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	28	10	2025	Hora Inicio	10:00:00 am.	Hora Finalización	4:30:00 pm.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

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

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

2. Ubicación

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

Tel: **6017492398** Cel.: **3173017553** Correo Electrónico: isladelsol7965-2025@outlook.com

3. Cobertura

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

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **400** Total Asistencia del Día: **366** Total Histórico de Asistencia: **-----**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [ ] 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			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	PULPA DE FRESA	28,5	29
Postre	PERA	24	24
	QUESO DOBLE CREMA	20,4	22,5

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 **13** Mes **09** Año **2025** **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 **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 **11** Mes **09** Año **2025** **Octubre - 2025:** Se tomo datos a 90 beneficiarios.	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:** **99,0** **Fecha:** Día: **19** Mes: **03** Año: **2025** **Nº Acta:** **ASO2S 073679** **Hospital/Subred:** **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 LAS CARNES	4/06/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Carne	IMPERIO DE LAS CARNES	4/06/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	EL MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	EL MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-9011634-2021
Yogurt	EL MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0012976-2021
Helado	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RSA-0026226-2023
Crema de leche	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	20/10/2028
Huevos	MAKRO	20/08/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NA
Pescado	FRESMAR	25/02/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	NA
Pulpas	EL EDEN	9/05/2025	FAVORABLE	NA

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	IMPERIO DE LAS CARNES	SLI839	6/06/2025	Favorable
Pescado	FRESMAR	CSU 577	7/04/2025	Favorable
Carne	IMPERIO DE LAS CARNES	SLI839	6/06/2025	Favorable
Leche	MORTIÑO	TLM875	14/11/2025	Favorable
Queso	MORTIÑO	TLM875	14/11/2025	Favorable
Yogurt	MAKRO	TLM875	14/11/2025	Favorable
Helado	MAKRO	TLM875	14/11/2025	Favorable
Crema de leche	MAKRO	TLM875	14/11/2025	Favorable
Huevos	MAKRO	WCK306	13/06/2025	Favorable
Pulpas	EL EDEN	LZU471	27/02/2025	Favorable

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [ ] NC [X] 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 [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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	PETO DULCE CON LECHE	88,3	81,7
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	91,2	79,6
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	91	85,8
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	7,1	4,9
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	82,7	78,4
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	11,3	5,1
Postre	PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	15,9	5,6

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 SDIS 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 [ ] NC [X] 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 10 25
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 [ ] Cumple los resultados del mes de octubre	**33**	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C X NC NA 13/09/2025 Condiciones básicas de higiene y manipulación de alimentos

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARTHA OVIEDO	23/05/2025
2	MARITZA VEGA	23/05/2025
3	GINA MARTINEZ	23/05/2025
4	NORMA ISABEL SUAZA	23/05/2025
5	MARIA ALPINA CEPEDA	23/05/2025
6	LUZ DARY CHOTES	23/05/2025
7	MONICA LOPEZ (NUTRICIONISTA)	23/05/2025
8	CAMILO CARDOZO (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	23/05/2025
9	NATALI PEDROZA (AUXILIAR ADMINISTRATIVO)	23/05/2025

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

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

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día **26** Mes **05** Año **2025** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **31** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **25** Mes **10** 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	102	159	
1:00 p. m.	209	237	
2:00 p. m.	324	359	
3:00 p. m.	365	366	
3:30 p. m.	366	366	
Total	366	366	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú # 20 semana 4.

El asociado realizo intercambio del componente postre, se entregó pera en reemplazo de uvas, para la preparación uvas con queso doble crema en porción.

A continuación se relacionan las variables calificadas con no aplica (NA):

Ítem 4: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.

Ítem 33: Se califica como NA toda vez que no se han presentado hallazgos microbiológicos

Ítem 34: Se califica como NA toda vez que no se han presentado eventos epidemiológicos.

Ítem 46: El asociado no cuenta con aporte económico adicional.

Se realizó fortalecimiento en proceso de limpieza y desinfección a personal manipulador, recordando los procedimientos para la preparación de soluciones desinfectantes, tiempos de exposición y proceso de desinfección.

No se pudo obtener el consolidado del sistema SIRBE.

Se socializó el acta y se deja copia de la misma al asociado.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El Asociado esta en la compra de los recipientes para el respectivo cambio

Camilo Andres Cardoso
CC 1018436137

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	Se realizó el plan de muestreo para el grupo de edad 9 a 13 años, evidenciando desviación de los componentes ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, puré de papa con perejil.	Próxima visita
O	19	El almacenamiento del queso para el componente poster se realiza en recipiente sin tapa, lo que no permite una adecuada separación de los demás alimentos crudos, generando riesgo de contaminación cruzada.	Próxima visita
O	24	El asociado no garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) desde el inicio hasta el final del servicio, ya que se evidenció desviación de los componentes ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona T1 = 7,1 °C, queso doble crema en porción T1 = 15,9 °C y jugo de fresa T1= 11,3 °C.	Próxima visita
O	28	Las características organolépticas de las preparaciones pure de papa con perejil se percibe grumosa, jugo de fresa se percibe aguado, peto dulce con leche se percibe aguado y con poca leche, por lo tanto, no son propios en cada una de las preparaciones listas para servir.	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	28/10/2025: Se evidencia que no el asociado no implementa los instructivos de preparación de alimentos, toda vez que el porcionado de la carne se realiza posterior al proceso de cocción. Tercera observación.		X	Abierto		
R	5	26/09/2025	28/10/2025: Se evidencia que el asociado utiliza la totalidad de los ingredientes en las preparaciones para del día de hoy, cumpliendo con lo estipulado den el anexo técnico.	X		Cerrado		
O	16	26/09/2025	28/10/2025: Se evidencia que los formatos de entradas y salidas no coinciden con las cantidades existente en bodega, ya que se presenta un faltante de 4 litros de leche. Tercera observación.		X	Abierto		
R	20	15/10/2025	28/10/2025: No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado, por lo tanto, se da cierre a la observación.	X		Cerrado		
O	22	26/09/2025	28/10/2025: Se evidencia que no se aplica el Instructivo preparación de alimentos (INSPSS-014) de la SDIS, dado que se realizó porcionado de carne posterior al proceso de cocción. Tercera observación.		X	Abierto		
O	30	15/10/2025	28/10/2025: Se evidencia que el asociado 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.	X		Cerrado		
R	39	25/06/2025	28/10/2025: Se evidencia campana extractora sin ventilador y capacidad insuficiente para las instalaciones del comedor, dos recipientes para ensalada roto, una bandeja rota, un colador roto. Adicionalmente se evidencia que la manija y el marco del equipo de congelación están desprendidos. Continua abierto el requerimiento nivel 3.		X	Abierto		
R	44	15/10/2025	28/10/2025: No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores en las instalaciones del comedor. El asociado realizo fumigación el día 25/10/2025.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
CAMILO ANDRES CARDOZO SOTO	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.018.456.570	1.067.857.222
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERIVICIO	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Marzo (2023/03/02 - 2025/03/03) Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	TUNJUELITO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113350 CCCP 06-001 ISLA DEL SOL	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	28/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	366	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113350	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	20	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
MAYORES DE 14 AÑOS	5	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	50	PESO O VOLUMEN	53	53	54	51	52																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	106	108	102	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	155	142	153	162	158																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	97	104	110	107																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	50	PESO O VOLUMEN	48	54	59	53	59																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	108	118	106	118																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	1																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	48	PESO O VOLUMEN	46	46	37	40	39																	1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	19	19	15	17	16																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	1																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	229	238	222	229	223																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	99	93	95	93																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	309	302	310	296	326																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	101	103	99	109																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
MAYORES DE 14 AÑOS	5	PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	107	110	97	103	104																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	36	37	32	34	35																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: No aplica.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	CAMILO ANDRES CARDOZO SOTO	NOMBRE:	ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.018 456 570	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.067 857 222
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	APOYO A SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FGR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo 20203031942 - 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-02	**TELÉFONO:**	3173017553
FECHA (dd/mm/aaaa):	28/10/2025	**OPERADOR:**	FUNDACIÓN SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FUDESOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	1	5	5	5	5	5	1	Se percibe grumosa.
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	1	5	5	5	5	5	1	Se percibe aguado.
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	1	5	5	5	5	5	1	Se percibe aguado.
		2	5	5	5	5	5		
		3	5	5	5	5	5		
PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	PERA CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

Semana 4, menú # 20. Intercambio del componente postre: se entrego pera en reemplazo de uvas.

FIRMA PROFESIONAL : _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: CAMILO ANDRES CARDOZO SOTO

Powered by CamScanner

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

FECHA DE VISITA	**DIA**	28	**MES**	10	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

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

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7965-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



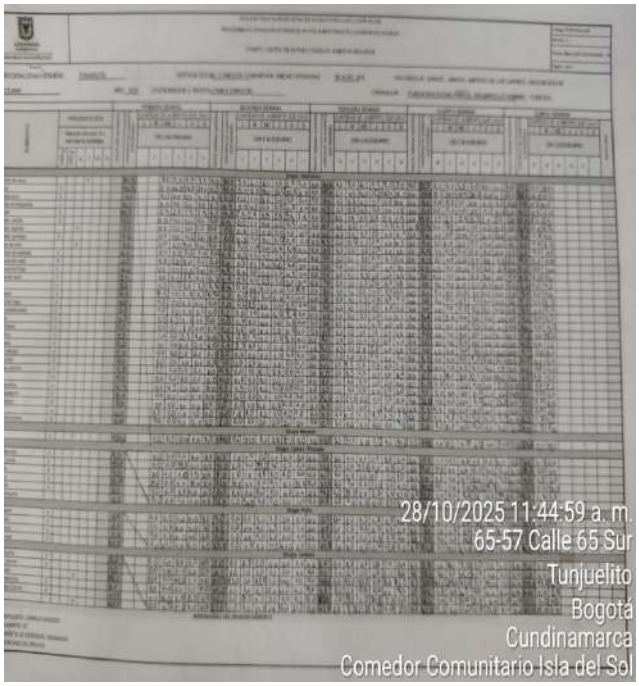
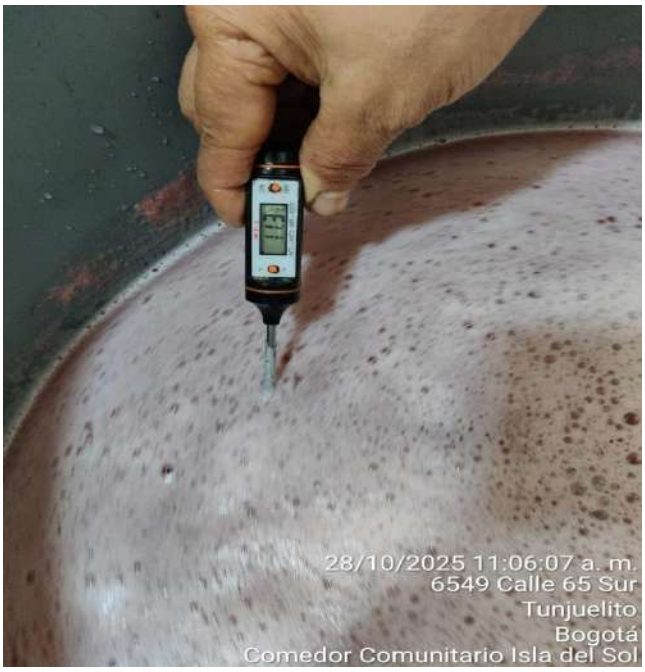
Variable: 1

Descripción: Se evidencia que no el asociado no implementa los instructivos de preparación de alimentos, toda vez que el porcionado de la carne se realiza posterior al proceso de cocción.



Variable: 2

Descripción: Se realizó el plan de muestreo para el grupo de edad 9 a 13 años, evidenciando desviación de los componentes ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona, puré de papa con perejil.

	
Variable: 16 **Descripción:** Se evidencia que los formatos de entradas y salidas no coinciden con las cantidades existente en bodega, ya que se presenta un faltante de 4 litros de leche.	**Variable:** 24 **Descripción:** El asociado no garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) desde el inicio hasta el final del servicio, ya que se evidenció desviación de los componentes ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona T1 = 7,1 °C, queso doble crema en porción T1 = 15,9 °C y jugo de fresa T1= 11,3 °C.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 **MENÚ:** 20

GRUPO 3: de 6 a 8 años



GRUPO 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
ALFONSO ESTEBAN ALARCÓN ORTIZ
Nombres y Apellidos
1.067.857.222
Cédula de Ciudadanía

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 0 Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024 Página: 1 de 1

Lugar	*Comedor comunitario Isla del sol*
Fecha	*28/10/2025*
Tema	*Fortalecimiento procesos de limpieza y desinfección*
Desarrollo	*Durante la jornada de acompañamiento realizada por el microbiólogo de apoyo a la supervisión en el comedor comunitario Isla del sol, se llevó a cabo un proceso de fortalecimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, en concordancia con los lineamientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico vigente y aprobado para dicha unidad de servicio. Este acompañamiento tuvo como propósito garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene, así como promover una cultura de mejora continua en los procesos sanitarios que inciden directamente en la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la comunidad.* *Durante la actividad, se verificó de manera detallada la correcta preparación y dosificación de las soluciones desinfectantes empleadas, haciendo énfasis en su uso adecuado para garantizar la efectividad microbiológica. Se fortaleció el proceso de aplicación de la solución desinfectante en ambientes, frutas, empaques y superficies.* *Este ejercicio permitió identificar fortalezas y oportunidades de mejora en el manejo higiénico de los alimentos, promoviendo el cumplimiento de los estándares sanitarios establecidos por la normatividad vigente. Como soporte de la actividad, se anexa la lista de asistencia del personal participante, lo cual respalda el proceso formativo y de seguimiento realizado. Finalmente, se reitera la importancia de la rotulación de los recipientes que contienen las soluciones desinfectantes, las cuales son de vital importancia para su uso y aplicación de manera correcta.*

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Llevar a cabo los protocolos de limpieza y desinfección establecido en el plan de saneamiento básico del comedor comunitario (PSB).	*Asociado*	*31/10/2025*

Próxima reunión	*NA*
Elaboró	*Alfonso Esteban Alarcón Ortiz*

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo 20240186963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Fortalecimiento proceso de limpieza y desinfección 2. Lugar o Localidad o Sede: Tuguelito, C.C Isla del Sol 3. Fecha y hora: 29/10/2025, 4:00 pm.

4. Nombre responsable: Alfonso Esteban Alarcón Díaz 5. Dependencia responsable: Subdirección Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	MARTHA OVIEDO	CC	51981882	COMEDOR ISLA DEL SOL	OPERARIA	N/A	N/A	N/A	
2	MARITZA VEGA	CC	36696208	COMEDOR ISLA DEL SOL	OPERARIA	N/A	N/A	N/A	
3	GINA MARTINEZ	CC	1024542835	COMEDOR ISLA DEL SOL	OPERARIA	N/A	N/A	N/A	
4	NORMA ISABEL SUAZA	CC	39158095	COMEDOR ISLA DEL SOL	OPERARIA	N/A	N/A	N/A	
5	MARIA ALPINA CEPEDA	CC	1007212841	COMEDOR ISLA DEL SOL	OPERARIA	N/A	N/A	N/A	
6	LUZ DARY CHATES	CC	55180910	COMEDOR ISLA DEL SOL	OPERARIA	N/A	N/A	N/A	
7	Alfonso Esteban Alarcón	CC	1026280722	SDIS	Apoyo a la supervisión	Contratista	aalarcon@sdis.gov.co	3004986045	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner