ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE CIERRE EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 4

Fecha de Visita	7	11	2024	Hora Inicio	9:45 a. m.	Hora Finalización	3:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7283-2024** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

Nombre Comedor Comunitario: **113617-CCCP 02-002 MORACI**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2024** Fecha Final Operación: **23/11/2024**

Nombre Responsable del Servicio: **YUDY HERNANDEZ**

2. Ubicación

Localidad: **CHAPINERO** Barrio: **SAN LUIS** Dirección: **Calle 98 Este # 5-78**

Tel: **6019331621** Cel.: **3112415022** Correo Electrónico: C_7283-Moraci@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **300** Nº Participantes en Atención: **290**

Participantes Autorizados por Plan de Compras **300** Total Asistencia del Día: **276** Total Histórico de Asistencia: ———

Capítulo B. INFORMACIÓN DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Durante la visita de cierre se evidencia la entrega del menú 4 de la semana 1 el cual consta de: Sopa de Patacón,mix de pollo con pajarilla en cuadros, verdura campesina, papa criolla chorreada, jugo de fresa, manzana co queso doble crema, dando cumplimiento al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Como resultado de la visita de cierre se encuentra que el Asociado no adelantó las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos evidenciados durante la ejecución del convenio 7399-2024; por lo tanto, se genera Requerimiento conforme lo descrito en el Capítulo C. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R) de la presenta acta.
Así las cosas, se hace constar que el Asociado no ha dado cumplimiento a la totalidad de los compromisos específicos del componente Alimentación, Nutrición y Salubridad.

Nota 1: De acuerdo con lo señalado en el clausulado del convenio de asociación 7399- 2024, CLÁUSULA SEXTA – DESEMBOLSOS (…) PARÁGRAFO SEGUNDO: La supervisión o interventoría realizará visitas de cierre en las cuales verificará el estado final de cumplimiento de los compromisos específicos de los componentes Inclusión social, Alimentación, nutrición y salubridad, Ambiental, Administrativo, Financiero y Gestión documental; y el estado de las medidas contractuales (Observaciones y Requerimientos) que se encuentren en estado abierto. Si las medidas contractuales permanecen en estado abierto una vez finalizada la visita de cierre, se generará requerimiento, el cual deberá ser respondido por el ASOCIADO en un tiempo máximo de tres (3) días hábiles. El desembolso del último pago se realizará una vez el ASOCIADO subsane los hallazgos que dieron origen al requerimiento.

Se realiza verificación del informe de ejecución del mes de octubre 2024.

No se genera historico de asistencia, dado que el sistema SIRBE WEB, no esta habilitada, no lo genera.

Se socializa el acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios.

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

Tipo O, R	Variable	Fecha Generación O,R	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R
O	29	21/10/2024	07/11/2024-Se evidencia que se adquiere los alimentos completos para las preparaciones de minimo dos (2) días de operación.	X		CERRADO	
O	40	21/10/2024	07/11/2024-Se evidencia que durante a jornada se garantizan las temperaturas de seguridad de las preparaciones.	X		CERRADO	
O	32	28/10/2024	07/11/2024- Se evidencia que se Implementa lo establecido en el "Instructivo Recibo o Recepción de Alimentos y "Control de entrada y salida de alimentos", encontrandose acorde con existencias de alimentos	X		CERRADO	
O	46	28/10/2024	07/11/2024-Se evidencia que se 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.	X		CERRADO	
R	48	7/11/2024	07/11/2024 -Producto terminado albóndiga en salsa boloñesa - alimentos preparados - con presencia de Salmonella sp, fuera de los parámetros microbiológicos establecidos en el muestreo realizado el 15/10/2024.		X	ABIERTO	

Tipo O,R	Variable	Fecha Generación O,R (dd/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R

Capítulo D. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Yudy Hernández Cadena	Milena Monroy Roa
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
52.363.325	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la Supervisión
Cargo	Cargo

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

FECHA DE VISITA	DIA	07	MES	11	AÑO	2024

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113617-CCCP 02-002 MORACI

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7283-2024

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

SGS ONAC ACREDITADO ISO/IEC: 17025:2017 13-LAB-015

H&N-LAB-F-09-14
Versión 6.2024 Mayo

Informe de Ensayo: BA24-07397 Rev. 0

Detalles de la muestra analizada

Item No. :	BA24-07397.001
Identificación de Muestra :	PT- ALBONDIGA EN SALSA BOLOÑESA - ALIMENTOS_PREPARADOS
Muestreado Por :	SGS COLOMBIA S.A.S
Temperatura de Recibido :	4.25°C
Peso :	200G
Proveedor :	OMAIRA PABA
Temperatura de muestreo :	92.5°C
Punto de Muestreo :	COMEDOR MORACI - CONVENIO 7283
Fecha de Fabricación :	15/10/2024 12:00:00 a. m.
Fecha de Vencimiento :	15/10/2024 12:00:00 a. m.
Cantidad :	1

Resultados de los Ensayos :

Ensayo	LC	Resultados	Unidad	Limites	Concepto
Laboratorio Microbiológico					
Recuento de E. coli (A)	10	<10	UFC/g	-- - 10	(C)
Detección de L. monocytogenes (A)	--	AUSENCIA	/25g	-- - Ausencia	(C)
Detección de Salmonella sp. (A)	--	PRESENCIA	/25g	-- - Ausencia	(NC)
Recuento de Bacillus cereus a 30 °C (A)	100	<100	UFC/g	-- - 100	(C)
Recuento de Staphylococcus aureus coag positiva (A)	100	<100	UFC/g	-- - 100	(C)

(A) = Estos resultados de Análisis están acreditados por ONAC bajo Código de Laboratorio 13-LAB-015."

N.D.= No Detectado N.A. = No Analizado -- = No Aplicable

LC= Limite de Cuantificación

Declaración de cumplimiento: Los resultados de los ensayos y la declaración de cumplimiento con la especificación en este informe se refieren solamente a la muestra de ensayo tal como ha sido analizada y no del lote del cual se ha tomado la muestra. Valores de declaración:

(C) = El valor medido cumple con el límite de la especificación

(NC) = El valor medido no cumple con el límite de la especificación

(NR) = Para el valor medido no es posible una declaración de cumplimiento con la especificación

Cuando la metodología arroje datos debajo del límite ,no se aplica incertidumbre.

Notas : Límite según resolución 1407:2022

*** Fin de Reporte ***

Variable 48: Producto terminado albóndiga en salsa boloñesa - alimentos preparados - con presencia de Salmonella sp, fuera de los parámetros microbiológicos establecidos en el muestreo realizado el 15/10/2024.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

MENU SUMINISTRADO EN VISITA
SEMANA N° 1 MENÚ: 2

GRUPO 2: 3 A 5 años



GRUPO 3: 6 A 8 años



GRUPO 4: 9 A 13 años



GRUPO 5: mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
DARY MILENA MONROY ROA
Nombres y Apellidos
52.696.524
Cédula de Ciudadanía

Capítulo F. 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
R	48	21/10/2024	02/01/2025: Se realiza toma al ítem de ensayo Producto terminado el día 15/11/2024 dando cumplimiento con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS de acuerdo a los resultados obtenidos en el informe de ensayo BA24-08362, el cual se adjunta a la presente acta.	X		Cerrado	

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
NA	NEILA ORTIZ LUGO
Nombres y Apellidos	**Nombres y Apellidos**
NA	
Firma	**Firma**
NA	1.050.956.611
Cédula de Ciudadanía	**Cédula de Ciudadanía**
NA	PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION
Cargo	**Cargo**

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

ISO/IEC: 17025:2017
13-LAB-015

LABORATORIO HEALTH & NUTRITION
SGS COLOMBIA S.A.S
Carrera 100 No. 25C-11, Bogotá-Cundinamarca

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
CR 30 25 90 P 1 BRR OF CORRESPONDENCIA
SECRETARIA HACIENDA - BOGOTA
Contacto: Diego_Oliveros
NIT: 8999990612-6

Informe de Ensayo: BA24-08362 Rev. 0

SGS Orden No. :	35410-140		
Fecha de Toma :	** 15/11/2024		
Fecha de Recepción :	2024-11-15		
Cantidad de Muestras :	1		
Fecha de Iniciado el Ensayo :	2024-11-15	Fecha de Finalizado el Ensayo :	2024-11-20
Resultados de los Ensayos :	Consulte la(s) página(s) siguiente(s).		

Detalles de muestra(s) analizada(s) :

Item No.	Identificación de Muestra
BA24-08362.001	PT-HAMBURGUESA DE CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS - ALIMENTOS_PREPARADOS

Método de Ensayo :

Ensayo	Metodología
Detección de Salmonella sp.	ISO 6579-1: 2017/AMD 1:2021
Detección de Listeria sp	ISO 11290-1:2017
Recuento de Coliformes totales y E. coli	NTC 4458:2018
Recuento de Bacillus cereus.	ISO 7932:2004
Recuento de Staphylococcus aureus coag positiva	ISO 6888-1:2021

Emitido en Bogotá, 2024-11-26

Revisado por:



Ricardo Javier Romero Franco
Supervisor de Laboratorio

ADVERTENCIA:
La(s) muestra(s) a la(s) que se refiere(n) las conclusiones registradas en este documento (los "Resultados") fueron elaboradas y/o proporcionadas por el Cliente o por un tercero que actúa bajo las directrices del Cliente. Los hallazgos no constituyen garantía de la representatividad de la muestra de ninguna mercancía y se refieren estrictamente a la(s) muestra(s). La Compañía no acepta ninguna responsabilidad con respecto al origen o la fuente de donde se indica que la(s) muestra(s) es/fue extraída.
Los reportes emitidos como consecuencia de inspecciones o ensayos con base en muestras, contendrán la opinión de la compañía, única y exclusivamente sobre las muestras que hayan sido objeto de inspección o ensayo, por lo que bajo ninguna circunstancia podrá interpretarse que contienen una opinión sobre la totalidad del lote del que haya sido obtenida la muestra objeto de la inspección o ensayo.

Este documento es emitido por la Compañía bajo sus Condiciones Generales de Servicio accesibles en http//www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx. Se destacan las estipulaciones que sobre limitación de responsabilidad, indemnización y jurisdicción se encuentran incluidas en las Condiciones Generales de Servicio.
Se advierte a cualquier tenedor de este documento que la información aquí contenida refleja las conclusiones de la Compañía para el momento de su intervención y dentro de los límites de las instrucciones del Cliente, si las hubiere. La responsabilidad de la Compañía es exclusiva para con su Cliente y este documento no exonera a las partes de una transacción de ejercer todos sus derechos y obligaciones bajo los documentos de la misma. Cualquier alteración no autorizada, adulteración o falsificación del contenido o apariencia de este documento es ilegal y los infractores podrán ser procesados hasta los máximos que permita la ley.
Las quejas, apelaciones o consultas sobre la validez de este certificado podrán ser enviadas al correo co.servicioalcliente@sgs.com o al teléfono 6017422274 Extensión 13607.

Informe de Ensayo: BA24-08362 Rev. 0

Detalles de la muestra analizada

Item No. :	**BA24-08362.001**
Identificación de Muestra :	PT-HAMBURGUESA DE CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS - ALIMENTOS_PREPARADOS
Muestreado Por :	SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
Temperatura de Recibido :	1.6°C
Peso :	200G
Proveedor :	COMEDOR MORACI CONVENIO 7283
Temperatura de muestreo :	** 90.6°C
Fecha de Fabricación :	** 15/11/2024 12:00:00 a. m.
Fecha de Vencimiento :	** 15/11/2024 12:00:00 a. m.
Cantidad :	1

Resultados de los Ensayos :

Ensayo	LC	Resultados	Unidad	Limites	Concepto
Laboratorio Microbiológico					
Detección de Salmonella sp. (A)	--	AUSENCIA	/25g	-- - Ausencia	(C)
Detección de L. monocytogenes (A)	--	AUSENCIA	/25g	-- - Ausencia	(C)
Recuento de E. coli (A)	10	<10	UFC/g	-- - 10	(C)
Recuento de Bacillus cereus a 30 °C (A)	100	<100	UFC/g	-- - 100	(C)
Recuento de Staphylococcus aureus coag positiva (A)	100	<100	UFC/g	-- - 100	(C)

(A) = Estos resultados de Análisis están acreditados por ONAC bajo Código de Laboratorio 13-LAB-015."

N.D.= No Detectado N.A. = No Analizado -- = No Aplicable

LC= Limite de Cuantificación

** Información suministrada por el cliente

Declaración de cumplimiento: Los resultados de los ensayos y la declaración de cumplimiento con la especificación en este informe se refieren solamente a la muestra de ensayo tal como ha sido analizada y no del lote del cual se ha tomado la muestra. Valores de declaración:

(C) = El valor medido cumple con el límite de la especificación

(NC) = El valor medido no cumple con el límite de la especificación

(NR) = Para el valor medido no es posible una declaración de cumplimiento con la especificación

Cuando la metodología arroje datos debajo del limite ,no se aplica incertidumbre.

***** Fin de Reporte *****

ADVERTENCIA:

La(s) muestra(s) a la(s) que se refiere(n) las conclusiones registradas en este documento (los "Resultados") fueron elaboradas y/o proporcionadas por el Cliente o por un tercero que actúa bajo las directrices del Cliente. Los hallazgos no constituyen garantía de la representatividad de la muestra de ninguna mercancía y se refieren estrictamente a la(s) muestra(s). La Compañía no acepta ninguna responsabilidad con respecto al origen o la fuente de donde se indica que la(s) muestra(s) es/fue extraída.

Los reportes emitidos como consecuencia de inspecciones o ensayos con base en muestras, contendrán la opinión de la compañía, única y exclusivamente sobre las muestras que hayan sido objeto de inspección o ensayo, por lo que bajo ninguna circunstancia podrá interpretarse que contienen una opinión sobre la totalidad del lote del que haya sido obtenida la muestra objeto de la inspección o ensayo.

Este documento es emitido por la Compañía bajo sus Condiciones Generales de Servicio accesibles en http//www.sgs.com/en/Terms-and-Conditions.aspx. Se destacan las estipulaciones que sobre limitación de responsabilidad, indemnización y jurisdicción se encuentran incluidas en las Condiciones Generales de Servicio.

Se advierte a cualquier tenedor de este documento que la información aquí contenida refleja las conclusiones de la Compañía para el momento de su intervención y dentro de los límites de las instrucciones del Cliente, si las hubiere. La responsabilidad de la Compañía es exclusiva para con su Cliente y este documento no exonera a las partes de una transacción de ejercer todos sus derechos y obligaciones bajo los documentos de la misma. Cualquier alteración no autorizada, adulteración o falsificación del contenido o apariencia de este documento es ilegal y los infractores podrán ser procesados hasta los máximos que permita la ley.

