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 11

Fecha de Visita	15	12	2025	Hora Inicio	9:40 a. m.	Hora Finalización	3:35 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: **267**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **230** Total Asistencia del Día: **218** Total Histórico de Asistencia: **43451**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	C	NC	NA
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.	X		
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	X		
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.	X		
4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.			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	CUCHUCO DE MAÍZ	_____	_____
	PAPA	_____	_____
	ZANAHORIA	_____	_____
	CARNE	_____	_____
Cereal	ARROZ	_____	_____
	FIDEOS	_____	_____
Verdura o ensalada	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	17,8	18,42
		_____	_____

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	CARNE DE CERDO	_____	_____
		_____	_____
Tubérculo o plátano	PLATANO MADURO	_____	_____
		_____	_____
Bebida de fruta	FRESA MORA UVA	5,6 5,6 5,6	6 6 6
	LECHE	54,6	55
Postre	PERA	9,7	11,26
	YOGURT	12	12

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:** 11 11 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 [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 11 Mes 12 Año 2025	C [ ] NC [X] 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 11 Año 2025 **28/08/2025 ENVIADO** **28/08/2025 AVALADO POR SDIS**	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 [ ]

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: **91,5 %** Fecha: Día: **18** **Mes: 11** **Año: 2025** Nº Acta: **AS02190946** **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**	**20/09/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**EL TRIUNFO**	**20/09/2025**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0034570**
Queso	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0010450-2020**
Yogurt	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**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**	**25/02/2025**	**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**	**CSU 577**	**7/04/2025**	**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 [X] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	**SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ**	**75,9**	**81,3**
Cereal	**ARROZ CON FIDEOS**	**90,2**	**67,4**
Proteína	**CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS**	**70,1**	**75,2**
Ensalada o Verdura	**ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL**	**4,1**	**2,8**
Tubérculo o Plátano	**PATACON DE PLÁTANO MADURO**	**88,1**	**84,4**
Bebida de Fruta	**SORBETE DE FRUTOS ROJOS**	**3,5**	**3,4**
Postre	**PERA CON YOGURT**	**3,9**	**2,7**

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 [ ] **20/11/2025** **11/12/2025**
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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**JENNY CALDERON**	**11/12/2025**
2	**MERCEDES CALDERON**	**11/12/2025**
3	**CAROLINA ISABEL LÓPEZ**	**11/12/2025**
4	**ANA MAYERLI SUAREZ**	**11/12/2025**
5	_____	_____
6	_____	_____
7	_____	_____
8	_____	_____
9	_____	_____

Tema
Condiciones Básicas de Higiene en la Fabricación de los Alimentos

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	**MERCEDES CALDERON**	**14/09/2025**
3	**CAROLINA ISABEL LÓPEZ**	**31/07/2025**
4	**ANA MAYERLI SUAREZ**	**29/05/2025**
5	**BRAYAN JORDAN (AUXILIAR ADMNISTRATIVO)**	**12/09/2025**
6	**YUDY HERNANDEZ (Responsable del Servicio)**	**17/06/2025**
7	_____	_____
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:** 25 10 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 [ ]
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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 1/11/2025	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12:14 m	45	98	Ninguna.
1:50 p. m.	157	208	
2:20 p. m.	204	218	
3:00 p. m.	218	218	
3:30 p. m.	218	218	
Total	218	218	

Se realiza visita de supervisión al comedor Moraci

Variables 4 : No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.

Variable 10 : Se encuentra dentro de los tiempos de ejecución para realizar canalizaciones de 2 y 3 trimestre.

Variable 14: 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.

Variable 33: De acuerdo a los resultados de la toma del 20/11/2025, presentó no conformidad para frotis de manos de personal manipulador de alimentos (Mercedes Calderón), por presencia de Recuento de mohos y levaduras, Como acción correctiva se tomó exámenes médicos en entidad particular CEDIANTRA para Hongos (KOH), el día 01/12/2025 presentando certificado con resultados conformes. De igual manera se realizo un refuerzó en lavado de manos al personal manipulador.

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 personal auxiliar administrartivo, se retiro María Paula Arevalo e ingreso Brayan Jordan , a partir del día 09/12/2025, cuenta con 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	7	Se evidencia soporte de socialización del diagnóstico nutricional a los beneficiarios con fecha 11/12/2025, la base fue enviada el día 13/11/2025 al comedor por parte de la SDIS, sin embargo, se observa que en el acta soporte presentada acorde a la responsable refiere que se efectúo del 3er trimestre, pero los datos no coinciden, dado que en acta se encuentra registrado 244 beneficiarios y de acuerdo a lo verificado hay 238 beneficiarios en total y en atención 235, adicional no se ha efectuado la totalidad de la socialización, dado que la asistencia solo cuenta con 96 beneficiarios.	Próxima Visita
O	32	Se evidencia que de acuerdo a los resultados emitido 24/11/2025, no cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional, para los análisis a ítem de ensayo de frotis de manos de personal manipulador de alimentos (Mercedes Calderón), por presencia de Recuento de mohos y levaduras.	Próxima Visita
O	43	Se evidencia que no se implementa adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección, dado que se observa platos con residuos de alimentos y grasa, de igual manera se observa cauchos de nevera de almacenamiento de verduras sucios.	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	10/11/2025	15/12/2025: Se evidencia que, de acuerdo al plan de muestreo implementado, para el grupo de edad mayores de 14 años, menú 13 semana 3, las porciones servidas se ajustan al rango de tolerancia. De igual manera se observa que se entrega el menú establecido, no se presentó intercambios.	X		CERRADO		
O	3	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia menú del día publicado acorde con el menú entregado y establecido.	X		CERRADO		
O	12	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia cambio de marca del queso, la marca del queso corresponde a la Gran Vía, la cual cumple con la Resolución 5109 de 2005.	X		CERRADO		
O	16	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia que el formato de entradas y salidas, se encuentra acorde con las cantidades de alimentos en existencias. Presenta formatos de recepción actualizados.	X		CERRADO		
O	17	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia que los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración o congelación seguras.	X		CERRADO		
O	22	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia que se realiza las preparaciones acordes a lo establecido en anexo técnico, y se encuentra diligenciado al día el formato de preparación de alimentos.	X		CERRADO		
O	24	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia que se garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones durante la jornada	X		CERRADO		
O	30	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia que las contramuestras almacenadas, se encuentran acorde a lo establecido en anexo técnico.	X		CERRADO		
O	35	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia que se garantizan buenas prácticas, en los procesos realizados en el comedor.	X		CERRADO		
O	39	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia cambio de recipiente de almacenamiento de las contramuestras, encontrándose en buenas condiciones, sin embargo, se observa estufa enana con desprendimiento de hollín.		X	ABIERTO		
O	42	22/11/2025	15/12/2025: Se evidencia que en el formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803), acorde a lo establecido, con los datos actualizados al día.	X		CERRADO		

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

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

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Yudy Hernández Cadena	Hilena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52.363.325	52696524
Cédula de Ciudadania	Cédula de Ciudadania
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)	15/12/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	165	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:	13	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 CUCHUCO DE MAÍZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	262	302	257	278	275	278	279	276	288	289	269	291	278									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	112%	95%	103%	102%	103%	103%	102%	107%	107%	100%	108%	103%								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	76	78	89	75	73	74	79	77	78	81	75	74									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	104%	107%	122%	103%	100%	101%	108%	105%	107%	111%	103%	101%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	156	148	147	176	154	170	180	160	145	158	153	156	154									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	92%	91%	109%	96%	106%	112%	99%	90%	98%	95%	97%	96%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	72	77	82	76	79	80	91	84	93	77	82	77									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	85%	91%	96%	89%	93%	94%	107%	99%	109%	91%	96%	91%								3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PATACON DE PLÁTANO MADURO	PATACON DE PLÁTANO MADURO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	67	62	69	67	70	61	65	67	63	69	70	65									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	97%	90%	100%	97%	101%	88%	94%	97%	91%	100%	101%	94%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	305	316	306	298	316	308	311	310	306	322	310	311	318									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	105%	102%	99%	105%	103%	104%	103%	102%	107%	103%	104%	106%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PERA CON YOGURT	PERA CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	81	89	81	87	96	82	81	87	81	83	82	86									
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105%	96%	106%	96%	104%	114%	98%	96%	104%	96%	99%	98%	102%								3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Yudy Hernández Cadena	NOMBRE:	Milena Monroy R
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.363.325	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52696524
CARGO:	Responsable del Servicio	CARGO:	Apoyo a la Supervisión

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**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):	**15/12/2025**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	**SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	**CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON FIDEOS	**ARROZ CON FIDEOS**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	**ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PATACON DE PLÁTANO MADURO	**PATACON DE PLÁTANO MADURO**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	**SORBETE DE FRUTOS ROJOS**	1	8	8	8	8	8	**3**	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PERA CON YOGURT	**PERA CON YOGURT**	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: Milena Monroy

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Yady Hernandez Cadena.

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	15	MES	12	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

F-EC-001 REVISION 09 FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08	INFORME DE ANALISIS	Biotrends LABORATORIOS · ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. M-25-158593-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL - COMEDORES CONVENIOS NIT/CC: 899999061-9
DIRECCION: CARRERA 7 N° 32 -16 CIUDADELA SAN MARTIN
TELEFONO: 3279797
MAIL: doliverosr@sdis.gov.co
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SR.DIEGO OLIVEROS
CARGO: CONTRATISTA

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: COMEDOR COMUNITARIO MORACI - CHAPINERO - NÚMERO DE CONVENIO 7870
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-11-20 HORA: 10:15:00
FECHA DE RECEPCION: 2025-11-20 HORA: 11:30:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-11-20
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-11-24
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION (+)	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)
25-158593	FROTIS DE MANOS LIMPIAS: MERCEDES CALDERON - AUXILIAR DE COCINA - DESINFECTANTE UTILIZADO: JABON DE MANOS - ORION	N.E

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD (+)	FECHA VENC (+)	LOTE (+)	T° ÍTEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
TUBO DE ENSAYO	1	N.E	N.E	N.E	AMBIENTE	2.4°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Cliente	CUMPLIMIENTO
Búsqueda de E. coli	ISO 16649-3:2015 ^	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/2 manos	Ausente	SI
Búsqueda de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 22718:2015 ^	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/2 manos	Ausente	SI
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	25(M) <1(L)	NO APLICA	NO APLICA	UFC/2 manos	Máx 10	NO
Recuento de Coliformes Totales	ISO 4832:2006 Acreditado.	<1	+/- 1	REGLA 2	UFC/2 manos	0	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO NO CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: SDIS -Frotis de manipuladores-"

Observaciones

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO | *APROBO: GERENTE*

Informe de analisis No. M-25158593-0 Pagina 1 de 2

Variable 32: Se evidencia que de acuerdo a los resultados emitido 24/11/2025, no cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional, para los análisis a ítem de ensayo de frotis de manos de personal manipulador de alimentos (Mercedes Calderón), por presencia de Recuento de mohos y levaduras.





Variable 43: Se evidencia que no se implementa adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección, dado que se observa platos con residuos de alimentos y grasa, de igual manera se observa cauchos de nevera de almacenamiento de verduras sucios.



Variable 39: 15/12/2025: Se evidencia cambio de recipiente de almacenamiento de las contramuestras, encontrándose en buenas condiciones, sin embargo, se observa estufa enana con desprendimiento de hollín.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 13

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