ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita	14	10	2025	Hora Inicio	10:15 a. m.	Hora Finalización	3:40 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: **276**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **250** Total Asistencia del Día: **229** Total Histórico de Asistencia: **38543**

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: 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	ARROZ	_____	_____
	PAPA	_____	_____
	CARNE	_____	_____
	ARVEJA	_____	_____
Cereal	ESPAGUETTI	_____	_____
	LECHE	_____	_____
Verdura o ensalada	PEPINO COHOMBRO	18,1	18,34
	ORÉGANO	0,1	0,1
	_____	_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE MOLIDA	_____	_____
	HUEVOS	_____	_____
Tubérculo o plátano	PAPA	_____	_____
		_____	_____
Bebida de fruta	MANGO	_____	_____
	AZÚCAR	_____	_____
Postre	BANANO	14,86 B	14,98 B
	QUESO	13,2	13,5

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:** 02 08 2025 Día 05 Mes 05 Año 2025 **Fecha: Estandarización:** 03 10 2025 Día 01 Mes 09 Año 2025 **Fecha Procedimiento:** 02 08 2025 Día 05 Mes 05 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: 02 08 2025 Día 05 Mes 05 Año 2025	C [ ] NC [X] 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 03 Mes 10 Año 2025 47 **Beneficiarios** **09 Benenficiarios (03, 10/10/2025)**	C [X] NC [ ] NA [ ] **28/08/2025 ENVIADO** **28/08/2025 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente Concepto: **Favorable** Porcentaje de Cumplimiento: **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 [ ] 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 sanitaria
Pollo	**EL TRIUNFO**	**20/09/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**EL TRIUNFO**	**20/09/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**VILLA AURA**	**24/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0034570**
Queso	**VILLA AURA**	**24/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0010450-2020**
Yogurt	**VILLA AURA**	**24/06/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0028019-2023**
Helado	**COLOMBINA**	**18/09/2024**	**FAVORABLE**	**RSA-0027082-2023**
Crema de leche	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	**RSA-0012190-2021**
Huevos	**MAKRO**	**20/08/2025**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**	———
Pescado	**FRESMAR**	**6/11/2024**	**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**	**8/10/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**FRESMAR**	**SMO 240**	**9/12/2024**	**FAVORABLE**
Carne	**EL TRIUNFO**	**SKM 154**	**8/10/2025**	**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**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**MAKRO**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**FAVORABLE**
Pulpas	**EL EDEN**	**LZU 471**	**27/02/2025**	**FAVORABLE**

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 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 ARROZ**	**84,3**	**80**
Cereal	**ESPAGUETIS CON LECHE**	**73,4**	**77,5**
Proteína	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	**84,7**	**81**
Ensalada o Verdura	**PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO**	**6**	**0,6**
Tubérculo o Plátano	**PAPA SIN CASCARA DORADA**	**68,8**	**52,6**
Bebida de Fruta	**JUGO DE MANGO**	**8,1**	**4,5**
Postre	**BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION**	**7,3**	**8,3**

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 [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

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

30	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] **04/09/2025** **03/10/2025**
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [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 [ ] **Tema** **Procesos del servicio de alimentación parte 1**

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**JENNY CALDERON**	**3/10/2025**
2	**ANA MAYERLI SUAREZ**	**3/10/2025**
3	**CAROLINA ISABEL LÓPEZ**	**3/10/2025**
4	**EDWIN GARCIA**	**3/10/2025**
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	**MARIA PAULA AREVALO (AUXILIAR ADMNISTRATIVO)**	**7/10/2025**
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 [X] NC [ ] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [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:** **02 08 2025** 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 [ ] **1/09/2025**	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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
12:14 m	94	106	Ninguna
1:00 p. m.	144	151	
2:25 p. m.	227	229	
3:00 p. m.	229	229	
3:30 p. m.	229	229	
Total	229	229	

Se realiza visita de supervisión al comedor Moraci
Variables 4 : No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.
Variable 33: No aplica, dado que los resultados de las muestra tomadas el día 03/10/2025, los resultados salieron conformes para Producto terminado, agua potable,queda pendiente los resultados de la leche.
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.
Variable 46: El comedor no oferto aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.
Se evidencia cambio de auxiliar administrativo sale Brayan Jordán e ingresa Maria Paula Arevalo, desde 14/10/2025 cuenta con aval de la SDIS.
Se evidencia requerimiento emitido el 06/10/2025 por la SDIS- 7870_2025-RQ01_ANS, se dio respuesta el día 07/10/2025 mediante radicado E2025049053.
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	6	Se evidencia capacitación de estandarización de utensilios realizada el día 03/10/2025 por la nutricionista, sin embargo, se observa que no hay variación en las capacitaciones presentadadas el mismo formato con las mismas fortalezas, dificultades y alternativas de solución, el acta y registro fotográfico registra fecha 03/10/2025 y el listado de asistencia 10/09/2025. El formato de porciones servidas se encuentra incompleto el registro de la calificación.	Próxima visita
O	24	Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: jugo de mango T1= 8,1°C, queso doble crema aderezo del postre T1=7,3°C- T2 = 8,3°C, papa sin cáscara dorada T2= 52,6°C.	Próxima visita
O	43	Se evidencia que no se realiza los proceso de limpieza y desinfección adecuadamente, dado que se observan platos sucios del servicio y cubiertos, cucharas y cuchillos con oxido.	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	2	21/08/2025	14/10/2025: Se evidencia que, de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, menú 8 semana 2, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para albóndigas en salsa boloñesa, pepino cohombro en rodajas con orégano, papa sin cascara dorada, banano en trozos con queso doble crema en porción.		X	ABIERTO	X	
O	8	22/09/2025	14/10/2025: Se evidencia soporte de toma de datos antropométricos del mes de septiembre y tomas del mes octubre 03/10/2025 a 47 beneficiarios, se encuentran diligenciados con la firma de la nutricionista que lo realizo.	X		CERRADO		
O	13	22/09/2025	14/10/2025 Se evidencia que se dispone de alimentos completos para mínimo 2 días de operación, sin embargo, no se adquieren los alimentos según lo implementado en el plan de compras y análisis nutricional, dado que se observa que se adquirió salsa de mayonesa por mayonesa, no correspondiendo a lo requerido y estipulado para las preparaciones.		X	ABIERTO		
O	14	22/09/2025	14/10/2025 Se evidencia soporte de concepto higiénico sanitario del proveedor de helado marca colombiana superior a un año con fecha 18/09/2024, sin embargo, cuentan con solicitud de visita ante el Invima con fecha 02/10/2025 con radicado 20251285834.	X		CERRADO		
R	20	22/09/2025	14/10/2025 Se evidencia que se encuentran los alimentos en adecuadas condiciones de calidad para el servicio.	X		CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Yudy Hernández C.	Milena Monroy Poa
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 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)	14/10/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	229	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:	8	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 ARROZ	SOPA DE ARROZ	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	280	288	319	272	281	303	295	258	290	288	281	307	298								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	107%	118%	101%	104%	112%	109%	96%	107%	107%	104%	114%	110%									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	56	66	78	79	62	68	82	80	73	80	78	68	79									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	77%	90%	107%	108%	85%	93%	112%	110%	100%	110%	107%	93%	108%									
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	1	1	1	3	3	3	3	1	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ESPAGUETIS CON LECHE	ESPAGUETIS CON LECHE	193	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	195	227	177	189	204	200	213	227	184	205	199	188	227								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	118%	92%	98%	106%	104%	110%	118%	95%	106%	103%	97%	118%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	73	96	71	72	81	92	93	71	84	98	83	72									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	86%	113%	84%	85%	95%	108%	109%	84%	99%	115%	98%	85%									
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	3	3	3	1	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA SIN CASCARA DORADA	PAPA SIN CASCARA DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	72	82	72	38	66	70	65	70	53	67	92	60	83									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109%	124%	109%	58%	100%	106%	98%	106%	80%	102%	139%	91%	126%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	3	3	3	3	1	3	1	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	330	336	298	297	301	302	306	320	303	298	325	297	325								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	112%	99%	99%	100%	101%	102%	107%	101%	99%	108%	99%	108%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	61	55	62	86	82	88	85	81	93	81	90	84									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	79%	73%	65%	74%	102%	98%	105%	101%	96%	111%	96%	107%	100%									
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	3	3	3	3	3	1	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:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Yudy Hernandez C.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.363.323
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 696 524
CARGO: Apoyo a la Supervision

ALCALDIA 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):	**14/10/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE ARROZ	**SOPA DE ARROZ**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA	**ALBONDIGAS EN SALSA BOLOÑESA**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ESPAGUETIS CON LECHE	**ESPAGUETIS CON LECHE**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO	**PEPINO COHOMBRO EN RODAJAS CON ORÉGANO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA SIN CASCARA DORADA	**PAPA SIN CASCARA DORADA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MANGO	**JUGO DE MANGO**	1	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 EN PORCION	**BANANO EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCION**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Hilena Monroy R

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Yudy Hernández C.

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	14	MES	10	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

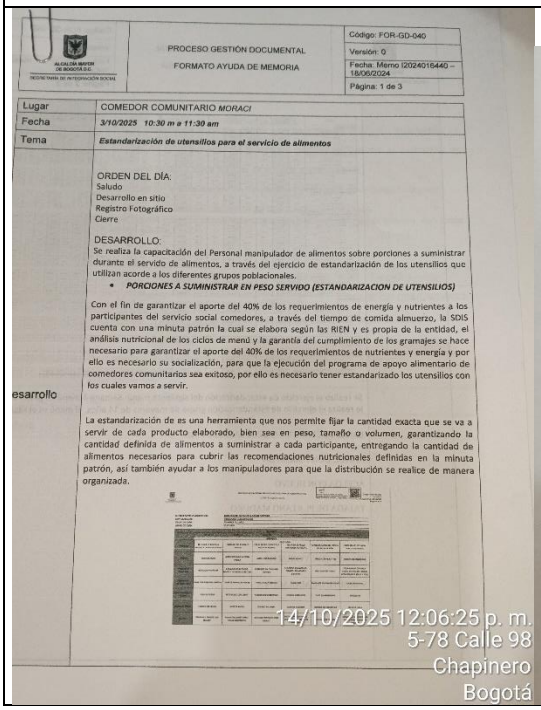


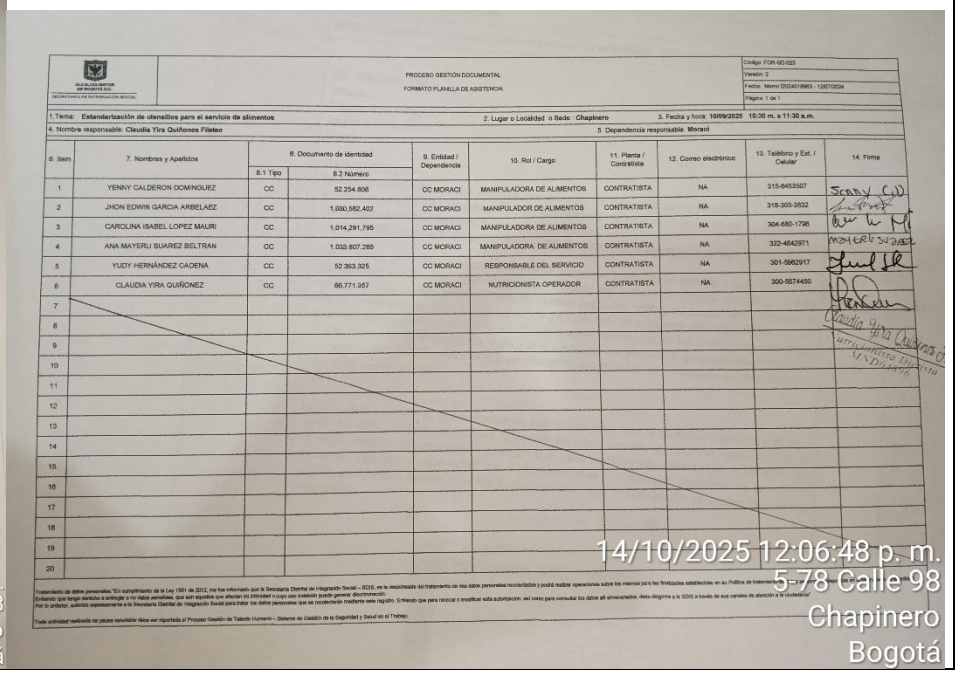


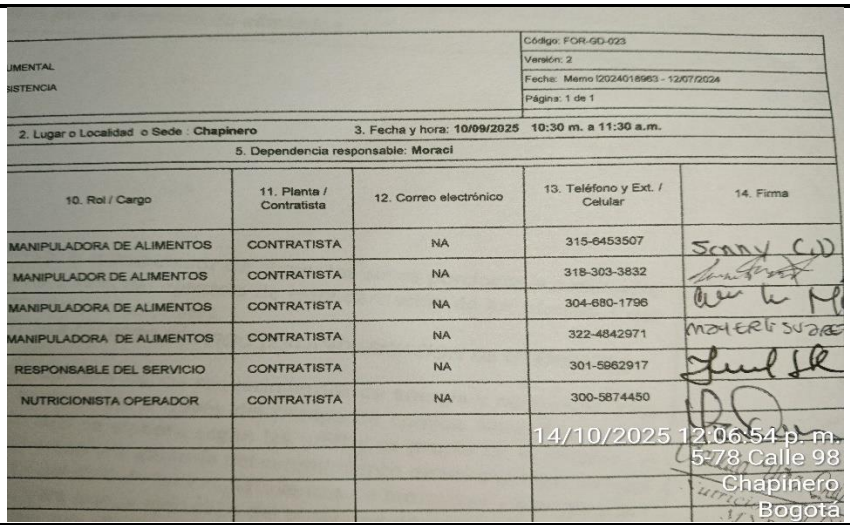
Variable 2: 14/10/2025: Se evidencia que, de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, menú 8 semana 2, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia, para albóndigas en salsa boloñesa, pepino cohombro en rodajas con orégano, papa sin cascara dorada, banano en trozos con queso doble crema en porción.



Variable 13: 14/10/2025 Se evidencia que se dispone de alimentos completos para mínimo 2 días de operación, sin embargo, no se adquieren los alimentos según lo implementado en el plan de compras y análisis nutricional, dado que se observa que se adquirió salsa de mayonesa por mayonesa, no correspondiendo a lo requerido y estipulado para las preparaciones.







UMENTAL
ISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

2. Lugar o Localidad o Sede : **Chapinero** 3. Fecha y hora: **10/09/2025 10:30 m. a 11:30 a.m.**

5. Dependencia responsable: **Moraci**

10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NA	315-6453507	
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NA	318-303-3832	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NA	304-680-1796	
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	NA	322-4842971	
RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	NA	301-5962917	
NUTRICIONISTA OPERADOR	CONTRATISTA	NA	300-5874450	

Variable 6: Se evidencia capacitación de estandarización de utensilios realizada el día 03/10/2025 por la nutricionista, sin embargo, se observa que no hay variación en las capacitaciones presentadadas el mismo formato con las mismas fortalezas, dificultades y alternativas de solución, el acta y registro fotográfico registra fecha 03/10/2025 y el listado de asistencia 10/09/2025. El formato de porciones servidas se encuentra incompleto el registro de la calificación.





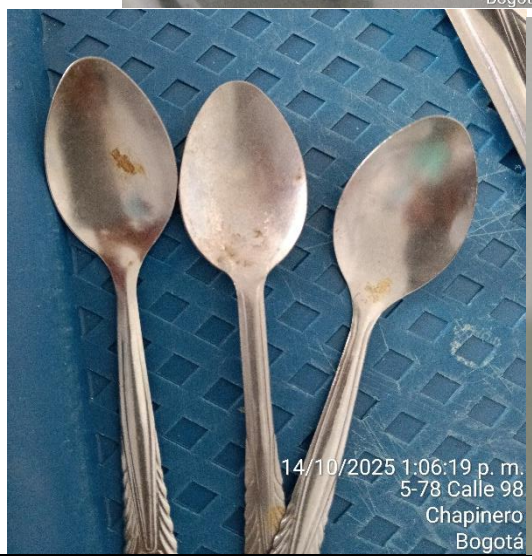




Variable 24: Se evidencia que no se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: jugo de mango T1= 8,1°C, queso doble crema aderezo del postre T1=7,3°C- T2 = 8,3°C, papa sin cáscara dorada T2= 52,6°C.









Variable 43: Se evidencia que no se realiza los proceso de limpieza y desinfección adecuadamente, dado que se observan platos sucios del servicio y cubiertos, cucharas y cuchillos con oxido.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 8

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