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	15	04	2026	Hora Inicio	9:25 a.m.	Hora Finalización	3:30 p.m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7852-2025 Nombre Asociado: CORPORACIÓN RAZÓN DE SER

Nombre Comedor Comunitario : 113555-COMEDOR COMUNITARIO-POLICARPA

Fecha Inicio Operación: 02/05/2025 Fecha Final Operación: 16/05/2026

Nombre Responsable del Servicio: ANA MARIA SEGURA

2. Ubicación

Localidad: ANTONIO NARIÑO Barrio: POLICARPA Dirección: CARRERA 10 BIS # 3 - 58 SUR

Tel: 6014791900 Cel.: 3209022575 Correo Electrónico: Policarpa7852-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 363

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 370 Total Asistencia del Día: 356 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: 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: 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			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa mora	26,9	27,0
	Leche	87.5	88,0
Postre	Banano	15.1	15.5
	Yogurt	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 07 Mes 03 Año 2026 **Fecha: Estandarización**: Día 05 Mes 03 Año 2026 **Fecha Procedimiento:** Día 07 Mes 03 Año 2026 **Fecha Recepción-Criterios**: Día 07 Mes 03 Año 2026	C [ ] NC [X] NA [ ] Pendiente estandarización de marzo - personal nuevo (08/04/2026)

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 06 Mes 04 Año 2026	C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización IV trimestre 2025	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 06 Mes 04 Año 2026 Abril: Toma masiva a 30 beneficiarios	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] 6 NC [ ] 4 NA [ ] 26	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. Canalizaciones: 10 obesidad	C [X] 6 NC [ ] 4 NA [ ] 26

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 [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 [ ] NC [X] 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	Carnes Montana S.A.S	9/01/2026	Favorable con requerimientos	30/06/2020
Carne	Carnes Montana S.A.S	9/01/2026	Favorable con requerimientos	30/06/2020
Leche	Compañía lechera de el Mortiño S.A.S	15/08/2025	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	Compañía lechera de el Mortiño S.A.S	15/08/2025	Favorable	RSA-0027062-2023
Yogurt	Rodriguez rico	2/09/2025	Favorable	RSA-00171252-2022
Helado	Rodriguez rico	2/09/2025	Favorable	
Crema de leche	Rodriguez rico	2/09/2025	Favorable	
Huevos	Rodriguez rico	2/09/2025	Favorable	
Pescado	Dispeces	13/06/2025	Favorable	
Pulpas	Hortypulpas	19/05/2025	Favorable	PSA-001161-2017

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	Carnes Montana S.A.S	SPQ 048	1/10/2025	Favorable
Pescado	Dispeces	SMP 920	07/10/2025	Favorable
Carne	Carnes Montana S.A.S	SPQ 048	1/10/2025	Favorable
Leche	Compañoa lechera de el Mortiño S.A.S	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Queso	Compañoa lechera de el Mortiño S.A.S	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Yogurt	Rodriguez rico	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Helado	Rodriguez rico	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Crema de leche	Rodriguez rico	PMT 631	12/11/2025	Favorable
Huevos	Rodriguez rico	WCK 306	13/06/2025	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	GZZ 809	16/03/2026	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 [X] NC [ ] NA [ ]

3.2.5. Preparación de los Alimentos

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

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

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE GARBANZOS	78.9	73.8
Cereal	ARROZ CON CILANTRO	92.3	84.1
Proteína	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	90.8	83.3
Ensalada o Verdura	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	89.4	79.9
Tubérculo o Plátano	PAPA PASTUSA FRITA	80.6	66.5
Bebida de Fruta	SORBETE DE MORA	4.5	5.5
Postre	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	5.8	2.9

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 [ ] 19 Beneficiarios con autorización de alimentación en casa
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 [ ] Ultima toma: 7/04/2026
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 [X] NC [ ] NA [ ] Abril - Cumple pendiente resultado de la leche	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 [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 [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	SANDRA MARCELA ZULUAGA	9/03/2026
2	NEBIS MERCEDES ORTIZ	9/03/2026
3	BRIGETH FABIOLA GONZALEZ	9/03/2026
4	FLOR MARIA RUIZ IBARGUE	9/03/2026
5	JENNY CAROLINA CUBILLO	9/03/2026
6	GLEIDER MARION VILLEGAS (PERSONAL NUEVO 08/04/2026)	----
7		
8		
9		

Tema:
Introducción a la inocuidad alimentaria

Pendiente - abril

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 [X] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	SANDRA MARCELA ZULUAGA	10/04/2026
2	NEBIS MERCEDES ORTIZ	14/04/2025
3	BRIGETH FABIOLA GONZALEZ	22/12/2025
4	FLOR MARIA RUIZ IBARGUE	24/09/2025
5	JENNY CAROLINA CUBILLO	3/05/2025
6	GLEIDER MARION VILLEGAS (PERSONAL NUEVO)	3/06/2025
7	ANA MARIA SEGURA (RESPONSABLE)	10/06/2025
8	ELIAN FELIPE PALOMO (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)	2/03/2026
9	DIANA MARCELA SIERRA (NUTRICIONISTA)	3/07/2025

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 [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 [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 13 Mes 02 Año 2026 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 02 Mes 02 Año 2026 **Fecha Divulgación:** Día 09 Mes 03 Año 2026	C [ ] NC [X] 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 Lavado de tanque: 07/03/2026	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 [ ]	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	101	111	
1:00 p. m.	-	-	
2:00 p. m.	288	318	
3:00 p. m.	-	-	
3:30 p. m.	356	356	
Total	356	356	

Se realiza verificación del menú # 21 semana 4, se presenta intercambio en el tubérculo del menú, se suministra papa pastusa frita en lugar de papa criolla dorada.
Variable 10: Se encuentran pendientes a la fecha los seguimientos a las canalizaciones; 2 por bajo peso y 8 por obesidad.
Variable 33: No aplica, toda vez que no se presentaron resultados microbiologicos no conformes.
Variable 34: No aplica, no se ha presentado evento epidemiológico.
Variable 46: No aplica, asociado no oferto aporte adicional para el convenio actual.
Se evidencia que para el menú # 22 semana 4 se presenta intercambio en la fruta del postre, se entregara papaya en lugar de melón.
No se genera histórico de asistencia por fallas en el sistema
Se socializa acta de visita con el responsable del servicio y se copia digital del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones

Ana María Segrá
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	6	Se evidencia que a la fecha no se han realizado las capacitaciones correspondientes al personal manipulador nuevo, el cual ingreso al comedor comunitario el día 08/04/2026.	Próxima visita
O	36	Se evidencia que el personal manipulador nuevo a la fecha no cuenta con la socialización en el plan de saneamiento básico, incumpliendo con los tiempos establecidos.	Próxima visita
O	37	Se evidencia que la auxiliar de cocina la Sra Nebis Mercedes Ortiz no cuenta con exmanes medicos y certificado médico vigente a la fecha.	Próxima visita
O	41	Se evidencia que a la fecha el personal manipulador nuevo no cuenta con el fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.	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	11	16/02/2026	15/04/2026: Se evidencia que se realiza acción correctiva frente a la observación del ítem 2.1 soporte del equipo de congelación por presencia de óxido, el cual se encuentra pintado.	X		Cerrado		
O	32	06/03/2026	15/04/2026: Se evidencia resultado microbiológico de la muestra tomada el día 07/04/2026 al ítem de ensayo agua potable, con resultado microbiológico conforme.	X		Cerrado		
O	22	06/03/2026	15/04/2026: Se evidencia que se cumple con los procesos de preparación de alimentos y proceso de descongelación de la materia prima utilizada para las preparaciones del menú del día.	X		Cerrado		
O	39	06/03/2026	15/04/2026: Se evidencia arreglo del equipo de congelación en la parte inferior, de igual forma no se evidencian mesas deterioradas en área social y 3 ollas a presión en buen estado con manija.	X		Cerrado		
O	2	26/03/2026	15/04/2026: Se evidencia que no se da cumplimiento al gramaje de porción servida para los componentes; cereal, tubérculo, verdura y postre del menú # 21 semana 4 suministrado en el grupo de edad mayores de 14 años. Segunda observación.		X	Abierto		
O	13	26/03/2026	15/04/2026: Se evidencia que no se cuenta con la materia prima disponible para mínimo dos días de operación, se evidencia faltante de 12.6 kg de aguacate y 13.7kg de lechuga para las preparaciones del menú # 22 semana 4. Segunda observación.		X	Abierto		
O	16	26/03/2026	15/04/2026: Se evidencia que no coinciden las existencias de materia prima para la leche, yogurt y queso doble crema con lo registrado en los formatos de control recibo de materia prima y entradas y salidas, de igual forma se adquieren 1.3 kg de banano para el menú del día.		X	Abierto		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana María Segura	Angela Nathaly Jaramillo Wilches
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ana María Segura	
Firma	Firma
1073693396	1.033.696.105
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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo (20230942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	ANTONIO NARIÑO	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113555-COMEDOR COMUNITARIO-POLICARPA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	15/04/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	312	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113555	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Angela Nathaly Jaramillo Wilches	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A LA SUPERVICIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	21	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	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	88	74	73	87	73	77	80	87	78	76	85	80	78	80	73	80	69	79	73	77	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	121%	101%	100%	119%	100%	105%	110%	119%	107%	104%	116%	110%	107%	110%	100%	110%	95%	108%	100%	105%		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	141	148	134	156	168	130	134	141	150	151	144	152	157	159	169	163	152	146	141	152		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	88%	92%	83%	97%	104%	81%	83%	88%	93%	94%	89%	94%	98%	99%	105%	101%	94%	91%	88%	94%		
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	1	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3		
Mayores de 14 años	20	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	101	102	68	83	85	84	86	82	79	82	87	90	66	69	68	66	78	90	74	74		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	119%	120%	80%	98%	100%	99%	101%	96%	93%	96%	102%	106%	78%	81%	80%	78%	92%	106%	87%	87%		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	3	3	1	1		
Mayores de 14 años	20	PAPA CRIOLLA DORADA	PAPA PASTUSA FRITA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	71	55	73	69	57	59	69	62	67	65	55	71	57	76	54	60	79	65	60	62		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	83%	111%	105%	86%	89%	105%	94%	102%	98%	83%	108%	86%	115%	82%	91%	120%	98%	91%	94%		
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	1	1	3	3	3	3	1	3	1	1	1	3	1	3	3	3		
Mayores de 14 años	20	CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	289	236	214	274	256	281	272	275	277	271	281	327	280	262	276	273	266	234	255	268	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107%	87%	79%	101%	95%	104%	101%	102%	103%	100%	104%	121%	104%	97%	102%	101%	99%	87%	94%	99%		
					CALIFICACIÓN	3	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	3		
Mayores de 14 años	20	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	312	330	302	304	291	308	291	308	297	300	291	276	300	300	329	317	296	308	316	327	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	110%	101%	101%	97%	103%	97%	103%	99%	100%	97%	92%	100%	100%	110%	106%	99%	103%	105%	109%		
					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	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	97	91	92	88	94	91	93	89	99	92	94	96	95	97	88	95	98	95	106	79		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	115%	108%	110%	105%	112%	108%	111%	106%	118%	110%	112%	114%	113%	115%	105%	113%	117%	113%	126%	94%		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	3	1	3	1	3	1	1	1	1	3	1	1	1	1	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:

Se presenta intercambio en el tubérculo del menú # 21 suministrado, toda vez que se suministra papa pastusa frita en lugar de papa criolla dorada.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Ana María Segura G
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Ana María Segura G
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1073693396
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Angela Nathaly Jaramillo Wilches
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.033.696.105
CARGO: Contratista apoyo a la supervisión

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-COMEDOR COMUNITARIO-POLICARPA**		
DIRECCIÓN:	**CARRERA 10 BIS # 3 - 58 SUR**	TELÉFONO:	**6014791900**
FECHA (dd/mm/aaaa):	**15/04/2026**	OPERADOR:	**CORPORACIÓN RAZÓN DE SER**

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	CARNE DE RES EN TROZOS A LAS FINAS HIERBAS	1	7	7	7	7	**7**	3	
		2	7	7	7	7	**7**		
		3	7	7	7	7	**7**		
ARROZ CON CILANTRO	ARROZ CON CILANTRO	1	7	7	7	7	**7**	3	
		2	7	7	7	7	**7**		
		3	7	7	7	7	**7**		
VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS EN JULIANAS	1	7	7	7	7	**7**	3	
		2	7	7	7	7	**7**		
		3	7	7	7	7	**7**		
PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA PASTUSA FRITA	1	7	7	7	7	**7**	3	
		2	7	7	7	7	**7**		
		3	7	7	7	7	**7**		
CAZUELA DE GARBANZOS	CAZUELA DE GARBANZOS	1	7	7	7	7	**7**	3	
		2	7	7	7	7	**7**		
		3	7	7	7	7	**7**		
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	1	7	7	7	7	**7**	3	
		2	7	7	7	7	**7**		
		3	7	7	7	7	**7**		
BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	**7**	3	
		2	7	7	7	7	**7**		
		3	7	7	7	7	**7**		

OBSERVACIONES:
Se presenta intercambio en el tubérculo del menú # 21 suministrado, toda vez que se suministra papa pastusa frita en lugar de papa criolla dorada.

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ana María Segura

NOMBRES Y APELLIDOS: Ana María Segura

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	04	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113555-COMEDOR COMUNITARIO-POLICARPA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7852-2025

TIPO DE VISITA: **Apertura** [ ] **Seguimiento** [X] **Cierre** [ ]

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°4 MENÚ: 21

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

Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía