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	6	3	2026	Hora Inicio	8:00	Hora Finalización	2:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7852/2025** Nombre Asociado: COPRPORACION 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: 365

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 370 Total Asistencia del Día: NA Total Histórico de Asistencia: NA

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 [X] 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 [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	ENSALADA PREPARADA	31,9	32

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	POLLO	32,9	33,4
Tubérculo o plátano	PLÁTANO AMARILLO	24,1	24,1
Bebida de fruta	MORA	26,9	27
Postre	PAPAYA	15,1	15,1
	QUESO	18,8	19

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 09 Mes 02 Año 2026 **Fecha: Estandarización**: Día 05 Mes 03 Año 2026 **Fecha Procedimiento:** Día 06 Mes 02 Año 2026 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 06 Mes 02 Año 2026	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 [ ] NC [ ] 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 09 Mes 02 Año 2026 Toma masiva a 75 participantes Toma de talla y peso a 12 participantes nuevos en febrero. Toma de talla y peso a 14 participantes nuevos 05/03/2026	C [ ] NC [ ] NA [ ] 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 REQUERIMIENTOS **Porcentaje de Cumplimiento:** 74 % **Fecha:** Día: 09 Mes: 02 Año: 2026 **Nº Acta:** AS02E 797543 **Hospital/Subred:** CENTRO ORIENTE	C [ ] NC [X] 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**	**9/01/2026**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**MONTANA SAS**	**9/01/2026**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Leche	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0022795-2022**
Queso	**MORTIÑO**	**15/08/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0027062-2023**
Yogurt	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**2/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0017125-2022 PESLAC**
Helado	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**2/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-006594-2018 MAKRO**
Crema de leche	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**2/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0010691-2020 DELICREAM**
Huevos	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**2/09/2025**	**FAVORABLE**	_____
Pescado	**DISPECES**	**13/06/2025**	**FAVORABLE**	_____
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**	**SPQ048**	**01/10/2025**	**FAVORABLE**
Pescado	**DISPECES**	**SPM 920**	**10/07/2025**	**FAVORABLE**
Carne	**MONTANA SAS**	**SPQ048**	**01/10/2025**	**FAVORABLE**
Leche	**MORTIÑO**	**PMT 631**	**11/12/2025**	**FAVORABLE**
Queso	**MORTIÑO**	**PMT 631**	**11/12/2025**	**FAVORABLE**
Yogurt	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**PMT 631**	**11/12/2025**	**FAVORABLE**
Helado	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**PMT 631**	**11/12/2025**	**FAVORABLE**
Crema de leche	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**PMT 631**	**11/12/2025**	**FAVORABLE**
Huevos	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**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 [ ] NC [X] 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 ARVEJA VERDE SECA	81,4	78,6
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	88,4	83,2
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	78,3	74,2
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	4,1	3,5
Tubérculo o Plátano	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	73,4	77,2
Bebida de Fruta	JUGO DE MORA	3,2	3,9
Postre	PAPAYA CON QUESO	4,3	4,9

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 [ ] 16/02/2026
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 [ ] NC [X] NA [ ]

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

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	SANDRA PATRICIA GOMEZ	19/02/2026
2	JENNY CAROLINA CUBILLOS	_____
3	BRIGETH GONZALEZ	19/02/2026
4	SANDRA MARCELA ZULUAGA MEDINA	19/02/2026
5	NEBIS MERCEDES ORTIZ VALENCIA	19/02/2026
6	FLOR MARIA RUIZ	19/02/2026
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	SANDRA PATRICIA GOMEZ	1/05/2026
2	JENNY CAROLINA CUBILLOS	3/05/2025
3	BRIGETH GONZALEZ	22/12/2025
4	SANDRA MARCELA ZULUAGA MEDINA	14/04/2025
5	NEBIS MERCEDES ORTIZ VALENCIA	14/04/2025
6	FLOR MARIA RUIZ	24/09/2025
7	ANA MARIA SEGURA (RESPONSABLE)	10/06/2025
8	DIANA SIERRA (NUTRICIONISTA)	3/07/2025
9	ELIAN FELIPE PALOMO (AUXILIAR)	2/03/2026

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 __30___ Mes __07_ Año ___2025__ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día __26___ Mes ___05__ Año ___2025__ **Fecha Divulgación:** Día __09_ Mes __02___ Año __2026_ __	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
43	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __14__ Mes __11__ 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	57	57	
1:00 p. m.	169	160	
2:00 p. m.	240	255	
3:00 p. m.	_____	_____	
3:30 p. m.	_____	_____	
Total	_____	_____	

No se reporta Asistencia diaria, ni Total histórico de asistencia por hora de finalización de la visita

Se evidencia intercambio en fruta para postre se entrega papaya a cambio de manzana

Variable 46 NA La Corporación no ofertó Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética.

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.

El asociado no ha recibido el estado nutricional correspondiente al cuarto trimestre 2025

Ingresa a laborar la manipuladora JENNY CAROLINA CUBILLOS CARDOSO , las capacitaciones según anexo técnico serán revisadas en siguiente visita

En el comedor se cuenta con 18 almuerzos autorizados para consumo en casa.

Se realiza seguimiento a queja instaurada por participante anónimo Petición 1105252026 SDQS
"EL DIA DE HOY TUVE UN INCONVENIENTE PORQUE NO ME DEJARON COLOCAR LA VISICLETA EN LUGAR SEGÚN DEL COMEDOR Y NO PERMITIERON FIRMAR LA ACISTENCIA DE OY Y DE LA PERSONA QUE LE LLEVO EL MUERZO NOS PRECION PA QIE NOS PONGA UNA FALTA. AGRADEZCO VERIFIQUEN LO QUE ESTA PRESENTE EN EL COMEDOR POLICARPA". El Comedo Policarpa no cuenta con espacio destinado al parqueo de bicicletas en su parte interior ya que esto obstaculiza el acceso libre al lugar, se encuentra un aviso donde se prohíbe el ingreso de bicicletas, sin embargo algunos usuarios hacen caso omiso. Se indica a la Responsable del servicio realizar una sensibilización a los participantes a respetar las indicaciones del comedor en este aspecto.

Se socializa y se deja acta

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones
Ana María Segura G.
Responsable del Servicio

Scanned with CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	32	Se evidenca resultado No Conforme en muestra de agua potable con recuento de Coliformes Totales por fuera del límite permitido	Próxima visita
O	22	Se evidencia pepino cohombro porcionado y en estado de cogelación, lo cual indica que no fue prealistado el día de hoy.	Próxima visita
O	39	Se evidencian 5 mesas deterioradas, esquinas y soportes partidos. Adicionalmente Tres ollas a presión no cuentan con manija, también se observa equipo mixto de refrigeración -congelacion, con presencia de óxido en paredes internas.	Próxima visita
O	33	Se evidencia que como acción correctiva al resultado No Conforme en muestra de agua potable se realiza lavado del tanque, sin embargo la empresa que realiza el lavado cuenta con Concepto Sanitario Superior a 1 año.	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
R	2	17/10/2025	06/03/2026: Se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patón para el grupo de edad mayores de 9 a 13 años.	X		CERRADO		
R	21	15/12/2025	06/03/2026: Se evidencia que se realiza que se realiza el prealistamiento de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, se garantiza el peso neto para las preparaciones.	X		CERRADO		
R	35	15/12/2025	06/03/2026:: Se garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario	X		CERRADO		
O	24	16/02/2026	06/03/2026: se garantiza la temperatura de seguridad para todas las preparaciones	X		CERRADO		
O	11	16/02/2026	06/03/2026: Se cumple parcialmente con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Item 1.1. Se fijó malla de ventilación en cocina. Item1.2. Se realizó mantenimiento de pintura en unión de piso pared en área de proceso. 1.3. Se fijó malla de ventilación de cocina . 2.1 La olla sin manija es retirada del área, sin embargo continúa condición de soporte de equipo de congelación en parte inferior con presencia de óxido. 5.1. Se documenta las características del tanque de agua dentro del programa. 5.5. No se evidencia residuos en rincones de la estufa. Segunda observación.		X	ABIERTO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana María Segura G	Lucía Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ana María Segura G	Lucía Ricaurte Vila
Firma	Firma
1073693396	52 701 444
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 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)	6/03/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	312	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113555	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:	11				

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
9 A 13 AÑOS	5	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	242	233	270	249	252																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	97	113	104	105																		
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	140	139	137	146	148																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	95	93	99	101																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	55	52	51	51	50																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	104	102	102	100																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	41	54	52	46																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	82	108	104	92																		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	48	52	52	50																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	108	108	104																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	299	322	301	302	295																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	107	100	101	98																		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																		
9 A 13 AÑOS	5	MANZANA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	102	88	100	106	107																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	85	96	102	103																		
					CALIFICACIÓN	3	1	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: No se reporta cobertura atendida hoy por la hora de finalización de visita.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Ana María Seguro	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Lucia E Ricaurte Vila
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Ana María Seguro	NOMBRE:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1073593395	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.101.444
CARGO:	Responsable del servicio	CARGO:	Contratista-Apoyo a la Supervisión

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA 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-COMEDOR COMUNITARIO- POLICARPA		
DIRECCIÓN:	KR 10 BIS 3 58 SUR	TELÉFONO:	6014791900
FECHA (dd/mm/aaaa):	6/03/2026	OPERADOR:	COPRPORACION RAZON DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLÁTANO MADURO FRITO EN MONEDAS	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
JUGO DE MORA	JUGO DE MORA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
MANZANA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL : Lucia Ricaurte Vila

NOMBRES Y APELLIDOS: LUCIA RICAURTE VILA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ana María Segura

NOMBRES Y APELLIDOS: Ana María Segura

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	06	MES	03	AÑO	2026

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 21
Descripción: Se evidencia pepino cohombro porcionado y en estado de congelación, lo cual indica que no fue pre alistado el día de hoy.













Variable 21
Descripción: Se evidencian 5 mesas deterioradas, esquinas y soportes partidos. Adicionalmente Tres ollas a presión no cuentan con manija, también se observa equipo mixto de refrigeración -congelación, con presencia de óxido en paredes internas.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 11

	GRUPO 4: 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