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	16	2	2026	Hora Inicio	9:00	Hora Finalización	4:00 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: 368

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 370 Total Asistencia del Día: 337 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: 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	AVENA	3,9	4
Cereal			
Verdura o ensalada	ENSALADA PREPARADA	31,9	32

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	FEIJOA	26,8	27
	LECHE CONDENSAD	87,4	88
Postre	PAPAYA	15,1	15,1
	YOGURT	18,7	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 09 Mes 02 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 [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 2 participantes nuevos	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**	**09/01/2026**	**FAVORABLE**	**30/06/2020**
Carne	**MONTANA SAS**	**09/01/2026**	**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**	**02/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0017125-2022 PESLAC**
Helado	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**02/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-006594-2018 MAKRO**
Crema de leche	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**02/09/2025**	**FAVORABLE**	**RSA-0010691-2020 DELICREAM**
Huevos	**COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ RICO**	**02/09/2025**	**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 [ ] 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	SOPA DE AVENA	78,5	74,3
Cereal	ARROZ BLANCO	81,2	79,1
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBA	77,5	75,4
Ensalada o Verdura	ENSALADA HAWAIANA	4,2	5,1
Tubérculo o Plátano	PAPAS EN CASQUITOS DORADA	54,3	56,2
Bebida de Fruta	SORBETE DE FEIJOA	3,3	4,8
Postre	PAPAYA CON YOGURT	3,5	5,2

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 [ ] NA [X]	**33**	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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 [X] NC [ ] NA [ ] Tema: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	SANDRA PATRICIA GOMEZ	_____
2	KELLYS PATRICIA REDONDO	17/01/2026
3	BRIGETH GONZALEZ	17/01/2026
4	SANDRA MARCELA ZULUAGA MEDINA	17/01/2026
5	NEBIS MERCEDES ORTIZ VALENCIA	17/01/2026
6	FLOR MARIA RUIZ	17/01/2026
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	01/05/2026
2	KELLYS PATRICIA REDONDO	03/01/2026
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)	03/07/2025
9	ELIAN FELIPE PALOMO (AUXILIAR)	26/02/2025

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 __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	131	100	
01:00 p. m.	145	189	
02:00 p. m.	271	284	
03:00 p. m.	337	337	
03:30 p. m.	337	337	
Total	337	337	

No se reporta Total histórico de asistencia dado que el aplicativo no lo genera.

Variables 32 Y 33. Se reciben resultados conformes de muestras tomadas en enero. El laboratorio toma muestras el día de hoy

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.

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

Se realiza seguimiento a queja instaurada por participante anónimo el 26/01/2026 Radicado E 2026005203.
El contenido se encuentra en manuscrito, la letra es de difícil lectura, de lo que logra interpretarse, el ciudadano refiere mal servicio, que solo cuando llega "interventoría social" se les atiende bien; carne dura, arroz duro y sin servilleta. El día de hoy pudo verificarse que el servicio transcurrió con normalidad sin ningún inconveniente, los participantes fueron atendidos en el horario establecido, entregandoles la totalidad de los componentes del almuerzo, el arroz se encontró bien preparado al igual que la proteína que en este caso fue pechuga de pollo, todos los alimentos presentaron conformidad organoléptica, de acuerdo con la calidad esperada, también se hizo entrega de servilleta a todos los participantes.

