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	26	9	2025	Hora Inicio	8:00 a. m.	Hora Finalización	3:30 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 CARDOZO**

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: **382** 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: ☒ 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: ☒

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: ☒ NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Ensalada	29.5	30

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta			
Postre	Banano	22.50	20.45
	yogurt	21	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 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**	C [X] NC [ ] NA [ ] Se realiza a 93 beneficiarios
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
10	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 [ ] NC [X] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	IMPERIO DE LAS CARNES	SLI839	6/06/2025	Favorable
Pescado	FRESMAR	GSM141	8/10/2024	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 [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 [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE PATACON	72.2	76.7
Cereal	ARROZ CON PIMENTON	84.1	73.2
Proteína	CARNE DE RES ASADA	91.1	77.1
Ensalada o Verdura	ENSALADA SILVESTRE	3.1	1.5
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA FRITA	71.1	70.6
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRESA	3.3	2.2
Postre	BABANO CON YOGURT	7.5	3.3

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 [ ] NC [X] 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 [ ] 2/09/2025
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 [ ] Resultados conformes	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	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.	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 [ ] NC [X] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **17** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

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	150	150	
1:00 p. m.	243	243	
2:00 p. m.	310	310	
3:00 p. m.	382	382	
3:30 p. m.			
Total	382	382	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú correspondiente # 17 semana 3.
Ítem 4 : No aplica dado que este menú se ofrece en el mes de diciembre
Ítem 33 : No aplica dado que en el mes de julio se obtuvieron resultados microbiológicos conformes
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
Se socializa el acta y se deja copia de esta en el comedor
Se evidencia que no se cuenta el baño con toda la dotación (papel higiénico, toallas de mano), ademas se evidencia estantería de registros de participantes con otros elementos, caja con decoración, Se evidencia cables colgando en zona de cocina caliente.
No se obtiene historico en sirbe por fallas del sistema

Comentarios por parte de quien atiende la visita

variable 5 se hace la reposición de los alimentos faltantes antes de empezar servicio. los platos se encuentran en el puerto de cartagena

Camilo Cardozo

CC 1019456JTO.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que no se realiza una correcta planeación alimentaria dado que se evidencian 12.30 kg de helado sobrante del menú # 15 realizado el dia 24/09/2025, el asociado informa que le trajeron de mas, sin embargo no sustenta con remisión este suceso. Por otro lado se observa que el asociado completa la ensalada con mas zanahoria que lechuga, a pesar que la proporción de lechuga en el análisis nutricional es mayor.	Próxima visita
O	2	Se evidencia incumplimientos en los gramajes de ensalada correspondiente a la población de 9 a 13 años.	Próxima visita
R	5	Se evidencia faltante de materia prima necesaria para la entrega del menú del dia de la visita (26/09/2025) en el componente postre (yogurt y banano), toda vez que se evidencia en visita 20 L de yogurt y se requiere 21 L, asimismo se observa 20.45 kg de banano y se requiere 22.50 kg.	Próxima visita
O	13	Se evidencia faltante de materia prima necesaria para la entrega del menú del dia de la visita (26/09/2025) en el componente proteina dado que se aquieren 2 kg de carne para los ultimos 10 beneficiarios	Próxima visita
O	16	Se evidencia que se tiene registros de entradas y salidas diligenciados hasta el dia 27/09/2025, asimismo se observa que no coincide la materia prima de salida y la sobrante almacenada en bodega, se observa que solo debería quedar 3.5kg de arroz y se observan 91.5 kg de este, así mismo se evidencian que no debería sobrar helado y se observan almacenados 12.8 kg.	Próxima visita
O	22	Se evidencia que no se cumplen con los procedimientos de preparación de alimentos toda vez que se observa que no se realiza sopa de patacón, si no de plátano cortado en trozos.	Próxima visita
O	23	Se evidencia que se prepara el jugo del dia con mucho tiempo de anticipación a lo establecido en el anexo técnico, se llega al comedor a las 8:15 am y este ya se encontraba preparado.	Próxima visita
O	24	Se evidencia incumplimientos en la temperatura de distribución del componente postre (yogurt) en la primera toma se evidencia a 7.5°C.	Próxima visita
O	35	Se evidencia personal manipulador de alimentos con las uñas largas incumpliendo con las buenas practicas de manufactura	Próxima visita
O	42	Se evidencia formtado de PDA no coincie con las cascaras reportadas en el formato de entradas y salidas para los dias de recepcion de materia prima y alistamiento	Próxima visita
O	15	Se evidencia que se adquiere carne de procedecia desconocida para culminar el servicio incumpliendo con las condiciones de transporte requeridas para este producto.	Próxima visita
O	27	Se evidencia personal manipulado alimentos directamente con las manos, se evidencia que se realiza el pelado del banano con la mano y se parte con las mismas	Próxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
R	12	29/07/2025	26/09/2025: Se evidencia correcto rotulado del queso marca peslac, sin embargo se evidencia carne almacenada én nevera de congelación sin rotulo de información y otras con rotulación incompleta, faltaba peso neto, incumpliendo con la resolución 5109 del 2005. Requerimiento nivel 2.		X	ABIERTO		X
O	25	15/09/2025	26/09/2025: Se que se entrega todos los cubiertos y servilletas a los beneficiarios.	X		CERRADO		
R	39	25/06/2025	26/09/2025: Se evidencia que no se cuenta con los cubiertos en acero inoxidable (plato hondo y plato pando) tal como lo establece el anexo tecnico, ademas se evidencia se evidencia campana extractora sin extractor y su capacidad es pequeña no se extiende a los 5 fogones solo 1. Adicional se se evidencia estufa enana de 1 puesto con presencia de óxido en sus parrillas.Requerimiento nivel 3.		X	ABIERTO		X
O	43	15/09/2025	Se evidencia punto ecologico en con sus respectivas bolsa, sin embargo se evidencia formato de limpieza con registros hasta el dia 27/09/2025. Segunda Observación.		X	ABIERTO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
CAMILO CARDOZO	ABRAHAM DARIO MIRANDA GONZALEZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1018436170	1.067.860.720
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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo 20230394220-20/12/2023 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)	26/09/2025

