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 PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	16	10	2025	Hora Inicio	9:00 a. m.	Hora Finalización	4:15 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7965-2025** Nombre Asociado: **FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FUDESOL**

Nombre Comedor Comunitario : **113350 CCCP 06-001 ISLA DEL SOL**

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

Nombre Responsable del Servicio: **CAMILO ANDRES CARDOZO SOTO**

2. Ubicación

Localidad: **TUNJUELITO** Barrio: **ISLA DEL SOL** Dirección: **CALLE 66 SUR # 65A-18**

Tel: **6017492398** Cel.: **3173017553** Correo Electrónico: ISLADELSOL7965-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **400** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **400**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **400** Total Asistencia del Día: **387** Total Histórico de Asistencia: **-----**

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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	33,9	36,3

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa maracuyá	28,5	29
	Azúcar	2,3	2,5
Postre	Pera	16,5	17,2
	Queso	20,4	20,4

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:** **Fecha: Estandarización**: Día **05** Mes **05** Año **2025** Día **13** Mes **09** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **04** Mes **05** Año **2025** Día **07** Mes **05** 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 **19** Mes **11** Año **2024** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **25** Mes **07** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **08** Mes **07** Año **2025**	C [X] 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 **13** Mes **09** Año **2025** 12/09/2025: 45 beneficiarios para ajustar toma de agosto columna PD(presenta documento). 13/09/2025: se realiza 93 beneficiarios, 11/10/2025: Se realiza a 90 beneficiarios adultos mayores.	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 [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
	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: ASO2S 073679** **Hospital/Subred: SUB RED 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 [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación
Pollo	**IMPERIO DE LAS CARNES**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**IMPERIO DE LAS CARNES**	**4/06/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**EL MORTIÑO**	**29/11/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0022795-2022**
Queso	**EL MORTIÑO**	**29/11/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-9011634-2021**
Yogurt	**EL MORTIÑO**	**29/11/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0012976-2021**
Helado	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**RSA-0026226-2023**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**20/10/2028**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**NA**
Pescado	**FRESMAR**	**25/02/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**NA**
Pulpas	**EL EDEN**	**9/05/2025**	**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	**IMPERIO DE LAS CARNES**	**SLI839**	**6/06/2025**	**Favorable**
Pescado	**FRESMAR**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**Favorable**
Carne	**IMPERIO DE LAS CARNES**	**SLI839**	**6/06/2025**	**Favorable**
Leche	**MORTIÑO**	**TLM875**	**14/11/2025**	**Favorable**
Queso	**MORTIÑO**	**TLM875**	**14/11/2025**	**Favorable**
Yogurt	**MAKRO**	**TLM875**	**14/11/2025**	**Favorable**
Helado	**MAKRO**	**TLM875**	**14/11/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**MAKRO**	**TLM875**	**14/11/2025**	**Favorable**
Huevos	**MAKRO**	**WCK306**	**13/06/2025**	**Favorable**
Pulpas	**EL EDEN**	**LZU471**	**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 períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [ ] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	85,6	80,1
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	92,5	82,2
Proteína	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	92	81
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	4,4	4,7
Tubérculo o Plátano	EN EL SANCOCHO	NA	NA
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYÁ	2,4	3,2
Postre	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	5,8	5,9

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

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

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 2/10/2025
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 [X] Septiembre: Cumple, Octubre: Pendiente resultados leche UHT	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 [ ] 13/09/2025 Condiciones básicas de higiene y manipulación de alimentos

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**MARTHA OVIEDO**	**13/09/2025**
2	**MARITZA VEGA**	**13/09/2025**
3	**GINA MARTINEZ**	**13/09/2025**
4	**NORMA ISABEL SUAZA**	**13/09/2025**
5	**MARIA ALPINA CEPEDA**	**13/09/2025**
6	**LUZ DARY CHOTES**	**13/09/2025**
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
37	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	**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	**MARIA ALPINA CEPEDA**	**23/05/2025**
6	**LUZ DARY CHOTES**	**23/05/2025**
7	**MONICA LOPEZ (NUTRICIONISTA)**	**23/05/2025**
8	**CAMILO CARDOZO (RESPONSABLE DEL SERVICIO)**	**23/05/2025**
9	**NATALI PEDROZA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)**	**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.	Agosto de 2025 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 **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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **17** Mes **05** Año **2025**	C [ ] NC [X] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de 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	162	163	
1:00 p. m.	265	268	
2:00 p. m.	330	332	
3:00 p. m.	387	387	
3:30 p. m.	387	387	
Total	387	387	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión al convenio 7965-2025 de nutrición para la verificación de la entrega del menú correspondiente # 9, sin intercambios

Ítem 4 : No aplica dado que este menú se ofrece en el mes de diciembre

Ítem 32 y 33 : No aplica dado que esta pendiente resultados microbiológicos de la leche entera UHT de la toma del 02/10/2025.

Ítem 34 : No aplica dado que no ha ocurrido este evento.

Ítem 46 : No aplica dado que el asociado no ha realizado oferta de aporte económico adicional

Nota: No fue posible verificar el histórico de asistencia, dado que se presento fallas en el SIRBE en el momento de realizar la consulta.

Se socializa el acta y se deja copia de esta en el comedor

No se obtiene histórico en sirbe por fallas del sistema

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El Asociado esta en cotización para hacer el cambio de campana extractora y compra de recipientes

Camilo Cardozo
CC 1018461470

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	20	Se evidencian 8,9 Kg de tubérculo papa en mal estado y con signos de maduración. El Asociado realizo clasificación de papa y descarto la materia prima que se encontraba en mal estado.	Inmediato
R	44	Se evidencia presencia de araña al interior de equipo de refrigeración.	Inmediato
O	30	Se evidencia contramuestra de bebida sin identificar.	Próxima visita

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
R	12	29/07/2025	16/10/2025: Se evidencia correcto rotulado de las proteínas almacenadas en los equipos de refrigeración.	X		CERRADO		
R	39	25/06/2025	16/10/2025: Se evidencia que el Asociado adquirió 400 platos de sopa y 400 platos de seco en acero inoxidable, realizo mantenimiento de estufa. Sin embargo, se evidencia campana extractora sin ventilador y su capacidad es pequeña no se extiende a los 5 fogones solo 1. Adicional se evidencia 2 recipientes para ensalada roto, 1 bandeja rota y un colador roto. Continua Requerimiento nivel 3. Pendiente respuesta al requerimiento.		X	ABIERTO		X
O	43	15/09/2025	16/10/2025: Se evidencia registros de limpieza y desinfección diligenciados a la fecha de la visita.	x		CERRADO		
O	1	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia que no se realiza una correcta planeación alimentaria dado que se evidencia preparación de 6 kg de arroz posterior al inicio del servicio, se verifica contra remisión identificando ingreso de 105 Kg de arroz y al descargar entradas y salidas se identifica que debe haber un sobrante de 48,5 Kg en bodega, sin embargo se evidencia en físico 54,5 Kg, con un sobrante de 6 Kg que el personal del comedor indico que correspondía a la otra parte del arroz del día de la visita.		x	ABIERTO		
O	2	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia gramajes de las muestras verificadas para el grupo etario de 9 a 13 años, del menú 9, dentro de los rangos establecidos.	x		CERRADO		
R	5	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia que el Asociado realizo preparación de 6 kg de arroz posterior al inicio del servicio. Se genera requerimiento nivel 1.		X	ABIERTO		X
O	13	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia materia prima para dos días de operación.	X		CERRADO		
O	16	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencian formatos de entradas y salidas actualizados. Sin embargo, se realiza seguimiento al arroz, verificando contra remisión identificando ingreso de 105 Kg de arroz y al descargar entradas y salidas se identifica que debe haber un sobrante de 48,5 Kg en bodega, sin embargo se evidencia en físico 54,5 Kg, con un sobrante de 6 Kg que el personal del comedor indico que correspondía a la otra parte del arroz del día de la visita y realizo preparación posterior al inicio del servicio.		X	ABIERTO		
O	22	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia que no se aplica el Instructivo preparación de alimentos (INSPSS-014) de la SDIS, dado que se realizo preparación de 6 Kg de arroz posterior al inicio del servicio.		X	ABIERTO		
O	23	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia preparación de jugo dentro los tiempos establecidos por anexo técnico.	X		CERRADO		
O	24	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencian temperaturas dentro del rango de seguridad para los alimentos.	X		CERRADO		
O	35	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia uñas cortas y en adecuado estado.	X		CERRADO		
O	42	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia formato de control de PDA actualizado y congruente con los pre-alistamiento de cascaras del entradas y salidas.	X		CERRADO		
O	15	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia documentación actualizada de transporte, no se evidencia compra adicional de materia prima para el día de la visita	X		CERRADO		
O	27	26/09/2025	16/10/2025: Se evidencia uso de pinzas para manipulación de fruta y queso.	X		CERRADO		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
CAMILO ANDRES CARDOZO SOTO	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	KAROL A. CASTELBLANCO C Firma
1.018.456.570	1.010.182.637
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERIVICIO	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo 20252630942 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	113350 CCCP 06-001 ISLA DEL SOL	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	16/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	387	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113350	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Karol Andrea Castelblanco Camargo	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	9				

