	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2024-2	FORMATO NO CONTROLADO PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión 10 03 2025 Periodo Informe Desde 01 02 2025 Hasta 28 02 2025

A.

Nº Convenio/Vigencia 9283-2024 Nombre Asociado COOPERATIVA MULTIACTIVA DE BIENES Y SERVICIOS CONVABISER

Nombre Comedor Comunitario 121639-CCCP 19-010 POTOSI

Fecha Inicio Operación 03/12/2024 Fecha Final Operación 30/04/2025

Responsable Servicio JOSE FRANCISCO BEJARANO GONZALEZ

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 Subcomponente Suministro Alimentario	C	
2.2.2. Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional	C	
2.2.3. Compromisos Subcomponente Salubridad	C	
2.3. Reporte de actividades de fortalecimiento técnico realizadas al talento humano del comedor comunitario	C	
2.4. Reporte de actividades de vigilancia nutricional	C	
2.5. Acciones correctivas implementadas para subsanar las observaciones, requerimientos y requerimientos reiterados generados en el periodo.	C	
2.6. Reporte mensual respuestas a requerimientos	NA	

SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACIÓN COMPROMISOS ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Compromisos Subcomponente Suministro Alimentario

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-226 Formato Plan de compras consolidado mensual asociados.	Pla_Com_Men_Feb_2025	C		
	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Ali_Feb_2025	C		
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_Feb_2025	C		
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Feb_2025	C		
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_Feb_2025	C		
2	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Feb_2025	C		El peso neto de la leche es mayor que el peso bruto el dia 18/02/2025. Realizar ajuste
3	**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_Feb_2025	C		
4	**Cada archivo PDF debe incluir:** formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización).	1. Procedimientos_Dic_2024	C		
		2. Minuta Patrón_Dic_2024	C		
		4. Estandarización_Feb_ 2025	C		
		5. Recepción_ Criterios_ Dic 2024	C		
5	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		NA	
6	**Archivo en PDF** con plan de trabajo, cronograma general y programación mensual de actividades (Este PDF solo se presenta en el primer informe de ejecución)	Nombre archivo: Apor_Adic_Nutricionista		NA	
	Archivo en PDF con formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización	Nombre archivo: Activ_Apor_Adic_Nutricionista		NA	
7	Correo de envío en pdf	Informe_Mensual_ANS_Feb_2025		NA	

Powered by CamScanner

Compromisos Subcomponente Vigilancia Nutricional					
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	Cada archivo PDF debe incluir: • Acta • Listado de asistencia.	Asistencia_Sensibilización_Dic_ 2024	C		
		Asistencia_Medidas _Antropométricas	C		
2	Cronograma trimestral y correo de envió a Subdirección de Nutrición	Cro_Dat_Antr	C		
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant	C		
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico.	Reg_Dat_Ant	C		
3	Un (1) solo archivo PDF que incluya: Capturas de pantalla en las que se evidencie los datos de los participantes en SIRBE.	Ant_SIRBE	C		
4	Un (1) solo PDF: FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal		NA	
	Un (1) solo PDF : Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia.	Soc_Par	C		
	Un solo PDF (Cuando aplique): FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición.	Rep_Niñ_Des		NA	

Powered by CamScanner

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_Feb_2025	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 •Pescado (CS) •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_Feb_2025	C		No coincide fecha del concepto vehículo hortypulpas con formato de transporte. Realizó ajuste
5	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Feb_2025	C		
6	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. Se debe adjuntar la lista de chequeo de la visita de apertura entregada por la supervisión	Lista_Equipos	C		
7	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 FOR-PSS-072 Formato declaración de compromiso	Imp_Pla_Feb_2025	C		
8	**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		
9	Formato FOR-GA-047 Formato, registro, medición y control de descomide. Correo o soporte de envío reporte trimestral	Registro_Control_Desperdicios Correo o soporte de envío reporte trimestral	C		No adjunto correo o soporte de envío de reporte trimestral. Realizó ajsute
10	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		

Powered by CamScanner

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
11	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		
12	Un solo PDF que incluya: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Certificación_Tanque	C		
13	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_Feb_2025	C		
14	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Preparaciones_Feb_2025	C		
15	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Feb_2025	C		
16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Feb_2025	C		
17	PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Feb_2025		NA	
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		NA	

Powered by CamScanner

C.

Observaciones Generales
Se realizó verificación del informe del convenio **9283-2024**, el concepto de la revisión del informe mensual de ejecución es **Conforme**. El Asociado realizó los ajustes correspondientes. Se observó entrega de menú 13, compuesto por sopa de cuchuco de maiz, carne de cerdo guisada en trozos, arroz con fideos, ensalada de zanahoria rallada con tomate picado y perejil, patacón de plátano maduro, sorbete de frutos rojos (mora, fresa y uva isabela), pera en trozos con yogurt. Se evidenció entrega de 330 almuerzos.

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X **No Conforme** _____

E. Firma

Supervisión	Asociado
KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	JOSE FRANCISCO BEJARANO GONZALEZ
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido
KAROL A. CASTELBLANCO C	
Firma	Firma
1.010.182.637	17.339.309
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION	RESPONSABLE DEL SERVICIO
Cargo	Cargo

Nota El presente documento es firmado electrónicamente de acuerdo con la Ley 527 de 1999 y el Decreto 2364 de 2012

Powered by CamScanner

Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO** **COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	10	3	2025	Hora Inicio	9:30	Hora Finalización	4:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9283-2024 Nombre Asociado: COOPERATIVA MULTIACTIVA DE BIENES Y SERVICIOS CONVABISER

Nombre Comedor Comunitario: 121639-CCCP 19-010 POTOSI

Fecha Inicio Operación: 3/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: JOSE FRANCISCO BEJARANO GONZALEZ

2. Ubicación

Localidad: CIUDAD BOLIVAR Barrio: POTOSI Dirección: CL 81 SUR 42 76

Tel: NA Cel: 3223708082 Correo Electrónico: POTOSI9283-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 350 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 350

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 350 Total Asistencia del Día: 330 Total Histórico de Asistencia: 27248

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C: X NC: NA:	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C: X NC: NA:
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C: X NC: NA:	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C: X NC: NA:
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C: X NC: NA:	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C: X NC: NA:
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C: X NC: NA:	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C: X NC: NA:

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado **Fecha Lavado Tanque:** Día __12___ Mes __10__ Año __2024_ **Material:** __Plástico__ **Nº Tanques:** __2__ **Capacidad Total:** __2000L__ **Empresa:** ___MULTISERVICIOS FENIX MY____ **Concepto Sanitario:** __FAVORABLE__ **Fecha Concepto:** Día 13___ Mes __03___ Año ___2024___	C [X] NC [ ] NA [ ] Copcepto proveedor próximo a superar el año

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado, ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C [X] NC [ ] NA [ ]	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano) (Caso que se requiera)	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	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 [X] NC [ ] NA [ ]
14	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 [ ]	15	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
16	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 numeral 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	Ensalada	26,3	27,2

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa Mora, Fresa, Uva	25	25
	Leche	82,1	83
Postre	Pera	22,8	24,8
	Yogurt	18,1	19,2

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo, en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día __09___ Mes __01__ Año __2025__ **Fecha: Estandarización** Día __11___ Mes __02__ Año __2025___ **Fecha Procedimiento:** Día _04_ Mes __12___ Año ___2024____ **Fecha Recepción-Criterios** Día __04___ Mes __12__ Año __2024__	C [X] NC [ ] NA [ ] Procedimientos 09/01/2025 y 12/02/2025 ¡Estandarización 09/01/2025 y 11/02/2025 , procedimietnos y criterios 04/12/2024 y 12/02/2025

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	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 Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas: Día __07__ Mes __02__ Año __2025_ Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional: Día __11__ Mes __12___ Año ___2024___ Fecha Socialización Clasificación Nutricional: Día __11__ Mes __02___ Año ___2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización 11/02/2025 al 28/11/2025	19	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 __11___ Mes ___02__ Año ___2025____ Toma masica a 138 beneficiarios y entre el 11 y 28 febrero ingresaron 25 nuevos	C [X] NC [ ] NA [ ]
20	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 [ ]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	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 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:** ___79___ % **Fecha:** Día: ___07___ Mes: ___09___ Año: ___2024___ **Nº Acta:** _____AS02S 069944_____ **Hospital/Subred:** _____SUBRED SUR_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	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 [ ]	24	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. 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 [ ]

