ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social

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

FORMATO NO CONTROLADO

Fecha de Visita: 26 | 03 | 2026 Hora Inicio: 9:00 am Hora Finalización: 3:40 pm

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

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

Nombre Comedor Comunitario: 113555 - Comedor Comunitario - Polrcarpa

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

Nombre Responsable del Servicio: Ana María Segura.

2. Ubicación

Localidad: Antonio Nariño Barrio: Polrcarpa Dirección: UR 10 BIS 3 58 SUR.

Tel: 6014791900 Cel.: 3209022575 Correo Electrónico: polrcarpa7852-2025@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	Molleja	> 11,5	11,4
	Corazón		
Tubérculo o plátano		\	
Bebida de fruta	Fresa	26,9	27
	Azúcar	2,2	2,2
Postre	Banano	18,1	19,9
	Queso	18,8	19

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día 07 Mes 03 Año 2026 (7:20 - 8:00) **Fecha: Estandarización**: Día 05 Mes 03 Año 2026 **Fecha Procedimiento:** Día 07 Mes 03 Año 2026 (8:20 - 9:20) **Fecha Recepción-Criterios**: Día 07 Mes 03 Año 2026 (7:30 - 10:30)	C ☒ NC ☐ NA ☐

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
7	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día 23 Mes 09 Año 2025 **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día 21 Mes 08 Año 2025 **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día 11 Mes 12 Año 2025	C ☒ NC ☐ NA ☐ Socialización SDIS 06/03/2026	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 03 Año 2026 Maestra= 21 Registro Nuevo Marzo/26= 20	C ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐	10	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C ☒ 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 Requer. **Porcentaje de Cumplimiento:** 74 % **Fecha:** Día: 09 Mes: 02 Año: 2026 **Nº Acta:** ASOZE792543 **Hospital/Subred:** Centro Oriente	C ☐ 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 ☒ 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 ☒ 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 con Eq	30/06/2020
Carne	Montana SAS	09/01/2026	Favorable con Eq	30/06/2020
Leche	Martiño	15/08/2025	Favorable	RSA 0022795 2022 → RSA 11287 2025
Queso	Martiño	15/08/2025	Favorable	RSA 0027062 2023
Yogurt	Rodriguez Rico	02/09/2025	Favorable	RSA 0017125 2022
Helado	Rodriguez Rico	02/09/2025	Favorable	\
Crema de leche	Rodriguez Rico	02/09/2025	Favorable	\
Huevos	Rodriguez Rico	02/09/2025	Favorable	\
Pescado	Dispecco	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 Vehiculo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	Montana SAS	SPQ048	01/10/2025	Favorable
Pescado	Dispecco	SMP920	07/10/2025	Favorable
Carne	Montana SAS	SPQ048	01/10/2025	Favorable
Leche	Martiño	PMT631	12/11/2025	Favorable
Queso	Martiño	PMT631	12/11/2025	Favorable
Yogurt	Rodriguez Rico	PMT631	12/11/2025	Favorable
Helado	Rodriguez Rico	PMT631	12/11/2025	Favorable
Crema de leche	Rodriguez Rico	PMT631	12/11/2025	Favorable
Huevos	Rodriguez Rico	WCH306	13/06/2025	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	622809	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 periodos 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	Sopa de papacún	71,3	76,6
Cereal	Arroz con perejil	81,2	65,4
Proteína	Mix pechuga, viscera de pollo	66,3	70,7
Ensalada o Verdura	Verdura campesina	81,7	74,5
Tubérculo o Plátano	Papa común chorreada	83,6	66,2
Bebida de Fruta	Jugo de fresa	4,3	1,0
Postre	Banano con queso	4,5	6,0

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	26	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en periodo 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 [ ] Aprobados 20
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 aji 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 [ ] NC [X] NA [ ]	33	Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]

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

3.4. Prácticas Higiénicas

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

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

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	Sandra Patricia Gómez	09/03/2026
2	Flor María Ruiz	09/03/2026
3	Brigeth Fabiola Gonzales	09/03/2026
4	Sandra Marcela Zuluaga.	09/03/2026
5	Nabis Mercedes Ortiz	09/03/2026
6	Jenny Carolina Cubillos.	09/03/2026
7		
8		
9		