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
de 9 a 13 años	8	SANCOCHO	SANCOCHO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	273	281	307	280	295	282	253	251														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	104%	114%	104%	109%	104%	94%	93%													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3														
de 9 a 13 años	8	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	141	154	140	142	141	141	139	143														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	105%	95%	97%	96%	96%	95%	97%													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
de 9 a 13 años	8	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	51	54	55	52	49	49	53														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	102%	108%	110%	104%	98%	98%	106%													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	1	3														
de 9 a 13 años	8	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	47	53	55	50	54	51	61														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	94%	106%	110%	100%	108%	102%	122%													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1														
de 9 a 13 años	8	EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	NA	PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																					3	
					CALIFICACIÓN																						
de 9 a 13 años	8	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	304	283	295	300	291	302	308	299														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	94%	98%	100%	97%	101%	103%	100%													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
de 9 a 13 años	8	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	102	99	92	87	96	96	104	105														
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	95%	88%	84%	92%	92%	100%	101%													3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	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: NINGUNA.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	KAROL A. CASTELBLANCO C
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	CAMILO ANDRES CARDOZO SOTO	NOMBRE:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.018 456.570	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010 182 637
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERIVICIO	CARGO:	Contratista apoyo a la supervisión

Powered by CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	113350 CCCP 06-001 ISLA DEL SOL		
DIRECCIÓN:	CALLE 66 SUR # 65A-18	TELÉFONO:	3173017553
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/10/2025	OPERADOR:	FUNDACION SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FUDESOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
EN EL SANCOCHO	EN EL SANCOCHO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MARACUYÁ	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Menu # 9 semana 2

FIRMA PROFESIONAL : KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Camila Andrea Cardozo Soto

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	DIA	16	MES	10	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

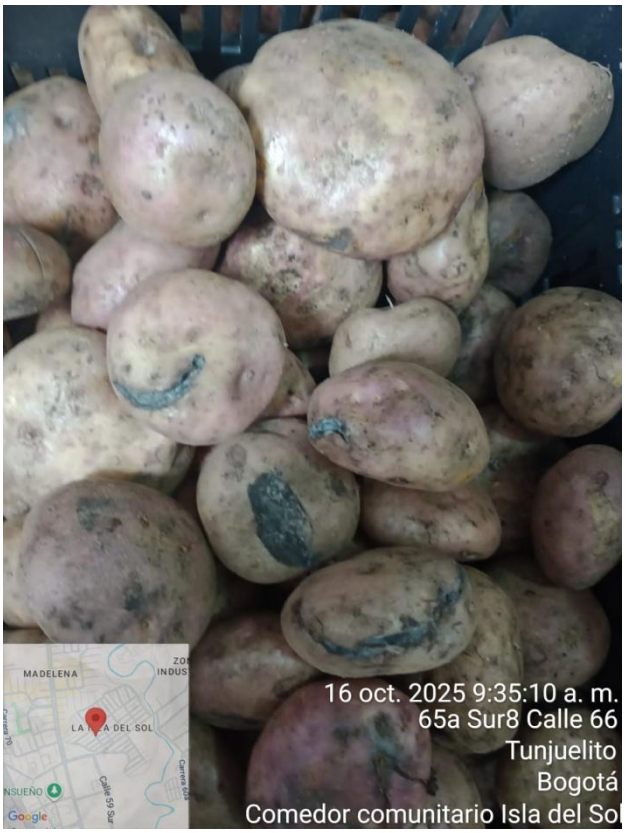
NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113350 CCCP 06-001 ISLA DEL SOL

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7965-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



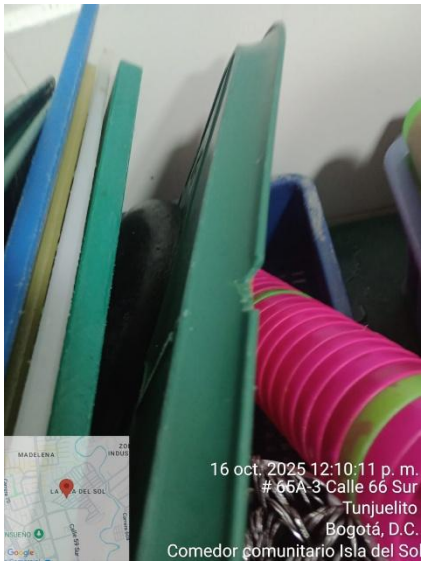


No de Variable: 20 **Descripción**: Se evidencian 8,9 Kg de tubérculo papa en mal estado y con signos de maduración. El Asociado realizo clasificación de papa y descarto la materia prima que se encontraba en mal estado.	**No de Variable: 20** **Descripción**: Se evidencian 8,9 Kg de tubérculo papa en mal estado y con signos de maduración. El Asociado realizo clasificación de papa y descarto la materia prima que se encontraba en mal estado.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 30 **Descripción**: Se evidencia contramuestra de bebida sin identificar.	**No de Variable: 44** **Descripción**: . Se evidencia presencia de araña al interior de equipo de refrigeración.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

 	 
No de Variable: 39 **Descripción**: 16/10/2025: Se evidencia que el Asociado adquirió 400 platos de sopa y 400 platos de seco en acero inoxidable, realizo mantenimiento de estufa. Sin embargo, se evidencia campana extractora sin ventilador y su capacidad es pequeña no se extiende a los 5 fogones solo 1. Adicional se evidencia 2 recipientes para ensalada roto, 1 bandeja rota y un colador roto. Continua Requerimiento nivel 3. Pendiente respuesta al requerimiento.	**No de Variable: 39** **Descripción**: 16/10/2025: Se evidencia que el Asociado adquirió 400 platos de sopa y 400 platos de seco en acero inoxidable, realizo mantenimiento de estufa. Sin embargo, se evidencia campana extractora sin ventilador y su capacidad es pequeña no se extiende a los 5 fogones solo 1. Adicional se evidencia 2 recipientes para ensalada roto, 1 bandeja rota y un colador roto. Continua Requerimiento nivel 3. Pendiente respuesta al requerimiento.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

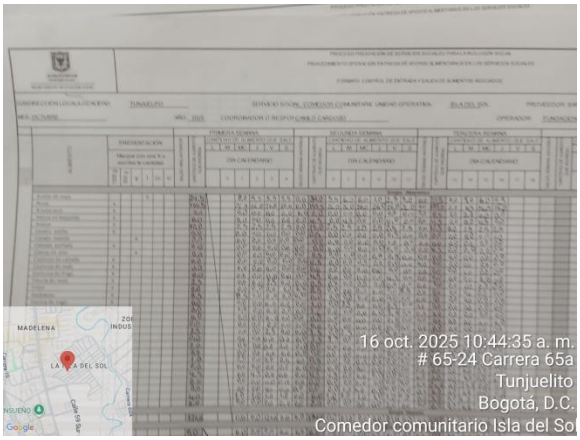
<table>
<tr>
<td> 

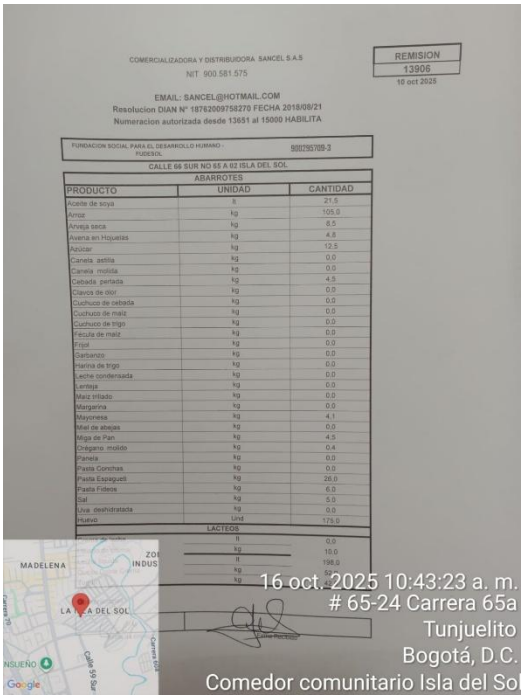
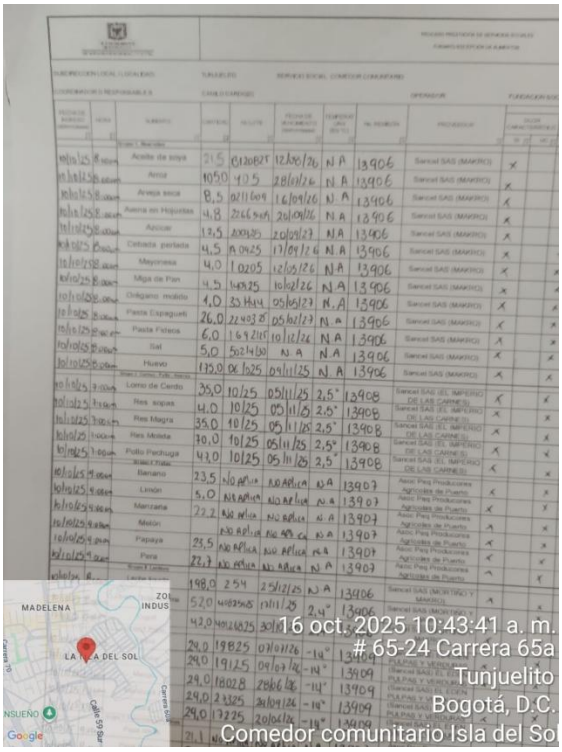

</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 1
Descripción:
16/10/2025: Se evidencia que no se realiza una correcta planeación alimentaria dado que se evidencia preparación de 6 kg de arroz posterior al inicio del servicio, se verifica contra remisión identificando ingreso de 105 Kg de arroz y al descargar entradas y salidas se identifica que debe haber un sobrante de 48,5 Kg en bodega, sin embargo se evidencia en físico 54,5 Kg, con un sobrante de 6 Kg que el personal del comedor indico que correspondía a la otra parte del arroz del día de la visita.</td>
<td>No de Variable: 1
Descripción:
16/10/2025: Se evidencia que no se realiza una correcta planeación alimentaria dado que se evidencia preparación de 6 kg de arroz posterior al inicio del servicio, se verifica contra remisión identificando ingreso de 105 Kg de arroz y al descargar entradas y salidas se identifica que debe haber un sobrante de 48,5 Kg en bodega, sin embargo se evidencia en físico 54,5 Kg, con un sobrante de 6 Kg que el personal del comedor indico que correspondía a la otra parte del arroz del día de la visita.</td>
</tr>
</table>

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 5 **Descripción**: 16/10/2025: Se evidencia que el Asociado realizo preparación de 6 kg de arroz posterior al inicio del servicio. Se genera requerimiento nivel 1.	**No de Variable: 22** **Descripción**: 16/10/2025: Se evidencia que no se aplica el Instructivo preparación de alimentos (INSPSS-014) de la SDIS, dado que se realizó preparación de 6 Kg de arroz posterior al inicio del servicio.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

<table>
<tr>
<td> 


</td>
<td> 


</td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 16
Descripción:
16/10/2025: Se evidencian formatos de entradas y salidas actualizados. Sin embargo, se realiza seguimiento al arroz, verificando contra remisión identificando ingreso de 105 Kg de arroz y al descargar entradas y salidas se identifica que debe haber un sobrante de 48,5 Kg en bodega, sin embargo, se evidencia en físico 54,5 Kg, con un sobrante de 6 Kg que el personal del comedor indico que correspondía a la otra parte del arroz del día de la visita y realizo preparación posterior al inicio del servicio.</td>
<td>No de Variable: 16
Descripción
16/10/2025: Se evidencian formatos de entradas y salidas actualizados. Sin embargo, se realiza seguimiento al arroz, verificando contra remisión identificando ingreso de 105 Kg de arroz y al descargar entradas y salidas se identifica que debe haber un sobrante de 48,5 Kg en bodega, sin embargo, se evidencia en físico 54,5 Kg, con un sobrante de 6 Kg que el personal del comedor indico que correspondía a la otra parte del arroz del día de la visita y realizo preparación posterior al inicio del servicio.</td>
</tr>
</table>

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 9

GRUPO 2: de 6 a 8 años	GRUPO 4:de 9 a 13 años	GRUPO 5: Mayores a 14 años
		

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