COBERTURA ATENDIDA HOY:	382	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113350	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Abraham Dario Miranda	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión

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

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
de 9 a 13 años	8	SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	251	264	266	257	267	242	251	240													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	110%	111%	107%	111%	101%	105%	100%																
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	3																
de 9 a 13 años	8	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	139	137	146	152	136	139	144													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	95%	93%	99%	103%	93%	95%	98%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3																
de 9 a 13 años	8	CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	53	54	51	52	53	52	59													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	106%	108%	102%	104%	106%	104%	118%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1																
de 9 a 13 años	8	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	53	52	58	52	60	52	52	59														1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	104%	116%	104%	120%	104%	104%	118%																
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1	3	3	1																
de 9 a 13 años	8	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	37	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	38	37	37	37	38	41	36													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	103%	100%	100%	100%	103%	111%	97%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3																
de 9 a 13 años	8	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	293	295	315	276	303	304	322	287													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	98%	105%	92%	101%	101%	107%	96%																
					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	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	97	96	101	62	101	91	97	96													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	95%	100%	61%	100%	90%	96%	95%																
					CALIFICACIÓN	3	3	3	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	CAMILO CARDOZO	NOMBRE:	Abraham Dario Miranda Gonzalez
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1018416375	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.067.860.720
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERIVICIO	CARGO:	Contratista 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:	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):	26/09/2025	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
SOPA DE PATACON	SOPA DE PATACON	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA	CARNE DE RES ASADA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	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 # 17 semana 3

FIRMA PROFESIONAL: Abrahamm

NOMBRES Y APELLIDOS: ABRAHAM MIRANDA GONZALEZ

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**	26	**MES**	09	**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



No de Variable: 1

Descripción:
Se evidencia que no se realiza una correcta planeación alimentaria dado que se evidencian 12.30 kg de helado sobrante del menú # 15 realizado el dia 24/09/2025, el asociado informa que le trajeron de más, sin embargo, no sustenta con remisión este suceso. Por otro lado se observa que el asociado completa la ensalada con más zanahoria que lechuga, a pesar de que la proporción de lechuga en el análisis nutricional es mayor.



No de Variable: 5

Descripción:
Se evidencia faltante de materia prima necesaria para la entrega del menú del dia de la visita (26/09/2025) en el componente postre (yogurt y banano), toda vez que se evidencia en visita 20 L de yogurt y se requiere 21 L, asimismo se observa 20.45 kg de banano y se requiere 22.50 kg.

	
No de Variable: 22	**No de Variable: 35**
Descripción: Se evidencia que no se cumplen con los procedimientos de preparación de alimentos toda vez que se observa que no se realiza sopa de patacón, si no de plátano cortado en trozos.	**Descripción:** Se evidencia personal manipulador de alimentos con las uñas largas incumpliendo con las buenas prácticas de manufactura

MENU SUMINISTRADO EN VISITA **SEMANA N° 3** **MENÚ: 17**		
GRUPO 3: de 6 a 8 años	**GRUPO 4: de 9 a 13 años**	**GRUPO 5: mayores de 14 años** 

Apoyo a la supervision
ABRAHAM MIRANDA
Nombres y Apellidos
1067860720
Cédula de Ciudadanía