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: 19 / 11 / 2025 | Hora Inicio: 9:00 AM | Hora Finalización: 4:30 PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7852-2025 | Nombre Asociado: COPORACION RAZON DE SER

Nombre Comedor Comunitario : 113555 CCCP 12 -002 POLICARPA

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

Nombre Responsable del Servicio: OCTAVIO ZAMBRANO CUADROS

2. Ubicación

Localidad: ANTONIO NARIÑO | Barrio: POLICARPA | Dirección: KR 10 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: 398

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 397 | Total Asistencia del Día: 396 | 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: / NC: / NA: X

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	AGUACATE	33,9	33,7

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	MANGO	28,9	29
	LECHE	93,7	94
Postre	BANANO	22,9	22,4
	HELADO	14,3	14,7

(4.9 kg x 3 cajas de helado= 14,7)

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. Fecha Minuta Patrón: Día _18__ Mes _07__ Año _2025__ Fecha: Estandarización: Día _13__ Mes _11__ Año __2025__ Fecha Procedimiento: Día _18__ Mes _07_ Año _2025___ Fecha Recepción-Criterios: Día _19__ Mes __07_ Año _2025__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día __23_ Mes _09_ Año _2025__ Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética: Día __21_ Mes __08 Año __2025__ Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios: Día __14__ Mes _07___ Año __2025__	C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización SDIS 13/11/2025	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 _13__ Mes _11__ Año _2025__ Masivo: 65	CRONOGRAMA 29/09/205 C [X] NC [ ] NA [ ] 16/10/2025 Masivo: 54
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 [ ] 19 canalizaciones

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: __80_ % Fecha: Día: _14_ Mes: __02_ Año: _2025__ Nº Acta: ___AS02E 783107_____ Hospital/Subred: _____CENTRO ORIENTE_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

3.2. Procesos del Servicio de Alimentación

3.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.* Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	MONTANAS MEET	22/12/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Carne	MONTANAS MEET	22/12/2025	FAVORABLE	30/06/2020
Leche	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA 022795 2022
Queso	MORTIÑO	29/11/2024	FAVORABLE	RSA-0027062-2023
Yogurt	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	09/02/2025	FAVORABLE	RSA-0017125-2022
Helado	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	09/02/2025	FAVORABLE	RSA-0065594-2023
Crema de leche	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	09/02/2025	FAVORABLE	RSA-0010691-2020
Huevos	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	09/02/2025	FAVORABLE	/
Pescado	DISPECES	01/09/2025	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	/
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	MONTANAS MEET	SPQ048	01/10/2025	FAVORABLE
Pescado	DISPECES	SPM920	10/07/2025	FAVORABLE
Carne	MONTANAS MEET	SPQ048	01/10/2025	FAVORABLE
Leche	MORTIÑO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Queso	MORTIÑO	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Yogurt	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Helado	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Crema de leche	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	LJT625	21/01/2025	FAVORABLE
Huevos	COMERCIALIZADORA RODRIGUEZ	WCK306	13/06/2025	FAVORABLE
Pulpas	HORTYPULPAS	GZZ809	17/03/2025	FAVORABLE

3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico	C [ ] NC [X] NA [ ]

3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	18	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	20	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
21	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [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).	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	AJIACO	79,8	78,6
Cereal	ARROZ CON ARVEJA	82,8	85
Proteína	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	82,3	80,5
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	/	/
Tubérculo o Plátano	/	/	/
Bebida de Fruta	SORBETE DE MANGO	4,5	5
Postre	BANANO CON HELADO	-9,8	-10,6

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 [ ] 20 APROBADOS
27	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	28	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [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 [ ]
32	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	TRINIDAD ESPINOSA IBAÑEZ	23/10/2025
2	MAYERLIN MOSQUERA RUIZ	23/10/2025
3	BRIGETH FABIOLA GONZALEZ	23/10/2025
4	SANDRA MARCELA ZULUAGA	23/10/2025
5	NEBIS MERCEDES ORTIZ	23/10/2025
6	ROSALBA PULGARIN	23/10/2025
7		
8		
9		

IMPORTANCIA DE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS Y PREPARACIONES

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	TRINIDAD ESPINOSA IBAÑEZ	14/04/2025
2	MAYERLIN MOSQUERA RUIZ	26/12/2024
3	BRIGETH FABIOLA GONZALEZ	27/12/2024
4	SANDRA MARCELA ZULUAGA	14/04/2025
5	NEBIS MERCEDES ORTIZ	14/04/2025
6	ROSALBA PULGARIN	16/09/2025
7	OCTAVIO ZAMBRANO (RESPONSABLE)	14/04/2025
8	DIANA SIERRA (NUTRICIONISTA)	03/07/2025
9	/	/

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 _18__ Mes _07_ Año _2025__	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [ ] NC [X] 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 [ ] 05/11/2025	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	/	/	El sistema SIRBE, no genero histórico de asistencia.
1:00 PM	247	263	
2:00 PM	325	334	
3:00 PM	/	/	
3:30 PM	396	396	
Total	/	/	

V4 No aplica, se suministrara menú especial en el mes de diciembre/2025.
V32 Los resultados de las tomas microbiológicas en el mes de octubre/25, presenta conformidad.
V33 No aplica, dado que no se requirió acciones correctivas.
V34 No aplica, no se presento eventos epidemiológicos.
V46 No aplica, no se oferto aporte económico adicional.
V43 Se realizo lavado de tanque de almacenamiento de agua potable el 14/11/2025

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Observaciones
Octavio Zambrano C.
80 739 048
Responsable del servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	22	Se evidencia que la preparación del sorbete de mango, no se realiza de forma homogénea, dado que se sumerge un parcial de pulpas con leche, luego se licua de forma fraccionada, adicionando el azúcar en dos partes, sin tener en cuenta, las proporciones.	Próxima visita
O	43	Se evidencia que el personal no tiene claro las diluciones establecidas para el proceso de desinfección de pulpas, adicional, luego de terminar la desinfección, se realiza enjuague de la leche en la poceta de lavado, lo que no garantiza higiene.	Próxima visita

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	21	9/08/2025	19/11/2025: Se evidencia que se realiza el pre alistamiento de las preparaciones conforme a lo establecido en el anexo técnico, teniendo en cuenta el peso requerido, para el sorbete de mango, aguacate, banano y helado	X		Cerrado		
O	24	9/08/2025	19/11/2025: Se garantiza durante el servido temperatura de seguridad de las preparaciones menú 15.	X		Cerrado		
O	39	9/08/2025	19/11/2025: Se realiza mantenimiento del extractor el 27/10/2025 ,adicional, genera ruido tolerable, sin embargo, se evidencia bascula de alimentos con presencia de oxido. Se mantiene la variable en observación.		X	Abierto		
O	2	17/10/2025	19/11/2025: De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan al rango de tolerancia establecido, para la pechuga de pollo mechada en salsa criolla, aguacate y postre.		X	Abierto		
O	16	17/10/2025	19/11/2025: Se evidencia que la información registrada en el formato de recepción de alimentos no concuerda con las cantidades, estipuladas en la remisión y con la cantidad registrada en el formato de control de entradas y salidas, como cantidad de alimentos que ingresa, para el arroz y aceite, en existencia para el tomate y la zanahoria.		X	Abierto		
O	12	20/10/2025	19/11/2025: Se evidencia que los alimentos almacenados en bodega cumplen con rotulado.	X		Cerrado		
O	35	20/10/2025	19/11/2025: Se evidencia que se aplica aceptables practicas higiénicas durante la jornada.	X		Cerrado		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Nombres y Apellidos	ANDREA VARGAS LOZANO Nombres y Apellidos
Firma	Firma
80 730 048 Cédula de Ciudadanía	52202371 Cédula de Ciudadanía
Cargo	APOYO A LA SUPERVISIÓN Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	ANTONIO NARIÑO	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	POLICARPA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	19/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	396	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113555-CCCP-12-002	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	15