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	24	No se garantiza la temperatura de seguridad para la papa en cascos dorada en el primera y segunda toma.	Próxima visita
O	11	No se cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Item 1.1. Malla de ventilación en cocina desprendida en una de las esquinas. Item1.2. Desprendimiento de pintura y unión de piso pared irregular en área de proceso. 1.3. Malla de ventilación de cocina desprendida en una de sus esquinas. 2.1 Se evidencia olla sin manija, soporte de equipo de congelación en parte inferior con presencia de óxido, ollas con abolladuras. 5.1. No documenta características del tanque de agua dentro del programa. 5.5. Se evidencia residuos en rincones de la estufa.	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	16/02/2026: No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patón para el grupo de edad mayores de 14 años en proteína y tubérculo, adicionalmente se evidencia que el 13/02/2026, menú se realizaron dos intercambios, se entregó papa común frita a cambio de papa criolla frita y mandarina con yogurt a cambio de banano con yogurt. Se mantiene Requerimiento reiterado Nivel 1		X	ABIERTO		
O	16	15/12/2025	16/02/2026: Se evidencia que se encuentran actualizados los formatos de Entradas y Salidas y Recepción de materias primas.	X		CERRADO		
O	21	15/12/2025	16/02/2026: No se realiza el prealistamiento de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, a la llegada de la supervisión se encontró 22 kg de ensalada preparada, siendo 31,9 kg lo requerido, no se realiza el paso de pesado de materias primas antes de hacer la mezcla de la preparación, lo cual no garantiza la homogeneidad de la preparación. Se genera Requerimiento		X	ABIERTO	X	
O	35	15/12/2025	16/02/2026: Se evidencia personal manipulador portando uniforme con bolsillos sellados, el comedor cuenta con jabón para lavado de manos y con hipoclorito, sin embargo, se evidencia que manipuladora continuó labores de servido sin lavarse las manos despues de recoger cubiertos de piso . Se genera Requerimiento		X	ABIERTO	X	
R	10	13/01/2026	16/02/2026: Se evidencia que la Nutricionista del Asociado entrega las canalizaciónes a los participantes que lo requerían según el estado nutricional de II y III trimestre 2025, el 17/01/2026	X		CERRADO		
R	45	13/01/2026	16/02/2026: Se evidencia que el informe de ejecución mes de enero 2026 fue aprobado en primera revisión el 11/02/2026	X		CERRADO		
O	6	13/01/2026	16/02/2026: Se evidencia que las manipuladoras que ingresaron en enero y febrero cuentan con las capacitaciones según el anexo técnico	X		CERRADO		
O	14	13/01/2026	16/02/2026: Se evidencia proveedor de pescado Dispeces con fecha de Concepto Sanitario 13/06/2025	X		CERRADO		
R	26	29/01/2026	16/02/2026: 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.	X		CERRADO		
R	5	29/01/2026	16/02/2026: Se evidencia que se utilizan todos los ingredientes para la minuta del día de hoy.	X		CERRADO		
R	20	29/01/2026	16/02/2026: Se evidencia que todas las materias primas presentan conformidad con la calidad requerida.	X		CERRADO		
R	1	29/01/2026	16/02/2026: Se evidencia que se aplica los procedimientos de Planificación alimentaria de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico.	X		CERRADO		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana María Segura G.	Lucia Ricaurte Vila
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ana María Segura G.	Lucia Ricaurte Vila
Firma	Firma
1073693396.	52 704 444
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)	16/02/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	313	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:	19				

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	RESULTADO NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	20	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	249	274	292	283	284	271	303	262	266	258	289	266	282	281	273	283	268	290	291	290		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	92	101	108	105	105	100	112	97	99	96	107	99	104	104	101	105	99	107	108	107	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	145	159	168	161	164	135	162	163	176	171	153	163	163	173	142	160	164	166	169	158		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	99	104	100	102	84	101	101	109	106	95	101	101	107	88	99	102	103	105	98	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	80	82	80	74	83	73	76	77	83	78	75	74	73	73	86	91	73	90	74	76		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	112	110	101	114	100	104	105	114	107	103	101	100	100	118	125	100	123	101	104		1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	1	3	1	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	94	89	79	88	80	88	77	80	80	79	79	83	82	79	78	76	80	78	82	85		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	105	93	104	94	104	91	94	94	93	93	98	96	93	92	89	94	92	96	100	3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	PAPAS EN CASQUITOS DORADA	PAPAS EN CASQUITOS DORADA	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	50	66	66	79	78	60	61	47	61	61	60	53	67	67	60	61	80	73	83		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	76	100	100	120	118	91	92	71	92	92	91	80	102	102	91	92	121	111	126		1
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	1	1	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	3	1	1	1		
MAYORES DE 14 AÑOS	20	SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	311	305	318	308	315	292	287	307	296	329	290	300	312	316	309	304	316	272	281	273		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	102	106	103	105	97	96	102	99	110	97	100	104	105	103	101	105	91	94	91	3	
					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	PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	92	87	90	85	80	94	90	78	82	88	91	97	88	55	77	78	67	81	92	85		
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	104	107	101	95	112	107	93	98	105	108	115	105	65	92	93	80	96	110	101	3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	1	3	1	3	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 Segura G.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Lucia Ricaurte
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Ana María Segura G.	NOMBRE:	LUCIA ESPERANZA RICAURTE VILA
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1073693396.	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. 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:	COMEDORES COMUNITARIOS
UNIDAD OPERATIVA:	113555-COMEDOR COMUNITARIO- POLICARPA		
DIRECCIÓN:	KR 10 BIS 3 58 SUR	TELÉFONO:	6014791900
FECHA (dd/mm/aaaa):	16/02/2026	OPERADOR:	COPRPORACION RAZON DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS A LAS FINAS HIERBA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA HAWAIANA	ENSALADA HAWAIANA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PAPAS EN CASQUITOS DORADA	PAPAS EN CASQUITOS DORADA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FEIJOA	SORBETE DE FEIJOA	1	8	8	8	8	8	3	
		2	8	8	8	8	8		
		3	8	8	8	8	8		
PAPAYA CON YOGURT	PAPAYA CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

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	16	MES	02	AÑO	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113555- COMEDOR COMUNITARIO-POLICARPA

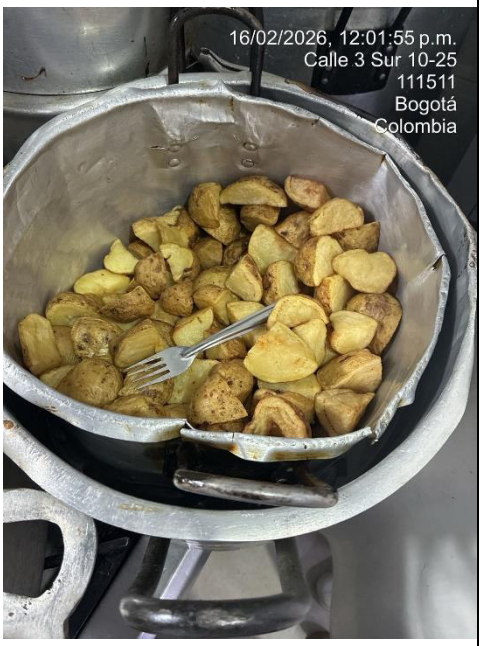
Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7852/2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE





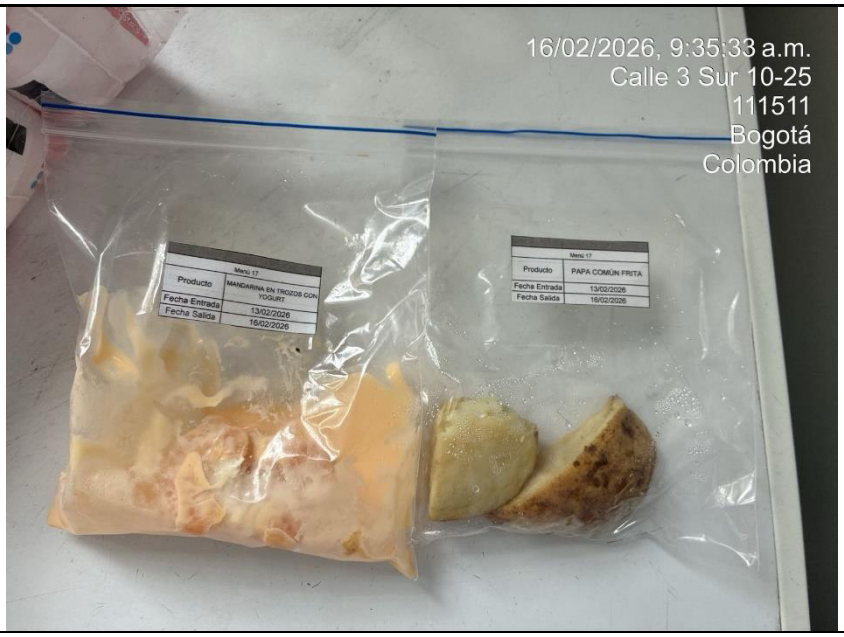






Variable 11

Descripción: No se cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Item 1.1. Malla de ventilación en cocina desprendida en una de las esquinas. Item1.2. Desprendimiento de pintura y unión de piso pared irregular en área de proceso. 1.3. Malla de ventilación de cocina desprendida en una de sus esquinas. 2.1 Se evidencia olla sin manija, soporte de equipo de congelación en parte inferior con presencia de óxido, ollas con abolladuras. 5.1. No documenta características del tanque de agua dentro del programa. 5.5. Se evidencia residuos en rincones de la estufa.



Variable 11

Descripción: 16/02/2026: No se cumple con los pesos servidos establecidos en la minuta patón para el grupo de edad mayores de 14 años en proteína y tubérculo, adicionalmente se evidencia que el 13/02/2026, menú se realizaron dos intercambios, se entregó papa común frita a cambio de papa criolla frita y mandarina con yogurt a cambio de banano con yogurt. Se mantiene Requerimiento reiterado Nivel 1

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 4 MENÚ: 19

	GRUPO 4: 9 a 13 años	**GRUPO 5: <u>mayores de 14 años</u>**
		

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