ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ 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	29	7	2025	Hora Inicio	11:05	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: 385

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 385 Total Asistencia del Día: 366 Total Histórico de Asistencia: 28797

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

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

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

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			
Postre			

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 NA__ Mes NA_ Año NA_____ **Fecha: Estandarización:** Día NA_____ Mes NA_____ Año NA_____ **Fecha Procedimiento:** Día NA Mes NA___ Año NA_____ **Fecha Recepción-Criterios:** Día NA___ Mes NA___ Año NA____	C ☐ 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 NA___ Mes NA____ Año NA_____ **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día NA___ Mes NA_____ Año NA_____ **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día NA Mes NA___ Año NA___	C ☐ 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 NA__ Mes NA___ Año NA_____	C ☐ 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 ☒	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☐ 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:** NA **Porcentaje de Cumplimiento:** NA _____ **Fecha:** Día: NA_____ Mes: NA___ Año: NA **Nº Acta:** NA **Hospital/Subred:** NA	C ☐ 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 ☐ NC ☒ NA ☐	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C ☐ NC ☒ 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 ☐ NC ☐ NA ☒

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo				
Carne				
Leche				
Queso				
Yogurt				
Helado				
Crema de leche				
Huevos				
Pescado				
Pulpas				

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 ☐ NC ☐ NA ☒

Alimento	Proveedor	Placa Vehiculo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo				
Pescado				
Carne				
Leche				
Queso				
Yogurt				
Helado				
Crema de leche				
Huevos				
Pulpas				

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 ☐ 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 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	23	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
24	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE MONDONGO	80,4	85
Cereal	ARROZ BLANCO	91,7	80,3
Proteína	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	76,9	71,5
Ensalada o Verdura	ENSALADA PICO DE GALLO	15,5	3,8
Tubérculo o Plátano	PAPAS A LA FRANCESA	66,2	83,3
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	7,5	1,7
Postre	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	4,8	0,2

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

N°	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 [ ] NC [ ] NA [X]
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 [ ] NA [X]	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]

N°	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

N°	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 [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		

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

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [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 [ ] NC [ ] NA [X]

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 NA___ Mes NA_____ Año NA_____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día NA___ Mes NA___ Año NA_____ **Fecha Divulgación:** Día NA___ Mes NA___ Año NA_____	C ☐ 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 ☐ 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 ☐ NA ☐	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __22___ Mes 05_____ Año 2025_____	C ☒ 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 ☒ 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 ☒

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 ☒ 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 ☒ 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			**Se evidencia que no coincide registro del sistema SIRBE y firmas, ya que se ingresaron como asistentes 366 personas, pero en en el formato de registro hablan 365 firmas.**
1:00 p. m.	204	219	
2:00 p. m.	294	309	
3:00 p. m.	366	365	
3:30 p. m.	366	365	
Total	366	365	

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 33 kg de aguacate, 1,4 kg de pechuga, 1 kg de guascas y 2.6 litros de aceite para el menú 15 semana 3. Durante la visita llegan las anteriores materias primas faltantes para el menú 15 semana 3, con lo cual se dió cumplimiento a la disponibilidad del 100% de la materia prima del menú 15 semana 3.
Variables calificadas como No aplica, ya que se inició visita a las 11:05 horas AM, por lo tanto, se hará seguimiento en la siguiente visita. Variables: 5,6,7,8,9,11,14,15,31,32,33,36,37,40,41,42.
Se socializa acta con responsable del comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

los faltantes para cumplir con los 3 días de materia prima llegaron durante el transcurso del día de la visita para dar cumplimiento al abastecimiento.

Flavio Jamboni C.
CC 736.048
Responsable del servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	12	Se evidencia incumplimiento en el rotulado de la pechuga para el menú 15 de la semana 3; la fecha de vencimiento no se encuentra completa según la resolucion 5109 de 2005	Proxima Visita
O	13	No se adquieren cárnicos, fruver y abarrotes para un minimo de 2 días de la operación. Durante la revisión se pudo establecer que faltaban 33 kg de aguacate, 2,6 litros de aceite de soya, 1,4 kg de pechuga y 1 kg de guascas para el menú 15 de la semana 3.	Proxima Visita
O	24	No se garantizan temperaturas de seguridad en alimentos frios, especificamente en la ensalada pico de gallo, cuyo valor promedio fue de 9,6°C.	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	1	17/07/2025	29/07/2025: Se evidencia cumplimiento en los procedimientos de planificacion alimentaria y su implementacion.	X		Cerrado		
O	2	17/07/2025	29/07/2025: Se evidencia que no se cumple con el peso del servido del grupo de edad mayores de 14 años en el componente postre (Arroz con leche y queso campesino rallado), del menú 14, semana 3.		X	Abierto		
O	16	21/06/2025	29/07/2025: Se evidencia conformidad en registros de formatos de entradas y salidas, recepcion de alimentos y remisiones.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos: Dario Tambrano C	Nombres y Apellidos: Andres Felipe Orozco Castillo
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía: 80730098	Cédula de Ciudadanía: 1.081.921.965
Cargo: Responsable del servicio	Cargo: Apoyo a Supervisión ANS

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

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA 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):	**29/07/2025**	OPERADOR:	**COPRPORACION RAZON DE SER**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADAS	**PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADAS**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ BLANCO	**ARROZ BLANCO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAS A LA FRANCESA	**PAPAS A LA FRANCESA**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA PICO DE GALLO	**ENSALADA PICO DE GALLO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SOPA DE MONDONGO	**SOPA DE MONDONGO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	**ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO**	1	7	7	7	7	7	**3**	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MORA	**JUGO DE MORA**	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 Orozco Castillo

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Octavio Fonbrave C.

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)	29/07/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	366	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:	14	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	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS GRATINADA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	73	80	74	77	81	77	74	74	75	78	80	69	75	68	71	79	74	79	79	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	100%	110%	101%	105%	111%	105%	101%	101%	103%	107%	110%	95%	103%	93%	97%	108%	101%	108%	108%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	171	154	147	156	151	138	157	155	153	153	157	165	159	163	168	168	171	157	164	153	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106%	96%	91%	97%	94%	86%	98%	96%	95%	95%	98%	102%	99%	101%	104%	104%	106%	98%	102%	95%		
					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	PAPAS A LA FRANCESA	PAPAS A LA FRANCESA	30	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	24	38	36	32	32	32	35	32	34	29	31	29	28	27	30	29	28	28	31	32	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	80%	127%	120%	107%	107%	107%	117%	107%	113%	97%	103%	97%	93%	90%	100%	97%	93%	93%	103%	107%		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	1	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA PICO DE GALLO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	68	78	83	84	69	72	90	77	78	89	83	89	87	83	84	83	84	87	94	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	80%	92%	98%	99%	81%	85%	106%	91%	92%	105%	98%	105%	102%	98%	99%	98%	99%	102%	111%		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1		
Mayores de 14 años	20	SOPA DE MONDONGO	SOPA DE MONDONGO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	272	291	281	258	267	282	265	278	275	276	294	284	271	291	287	285	267	298	248	249	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	108%	104%	96%	99%	104%	98%	103%	102%	102%	109%	105%	100%	108%	106%	106%	99%	110%	92%	92%		
					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 CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	ARROZ CON LECHE Y QUESO CAMPESINO RALLADO	125	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	111	109	110	106	110	108	122	128	122	124	126	131	122	123	125	123	123	126	125	119		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89%	87%	88%	85%	88%	86%	98%	102%	98%	99%	101%	105%	98%	98%	100%	98%	98%	101%	100%	95%		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	295	284	294	279	298	289	294	296	293	292	291	304	300	291	302	285	283	296	288	291	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98%	95%	98%	93%	99%	96%	98%	99%	98%	97%	97%	101%	100%	97%	101%	95%	94%	99%	96%	97%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	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): Octavio Zambrano C.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 79739948
CARGO: Responsable de 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**	29	**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 12: Se evidencia incumplimiento en el rotulado de la pechuga para el menú 15 de la semana 3; la fecha de vencimiento no se encuentra completa según la resolución 5109 de 2005





Variable 24: No se garantizan temperaturas de seguridad en alimentos fríos, específicamente en la ensalada pico de gallo, cuyo valor promedio fue de 9,6°C.

	
Variable 13: No se adquieren cárnicos, Fruver y abarrotes para un mínimo de 2 días de la operación. Durante la revisión se pudo establecer que faltaban 33 kg de aguacate, 2,6 litros de aceite de soya, 1,4 kg de pechuga y 1 kg de guascas para el menú 15 de la semana 3.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 14

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