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	20	1	2026	Hora Inicio	10:00 a. m.	Hora Finalización	4:25 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : 113617- COMEDOR COMUNITARIO-MORACI

Fecha Inicio Operación: 2/05/2025 Fecha Final Operación: 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: YUDY HERNANDEZ CADENA

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: 262

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 230 Total Asistencia del Día: 204 Total Histórico de Asistencia: 49082

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	C	NC	NA
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.*	X		

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA	17,81	18,31
		———	———

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	P.FRESA	16,74	17
	AZÚCAR	1,37	1,5
Postre	UVAS	10,6	10,61
	QUESO DOBLE CREMA	12,1	12,76

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:** **25 10 2025** Día **05** Mes **05** Año **2025** **Fecha: Estandarización:** Día **11** Mes **12** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** **25 10 2025** Día **05** Mes **05** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: **25 10 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 [X] NC [ ] NA [ ] Base enviada: 13/11/2025	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** **Se termina el 100% de los beneficiarios del comedor con talla y peso.**	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: **AS02N190946** **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	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	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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	PETO DULCE CON LECHE	86	80
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	85	78,7
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	85.6	75,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	5,5	1,8
Tubérculo o Plátano	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	73,5	72,3
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	7,7	2,6
Postre	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	0,5	0,3

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

Nº			Nº		
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 [ ] **Toma: 13/01/2026**
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 [ ] 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 [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	**YENNY CALDERON DOMINGUEZ**	**11/12/2025**
2	**MERCEDES CALDERON DOMINGUEZ**	**11/12/2025**
3	**CAROLINA ISABEL LÓPEZ AMAURI**	**11/12/2025**
4	**ANA MAYERLI SUAREZ BELTRÁN**	**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	YENNY CALDERON DOMINGUEZ	30/05/2025
2	MERCEDES CALDERON DOMINGUEZ	15/09/2025
3	CAROLINA ISABEL LÓPEZ AMAURI	31/07/2025
4	ANA MAYERLI SUAREZ BELTRÁN	29/05/2025
5	BRAYAN JORDÁN CAYETANO (AUXILIAR ADMNISTRATIVO)	12/09/2025
6	YUDY HERNANDEZ CADENA (RESPONSABLE DEL SERVICIO)	17/06/2025
7	CLAUDIA YIRA QUIÑONEZ (NUTRICIONISTA)	7/02/2025
8	RUBIELA MONTENEGRO (REEMPLAZO)	14/08/2025
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:** **25 10 2025** Día **11** Mes **06** Año **2025**	C [ ] NC [X] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **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 [ ] **31/12/2025**	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
12:11 m	57	71	Ninguna
1:00 p. m.	143	179	
2:33 p. m.	183	203	
3:00 p. m.	204	204	
3:30 p. m.	204	204	
Total	204	204	

Se realiza visita de supervisión al comedor Moraci,7870-2025 sin intercambios en el menú del día.
Variables 4 : No aplica se encuentra dentro de los tiempos de ejecución.
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: No aplica, dado que los resultados de las muestra tomadas el día 11/12/2025, los resultados salieron conformes para todas las muestras y por tanto no se requiere implementar acciones correctivas.
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.
Variable 10: Se realiza abordaje nutricional a 34 casos y se realizan 9 casos de seguimientos.
Se evidencia que la manipuladora ANA MAYERLI SUAREZ BELTRÁN no se encuentra presente durante el servicio, en su lugar se encuentra la manipuladora RUBIELA MONTENEGRO que 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	18	Se evidencia que no se rotula la leche almacenada con los 3 lotes que se encuentran fisicamente en los empaques, solo se rotula el lote 1167A con fecha de vencimiento 29/03/2026, pero no se rotula el producto con lote 1168A cuyo fecha de vencimiento es del 13/04/2026 y el lote 1165A con fecha de vencimiento del 10/03/2026.	Próxima Visita
R	20	Se evidencian 4,21 Kilogramos de zanahoria con daño mecánico en la piel, y con textura blanda, con lo cual se realiza el procedimiento de desnaturalización según lo establece el anexo técnico.	Inmediato
O	24	Se evidencia que la temperatura inicial del jugo de fresa, no cumplió el valor de seguridad que deben tener los productos en refrigeración, T1=7,7°C.	Próxima Visita
O	41	Se evidencia que no se le ha realizado la divulgación del fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos al auxiliar administrativo BRAYAN JORDAN CAYETANO	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	7	15/12/2025	20/01/2026: Tomando como base los 203 beneficiarios correspondientes a la última toma efectuada de talla y peso, se realizó la segunda socialización el 17/12/2025 a 107 beneficiarios para dar cumplimiento al total de los 2023 beneficiarios de acuerdo con la última toma de talla y peso efectuada.	X		Cerrado		
O	32	15/12/2025	20/01/2026: Se continúa evidenciando que de acuerdo a los resultados emitido 24/11/2025, no se 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. La variable continúa abierta en seguimiento hasta que los resultados sean emitidos con conformidad por el laboratorio Biotrens.		X	Abierto		
O	43	15/12/2025	20/01/2026: Se evidencia que se implementa adecuadamente el plan de saneamiento y los procesos de desinfección puesto que se observan platos con adecuada limpieza y desinfección durante el servicio.	X		Cerrado		
O	39	22/11/2025	20/01/2026: Se evidencia estufa enana con funcionamiento conforme en el fogón no se observa hollín.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Yudy Hernández Cadena	Andrés Felipe Orozco Castillo
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52.363.325	1081921965
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Profesional Apoyo Supervisión
Cargo	Cargo

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 3 Fecha: Memo I2023030142 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CHAPINERO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113617- COMEDOR COMUNITARIO MORACI	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	20/01/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	165	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113617	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	20	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayores de 14 años	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	73	78	84	74	79	78	78	77	78	80	73	76								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	118%	100%	107%	115%	101%	108%	107%	107%	105%	107%	110%	100%	104%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	161	169	159	176	161	162	157	172	151	162	169	178	162								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	105%	99%	109%	100%	101%	98%	107%	94%	101%	105%	111%	101%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
Mayores de 14 años	13	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	68	68	69	72	72	68	65	73	68	71	69	75	71								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99%	99%	100%	104%	104%	99%	94%	106%	99%	103%	100%	109%	103%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	81	61	82	79	79	81	86	85	79	77	83	83	78								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95%	72%	96%	93%	93%	95%	101%	100%	93%	91%	98%.	98%	92%									
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	225	273	283	273	293	304	282	289	265	256	302	249	245								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	83%	101%	105%	101%	109%	113%	104%	107%	98%	95%	112%	92%	91%									
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	3									
Mayores de 14 años	13	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	101	88	106	79	84	86	84	85	83	86	85	84	85								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	120%	105%	126%	94%	100%	102%	100%	101%	99%	102%	101%	100%	101%									
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayores de 14 años	13	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	321	311	320	326	323	314	329	307	319	338	313	324	300								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	104%	107%	109%	108%	105%	110%	102%	106%	113%	104%	108%	100%									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	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 Hernández Cadena
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.363.325
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andrés Felipe Orozco Castillo
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1031922965
CARGO: Profesional Apoyo 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- COMEDOR COMUNITARIO MORACI		
DIRECCIÓN:	CALLE 98 ESTE # 5-78	TELÉFONO:	6019331621
FECHA (dd/mm/aaaa):	20/01/2026	OPERADOR:	CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	PURÉ DE PAPA CON PEREJIL	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE, Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA,TOMATE, Y CEBOLLA CABEZONA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PETO DULCE CON LECHE	PETO DULCE CON LECHE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	UVAS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	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: Andrés Felipe Ortega C

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Yudy Hernández 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	20	MES	01	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113617- COMEDOR COMUNITARIO MORACI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7870 / 2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE







Variable 18: Se evidencia que no se rotula la leche almacenada con los 3 lotes que se encuentran físicamente en los empaques, solo se rotula el lote 1167A con fecha de vencimiento 29/03/2026, pero no se rotula el producto con lote 1168A cuya fecha de vencimiento es del 13/04/2026 y el lote 1165A con fecha de vencimiento del 10/03/2026.

Variable 24: Se evidencia que la temperatura inicial del jugo de fresa, no cumplió el valor de seguridad que deben tener los productos en refrigeración, T1=7,7°C.









Variable 20: Se evidencian 4,21 Kilogramos de zanahoria con daño mecánico en la piel, y con textura blanda, con lo cual realiza el procedimiento de desnaturalización según lo establece el anexo técnico.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 20

GRUPO 3: de 6 a 8 años	**GRUPO 4: de 9 a 13 años**	**GRUPO 5: mayores de 14 años**
		

Apoyo a la supervision
ANDRÉS FELIPE OROZCO CASTILLO
Nombres y Apellidos
1081921965
Cédula de Ciudadanía