de ollas, no acorde con el plan de saneamiento. Segunda observación		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Camilo Andres Cardozo Soto	Patricia Lozada
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1018456170	51968668
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de Servicio	Apoyo operativo
Cargo	Cargo

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

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 1
Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	Isla del Sol	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	04-07-25
COBERTURA ATENDIDA HOY:	369	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	11350-cccp 06-001	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Patricia Lozano	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo supervisión

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	17

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 de res Arroz Arveja	Carne de res Arroz Arveja	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	54	53	53	55																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	108	106	106	110																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Ensalada Silvestre	Ensalada Silvestre	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	57	47	49	50																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	114	94	98	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Arroz con Almendras	Arroz con Almendras	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	142	137	144	161	140																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	93	98	109	94																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Papa Criolla Frita	Papa Criolla Frita	37	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	37	38	34	36	35																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	92	97	96																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Sopa de Patacon	Sopa de Patacón	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	253	256	256	255	253																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	107	107	106	105																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Sobelo de Fresa	Sobelo de Fresa	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	324	285	320	313	326																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	95	102	104	109																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9a 13 años	5	Banano con Yogurt	Banano con Yogurt	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	106	105	102	107	103																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	101	98	97	101																	
					CALIFICACIÓN	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): Camilo Cardozo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1018436173
CARGO: Responsable de Servicios

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Patricia Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51968968
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 I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Tenjuelato	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113350 CCCP 06-001 Isla del Sol		
DIRECCIÓN:	Calle 66 sur #55A-8	TELÉFONO:	3173017553
FECHA (dd/mm/aaaa):	04-07-2025	OPERADOR:	Fundacion Social para el Desarrollo Humano

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de Res Asada	Carne de Res Asada	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		
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		
Papa Criolla Cocida	Papa Criolla Cocida	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de Patacon	Sopa de Patacón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sabele de Fresa	Sabete de Fresa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Bareno con yogurt	Bareno con yogurt	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Patricia Lozano

NOMBRES Y APELLIDOS: Patricia Lozano

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Camilo Cardozo

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	04	MES	07	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 13350-CCCP 06-001 ISLA DEL SOL

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7965-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



Variable:25 **Descripción:** Se evidencia durante el servido de los alimentos que se entrega en menaje con presencia de agua.	**Variable:** **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	

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 supervisión
Patricia Loaiza Olaya
Nombres y Apellidos
51968968
Cédula de Ciudadanía