Powered by CamScanner

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

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	CARNES EL TRIUNFO	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Carne	CARNES EL TRIUNFO	16/09/2024	Favorable	30/06/2020
Leche	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-0027062-2023
Yogurt	MORTIÑO	27/11/2024	Favorable	RSA-E02127303
Helado	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA-006594-2018
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA-0024921-2023
Huevos	MAKRO	17/09/2024	Favorable	NA
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	06/11/2024	Favorable con requerimientos	NA
Pulpas	HORTY PULPAS	16/05/2024	Favorable	PSA 001161-2017

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	Favorable
Pescado	FRESMAR	GSM 141	8/10/2024	Favorable
Carne	CARNES EL TRIUNFO	SKM 154	7/10/2024	Favorable
Leche	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Queso	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Yogurt	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Helado	MAKRO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Crema de leche	MORTIÑO	LJT 625	21/01/2025	Favorable
Huevos	MAKRO	WPQ088	18/07/2024	Favorable
Pulpas	HORTY PULPAS	GZZ 804	20/03/2024	Favorable

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	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), debidamente diligenciados	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frio son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4°C +/-2°C o congelación hasta -24°C 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 [ ]	29	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 [ ]
30	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 [ ]	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	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 [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
35	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 Dia	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SOPA DE CUCHIUCI DE MAIZ	81,8	84,8
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	82,6	76,8
Proteína	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	88,8	74,8
Ensalada o Verdura	ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	4,5	3,4
Tubérculo o Plátano	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	72	68
Bebida de Fruta	SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA Y UVA ISABELA)	5,2	3,5
Postre	PERA EN TROZOS CON YOGURT	3,1	4,1

Powered by CamScanner

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	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 [ ]	37	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. 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 [ ]
38	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 [ ]	39	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
40	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 [ ]

4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

41	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 [ ]	42	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 [ ] Producto terminado: 18/02/2025
43	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 [ ]	44	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
45	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]

4.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	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 [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ] Tema: 11/02/2025 Disposiciones generales, principios básicos de BPM

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	AUSTREBERTA GUERRERO	11/02/2025
2	ADRIANA PAOLA PARRA	11/02/2025
3	LEONOR CERON ESPAÑA	11/02/2025
4	MARIA JOSEFA PIDIACHI	11/02/2025
5	MARA CENAIDA BENAVIDES	11/02/2025
6		
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
48	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	AUSTREBERTA GUERRERO	16/04/2024
2	ADRIANA PAOLA PARRA	28/08/2024
3	LEONOR CERON ESPAÑA	28/08/2024
4	MARIA JOSEFA PIDIACHI	28/08/2024
5	MARA CENAIDA BENAVIDES	22/11/2024
6	SANDRA NIÑO (NUTRICIONISTA)	7/09/2024
7	FRANCISCO BEJARANO (RESPONSABLE)	28/08/2024
8	JEIMMY ANDREA MARTINEZ (AUXILIAR)	9/04/2024
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
49	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.	2/01/2025 C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	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 **Para los beneficiarios que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	51	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 [ ]

Powered by CamScanner

4.6. Plan de Saneamiento

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	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:** Dia __26_ Mes ___12__ Año ___2024____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Dia __26___ Mes ___12__ Año ___2024____ **Fecha Divulgación:** Dia _09___ Mes ___01__ Año ____2025___	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	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 [ ]
54	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	C [X] NC [ ] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día ___01__ Mes __12_ Año ___2024____	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	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 [ ] Enviado el 05/03/2025	57	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 E. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
58	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 [ ]	59	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 F. 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	195	195	Ninguno
1:00 p. m.	322	322	
2:00 p. m.	327	327	
3:00 p. m.	329	329	
3:30 p. m.	330	330	
Total	330	330	

Powered by CamScanner

Se realiza segunda visita de seguimiento al convenio 9283-2024. Se realiza entrega de menú N°13. Sin intercambios.
Variable 11. No aplica, dado que el comedor no cuenta con pipeta de gas.
Variable 31. No aplica, dado que no se presento evento.
Variable 45. No aplica, dado que no se presento evento de ETA.
Variable 57. No aplica, dado no recibe aportes adicionales.
Variable 21. No aplica , los resultados se encuentran programados para socializar en el mes de marzo.
Se verficó informe durante la visita.
Se socializó acta y se dejo copia al Asociado. Se verficó informe durante la visita.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones
Francisco Bejarano
CC 17 339 308 V/C10

Capitulo G. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
				SI	NO		R	RR

Powered by CamScanner

Capítulo H. 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 I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
JOSE FRANCISCO BEJARANO GONZALEZ	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	KAROL A. CASTELBLANCO C.
	Firma
17.339.309	1.010.182.637
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-252
		Versión: 3
	FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Fecha: Memo 20230384 2 - 20/12/2023
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA	POTOSI	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	10/03/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY	330	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA	121639-CCCP 19-010 POTOSI	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR	ALMUERZO	NUMERO DE MENU	13

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NUMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13 años	5	SOPA DE CHUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CHUCHUCO DE MAIZ	240	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	246	226	276	224	226																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	94	115	93	94																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	60	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	54	55	55	58																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	108	110	110	116																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9 a 13 años	5	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	127	145	150	155	156																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	86	99	102	105	106																3	
					CALIFICACIÓN	1	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	ENSALADA DE ZANAHORIA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ENSALADA DE ZANAHORIA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	52	49	51	54	57																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	98	102	108	114																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1																	
9 a 13 años	5	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	PATACÓN DE PLÁTANO MADURO	48	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	62	44	44	52	44																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	129	92	92	108	92																3	
					CALIFICACION	1	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA, UVA ISABELA)	SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA, UVA ISABELA)	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	308	320	270	292	292																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	107	90	97	97																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 a 13 años	5	PERA EN TROZOS CON YOGURT	PERA EN TROZOS CON YOGURT	101	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	91	91	103	91	93																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	90	90	102	90	92																3	
					CALIFICACIÓN	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 Ninguna

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACION		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	Francisco Bejarano G.	NOMBRE	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA	7339309 Fusagasugá	CÉDULA DE CIUDADANÍA	1.010.182.637
CARGO	Responsable del Servicio	CARGO	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	121639-CCCF 19-010 POTOSI		
DIRECCIÓN:	CL 81 SUR 42 76	TELÉFONO:	3223708082
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/03/2025	OPERADOR:	COOPERATIVA MULTIACTIVA DE BIENES Y SERVICIOS CONVABISER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SOPA DE CHUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CHUCHUCO DE MAIZ	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	CARNE DE CERDO GUISADA EN TROZOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE ZANAHORIA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	ENSALADA DE ZANAHORIA CON TOMATE PICADO Y PEREJIL	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PATACON DEPLATANO MADURO	PATACON DEPLATANO MADURO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA, UVA ISABELA)	SORBETE DE FRUTOS ROJOS (MORA, FRESA, UVA ISABELA)	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PERA EN TROZOS CON YOGURT	PERA EN TROZOS CON YOGURT	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Se observo entrega de menú 13 sin cerco sin intercambios

FIRMA PROFESIONAL: KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: José Francisco Bejarano G.

Powered by CamScanner

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	

FECHA DE VISITA	**DIA**	10	**MES**	03	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 121639-CCCP 19-010 POTOSI

Nº CONVENIO/VIGENCIA:9283-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

No de Variable: **Descripción:**	**No de Variable:** **Descripción:**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 13

GRUPO 1: de 3 a 5 años

GRUPO 2: de 6 a 8 años

GRUPO 3: de 9 a 13 años



GRUPO 4: mayores a 14 años.



GRUPO 5: Lactantes

Apoyo a la supervisión
Karol Andrea Castelblanco Camargo
Nombres y Apellidos
1010182637
Cédula de Ciudadanía