Las quejas, apelaciones o consultas sobre la validez de este certificado podrán ser enviadas al correo co.servicioalcliente@sgs.com o al teléfono 6017422274 Extensión 13607.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN** **COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2024**	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión **07 11 2024** Periodo Informe: Desde **01 10 2024** Hasta **31 10 2024**

A. Información General

Nº Convenio/Vigencia: **7283-2024** Nombre Asociado: **CORPORACIÓN SIEMBRA FUTURO**

Nombre Comedor Comunitario : **113617-CCCP 02-002 MORACI**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2024** Fecha Final Operación: **23/11/2024**

Responsable Servicio : **YUDY HERNANDEZ**

B. Lista de Chequeo

CONTENIDO INFORME MENSUAL	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general	C	
2. Nombre Comedor Comunitario	C	
2.1 Información Unidad Operativa	C	
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
2.2.1 Compromisos Subcomponentes Suministro Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física.	C	
2.2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad	C	
2.3. Reporte de capacitaciones realizadas en el mes al talento humano del comedor comunitario	C	
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	
2.5. Reporte de actividades en acciones de información, educación y comunicación (IEC) en promoción de prácticas saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.	C	
2.6. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, requerimientos y requerimientos reiterados generados en el periodo.	C	

SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos Subcomponentes Suministro Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
1	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Oct_2024	C		
	FOR-PSS-245 Formato Autorización cambio de preparación (Cuando Aplique)	Aut_Prep_Oct_2024	C		
2	FOR-PSS-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados.	Pla_Com_Men_Oct_2024	C		
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_Oct_2024	C		
3	**Un (1) archivo PDF que incluya:** • Resultados de encuesta • Encuestas diligenciadas • Correo de envío a Subdirección de Nutrición SDIS.	Encuesta_Vegetariana	C		
4	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** •Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. •Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del día a participantes	Dis_Men_Oct_2024	C		
5	**Cada archivo PDF debe incluir:** • Acta • Formato asistencia FOR-PSS-296 • Registro fotográfico (geolocalización) • Material de apoyo utilizado para la capacitación	1. Inducción_Oct_2024	C		
		2. Pro_Planificación_Oct_2024	C		
		3. Minuta Patrón_Oct_2024	C		
		4. Estandarización_Oct_2024	C		
		5. Recepción_Criterios_Oct_2024	C		

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
6	Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los días 24 y 31 de diciembre 2024 con fecha y hora, de acuerdo a lo establecido por la Subdirección de Nutrición.	Menú_ Especial	**C**		
7	**Cada archivo PDF debe incluir:** • Acta • Listado de asistencia.	Asistencia_Sensibilización_2024	**C**		
		Asistencia_Medidas _Antropométricas	**C**		
8	Cronograma trimestral y correo de envió a Subdirección de Nutrición	Cro_Dat_Antr_Oct_2024	**C**		
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant_Oct_2024	**C**		
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico.	Reg_Dat_Ant_Oct_2024	**C**		
9	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** Capturas de pantalla en las que se evidencie los datos de los participantes en SIRBE.	Ant_SIRBE_Oct_2024	**C**		
10	**Un (1) solo PDF:** FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal	**C**		
	Un (1) solo PDF : Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia.	Soc_Par	**C**		
11	**Un (1) solo PDF que incluya:** Formato de construcción, cronograma y correo electrónico de aprobación remitido por la Subdirección de Nutrición. FOR-PSS-295 Formato Construcción estrategias de información educación y comunicación en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física. FOR-PSS-297 Formato Cronograma capacitación estilos de vida saludable.	Pla_Apr_IEC	**C**		
	Un (1) solo archivo PDF que incluya: **A**cta, planilla de asistencia y registro fotográfico con geolocalización.	Imp_IEC_Oct_2024	**C**		
12	**Un (1) solo archivo PDF**: Capturas de pantalla donde se evidencie el registro de la información de las actividades en SIRBE.	IEC_SIRBE_Oct_2024	**C**		
13	**Un (1) solo archivo PDF que incluya**: Formato Reporte cualitativo (FOR-PSS-300) y correo de envío	Informe_Cualitativo		**NA**	
14	Correo de envío en pdf	Informe_Mensual_ANS_Oct_2024	**C**		

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_Oct_2024	**C**		
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	**C**		
3	**Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: •Pollo (CS y Autorización Sanitaria) •Carnes (CS y Autorización Sanitaria •Lácteos (CS) •Abarrotes (CS) •Pulpa de Frutas (CS)	CS_Proveedores	**C**		
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos. **Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden: •Pollo •Carnes •Lácteos •Abarrotes •Pulpa de Frutas	Tra_Ali_Oct_2024	**C**		
5	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Oct_2024	**C**		
6	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	**Rec_Ali_Oct_2024**	**C**		
	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos.	**Pre_Ali_Oct_2024**	**C**		
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Oct_2024	**C**		
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación	Tem_Con_Oct_2024	**C**		
7	Disponer 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.	Fot_Equi_Oct_2024	**C**		
8	Documento plan de saneamiento actualizado	Plan_Saneamiento	**C**		
	Un (1) solo archivo PDF con los formatos diligenciados en el siguiente orden: FOR-PSS 064 Control lavado desinfección tanque agua potable FOR PSS 065 Formato seguimiento a soluciones desinfectantes FOR PSS 067 Inspección manejo elementos desuso embalajes FOR-PSS-068 Lista verificación limpieza desinfección correctivas FOR-PSS-066 Formato inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-069 Formato registro de control de plagas. FOR-PSS-071 Formato verificación de hermeticidad	Imp_Pla_Oct_2024	**C**		
9	**Un solo archivo en PDF**: Acta y listado de asistencia	Asistencia_Socialización_Desperdicios	**C**		
	Un solo archivo en PDF: Acta, planilla de asistencia, registro fotográfico (Geolocalización)	Divulgación_Talento_Humano	**C**		
10	Formato FOR-GA-047 Formato, registro, medición y control de descomide. Correo o soporte de envío reporte trimestral	Registro_Control_Desperdicios_Oct_2024 Correo o soporte de envío reporte trimestral	**C**		
11	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	**Concepto_Sanitario**	**C**		

Compromiso	Documento(s) Soporte(s) y/o archivo	Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive	C/NC	NA	OBSERVACIÓN
12	**Un solo PDF que incluya**: Cronograma Hojas de vida equipos Soportes mantenimientos que se hayan realizado en el mes del informe Formato Verificación básculas y grameras	Plan_Mantenimiento	**C**		
13	**Un solo PDF que incluya**: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Certificación_Tanque	**C**		
14	Un solo PDF que incluya el plan de capacitación continuo y permanente para el talento humano manipulador de alimentos del Comedor Comunitario y su respectivo cronograma.	Plan_Capacitación	**C**		
	Un solo PDF que incluya acta, material de apoyo, registro fotográfico (Geolocalización) y listado de asistencia de la actividad realizada al personal (relacionada con la resolución 2674/2013).	Cap_Personal_Oct_ 2024	**C**		
	Un solo PDF que incluya acta, registro fotográfico(Geolocalización) y listado de asistencia de la actividad de socialización realizada con el personal y los participantes.	Soc_Lav_Oct_2024	**C**		
15	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Preparaciones_Oct_2024	**C**		
16	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Oct_2024	**C**		
17	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Oct_2024	**C**		
18	PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Oct_2024		**NA**	
19	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		**NA**	

C.

Observaciones Generales
Se realiza visita de supervisión al Comedor Moraci, verificación del informe de ejecución Componente Nutrición, Alimentación y Salubridad, correspondiente al mes de octubre de 2024.
Se solicitan ajustes en Alimentación, Nutrición y salubridad, se efectuaron todos los ajustes requeridos, por lo tanto, se da aprobación al informe correspondiente.

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme **X** No Conforme _____

E. Firma

Asociado	Supervisión
Yudy Hernández Cadena	Hilena Monroy R
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido
Firma	Firma
52.363.325	52 696 524
Cédula de Ciudadanía	Cédula Ciudadanía
Responsable del Servicio.	Profesional de apoyo a la supervisión - Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad
Cargo	Cargo