ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS
FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO
COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 15 | 12 | 2025 Hora Inicio: 8:40 am Hora Finalización: 4:30 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7852-2025 Nombre Asociado: Corporación Razón de Ser

Nombre Comedor Comunitario : 113555 - CCCP 12-002 Policarpa

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: Octavio Zambrano Cuadros

2. Ubicación

Localidad: Antonio Nariño Barrio: Policarpa Dirección: KR 10 B 1S 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: 395 Total Asistencia del Día: 393 Total Histórico de Asistencia: \

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	Zanahoria, Tomate, Pereji	32,1	33,4

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Mora, Uva Fresa	28,6	29
	Leche	93,4	94
Postre	Melón	16,1	16,0
	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 18 Mes 07 Año 2025 **Fecha: Estandarización**: Día 11 Mes 12 Año 2025 / 13 11 2025 **Fecha Procedimiento:** Día 18 Mes 07 Año 2025 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 19 Mes 07 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 23 Mes 09 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 21 Mes 08 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 11 Mes 12 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 11 Mes 12 Año 2025 Madro: 38 15 12 2025 Madro: 4 Nuevo Dic/25: 2	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 3. Subcomponente Salubridad

3.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** Favorable con Rq **Porcentaje de Cumplimiento:** 80 % **Fecha:** Día: 14 Mes: 02 Año: 2026 **Nº Acta:** A502E 783107 **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's Meat	22/12/2024	Favorable	30/06/2020
Carne	Montana's Meat	22/12/2024	Favorable	30/06/2020
Leche	Martiño	15/08/2025	Favorable	RSA-0022795 2022
Queso	Martiño	15/08/2025	Favorable	RSA 0027062-2023
Yogurt	Rodriguez Rico	02/09/2025	Favorable	RSA0017125 2022
Helado	Rodriguez Rico	02/09/2025	Favorable	RSA 006594 2018
Crema de leche	Rodriguez Rico	02/09/2025	Favorable	\
Huevos	Rodriguez Rico	02/09/2025	Favorable	\
Pescado	Dispesca	01/09/2025	Favorable con Requerimientos	\
Pulpas	Horty pulpas.	19/05/2025	Favorable.	PSA001161 2017

3.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
15	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Montana's Meat	SPQ048	01/10/2025.	Favorable.
Pescado	Dispesca.	SPM920	07/10/2025	Favorable.
Carne	Montana's Meat	SPQ048	01/10/2025	Favorable
Leche	Martiño	LJT625	21/01/2025	Favorable
Queso	Martiño	LJT625	21/01/2025	Favorable
Yogurt	Rodriguez Rico	LJT625	21/01/2025	Favorable
Helado	Rodriguez Rico	LJT625	21/01/2025	Favorable
Crema de leche	Rodriguez Rico	LJT625	21/01/2025	Favorable.
Huevos	Rodriguez Rico	WCH306	13/06/2025	Favorable.
Pulpas	Hortypulpas	622809	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 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 [ ] NC [X] 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	Cuchuco de maíz	70,3	65,4
Cereal	Arroz con frijol	71,8	86,8
Proteína	Carne de cerdo guisada	88,4	75,7
Ensalada o Verdura	Zanahoria rallada y tomate	1,6	4,8
Tubérculo o Plátano	Patacón de plátano maduro	71.3	70,0
Bebida de Fruta	Sorbete fruto rojo	8,9	6,0
Postre	Melón con yogurt.	2,0	6,0

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 [ ] 16 Aprobados.
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 [ ] NC [X] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
29	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 [ ] 12/12/2025 27/11/2025
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 [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [ ] 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 ☒ NC ☐ NA ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Trinidad Espinosa	11/12/2025
2	Moyerlin Mosquera.	11/12/2025
3	Brigeth Fabiola Gonzalez	11/12/2025
4	Sandra Marcela Zuluaga.	11/12/2025
5	Nebis Mercedes Ortiz	11/12/2025
6	Rosalba Pulgarin Durango	11/12/2025
7		
8		
9		

Prevención de la contaminación cruzada. (3:30 - 4:30)

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 ☐

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	Trinidad Espinosa	14/04/2025
2	Moyerlin Mosquera.	26/12/2024
3	Brigeth Fabiola Gonzalez	27/12/2024
4	Sandra Marcela Zuluaga.	14/04/2025
5	Nebis Mercedes Ortiz.	14/04/2025
6	Rosalba Pulgarin	16/09/2025
7	Octavio Zambrano (Responsable).	14/04/2025
8	Diana Sierra (Nutricionista).	03/07/2025
9	Daissy Castillo (Responsable reemplazo)	10/06/2025.

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 ☒ 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 ☐ 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 ☐

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 30 Mes 07 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 26 Mes 05 Año 2025 **Fecha Divulgación:** Día 18 Mes 07 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 [ ]
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 14 Mes 11 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 [/]

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	57	85	Durante la jornada el sistema presento falla. El sistema no genero historico de asistencia.
1:00 p. m.	148	180	
2:00 p. m.	243	308	
3:00 p. m.	\	\	
3:30 p. m.	393	393	
Total	\	\	

V.4 No aplica, se encuentra dentro de los tiempos para suministrar menú especial.
V. 7. Según ayuda de memoria del 11/12/2025, se proyecta realizar: 11 seguimiento a canalizaciones y 30 casos nuevos de canalizaciones (10 casos de bajo peso y 20 por obesidad).
V.32. Resultados microbiologicos de los temas realizados en noviembre/25, presentaron conformidad. Pendiente resultados de los temas del mes de diciembre/25
V.33 No aplica, no se requirió acciones correctivas
V.34 No aplica, no se presentó eventos epidemiologicos
V.46 No aplica, no se ofertó aporte económico adicional.

Nota: El responsable del servicio el señor octavio Zambrano identificado con CC. 80730048, ausente en la jornada; en su reemplazo se encuentra la señora Daissi Castrillo, identificado con CC. 53075168, quien manifiesta que el responsable, se encuentra incapacitado por 30 días Se envia documentos para aval de la hoja de vida hoy. 15/12/2025 a la SDIS.

Se socializa acta de visita y se entrega copia.

V.10. Se realizó 19 canalizaciones el 16/08/2025 y 11 seguimiento el 13/11/2025, correspondiente al diagnóstico I Trimestre 2025. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar orientaciones y/o canalizaciones correspondiente al diagnóstico II y III Trimestre 2025, emitido por la SDIS el 13/11/2025.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realizará práctica diaria para garantizar el gramaje. En cuanto a la prueba organoléptica se preparará tubérculo de acuerdo al grado de madurez del mismo. En cuanto a la dotación del personal manipulador se indicará que sellen los bolsillos para cumplimiento.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	16	No se implementa de forma adecuada el instructivo de recepción de alimentos, dado que el 11 de diciembre ingresó alimentos, sin embargo, en los remanentes no registra alimentos pendientes, por lo cual no coincide la cantidad registrada en los formatos de recepción de alimentos y entradas y salidas, para aceite, tomate y zanahoria	Próxima visita.
O	21	Se evidencia que no se aplica adecuado pre alistamiento, dado que se desinfecta el melón, sin retirar tierra de la superficie, por otro lado, el plátano maduro, para el patacón, se frita, sin embargo, este se encontraba con un grado de madurez alto, no adecuado para el patacón	Próxima visita
O	24	No se garantiza temperatura de seguridad durante el suministro; dado que, en la primera toma, el sorbete registra 8,9°c.	Próxima visita
O	35	Se evidencia que el personal manipulador porta uniforme con bolsillos en parte superior a la cintura adicional, portan celular. Por otro lado, al señalizar el servicio se almacena ensalada del día, yogurt y un fruto, con carnes para el día siguiente, generando riesgo de contaminación	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	2	17/10/2025	15/12/2025. De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas, no se ajustan al rango de tolerancia, para la carne de cerdo guisada, arroz con frijol, patacón de plátano madura y postre.		X	Abierto	X	
O	43	19/11/2025	15/12/2025. Se evidencia adecuada implementación del plan de saneamiento, se realizó capacitación el 28/11/2025 sobre limpieza y desinfección de alimentos.	X		Cerrado		
O	28	22/11/2025	15/12/2025 - Las características organolépticas del patacón de plátano madura, no presenta la calidad esperada, dado que en la segunda y tercera muestra, presenta textura blanda y en trozos. (Segunda observación).		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
DAISSY CASTILLO HURTADO	Andrea Vargas Lozano
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
53.075.168	52 202 371
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	Apoyo a la Supervisora
Cargo	Cargo

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 INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I2023039I2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	ANTONIO NARIÑO	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA	POLICARPA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	15/12/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY	330 (Mayores de 14 años)	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	113555 CCCP2 002	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ	13	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
MAYOR DE 14 AÑOS	20	CARNE DE CERDO GUISASA EN TROZOS	CARNE DE CERDO GUISASA EN TROZOS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	64	71	80	90	56	65	58	73	73	80	73	79	73	42	69	75	83	73	67	73		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	97	110	123	77	89	79	100	100	110	100	108	100	58	95	103	114	100	92	100		
					CALIFICACIÓN	1	1	3	1	1	1	1	3	3	3	3	3	3	1	1	3	1	3	1	1		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	137	136	155	161	149	142	159	148	156	152	140	148	140	130	171	166	156	152	151	160		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	85	84	96	100	93	88	99	92	97	94	87	92	87	81	106	103	97	94	94	99		
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1	3	1	1	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	PATACON DE PLATANO MADURO	PATACON DE PLATANO MADURO	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	63	63	71	92	91	93	83	89	81	91	97	83	95	66	102	108	90	63	70	80		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	74	74	84	108	107	109	98	105	95	107	114	98	112	78	120	127	106	74	82	94		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	1	1	1	1	3	1	1	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	235	297	269	303	310	282	313	272	300	287	275	296	307	312	262	283	243	274	280	257	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	87	110	100	112	115	104	116	101	111	106	102	110	114	116	104	105	90	101	104	95		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1	3	1	3	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	PERA EN TROZOS CON YOGURT	MELON EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	73	91	70	73	90	89	71	83	96	74	83	76	67	76	83	90	82	90	77		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	87	108	83	87	107	106	85	99	114	88	99	90	80	90	99	107	98	107	92		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	1	1	3	3	1	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3		
					CALIFICACIÓN																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente. Marque (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: SEMANA 3

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: DAISSY CASTILLO HURTADO
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): DAISSY CASTILLO HURTADO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 53.095.168
CARGO: Responsable del Servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: Andrea Vargas L
NOMBRE: ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52 202 371
CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

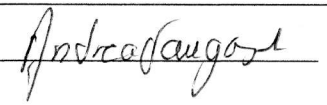
Scanned with CamScanner

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

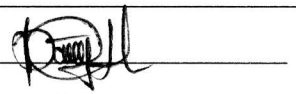
SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	ANTONIO NARIÑO	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113555 CCCP 12 002 POLICARPA		
DIRECCIÓN:	KR 10 BIS 3 58 SUR	TELÉFONO:	3115370186
FECHA (dd/mm/aaaa):	15/12/2025	OPERADOR:	CORPORACION RAZON DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PATACON DE PLATANO MADURO	PATACON DE PLATANO MADURO	1	7	7	7	7	7	1	Se evidencia toma 2 y 3, textura, blanda y en trozos, no característico de patacón.
		2	7	7	7	6	6		
		3	7	7	7	6	6		
SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	SORBETE DE FRUTOS ROJOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PERA EN TROZOS CON YOGURT	MELON EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú 13

FIRMA PROFESIONAL: 

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: 

NOMBRES Y APELLIDOS: DAISSY CASTILLO HURTADO

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**	15	**MES**	12	**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: 28 Descripción:15/12/2025: Las características organolépticas del patacón de plátano maduro, no presenta la calidad esperada, dado que, en la segunda y tercera muestra, presenta textura blanda y en trozos. (Segunda observación).	Variable: 21 Descripción: Se evidencia que no se aplica adecuado pre alistamiento, dado que se desinfecta el melón, sin retirar tierra de la superficie, por otro lado, el plátano maduro, para el patacón, se frita, sin embargo, este se encontraba con un grado de madurez alto, no adecuado para el patacón.

	
Variable: 24 Descripción: No se garantiza temperatura de seguridad durante el suministro, dado que, en la primera toma, el sorbete registra 8.9°C.	Variable: 35 Descripción: Se evidencia que el personal manipulador porta uniforme con bolsillos en parte inferior, adicional, portan celular. Por otro lado, al finalizar el servicio se almacena ensalada del día, yogurt y un jugo, con carnes para el día siguiente, generando riesgo de contaminación.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 13

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

Apoyo a la supervisión
ANDREA VARGAS LOZANO
Nombres y Apellidos
52202371
Cédula de Ciudadanía