Introducción a la inocuidad alimentario (3:30-4:30pm)

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	01/05/2025
2	Jenny Carolina Cubillos	03/05/2025
3	Brigeth Gonzalez	22/12/2025
4	Sandra Marcela Zuluaga.	14/04/2025
5	Nebis Mercedes Ortiz Valencia.	14/04/2025
6	Flor Mora Ruiz.	24/09/2025
7	Ana María Segura (Responsable)	10/06/2025
8	Diana Marcela Sierra (Nutricionista)	03/09/2025
9	Elian Felipe Palomo (Auxiliar)	02/03/2026

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento. Plato hondo y plato pando es de acero inoxidable. **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	40	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día 16 Mes 09 Año 2025 **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día 02 Mes 02 Año 2026 **Fecha Divulgación:** Día 09 Mes 03 Año 2026 (9:30-10:30)	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 Secretaria Distrital de Integración Social. Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día 14 Mes 11 Año 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ]	46	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	48	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole.	C [X] NC [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	108	108	
1:00 PM	245	290	1:30
2:00 PM	319	319	
3:00 PM	\	\	
3:30 PM	356	356	
Total	\	\	

V.7. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar socializa-
ción IV Trimestre 2025.
V.34 No aplica, no se presenta eventos epidemiológicos
V.46 No aplica, no se ofertó aporte económico adicional.

El sistema SIRBE, no generó histórico de asistencia.

Se socializa acta de visita y se entrega copia

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones

Ana María Segura
Responsable del Servicio

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	2	De acuerdo al plan de muestreo implementado para el grupo de edad mayores de 14 años, las porciones servidas no se ajustan, para la proteína, verdura, tubérculo, sopa. Adicional, se ejecutan dos intercambios en el día, papa cambia por papa criolla y en el postre, banano por manzana.	Próxima visita.
O	13	No se adquiere alimentos completos para el suministro del día siguiente: Falta, 9,1 kg de queso campesino, 50,5 kg de papa.	Próxima visita
O	16	La información que registra el control de entradas y salidas, no coincide con las existencias para ladrón	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	11	16/02/2026	26/03/2026: No cumple con todos los exigencias dejadas por la auditoria sanitaria en acta de visita del 09/02/2026! 2.1. soporte de equipo de congelación en parte inferior con presencia de oxido (Tercera observación). Se genera requerimiento		X	Abierto	X	
O	32	06/03/2026	26/03/2026. Resultado no conforme de la muestra de agua potable con recuento de coliformes totales por fuera del limite permitido. La variable se mantiene hasta los resultados de los proximos tomas		X	Abierto		
O	22	06/03/2026	26/03/2026! Se evidencia proceso de descongelación de la pechuga de pollo para el suministro del dia, en inmersión con agua. (Segunda observación)		X	Abierto		
O	39	06/03/2026	26/03/2026! Aún se evidencia 5 mesas deterioradas, tres ollas de presión sin manijas; equipo mixto de refrigeración - congelación, con presencia de oxido en paredes internas y parte inferior, lo que genera goteo y manchas en el piso. (Segunda observación.)		X	Abierto		
O	33	06/03/2026	26/03/2026! Presentan soporte de lavado de tanque de almacenamiento de agua, del 07/03/2026 y protocolo de limpieza y desinfección de grifos. Adicional, presenta concepto sanitario de la empresa que realizó el lavado de tanque. "gestores ambientales" con fecha del 17/02/2026.	X		Cerrado		

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

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ana María Segura G Nombres y Apellidos	ANDREA VARGAS LOZANO Nombres y Apellidos
Ana María Segura G. Firma	Andrea Vargas Firma
1073693396. Cédula de Ciudadanía	52202371 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio 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 I2023039 42 - 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)	26/03/2026
COBERTURA ATENDIDA HOY:	Mayor de 14 años = 312	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113555	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANDREA VARGAS LOZANO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	4

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	Mix de pechuga y visceras de pollo	Mix de pechuga y visceras de pollo	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	76	88	78	74	73	84	76	67	73	63	80	79	73	79	87	80	75	74	73	82		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	121	107	101	100	115	104	92	100	86	110	108	100	108	114	110	103	101	100	112		
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3	1	3	1	3	1	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1		
Mayor de 14 años	20	Arroz con pereji	Arroz con pereji	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	144	136	156	160	174	150	177	158	159	152	153	168	158	131	168	162	159	163	148	150	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	89	84	97	99	108	93	110	98	99	94	95	104	98	81	104	101	99	101	92	93		
					CALIFICACIÓN	1	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3		
Mayor de 14 años	20	Verduro campesino	Verduro Campesino	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	78	81	77	71	72	73	80	81	76	72	73	78	89	80	75	68	94	80	77		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	92	95	91	84	85	86	94	95	89	85	86	92	105	94	88	80	110	94	91		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	1	1	3	3	1	1	1	3	3	3	1	1	3	3	3		
Mayor de 14 años	20	Papa criolla chorreada	Papa común chorreada.	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	65	81	76	32	63	87	70	76	78	68	92	71	71	65	79	71	78	68	76		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	84	94	118	110	164	91	126	101	110	113	99	133	103	103	94	114	103	113	98	110		
					CALIFICACIÓN	1	3	1	3	3	3	1	3	3	1	3	1	3	3	3	1	3	1	3	3		
Mayor de 14 años	20	Sopa de patacón	Sopa de patacón	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	301	302	305	296	303	239	250	285	304	286	263	260	271	231	252	301	259	245	278	262		1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	111	112	113	110	112	89	93	106	113	106	97	96	100	100	104	111	95	91	103	97		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayor de 14 años	20	Jugo de fresa	Jugo de fresa.	306	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	317	317	282	309	317	306	299	305	321	310	314	330	295	327	321	311	313	314	307	290	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	106	106	94	103	106	102	100	102	107	103	105	110	98	109	107	104	104	105	102	97		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
Mayor de 14 años	20	Mazorca en trozo con queso doble crema	Mazorca en trozo con queso doble crema	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	91	74	90	88	81	80	82	86	82	89	89	88	98	81	83	78	93	89	84	3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	108	88	107	105	96	95	98	102	98	106	106	105	117	96	99	93	110	106	100		
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3	3	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:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Ana María Segura G.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Ana María Segura G.	NOMBRE:	ANDREA VARGAS LOZANO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1073693396.	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.202.371
CARGO:	Responsable del Servicio	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 - comedor Comunitario - Policarpa		
DIRECCIÓN:	KR 10 BIS 3-58 Sur	TELÉFONO:	3209022575
FECHA (dd/mm/aaaa):	26/03/2026	OPERADOR:	Corporación Razón de Ser

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Mix de pechuga y víscera de pollo	Mix de pechuga y víscera de pollo	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Arroz con perejil	Arroz con perejil	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Verduras campesina	Verduras campesina	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Papa criolla chorreada.	Papa criolla chorreada	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Sopa de patacón	Sopa de patacón	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Jugo de fresa	Jugo de fresa	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
Manzana en trozos con queso doble crema.	Manzana en trozos con queso doble crema.	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES:: Menú 41 Se realiza dos intercambios para el tubérculo y la fruta del postre, los cuales no cuentan con aprobación del equipo de nutrición.

FIRMA PROFESIONAL: Andrea Vargas

NOMBRES Y APELLIDOS: ANDREA VARGAS LOZANO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Ana María Segura

NOMBRES Y APELLIDOS: Ana María Segura G.

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**	26	**MES**	03	**AÑO**	2026

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113555- COMERDOR COMUNITARIO POLICARPA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7852-2025

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE









Variable: 11 Descripción: 26/03/2026: No cumplen con todas las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en acta de visita del 09/02/2026: 2.1 soporte de equipo de congelación en parte inferior con presencia de oxido. (Tercera observación).	Variable: 22 Descripción: 26/03/2026: Se evidencia proceso de descongelación de la pechuga de pollo para el suministro del día, en inmersión con agua. (Segunda observación).

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 1 MENÚ: 4

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