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																		RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
MAYOR DE 14 AÑOS	20	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	66	85	83	63	71	76	73	83	69	82	77	71	70	79	67	80	74	73	82		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**107**	**90**	**116**	**114**	**86**	**97**	**104**	**100**	**114**	**95**	**112**	**105**	**97**	**96**	**108**	**92**	**110**	**101**	**100**	**112**		
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	1	3	3	1	1	1	3	1	1	3	1	3	3	3	1		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	173	149	153	164	165	160	171	182	162	177	169	179	176	165	168	201	165	177	179	173	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**107**	**93**	**95**	**102**	**102**	**99**	**106**	**113**	**101**	**110**	**105**	**111**	**109**	**102**	**104**	**125**	**102**	**110**	**111**	**107**		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	3	1	3	3	1	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	47	83	50	100	56	61	72	82	72	95	57	72	74	86	53	85	62	66	68		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**99**	**67**	**119**	**71**	**143**	**80**	**87**	**103**	**117**	**103**	**136**	**81**	**103**	**106**	**123**	**76**	**121**	**89**	**94**	**97**		
					CALIFICACIÓN	3	1	1	1	1	1	1	3	1	3	1	1	3	3	1	1	1	1	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	AJIACO	AJIACO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	263	266	287	271	302	299	318	296	324	300	297	318	314	303	274	317	279	280	310	281	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**88**	**89**	**96**	**90**	**101**	**100**	**106**	**99**	**108**	**100**	**99**	**106**	**105**	**101**	**91**	**106**	**93**	**93**	**103**	**94**		
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
MAYOR DE 14 AÑOS	20	UVAS CON HELADO	BANANO CON HELADO	68	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	70	72	75	81	78	70	68	75	71	73	87	78	56	61	64	66	73	83	75		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	**112**	**103**	**106**	**110**	**119**	**115**	**103**	**100**	**110**	**104**	**107**	**128**	**115**	**82**	**90**	**94**	**97**	**107**	**122**	**110**		
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1	1	3	3	3	3	3	1	1	1	3	3	3	3	1	3		
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES: SEMANA 3

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Octavio Zambrano C.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 80730.9[illegible]
CARGO: Responsable del servicio

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52.202.371
CARGO: 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 CCCP 12 002 POLICARPA		
DIRECCIÓN:	KR 10 BIS 3 58 SUR	TELÉFONO:	3115370186
FECHA (dd/mm/aaaa):	19/11/2025	OPERADOR:	CORPORACION RAZON DE SER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
AJIACO	AJIACO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON HELADO	BANANO CON HELADO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: Semana 3, menú 15

FIRMA PROFESIONAL : Andrea Vargas Lozano

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Dario Zambrano C.

NOMBRES Y APELLIDOS: Dario Zambrano Cuadros

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**	19	**MES**	11	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113555 CCCP 12 -002 POLICARPA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7852-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable: 39 Descripción: 19/11/2025: Se realiza mantenimiento del extractor el 27/10/2025, adicional, genera ruido tolerable, sin embargo, se evidencia bascula de alimentos con presencia de oxido. Se mantiene la variable en observación.	Variable: 22 Descripción: Se evidencia que la preparación del sorbete de mango, no se realiza de forma homogénea, dado que se sumerge un parcial de pulpas con leche, luego se licua de forma fraccionada, adicionando el azúcar en dos partes, sin tener en cuenta, las proporciones.

	
Variable: 43 Descripción: Se evidencia que el personal no tiene claro las diluciones establecidas para el proceso de desinfección de pulpas, adicional, luego de terminar la desinfección, se realiza enjuague de la leche en la poceta de lavado, lo que no garantiza higiene.	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 15

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

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