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: 21 | 11 | 2025 Hora Inicio: 9:20am Hora Finalización: 4:10pm

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° 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: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: Camilo Andres Cordoba

2. Ubicación

Localidad: Tunjuelito Barrio: Isla del Sol Dirección: CL 66 Sur 65A 18

Tel: 6017492398 Cel.: 3173017253 Correo Electrónico: isladelsol7965-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 N° Personas Beneficiarias en Atención: 400

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 400 Total Asistencia del Día: 383 Total Histórico de Asistencia: \

Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 ☒ 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 ☒ 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 ☒ 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 ☒

N°	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 ☐ NA ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Tomate, cebolla, lechuga, zanahoria	30,2	31

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteina			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fruco	27,9	29
	Leche	91,4	93
Postre	Banano	22,5	23,4
	Yogurt	20,2	24

(6 X 4L).

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 05 Mes 05 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** Día 12 Mes 11 Año 2025 (10:30-11:30) **Fecha Procedimiento:** Día 05 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios:** 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 22 Mes 05 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 25 Mes 07 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 08 Mes 07 Año 2025	Adriana Ortiz C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización SDIS 13/11/2025	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 15 Mes 11 Año 2025 Masivo=165 (9:30)	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 [ ] 12 canalizaciones

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:** PS025 073679 **Hospital/Subred:** Sur	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [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 sanitaria
Pollo	Imperio de los Carnes	04/06/2025	Favorable	30/06/2026
Carne	Imperio de los Carnes	04/06/2025	Favorable	30/06/2026
Leche	Martiñ6	15/08/2025	Favorable	RSA0022795 2022
Queso	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	RSA0011634 2021
Yogurt	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq-	RSAL021146 1 L
Helado	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	RSA0026226 2023
Crema de leche	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	\
Huevos	Mauro	20/08/2025	Favorable con Rq	\
Pescado	Fresmar	25/02/2025	Favorable con Rq	\
Pulpas	El Eden	09/05/2025	Favorable	\

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 los Carnes	SLI 839	06/06/2025	Favorable
Pescado	Fresmar	CSU 577	07/04/2025	Favorable
Carne	Imperio de los Carnes	SLI 839	06/06/2025	Favorable.
Leche	Martiño	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Queso	Mauro	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Yogurt	Mauro	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Helado	Mauro	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Crema de leche	Mauro	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Huevos	Mauro	WCU306	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 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	Patacón	73,9	67,4
Cereal	Arroz con pimenton	89,2	89,4
Proteína	Carne de res asada	77,3	68,4
Ensalada o Verdura	Ensalada Silvestre.	13,8	5,9
Tubérculo o Plátano	Papa común frita.	65,8	71,2
Bebida de Fruta	Sorbete de fresa	2,0	5,9
Postre	Banano con yogurt	3,0	1,0

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ] aprobada 15.
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 aji 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 [ ] 02/10/2025
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 [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Martha Oviedo	12/11/2025
2	Maritza Alverna Vega.	12/11/2025
3	Gina Martinez.	12/11/2025
4	Norma Isabe Suaza	12/11/2025
5	Mario Alpina Cepeda	12/11/2025
6	Luz Dary Chotes	
7		
8		
9		

Higiene y salud de personal (7:30 - 8:30)

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 Alverna Vega	23/05/2025
3	Gina Martinez	23/05/2025.
4	Norma Isabel Suaza	23/05/2025
5	Mario Alpina Cepeda	23/05/2025
6	Luz Dary Chotes	23/05/2025
7	Adriana "Dril" Ortiz (Nutricionista)	23/05/2025
8	Camilo Cordoza (Responsable)	23/05/2025
9	Natali Pedraza (Auxiliar).	23/05/2025

Ingreso AUG1: 21/10/25

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 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 [ ] Adriana Ortiz	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 25 Mes 10 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 [ ] 05/11/2025	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [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	100	100	
1:00 p. m.	220	244	
2:00 p. m.	343	343	
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	383	383	
Total	\	\	

V.4 NO aplica, se suministrará menú especial en diciembre/25
V.33 No aplica, no se requirió acciones correctivas.
V.32 Resultados de las tomas microbiológicas de octubre/25, presentaron conformidad.
V.34 NO aplica, no se presentó eventos epidemiológicos.
V.43 Se realiza lavado de tanque el 15/11/2025.
V.46 No aplica, no se ofertó aporte económico adicional

El sistema SIRBE, no genera historia de atención

* El asociado a la fecha no ha enviado respuesta, frente al requerimiento 002 referido, enviado por la SDIS el 15/11/2025, bajo radicado No. 3-2025-205464.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El Asociado esta en cotizaciones para realizar compra en conjunto extractora.

Camilo Cardozo
CC 1018436112

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	17	Se evidencia alimentos que no se encuentran conservando la cadena de frío, dado que se ubican en una estiba, dentro de unas casetas a temperatura ambiente, así: 16,3 ug de pechuga de pollo, 24,8 ug de cadera de res y 4,6 ug de bazo desgrasado.	Próxima visita
O	35	No se aplica buenas prácticas de manufactura, al almacenar alimentos de alto riesgo en una estiba y en casetas a temperatura ambiente, generando riesgos de contaminación	Próxima visita
O	43	Se evidencia que el personal encargado de realizar el proceso de descongelación de las bolsas de leche, no realiza correctamente la medida del agua, lo que no garantiza el proceso.	Próxima visita

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	1	26/09/2025	21/11/2025: No se implementa adecuada planificación alimentaria, dado que al terminar servicio, se observa sobrantes de alimentos, sorbete de fresa aproximadamente 38,4 ug y ensalada silvestre 9,4 ug, por otro lado, se debió preparar adicional de papa criolla frita y arroz, para completar el suministro. Se genera requerimiento.		X	Abierto	X	
O	16	26/09/2025	21/11/2025: La información registrada en el formato de control de entradas y salidas no coincide con las existencias, dado que se evidencia en una canasta y dentro de costales, 16,3 kg de pechuga de pollo, 24,8 kg de cadera de res y 4,6 kg de maíz desgranado, los cuales no están registrados y soportados, en formatos o remisiones		X	Abierto	X	
O	22	26/09/2025	21/11/2025: Se evidencia que se prepara carne de res cocida picada, en lugar de carne de res cocida en trozos, como establece el ciclo de menús, además, se encontró carnes y pollo, en una canasta a temperatura ambiente, iniciando proceso de descongelación.		X	Abierto	X	
R	39	25/06/2025	21/11/2025: Se realiza mantenimiento al equipo de congelación, en el marco de la puerta y manija, se adquiere 2 ensaladeras, una bandeja y un colador, sin embargo, aún se evidencia compresor extractora inoperante. para remover el calor y humo Variable se mantiene en requerimiento NB.		X	Abierto		
O	2	28/10/2025	21/11/2025- De acuerdo al plan de muestreo		X	Abierto		

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
			implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para la carne de res asada, arroz con pimentón, ensalada silvestre, papa cocida sopa. (2 observ).					
O	19	28/10/2025	21/11/2025: Se evidencia durante la jornada alimentos preparados con protección	X		cerrado		
O	24	28/10/2025	21/11/2025: No se garantiza temperatura de seguridad, dado que la ensalada silvestre, registro 13,8°C, en la primera toma.		X	Abierto		
O	28	28/10/2025	21/11/2025: las características organolepticas de las preparaciones del menú 17, presentaron conformidad.	X		cerrado		

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Camilo Andres Cardoso Soto	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1013656370	52 207 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de Servicio	Apoyo a la 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:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	ISLA DEL SOL	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	21/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	383	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113550 CCCP 06 001	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	17	NÚMERO DE MUESTRAS	RESULTADO

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYOR DE 14 AÑOS	20	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	73	73	77	76	68	68	84	75	75	88	79	92	67	80	82	74	73	66	73		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**71**	**100**	**100**	**105**	**104**	**93**	**93**	**115**	**103**	**103**	**121**	**108**	**126**	**92**	**110**	**112**	**101**	**100**	**90**	**100**		1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	1	1	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	1	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	123	158	149	147	151	129	127	160	148	170	180	161	183	198	160	158	164	147	157	161		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**76**	**98**	**93**	**91**	**94**	**80**	**79**	**99**	**92**	**106**	**112**	**100**	**114**	**123**	**99**	**98**	**102**	**91**	**98**	**100**		1
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	1	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	114	64	72	63	77	92	56	52	80	96	73	64	80	81	71	73	85	75	80	80		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**134**	**75**	**85**	**74**	**91**	**108**	**66**	**61**	**94**	**113**	**86**	**75**	**94**	**95**	**84**	**86**	**100**	**88**	**94**	**94**		1
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	3	1	1	3	1	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA COMUN FRITA	53	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	47	55	78	69	72	68	75	82	57	67	66	61	56	62	58	71	45	52	52	53		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**89**	**104**	**147**	**130**	**136**	**128**	**142**	**155**	**108**	**126**	**125**	**115**	**106**	**117**	**109**	**134**	**85**	**98**	**98**	**100**		1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	3	1	3	1	1	3	3	1		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	258	274	253	247	286	267	251	254	308	240	312	298	240	300	290	286	296	297	291	290		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**96**	**101**	**94**	**91**	**106**	**99**	**93**	**94**	**114**	**89**	**116**	**110**	**89**	**111**	**107**	**106**	**110**	**110**	**108**	**107**	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	78	73	78	72	81	91	85	83	77	81	70	75	83	72	80	80	82	83	80		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**93**	**93**	**87**	**93**	**86**	**96**	**108**	**101**	**99**	**92**	**96**	**83**	**89**	**99**	**86**	**95**	**95**	**98**	**99**	**95**	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	1	1	3	1	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: SEMANA 3

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	CAMILO ANDRES CARDOZO SOTO	NOMBRE:	ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.018.456.570	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.202.371
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERIVICIO	CARGO:	APOYO A LA 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:	Tunjaclito	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	113350 - CCCP 06-001 Isla del Sol		
DIRECCIÓN:	CL 66 Sur 65A 18	TELÉFONO:	3173017253
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/11/2025	OPERADOR:	Fudesol

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne de res cocida en trozo	Carne de res cocida	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con pimentón	Arroz con pimentón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Ensalada Silvestre	Ensalada Silvestre.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa criolla frita	Papa común frita	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de patacón	Sopa de patacón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sorbete de Fresa	Sorbete de fresa.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Banano en trozo con yogurt	Banano en trozo con yogurt	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Men6 17 - Se realiza intercambio permitido por anexo técnico, para el tubérculo

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: Andrea Vargas 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**	21	**MES**	11	**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** X **Cierre** ☐

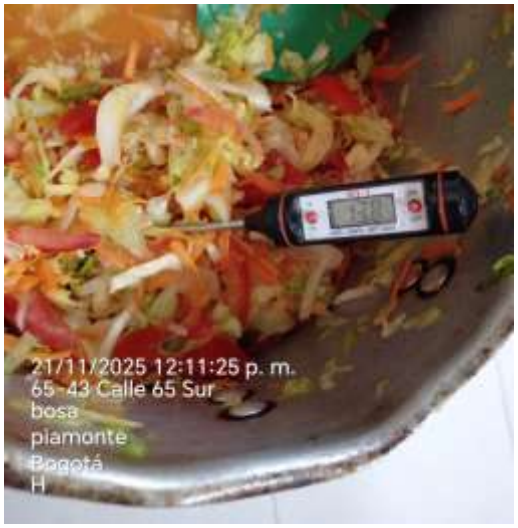
REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE








Variable: 1 Descripción: 21/11/2025: No se implementa adecuada planificación alimentaria, dado que, al terminar servicio, se observa sobrantes de alimentos, sorbete de fresa aproximadamente 38.4 kg y ensalada silvestre 9.4 kg, por otro lado, se debió preparara adicional de papa común frita y arroz, para completar el suministro. Se genera requerimiento.	Variable: 22 Descripción: 21/11/2025: Se evidencia que se prepara carne de res asada porcionada, en lugar de carne de res asada en trozos, como establece el ciclo de menús, además, se encuentra carnes y pollo, en una caneca a temperatura ambiente, iniciando proceso de descongelación.

	   
Variable: 24 Descripción: 21/11/2025: No se garantiza temperatura de seguridad, dado que la ensalada silvestre, registro 13.8°C, en la primera toma.	Variable: 17 Descripción: Se evidencia alimentos que no se encuentran conservando la cadena de frio, dado que se ubican en una canaca, dentro de unos costales a temperatura ambiente, así: 16.3 kg de pechuga de pollo, 24.8 kg de cadera de res y 4.6 kg de maíz desgranado.

PECHUGA





CARNE DE RES







MAIZ



Variable: 16

Descripción: 21/11/2025: La información registrada en el formato de control de entradas y salidas, no coincide con las exigencias, dado que se evidencia en una caneca y dentro de costales, 16.3 kg de pechuga de pollo, 24.8 kg de cadera de res y 4.6 kg de maíz desgranado, los cuales no están registrados y soportados, en formatos o remisiones.

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
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía