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	1	8	2025	Hora Inicio	9:50 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7870-2025** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

Nombre Comedor Comunitario : **113617-CCCP 02-002 MORACI**

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

Nombre Responsable del Servicio: **YUDY HERNANDEZ**

2. Ubicación

Localidad: **CHAPINERO** Barrio: **SAN LUIS** Dirección: **Calle 98 Este # 5-78**

Tel: **6019331621** Cel.: **3112415022** Correo Electrónico: MORACI7870-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **282**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **270** Total Asistencia del Día: **244** Total Histórico de Asistencia: **21621**

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 [X] NC [ ] NA [ ]	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela	CARNE DE RES		
	PLATANO VERDE		
	PAPA		
	ARVEJA		
Cereal	ARROZ		
	PIMENTÓN		
Verdura o ensalada	ENSALADA SILVESTRE		
		20,35	20,37

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE RES		
Tubérculo o plátano	PAPA CRIOLLA		
Bebida de fruta	FRESA	19,54	20
	LECHE	63,61	65
Postre	BANANO	15,97 B	16,52 B
	YOGURT	14	14

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:** **05 07 2025** Día **05** Mes **05** Año **2025** **Fecha: Estandarización:** **07 07 2025** Día **11** Mes **06** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** **05 07 2025** Día **05** Mes **05** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: **05 07 2025** Día **05** 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 **09** Año **2024** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **7** Mes **7** 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 **7** Mes **7** Año **2025** **52 Beneficiarios** **26 Benenficiarios Nuevos**	C [X] NC [ ] NA [ ] **19/05/2025 ENVIADO** **20/05/2025 AVALADO POR SDIS**
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 [ ] NC [ ] NA [X]

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: **91 %** Fecha: Día: **29** **Mes: 10 Año: 2024** Nº Acta: **AS02N169610** **Hospital/Subred: SUBRED NORTE**	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	**EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**EL TRIUNFO**	**16/09/2024**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0034570**
Queso	**VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0010450-2020**
Yogurt	**VILLA AURA**	**25/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0028019-2023**
Helado	**COLOMBINA**	**18/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0027082-2023**
Crema de leche	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0012190-2021**
Huevos	**MAKRO**	**17/09/2024**	**FAVORABLE**	_____
Pescado	**CPEZ**	**8/10/2024**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	_____
Pulpas	**EL EDEN**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**	**PSA-000917-2017**

3.2.2. Transporte de Alimentos

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

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**FAVORABLE**
Pescado	**CPEZ**	**SMO 240**	**9/12/2024**	**FAVORABLE**
Carne	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**7/10/2024**	**FAVORABLE**
Leche	**VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**VILLA AURA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**COLOMBINA**	**WHO 769**	**9/05/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**MAKRO**	**LZN 016**	**17/08/2024**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**LZN 016**	**17/08/2024**	**FAVORABLE**
Pulpas	**EL EDEN**	**FSQ 616**	**26/09/2024**	**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 [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	**SOPA DE PATACÓN**	**82,4**	**80,3**
Cereal	**ARROZ CON PIMENTÓN**	**85,2**	**72,8**
Proteína	**CARNE DE RESASADA EN TROZOS**	**72,3**	**73**
Ensalada o Verdura	**ENSALADA SILVESTRE**	**14,1**	**9,6**
Tubérculo o Plátano	**PAPA SIN CÁSCARA DORADA**	**78,3**	**39,7**
Bebida de Fruta	**SORBETE DE FRESA**	**2,9**	**5**
Postre	**BANANO CON YOGURT**	**6**	**10,5**

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

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

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] **13/05/2025** **10/06/2025**
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 [ ] **Tema Contaminación de los alimentos y ETAS**

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**JENNY CALDERON**	**1/08/2025**
2	**ANA MAYERLI SUAREZ**	**1/08/2025**
3	**CAROLINA ISABEL LÓPEZ**	**1/08/2025**
4	**EDWIN GARCIA**	**1/08/2025**
5	_____	_____
6	_____	_____
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	**JENNY CALDERON**	**30/05/2025**
2	**ANA MAYERLI SUAREZ**	**29/05/2025**
3	**CAROLINA ISABEL LÓPEZ**	**31/07/2025**
4	**EDWIN GARCIA**	**30/07/2025**
5	**VICTOR BENTHAM (AUXILIAR ADMNISTRATIVO)**	**17/07/2025**
6	**YUDY HERNANDEZ (Responsable del Servicio)**	**17/06/2025**
7	**CLAUDIA YIRA QUIÑONEZ (NUTRICIONISTA)**	**7/02/2025**
8	_____	_____
9	_____	_____

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 **26** Mes **05** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **11** Mes **06** 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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **04** 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
12:17 m	103	113	**No coincide el registro siendo la 1:10 pm en registro con planilla se reguitro 162 y en planilla se encontraba 158 y siendo las 2:32 pm.**
1:15 p. m.	162	158	
2:05 p. m.	208	222	
3:00 p. m.	244	245	
3:30 p. m.	245	245	
Total	245	245	

Se realiza visita de supervisión al comedor Moraci
Variables 4,10 : No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.
Variable 33: No aplica, dado que no los resultados microbiológicos fueron conformes en el mes de julio.
Variable 34: No aplica, dado que no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.
Varaible 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.
El lavado de tanque se realizo el dia 04/05/2025 a 4 tanques capacidad total 3500 litros, empresa salubridad ambiental.
Se evidencia cambio de personal manipuladora de alimentos a partir del 01/08/2025 salieron las señoras Angneli Valentina Obispo y Doris Belén Carvajal e ingresaron Carolina López y Edwin Garcia, se envio solicitud de aval a la SDIS el dia 30/07/2025, no cuenta aún con aval. De igual manera cambio el auxiliar adminstrativo salioJuan camilo Charry e ingreso Victor Bentham, ya dispone de aval de la SDIS.
Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita
Sin comentarios

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	16	Se evidencia alimentos como carnes, lácteos y pulpas que se recibieron el día de hoy, sin embargo, no cuentan con la remisión, adicional se evidencia que el aguacate que se dispone para el menú 18 semana 3 del día 02/08/2025 no se encuentra en condiciones para las preparaciones por el grado de madurez, se encuentra verde.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada silvestre T1= 14,1°C- T2= 9,6°C, papa frita T2= 39,7°C, yogurt del postre T2= 10,5°C.	Próxima visita
O	30	Se evidencia que no se 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, dado que siendo las 2:48 pm no se habían evacuado las muestras del menú 13 semana 3 que debieron salir hoy a las 10:00 am y tampoco se había recogido y almacenado las muestras del menú de día menú 16 semana 3	Próxima visita
O	39	Se evidencia que el congelador de verduras no presenta cierre hermético, no ajusta la tapa. Adicional se evidencia tapa de olla del arroz con mango de agarre roto.	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	35	18/07/2025	01/08/2025: Se evidencian que continua petos plásticos de las manipuladoras rotos y/o con desgaste, adicional se observa personal manipulador nuevo la señora Carolina López cuenta con uniforme de color oscuro, no cumpliendo con la norma establecida.		X	ABIERTO		
O	43	18/07/2025	01/08/2025 Se evidencia que se encuentran los elementos de aseo por identificar según el código de colores., pero se observa desinfectante que se está utilizando en el área de higienización sin identificar y se observa uso de jabones en polvo y en crema para lavado de menaje que no son biodegradables y o están contemplados en el plan de saneamiento.		X	ABIERTO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Yudy Hernández Cadena	Milena Monroy R
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52.363.325	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del 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 EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**CHAPINERO**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113617-CCCP 02-002 MORACI**		
DIRECCIÓN:	**Calle 98 Este # 5-78**	TELÉFONO:	**6019331621**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**1/08/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE PATACÓN	**SOPA DE PATACÓN**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	**CARNE DE RES ASADA EN TROZOS**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON PIMENTÓN	**ARROZ CON PIMENTÓN**	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 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 CON YOGURT	**BANANO CON YOGURT**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES: Se evidencia intercambio de papa criolla frita por papa frita.

FIRMA PROFESIONAL: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Milena Montoya R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: [signature]

NOMBRES Y APELLIDOS: Yudy Hernández Cadena.

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:	CHAPINERO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113617-CCCP 02-002 MORACI	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	1/08/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	245	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113617	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	MILENA MONROY	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
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	301	243	276	260	287	296	247	245	265	258	275	260	271								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111%	90%	102%	96%	106%	110%	91%	91%	98%	96%	102%	96%	100%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	44	78	61	80	79	78	80	79	63	73	79	77								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	60%	107%	84%	110%	108%	107%	110%	108%	86%	100%	108%	105%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN	ARROZ CON PIMENTÓN	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	176	149	153	169	162	186	173	138	153	148	150	138	156								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109%	93%	95%	105%	101%	116%	107%	86%	95%	92%	93%	86%	97%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	74	83	90	98	85	93	92	89	88	80	85	72								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	87%	98%	106%	115%	100%	109%	108%	105%	104%	94%	100%	85%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA FRITA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30	32	29	27	29	26	29	27	30	25	32	29	34								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	107%	97%	90%	97%	87%	97%	90%	100%	83%	107%	97%	113%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	347	325	315	305	309	315	330	325	330	319	253	281	236								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	116%	108%	105%	102%	103%	105%	110%	108%	110%	106%	84%	94%	79%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO CON YOGURT	BANANO CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	82	84	88	84	89	71	77	78	79	89	91	82								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	98%	100%	105%	100%	106%	85%	92%	93%	94%	106%	108%	98%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES:Se evidencia intercambio de papa criolla frita por papa frita.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Yudy Hernández Cadena
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.363.325
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Milena Monroy
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52696524
CARGO: Apoyo a la Supervisión

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	01	MES	08	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113617-CCCP 02-002 MORACI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7870-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable 24: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: ensalada silvestre T1= 14,1°C, papa sin cáscara dorada T2= 39,7°C, yogurt del postre T2= 10,5°C.



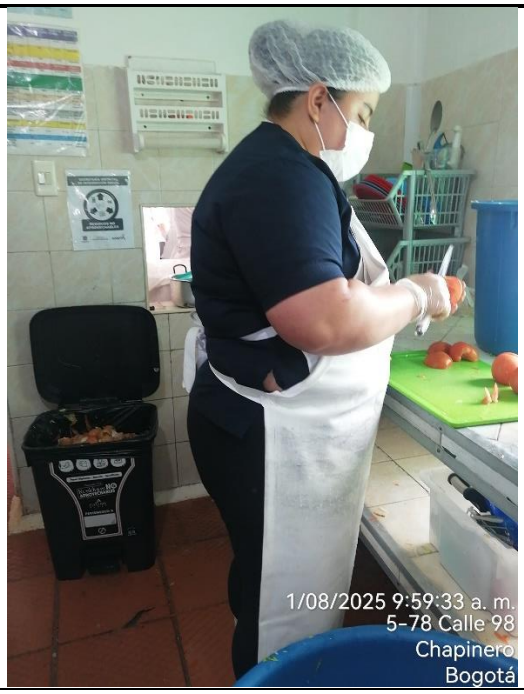


Variable 30: Se evidencia que no se almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico, dado que siendo las 2:48 pm no se habían evacuado las muestras del menú 13 semana 3 que debieron salir hoy a las 10:00 am y tampoco se había recogido y almacenado las muestras del menú de día menú 16 semana 3





Variable 39: Se evidencia que el congelador de verduras no presenta cierre hermético, no ajusta la tapa. Adicional se evidencia tapa de olla del arroz con mango de agarre roto.



Variable 35: 01/08/2025: Se evidencian que continua petos plásticos de las manipuladoras rotos y/o con desgaste, adicional se observa personal manipulador nuevo la señora Carolina López cuenta con uniforme de color oscuro, no cumpliendo con la norma establecida.







Variable 43: 01/08/2025 Se evidencia que se encuentran los elementos de aseo por identificar según el código de colores., pero se observa desinfectante que se está utilizando en el área de higienización sin identificar y se observa uso de jabones en polvo y en crema para lavado de menaje que no son biodegradables y o están contemplados en el plan de saneamiento.

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
MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52696524
Cédula de Ciudadanía