	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: 19 / 08 / 2025 Hora Inicio: 8:50 am Hora Finalización: 4:30 pm.

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario: 113350 CCCP 06-001 Isla Del Sol

Fecha Inicio Operación: 21/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: Camilo Cordoba

2. Ubicación

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

Tel: NA Cel.: 3173017553 Correo Electrónico: isladelsol7965-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 380

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 380 Total Asistencia del Día: 378 Total Histórico de Asistencia: 33559

COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
5	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal	Espaguetti	24,5	25
	Leche	12 L	12 L
Verdura o ensalada	Repollo	28	28
	Oregano	9,3	93

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mango	27,5	28
	Azúcar	2,0	2,0
Postre	Helado	19,7	18
	Queso	19	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 12 Mes 07 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 14 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 Segun base 100 beneficiarios	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 16 Mes 09 Año 2025 Peso y talla para 42 beneficiarios de 10 a 60 años	C ☒ NC ☐ NA ☐ Cronograma aprobado 3/10/2025
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. Cond: 2 casos 10 bgu bex y 2 obesidad	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: 14 Mes: 03 Año: 2025 **Nº Acta:** ASD2507367 **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 ☒ 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	Mar Hño	29-11-2024	Favorable	13-12-2027
Queso	Mar Hño	24-11-2024	Favorable	11-08-2025
Yogurt	Mar Hño	17-09-2024	Favorable	14-01-2027
Helado	Makro	17-09-2024	Favorable	29-06-2025
Crema de leche	Makro	17-09-2024	Favorable	20-10-2025
Huevos	Makro	17-04-2024	Favorable	NA
Pescado	Fresmar	25-02-2025	Fav. Requerimiento	NA
Pulpas	El Edén	04-05-2025	Favorable	RSA000FA-2017

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehiculo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Imperio Carnes	SLI 039	06-06-2025	Favorable
Pescado	Fresmar	GSM 141	8-10-2024	Favorable
Carne	Imperio Carnes	SLI 039	06-06-2025	Favorable
Leche	Mar Hño	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	WCK 306	13-06-2025	Favorable
Pulpas	El Edén	LZV 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 ☒ NA ☐

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos 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 [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	Sopa de Arroz	83	81
Cereal	Espaguetti con leche	85	79
Proteína	Albondiga Salsa Boloñesa	86	83
Ensalada o Verdura	Pepino cohombro, orégano	2,5	3,6
Tubérculo o Plátano	Papa sancocha dorada	84	70
Bebida de Fruta	Jugo de Mango	2,8	3,4
Postre	Melcocha con queso	1,2	4,2

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

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

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [X] NA [ ] Resultados de Julio	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 [X] 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 [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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Martha Oviedo	12-07-2025
2	Mantza Vega	12-07-2025
3	Ana Martinez	12-07-2025
4	Norma Isabel Suaza	12-07-2025
5	Maria Alpma Cepeda	12-07-2025
6	Luz Dary Chates	12-07-2025
7		
8		
9		

Tema Identificacion de peligros Alimentarios

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	Mantza Vega	23-05-2025
3	Ana Martinez	23-05-2025
4	Norma Isabel Suaza	23-05-2025
5	María Alpma Cepeda	23-05-2025
6	Luz dary chates	23-05-2025
7	Mónica Lopéz (Nutricionista)	5-05-2025
8	Camilo Cordoza (Responsable)	23-05-2025
9	Nately Pedraza (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. Reporte trimestral aprobado el 15/07/2025	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 [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	80	85	
1:00 PM	145	151	
2:00 PM	230	236	
3:00 PM	315	324	
3:30 PM	378	378	
Total	376	378	

Variable 4 No aplica menú especial se entrega en diciembre 2025.
Variable 34 No aplica no hay eventos epidemiológicos en el comedor + de ETAS.
Variable 46 No aplica el asociado no ofertó en proceso de aporte adicional.
Se socializa y se deja copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Variable 16 y 12 El proveedor de lácteos el día Viernes se recibieron 190 litros de leche el día de hoy el proveedor trajo 50 litros más, pero de contramano y no era para este comedor. por eso no coincide el formato de E y S de alimentos, también se hace llamado de atención ya que los yogurt presentan etiqueta de falta de remisión. Camilo Cordoba

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	32	Se evidencia que no se cumple en los requisitos microbiológicos resultados no conformes para Fecha - mesa - manipuladora por presencia de coliformes totales fecha de la toma 7/07/2025.	Fecha visita

	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 10 de 10

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	25-06-2025	19-08-2025 Se evidencia recipiente de jugo en buen estado. La nevera de lácteos continua sus parámetros entre paños con presencia de óxido. Adicional Falta menaje: 400 platos de sopa y 400 platos pandeo en acero inoxidable. Falta menaje portable en plástico herméticos 14 de 1000 ml, 500 ml, 350 ml y 200 ml° bolsas biodegradables 14 de 30*40.		X	Abierto		
O	32	4-07-2025	19-08-2025. Se evidencia resultados conformes para superficies tabla de picar resultados emitidos el día 28/07/2025	X		Cerrado		
R	8	15-07-2025	19-08-2025 Se evidencia que se realizo peso y talla el día 16/08/2025 para 42 beneficiarios, al revisar el sistema SIRBE no lo se evidencia a la fecha 19/08/2025 total 400 beneficiarios pesados y tallados. Se envia cronograma de peso y talla el 31/07/2025 para el segundo semestre y es aprobado por el SDIS.	X		Cerrado		
O	16	25-06-2025	19-08-2025. Se evidencia que no se cuenta el formato de entrega y		X	Abierto	X	

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
1018436170	51908908
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
Responsable de Servicio	Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

	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 10 de 10

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
			Solicita con existencias en bodega Leche liquida en reservas 190 Bolsas del 15/08/2025 remesa N° 13074, en recepción de noticia para 190 Bolsas se entregan 228 Lt de Leche, debera en existencia 190 - 12 del mes de 178 (ex) diez 50 bolsas de leche Se refleja en pre-di- Formato que se tiene en cuenta la perdida de la cáscara para bien mayor para neto de la yuca					
O	2	29-7-2025	19-08-2025 Se ordenara al realizar el plan de nuestrico para- ones (servicio) servicios para el grupo de edad mayor de Meses no se gusta a los ran- gos de tolerancia establecidos para Albendazol en Solido bajo cero y rodajes de papaya en adyacen- Segunda observación		X	Abierto		
O	12	29-7-2025	19-08-2025 Se continua evidenciando yogurt marca Pasteurizado de yoca Lt presenta etiqueta con la informacion nutricional del facil llenado		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Camilo Andres Cardozo Soto	Patricia Lasso
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1018456470	51988908
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
Responsable de Servicio	Apoyo supervision
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	17	29-7-2025	14-08-2025 Se evidencia alimentos que requieren cadena frío como queso, envueltos y jugo en sus respectivos (rese) cerrados y las refrigeradas entre 0° y 4°C	X		cerrado		
O	21	29-7-2025	Se evidencia que se realiza el prealistamiento de alimentos se entrega en total 378 cuentas. completos. hasta las 3:30 pm.	X		cerrado		
O	22	29-7-2025	14-08-2025 Se evidencia que se realiza las preparaciones semana 2 menú 8 acorde al instructivo de preparaciones, y ficha técnica	X		cerrado		
O	24	29-7-2025	14-08-2025 Se evidencia que se garantizan durante el servicio las temperaturas de seguridad mayor a 65° y 0 a 4±2 grados centígrados	X		cerrado		
O	25	29-7-2025	14-08-2025 Se evidencia que el aderezo del postre gelatina doble crema se adiciona en el momento del servido	X		cerrado		
R	26	29-7-25	14-08-2025 Se evidencia que se entrega la totalidad de los ingredientes en las preparaciones semana 2 menú 8 para 375 beneficiarios	X		cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Camilo Andres Cardozo Soto	Patricia Garza
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013436170	51609808
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.

	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 10 de 10

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	27	29-7-2025	19-08-2025. Se ordena jugos y postre servidos en línea de distribución en un tiempo de 5 a 8 minutos	X		levantada		
O	28	29-7-2025	19-08-2025. Se evidencia que los preparados cumplen con las características organolépticas en color, olor, sabor, textura y aspecto	X		levantada		

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
1018406570	51966965
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

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 I202303942 - 20/12/2023 | Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Rafael Uribe	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	Isla del Sol
FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19-08-25				
COBERTURA ATENDIDA HOY:	378	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113350 Cap 06-001	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Patricia Lozano
ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo Supervisión				
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	8		

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	RESULTADO NO CUMPLE
Mayor 14 años	13	Albondigas Salsa Boloñesa	Albondigas Salsa Boloñesa	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	70	80	80	81	82	76	77	78	86	80	91	83	76									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	109	109	110	112	104	105	107	118	109	110	109	104									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1	3									
Mayor 14 años	13	Espaguetti con leche	Espaguetti con leche	143	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	82	74	77	84	73	80	74	85	79	74	87	86								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	96	87	90	99	86	94	87	100	93	87	102	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	1	3	1	3	3	1	3	3									
Mayor 14 años	13	Pepino cohombro Aderezo	Pepino cohombro Aderezo	95	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	191	164	146	142	194	121	140	122	175	126	147	144	205									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	87	101	94	100	94	98	94	91	96	102	103	146									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Papa arala	Papa arala	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	60	68	67	63	70	65	69	61	79	66	75	70	65								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	103	101	95	106	98	104	92	120	100	113	106	98									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	255	300	265	290	291	249	276	271	286	267	272	272	265								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	111	105	107	104	108	103	110	95	99	106	101	99									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Sopa de Mango	Sopa de Mango	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	285	301	242	260	315	310	264	241	350	300	250	300	280								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	100	97	93	105	103	95	97	113	100	93	100	93									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor 14 años	13	Bonos con queso	Bonos con queso	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	83	82	82	81	82	82	80	85	83	85	81	82								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	99	98	98	96	95	98	95	101	99	101	95	96									
					CALIFICACIÓN	3	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:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Camilo Cardozo	NOMBRE:	Patricia Lozano
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1014246170	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.014.246.905
CARGO:	Responsable de Servicio	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:	Tunjuelito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113350 CCCP 06-001	Isla del Sol	
DIRECCIÓN:	Calle 66 sur # 65A-8	TELÉFONO:	3173017553
FECHA (dd/mm/aaaa):	19-08-2025	OPERADOR:	Fundación Social Para El Desarrollo Humano

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Albondiga en salsa Boloñesa	Albondiga en salsa Boloñesa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Espagueti con leche	Espagueti con leche	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Pepino Cohombro Oregano	Pepino Cohombro Oregano	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa Parada	Papa Parada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de Mango	Jugo de Mango	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Bocadillo con queso	Melón con queso	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: Paola Lacera

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**	19	**MES**	08	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA:7965-2024

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 4

GRUPO 3: de 6 a 8 año



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