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: INFRAESTRUCTURA CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita	29	1	2026	Hora Inicio	12:00	Hora Finalización	4:14

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario : 113555-COMEDOR COMUNITARIO- POLICARPA

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

Nombre Responsable del Servicio: ANA MARIA SEGURA

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: 381

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1.I	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C: X NC: NA:	2.I	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C: NC: **X** NA:
3.I	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C: NC: **X** NA:	4.I	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C: X NC: NA:
5.I	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C: X NC: NA:	6.I	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C: X NC: NA:
7.I	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C: X NC: NA:	8.I	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C: X NC: NA:

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9.I	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día _14__ Mes __11___ Año _2025__ **Material:** _____PVC_____ **Nº Tanques:** _1____ **Capacidad Total:** __1000lt___ **Empresa:** ____GESTORES AMBIENTALES SAS_____ **Concepto Sanitario:** _____FAVORABLE_____ **Fecha Concepto:** Día _15__ Mes _11__ Año _2024__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10.I	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C [ ] NC [X] NA [ ]	11.1	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Si aplica)	C [ ] NC [ ] NA [X]
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12.I	Garantiza los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13.I	Cumple con las observaciones generadas por la Subdirección de Plantas Físicas descritas en el *"Formato de Calificación Técnica de Inmuebles (Componente Urbanístico y de Infraestructura) – Comedores"* .	C [X] NC [ ] NA [ ]

Variable 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.	C [ ] NC [X]	Se evidencia que a los últimos 11 participantes no se les entrega los componentes Hígado de pollo, molleja de pollo y corazón de pollo, se entrega pechuga de pollo asada. Se genera Requerimiento

Variable 11 NA. El Comedor cuenta con Gas Natural

Se evidencia área de almacenamiento temporal de residuos con desprendimiento de material en separador de piso, angeos sueltos en ventana y puerta, desprendimiento de pintura en paredes, óxido en puerta de ingreso, suciedad en pared área externa.

Variable 5 NC. Se evidencia que no se utilizan todos los ingredientes para la minuta del dia de hoy, se observa mix de pechuga con visceras preparado y congelado en olla a presión para entregar a los beneficiarios, esta preparación corresponde al 04/12/2025, último dia en que fue entregada esta preparación. Se genera Requerimiento

Variable 20 NC. Se evidencia mix de pechuga con vísceras preparado y congelado, que correspondia al dia 04/12/2025, en olla a presión con el fin de calentar y entregar a los beneficiarios, este se encontraba en condiciones no óptimas para el consumo humano, despedia olor a descomposición y su apariencia era completamente desagradable. Se genera Requerimiento

Variable 35 NC. No se garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM, se evidencia mix de pechuga con vísceras preparado y congelado, que correspondia al día 04/12/2025 en olla a presión con el fin de calentar y entregar a los beneficiarios, ésta práctica constituye un riesgo para la salud de los beneficierios, pudiendo causar intoxicación masiva. Se genera Requerimiento

Variable 1 NC. Se evidencia que se acabaron las preparaciones, verdura campesina, mix de pechuga con vísceras, arroz con perejil, fue necesario preparar estos alimentos y los últimos participantes debieron esperar aproximadamente 30 minutos para recibir sus alimentos. Se genera Requerimiento.

El día hoy se entrega minuta 4 semana 1.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

Ana María Segura
Responsable del Servicio

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	3l	Se evidencia angeo de extractor ubicado en ventana con acumulación de grasa y desprendido ; malla desprendida en ventilador de campana extractora; pintura deteriorada en medias cañas; puerta ingreso al área con un agujero en la parte inferior y presencia de óxido; dsprendimiento de pintura pared área de servido de jugos.	Próxima visita
O	10l	Se evidencia anquel con presencia de óxido, se observa desorden y acumulación de elementos.	Próxima visita

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	21	14/08/2025	29/01/2026: Continúa evidenciándose algunas neveras conectadas en tomas metálicas que no cumplen las especificaciones GFCI. No es instalado el perfil esquinero plástico o metálico en puerta. Se observa presencia de óxido en parte inferior de anaquel donde se ubican los abarrotes		X	ABIERTO	X	

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana María Segura G	Luisa Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ana María Segura G.	Luisa Ricaurte Vila
Firma	Firma
1073693396.	52 701444
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Contratista - Apoyo a la 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 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	01	AÑO	2026

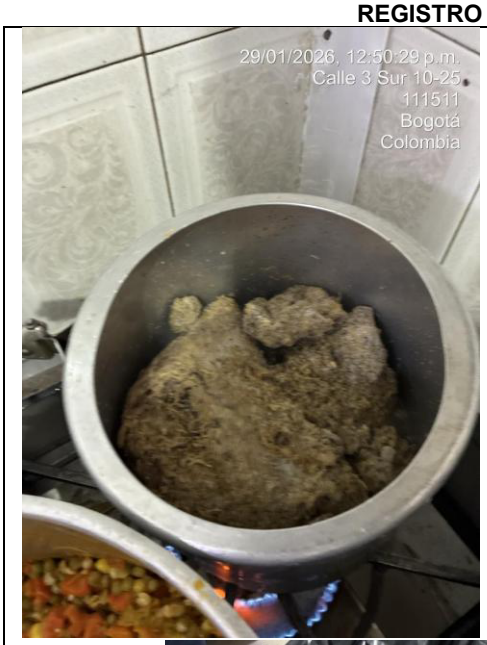
IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113555-COMEDOR COMUNITARIO- POLICARPA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7852/2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE











Variable 5
Descripción: Variable 5 NC. Se evidencia que no se utilizan todos los ingredientes para la minuta del día de hoy, se observa mix de pechuga con vísceras preparado y congelado en olla a presión para entregar a los beneficiarios, esta preparación corresponde al 04/12/2025, último día en que fue entregada esta preparación. Se genera Requerimiento

Variable 20
Descripción: Se evidencia mix de pechuga con vísceras preparado y congelado, que correspondía al día 04/12/2025, en olla a presión con el fin de calentar y entregar a los beneficiarios, este se encontraba en condiciones no óptimas para el consumo humano, despedía olor a descomposición y su apariencia era completamente desagradable. Se genera Requerimiento

Variable 35
Descripción: Se evidencia mix de pechuga con vísceras preparado y congelado, que correspondía al día 04/12/2025, en olla a presión con el fin de calentar y entregar a los beneficiarios, este se encontraba en condiciones no óptimas para el consumo humano, despedía olor a descomposición y su apariencia era completamente desagradable. Se genera Requerimiento.







Variable 26
Descripción: Se evidencia que a los últimos 11 participantes no se les entrega los componentes Hígado de pollo, molleja de pollo y corazón de pollo, se entrega pechuga de pollo asada. Se genera Requerimiento.

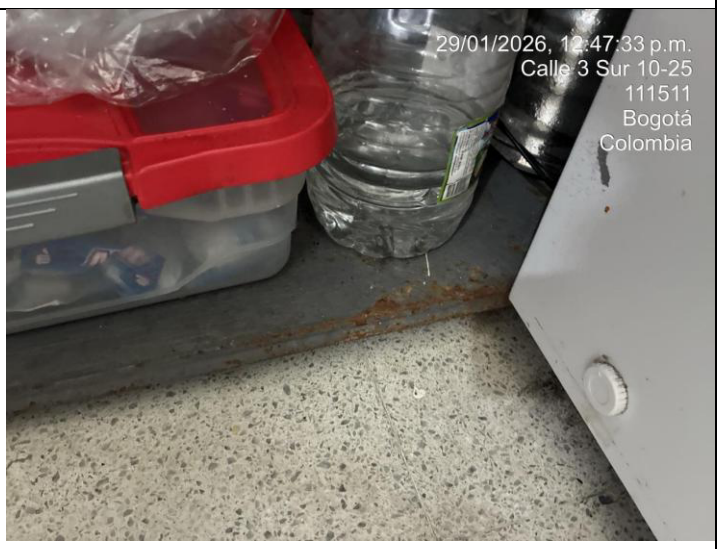






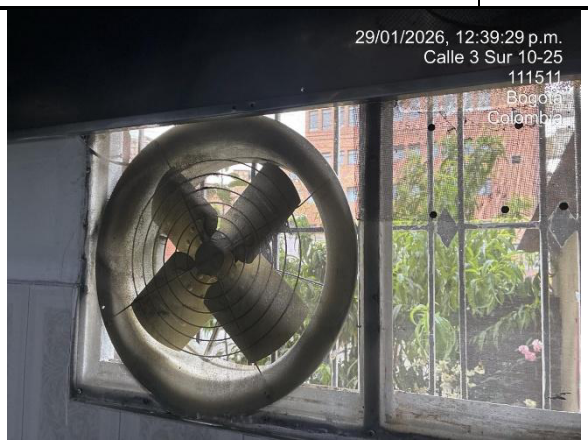
Descripción 1 Se evidencia que se acabaron las preparaciones, verdura campesina, mix de pechuga con vísceras, arroz con perejil, fue necesario preparar estos alimentos y los últimos participantes debieron esperar aproximadamente 30 minutos para recibir sus alimentos. Se genera Requerimiento.





Variable 2l
Descripción: 29/01/2026: Continúa evidenciándose algunas neveras conectadas en tomas metálicas que no cumplen las especificaciones GFCI. No es instalado el perfil esquinero plástico o metálico en puerta. Se observa presencia de óxido en parte inferior de anaquel donde se ubican los abarrotes







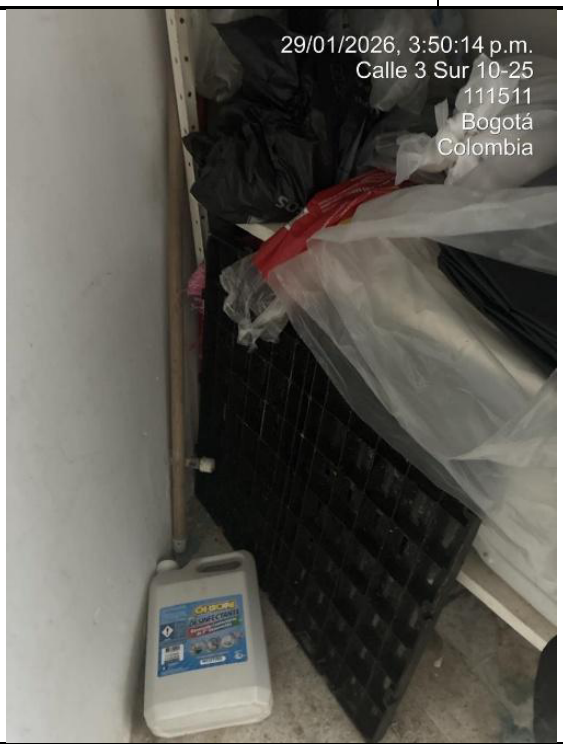






Variable 3l
Descripción: Se evidencia angeo de extractor ubicado en ventana con acumulación de grasa y desprendido ; malla desprendida en ventilador de campana extractora; pintura deteriorada en medias cañas; puerta ingreso al área con un agujero en la parte inferior y presencia de óxido; desprendimiento de pintura pared área de servido de jugos.





Variable 10l
Descripción: Se evidencia anquel con presencia de óxido, se observa desorden y acumulación de elementos.











Se evidencia área de almacenamiento temporal de residuos con desprendimiento de material en separador de piso, angeos sueltos en ventana y puerta, desprendimiento de pintura en paredes, óxido en puerta de ingreso, suciedad en pared área externa.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 4

GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>



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