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

Fecha de Visita	21	6	2025	Hora Inicio	8:20	Hora Finalización	3:00 p. m.

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: 400

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 400 Total Asistencia del Día: 391 Total Histórico de Asistencia: 17169

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	C: X NC: NA:	2	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C: X NC: NA:
3	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C: X NC: NA:	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: NC: NA: X

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

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	AGUACATE	33,9	34

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano	PLATANO	25,7	26
Bebida de fruta	GUAYABA	28,6	29
Postre	MANDARINA	24,15	25
	YOGURT	20	20

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 NA Mes NA Año NA	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 05 Mes 06 Año 2025 Toma de talla y peso masiva a 56 participantes	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: NC: NA: X	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 PESLAC**
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	**HORTYPULPAS**	**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 [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	CAZUELA DE FRÍJOLES	81,5	85,6
Cereal	ARROZ BLANCO	86,7	73,2
Proteína	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	84,5	85,4
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	NA	NA
Tubérculo o Plátano	PLATANO VERDE FRITO EN MONEDAS	74,9	78,9
Bebida de Fruta	JUGO DE GUAYABA	3,2	3,5
Postre	MANDARINA CON YOGURT	2,3	2,8

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 [ ] 21/06/2025
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Tema: Control de plagas

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	**GISELL LORENA SANCHEZ CABICHE**	**31/05/2025**
4	**SANDRA MARCELA ZULUAGA MEDINA**	**31/05/2025**
5	**NEBIS MERCEDES ORTIZ VALENCIA**	**31/05/2025**
6	**ROSALBA PULGARIN DIONICIO**	_____
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	**GISELL LORENA SANCHEZ CABICHE**	**19/05/2025**
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		

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día __26___ Mes __05__ Año ___2025__ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día __26___ Mes ___05__ Año ___2025__ **Fecha Divulgación:** Día ___11__ Mes __06___ Año __2025___	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día _24__ Mes __05__ Año __2025__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

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

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	83	100	
1:00 p. m.	199	201	
2:00 p. m.	391	391	
3:00 p. m.	_____	_____	
3:30 p. m.	_____	_____	
Total	391	391	

Se evidencia intercambio de fruta para postre, se entrega mandarina a cambio de melón
Variable 4 NA Se verificará cumplimiento en mes de diciembre
Variable 9 NA En tiempos de cumplimiento
Variable 46 NA La Corporación no ofertó Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.
Variables 8 No se ha completado la toma masiva correspondiente al primer semestre 2025
Variable 10 NA En tiempos de cumplimiento
Variable 34 NA En el comedor no se ha presentado brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.
Fecha del último lavado del tanque : 24/05/2025
Se socializa y se deja acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observación
Octavio Tambrano C.
80730048
Responsable del servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	35	Se evidencia manipuladora con pestañina.	Próxima visita
O	43	Se evidencia elementos en desuso en área de almacenamiento temporal de residuos, malla tipo anjeo desprendida. Igualmente se evidencia elementos en desorden en área de higienización de elementos de aseo	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	32	31/05/2025	El Asociado recibe resultados No conformes en muestras de superficies (cuchillo) con recuento de mesófilos aerobios y coliformes totales fuera del límite permitido, fecha de toma 10/05/2025		X	ABIERTO		
O	32	31/05/2025	El Asociado recibe resultados No conformes en muestras de frotis de manos (Trinidad Espinosa) con recuento de levaduras fuera del límite permitido; fecha de toma 10/05/2025		X	ABIERTO		
O	39	31/05/2025	El asociado no ha adquirido el menaje completo de acuerdo con la visita de apertura, se encuentra pendiente 2 tazas medidoras, adicionalmente manija de olla expres se encuentra dañada, lo cual impide el cierre a persión, continúa evidenciándose cuchilla partida en licuadora industrial.		X	ABIERTO		
O	2	31/05/2025	Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón para el grupo de edad mayores de 14 años años.	X		CERRADO		
O	33	31/05/2025	Se evidencia que la manipuladora Trinidad Espinosa se realiza exámenes de laboratorio el 07/06/2025 y presenta certificado medico donde consta que es apta para manipular alimentos.	X		CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Octavio Zambrano C.	Luis E Rincon V.
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Octavio Zambrano C	
Firma	Firma
80730048	52707444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable de Servicio	Contratista - Apoyo a Supervisión
Cargo	Cargo

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

Scanned with CamScanner

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:	COMEDORES COMUNITARIOS	UNIDAD OPERATIVA:	POLICARPA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	21/08/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	391	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113555-CCCP 12-002	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA APOYO A LA SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	6				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	20	CAZUELA DE FRÍJOLES	CAZUELA DE FRÍJOLES	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	284	288	282	294	269	269	270	276	281	257	278	254	267	278	274	256	252	258	246	277		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	107	104	109	100	100	100	102	104	95	103	94	99	103	101	95	93	96	91	103	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	162	164	161	157	158	158	155	167	155	166	166	167	159	160	158	158	163	163	162	167		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	102	100	98	98	98	96	104	96	103	103	104	99	99	98	98	101	101	101	104	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	71	74	79	83	80	78	80	73	80	73	82	73	77	73	65	73	73	78	81		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	97	101	108	114	110	107	110	100	110	100	112	100	105	100	89	100	100	107	111	3	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	71	65	62	73	63	68	74	71	67	63	62	68	64	64	72	68	62	67	74	73		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	93	89	104	90	97	106	101	96	90	89	97	91	91	103	97	89	96	106	104	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PLATANO VERDE FRITO EN MONEDAS	PLATANO VERDE FRITO EN MONEDAS	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	67	70	71	63	69	67	73	76	68	68	74	71	65	74	69	80	63	73	65		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	97	101	103	91	100	97	106	110	99	99	107	103	94	107	100	116	91	106	94	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	313	317	314	328	342	332	315	336	317	325	315	313	320	319	329	317	322	334	301	312		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	106	105	109	114	111	105	112	106	108	105	104	107	106	110	106	107	111	100	104	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	MELON CON YOGURT	MANDARINA CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	81	96	68	79	90	98	64	88	84	85	86	83	88	86	77	78	115	78	83		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	96	114	81	94	107	117	76	105	100	101	102	99	105	102	92	93	137	93	99	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	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):
CÉDULA DE CIUDADANÍA:
CARGO:

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.101.444
CARGO: Contratista-Apoyo a la Supervisión

Scanned with CamScanner

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

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	ANTONIO NARIÑO	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	113555-CCCP 12-002 POLICARPA		
DIRECCIÓN:	KR 10 BIS 3 58 SUR	TELÉFONO:	6014791900
FECHA (dd/mm/aaaa):	21/06/2025	OPERADOR:	COPRPORACION RAZON DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE FRÍJOLES	CAZUELA DE FRÍJOLES	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLATANO VERDE FRITO EN MONEDAS	PLATANO VERDE FRITO EN MONEDAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MELON CON YOGURT	MANDARINA CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Victoria Londoño C.

Scanned with CamScanner

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	21	MES	06	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: 43
Descripción: Se evidencia elementos en desuso en área de almacenamiento temporal de residuos, malla tipo anjeo desprendida. Igualmente se evidencia elementos en desorden en área de higienización de elementos de aseo

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 6

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

Apoyo a la supervision
LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
Nombres y Apellidos
52.101.444
Cédula de Ciudadanía