ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 1 de 10

Fecha de Visita	17	7	2025	Hora Inicio	8:20	Hora Finalización	16:30

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7852/2025** Nombre Asociado: COPRPORACION RAZON DE SER

Nombre Comedor Comunitario : 113555-CCCP 12-002 POLICARPA

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

Nombre Responsable del Servicio: OCTAVIO ZAMBRANO

2. Ubicación

Localidad: ANTONIO NARIÑO Barrio: POLICARPA Dirección: KR 10 BIS 3 58 SUR

Tel: 6014791900 Cel.: 3115370186 Correo Electrónico: POLICARPA7852-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 382

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 375 Total Asistencia del Día: 373 Total Histórico de Asistencia: 24918

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: ☐ NC: ☒ 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: ☒ 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: ☒ 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: ☒

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: ☒ NC: ☐ NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Fresa	28,6	29
	Azucar	2,3	2,3
Postre	Pera	16,2	19,4
	Queso	20,2	20,5

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 05____ Mes 06____ Año 2025_____ **Fecha: Estandarización:** Día 05_____ Mes 06_____ Año 2025_____ **Fecha Procedimiento:** Día 05_____ Mes 06_____ Año 2025_____ **Fecha Recepción-Criterios:** Día 05_____ Mes 06_____ 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 07___ Mes 02____ Año __2025_____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 28___ Mes 05_____ Año 2025_____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 14_ Mes 07___ Año 2025___	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día 28__ Mes __06___ Año 2025_____	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 [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS_ **Porcentaje de Cumplimiento:** 80 % **Fecha:** Día: 14_____ Mes: 02___ Año: 2025 **Nº Acta:** AS02E 783101 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	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	MONTANA SAS	22/12/2024	FAVORABLE	30/06/2020
Carne	MONTANA SAS	22/12/2024	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0027062-2023
Yogurt	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO	2/09/2024	FAVORABLE	RSA-0017125-2022
Helado	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO	2/09/2024	FAVORABLE	RSA-006594-2018 MAKRO
Crema de leche	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO	2/09/2024	FAVORABLE	RSA-0010691-2020 DELICREAM
Huevos	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO	2/09/2024	FAVORABLE	_____
Pescado	DISPECES	9/01/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	_____
Pulpas	HORTIPULPAS	19/05/2025	FAVORABLE	_____

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	MONTANA SAS	SKM 154 SPQ 048	7/10/2024 01/09/2024	FAVORABLE
Pescado	DISPECES	GSM 141	8/10/2024	FAVORABLE
Carne	MONTANA SAS	SKM 154 SPQ 048	7/10/2024 01/09/2024	FAVORABLE
Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Queso	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Yogurt	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Helado	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Crema de leche	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO	TLM 875	14/11/2024	FAVORABLE
Huevos	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO	WPQ 088	18/07/2024	FAVORABLE
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ 809	17/03/2025	FAVORABLE

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

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

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos periodos 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 PATACÓN	85,1	83
Cereal	ARROZ CON PEREJIL	81,5	84,3
Proteína	MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO(CORAZÓN, HIGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	86,2	80,1
Ensalada o Verdura	VERDURA CAMPESINA	83,7	70,5
Tubérculo o Plátano	PAPA CRIOLLA CHORREADA	77,6	90
Bebida de Fruta	JUGO DE FRESA	3,5	2,9
Postre	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	8,8	1,8

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 [ ]
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	TRINIDAD ESPINOSA IBAÑEZ	31/05/2025
2	MAYERLIN MOSQUERA RUIZ	31/05/2025
3	BRIGETH GOZALEZ	Pendiente capacitacion
4	SANDRA MARCELA ZULUAGA MEDINA	31/05/2025
5	NEBIS MERCEDES ORTIZ VALENCIA	31/05/2025
6	ROSALBA PULGARIN DIONICIO	28/06/2025
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	TRINIDAD ESPINOSA IBAÑEZ	14/04/2025
2	MAYERLIN MOSQUERA RUIZ	26/12/2025
3	BRIGETH GOZALEZ	27/12/2024
4	SANDRA MARCELA ZULUAGA MEDINA	14/04/2025
5	NEBIS MERCEDES ORTIZ VALENCIA	14/04/2025
6	ROSALBA PULGARIN DIONICIO	27/08/2024
7	OCTAVIO ZAMBRANO (RESPONSABLE)	14/04/2025
8	GUSTAVO RODRÍGUEZ (NUTRICIONISTA)	21/02/2025
9	TANIA STEFANY GONZALEZ ZAPATA(AUXILIAR)	2/05/2025

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [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:** 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 [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __22___ 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 [ ]	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 m	109	153	**Se evidencia coincidencia entre registro del sistema SIRBE y firmas.**
1:00 p. m.	162	225	
2:00 p. m.	288	347	
3:00 p. m.	373	373	
3:30 p. m.	373	373	
Total	373	373	

Variable 4 NA. Se Verifica cumplimiento en el mes de diciembre.

Variable 46 NA La corporacion no oferto aporte economico adicional para la contratacion de profesional en nutricion y dietetica

Variable 10 NA En tiempos de cumplimiento.

Variable 34 NA En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiologico relacionado con posible contaminacion alimentaria o enfermedad transmitada por alimentos ETA.

Durante la revision se evidenció faltante de 9.8 kg de queso campesino para el menú 5 semana 1, 29.5 kg de papa pastusa, 18 kg de zanahoria. 4.1 kg de habichuela y no se tenia aceite para el menú 5 de la semana 1. Durante la visita llegan las anteriores materias primas faltantes para el menú 5 semana 1, con lo cual se dió cumplimiento a la disponibilidad del 100% de la materia prima del menú 5 semana 1.

Se socializa acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones
Octavio Zambrano C
80 730 049
Responsable del servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	Se evidencia que no se realiza los procedimientos de planificacion alimentaria y su implementacion,se observó preparacion de verdura cocida a las 2:20 pm, debido a que la verdura se acabó antes de finalizar la jornada.	Proxima Visita
O	2	Se evidencia que no se cumple con el peso del servido en el componente tubérculo, del menú 4, semana 1 especificamente en la Papa Criolla Chorreada.	Proxima Visita
O	16	Se evidencia que no coinciden registros de entradas y salidas, con remision 723 y formato de recepción de materias primas. En la remision 723 del proveedor Comercializadora Rodriguez Rico, se reporta ingreso de 12 kg de queso campesino, pero en el formato de recepciones se reporta 0 Kg de queso campesino.	Proxima 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	32	31/05/2025	17/07/2025. Continuan pendiente resultados microbiologicos en frotis de manos de la señora Trinidad Espinosa, cuyo resultado salio fuera del limite permitido el dia 10/05/2025.		X	Abierto		
O	24	9/07/2025	17/07/2025: Se evidencia cumplimiento en temperatura de alimentos en frio durante la etapa de distribucion.	X		Cerrado		
O	35	21/06/2025	17/07/2025: Se evidencia cumplimiento en BPM por parte del personal manipulador de alimentos.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: [illegible]	Nombres y Apellidos: Andrés Felipe Orozco C.
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 80 730098	Cédula de Ciudadanía: 1.081.921.965
Cargo: Responsable de servicio	Cargo: Apoyo a Supervisión ANS

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

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	**ANTONIO NARIÑO**	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	**COMEDOR COMUNITARIO**
UNIDAD OPERATIVA:	**113555-CCCP 12-002 POLICARPA**		
DIRECCIÓN:	**KR 10 BIS 3 58 SUR**	TELÉFONO:	**6014791900**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**17/07/2025**	OPERADOR:	**COPRPORACION RAZON DE SER**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO (CORAZÓN HIGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	**MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO (CORAZÓN HIGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON PEREJIL	**ARROZ CON PEREJIL**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPA CRIOLLA CHORREADA	**PAPA CRIOLLA CHORREADA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
VERDURA CAMPESINA	**VERDURA CAMPESINA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE PATACÓN	**SOPA DE PATACÓN**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	**PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE FRESA	**JUGO DE FRESA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: Andres Felipe Orozco.

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Victoria Londoño

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:	ANTONIO NARIÑO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113555-CCCP 12-002 POLICARPA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	17/07/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	373	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113555-CCCP 12-002	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDRES FELIPE OROZCO CASTILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	4	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	20	MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO (CORAZÓN HIGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	MIX DE PECHUGA Y VISCERAS DE POLLO (CORAZÓN HIGADO Y MOLLEJA) EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	67	78	69	103	65	66	81	80	97	74	73	81	70	72	75	73	74	76	75	75		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92%	107%	95%	141%	89%	90%	111%	110%	133%	101%	100%	111%	96%	99%	103%	100%	101%	104%	103%	103%	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	1	3	1	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ CON PEREJIL	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	151	159	176	197	142	150	175	162	160	164	167	155	159	157	164	160	166	165	170	162		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	99%	109%	122%	88%	93%	109%	101%	99%	102%	104%	96%	99%	98%	102%	99%	103%	102%	106%	101%	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	PAPA CRIOLLA CHORREADA	PAPA CRIOLLA CHORREADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	59	62	58	59	61	65	65	67	70	74	77	59	54	76	73	81	71	58	60	64		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89%	94%	88%	89%	92%	98%	98%	102%	106%	112%	117%	89%	82%	115%	111%	123%	108%	88%	91%	97%		1
					CALIFICACIÓN	1	3	1	1	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	3	1	3	3		
Mayores de 14 años	20	VERDURA CAMPESINA	VERDURA CAMPESINA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	77	95	74	76	71	91	92	89	84	89	84	86	85	84	88	97	86	87	82	86		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91%	112%	87%	89%	84%	107%	108%	105%	99%	105%	99%	101%	100%	99%	104%	114%	101%	102%	96%	101%	3	
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	1	3	1	3	1	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	205	202	256	259	242	263	255	263	262	243	325	284	284	255	247	261	277	264	287	237		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	76%	75%	95%	96%	90%	97%	94%	97%	97%	90%	120%	105%	105%	94%	91%	97%	103%	98%	106%	88%	3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	PERA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	86	87	79	92	87	84	82	90	82	84	100	85	85	82	81	86	92	82	89	86		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	102%	93%	108%	102%	99%	96%	106%	96%	99%	118%	100%	100%	96%	95%	101%	108%	96%	105%	101%	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	JUGO DE FRESA	JUGO DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	281	283	308	287	279	287	287	267	294	297	294	274	282	277	296	284	300	282	292	286		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	94%	94%	103%	96%	93%	96%	96%	89%	98%	99%	98%	91%	94%	92%	99%	95%	100%	94%	97%	95%	3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	1	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:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): David Zambrano C.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 80 778 648
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andres Felipe Orozco C.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1081921965
CARGO: Apoyo a supervision ANS

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**	17	**MES**	07	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113555-CCCP 12-002 POLICARPA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7852-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
Variable 2: Se evidencia que no se cumple con el peso del servido en el componente tubérculo, del menú 4, semana 1 específicamente en la Papa Criolla Chorreada.	**Variable 1**: Se evidencia que no se realiza los procedimientos de planificación alimentaria y su implementación, se observó preparación de verdura cocida a las 2:20 pm, debido a que la verdura se acabó antes de finalizar la jornada.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 4

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

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