	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
Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social		PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión: 12 / 03 / 2025 Periodo Informe: Desde 01 / 02 / 2025 Hasta 28 / 02 / 2025

A.

N° Convenio/Vigencia: 9297-2024 Nombre Asociado: ASOCIACION NUEVA COLOMBIA ASONUCOL

Nombre Comedor Comunitario : 113558-CCCP 08-002 VILLA LILIANA

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

Responsable Servicio : FABIAN HERRERA

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		Se registra leche entera con temperatura de 4,5 °C. Realizó ajuste.
	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		Aguacate aparce con temperaturas de 4,2 °C. Realizó 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_Feb_2025	C		Falta firma de nutricionista lista asistencia. Realizó ajuste.
		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	C		
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	C		

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		NA	Para el mes de febrero, no fue necesario tomar talla y peso a participantes nuevos.
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	C		
	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	

	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
Integración Social		PÁGINA 3 de 5

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		
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		
10	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	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**
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	C		
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		NA	

C.

Observaciones Generales
Se realizó verificación del informe del convenio **9297-2024**, el concepto de la revisión del informe mensual de ejecución es **Conforme.** El Asociado realizó los ajustes correspondientes. Se observó entrega de menú 15, compuesto por ajiaco, pechuga de pollo mechada on salsa criolla, arroz con arveja verde fresca, tajada de aguacate, sorbete de mango, uvas con helado. Se evidenció entrega de 195 almuerzos.

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X **No Conforme** _____

E. Firma

Supervisión	Asociado
KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	**FABIAN ALBERTO HERRERA RINCON**
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido
KAROL. A. CASTELBLANCO C.	Fabian A. Herrera
Firma	Firma
1.010.182.637	**1.023.947.091**
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.

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 SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 12

Fecha de Visita	12	3	2025	Hora Inicio	9:00	Hora Finalización	4:30 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

N° Convenio/Vigencia: 9297-2024 Nombre Asociado: ASOCIACION NUEVA COLOMBIA ASONUCOL

Nombre Comedor Comunitario : 113558-CCCP 08-002 VILLA LILIANA

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

Nombre Responsable del Servicio: FABIAN HERRERA

2. Ubicación

Localidad: KENNEDY Barrio: ANDALUCIA II SECTOR Dirección: Calle 14A #81-38

Tel: 6013910272 Cel.: 3142681150 Correo Electrónico: VILLALILIANA9297-2024@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 200 N° Personas Beneficiarias en Atención: 200

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 200 Total Asistencia del Día: 195 Total Histórico de Asistencia: 15811

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] 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 [ ]

N°	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 __19___ Mes __10__ Año __2024__ **Material:** __Plástico__ **N° Tanques:** __1__ **Capacidad Total:** __1000L__ **Empresa:** ___MULTISERVICIOS FENIX MY____ **Concepto Sanitario:** __FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS_ **Fecha Concepto:** Día __12___ Mes __03___ Año ___2025___	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 aiejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C [ ] NC [X] 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

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

N°	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	Aguacate	16,2	16,5

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa mango	14,3	15
	Leche	46,7	47
Postre	Uva	8,4	8,9
	Helado	7,4	10

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: Fecha: Estandarización: Día __11___ Mes __02__ Año __2025__ Día __28___ Mes __02__ Año __2025___ Fecha Procedimiento: Fecha Recepción-Criterios: Día 11_ Mes __12___ Año ___2024____ Día __11___ Mes __12__ Año __2024__	C [X] NC [ ] NA [ ] Estandarización: 11/12//2024 , 08/01/2025 y 28/02/2025 . Minuta patrón: 11/12/2024 y 11/02/2025

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 __08__ Mes __01___ Año ___2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Socialización 08/01/2025 Base	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 masiva 40 beneficiarios	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 [X] NC [ ] NA [ ] 8/01/2025

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: ___83,5___ % Fecha: Día: ___16___ Mes: ___01___ Año: ___2025___ Nº Acta: _____AS02C 131846_____ Hospital/Subred: _____SUR OCCIDENTE_____	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 [ ]

N°	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	POLLO FIESTA	18/10/2024	Favorable con requerimiento	19/09/2019
Carne	EL IMPERIO DE LAS CARNES	5/06/2024	Favorable	30/06/2020
Leche	MORTIÑO	27 a 29/11/2024	Favorable	RSA-0022795-2022
Queso	MORTIÑO	27 a 29/11/2024	Favorable	RSA-0027062-2023
Yogurt	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-0017125-2022
Helado	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA-006594-2018
Crema de leche	Makro	17/09/2024	Favorable	RSA 0019424-2022 (Villa lorena)
Huevos	Makro	17/09/2024	Favorable	NA
Pescado	CPEZ	8/10/2024	Favorable con requerimiento	NA
Pulpas	Hortypulpas	16/05/2024	Favorable	NA

4.2.2. Transporte de Alimentos

N°	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	POLLO FIESTA	VEQ 131	4/10/2024	Favorable
Pescado	CPEZ	GZZ 809	9/12/2024	Favorable
Carne	EL IMPERIO DE LAS CARNES	SLI 839	13/06/2024	Favorable
Leche	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Queso	MORTIÑO	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Yogurt	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Helado	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Crema de leche	Makro	TLM 875	14/11/2024	Favorable
Huevos	Makro	WPQ 088	18/07/2024	Favorable
Pulpas	Hortypulpas	GZZ 809	20/03/2024	Favorable

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

N°	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 [ ]

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frío 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 períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	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 Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	AJIACO	73,8	68,4
Cereal	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	78,1	71,1
Proteína	PECHUGA DE POLLO MECHADA CON SALSA CRIOLLA	75,7	75,3
Ensalada o Verdura	TAJADA DE AGUACATE	NA	NA
Tubérculo o Plátano	EN EL AJIACO	NA	NA
Bebida de Fruta	SORBETE DE MANGO	1,1	2,9
Postre	UVAS CON HELADO	-11,4	-11

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

N°	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 ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

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: 29/01/2025, 11/02/2025, 15/02/2025, 10/03/2025
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 [ ] NC [X] 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 [ ] 28/02/2025 Refuerzo BPM/ adecuado lavado y desinfección de alimentos, utensilios y superficies

N°	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

N°	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 [ ]

N°	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 Generalidades plan de saneamiento básico

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Capacitación
1	INES YASNO CALVACHE	11/02/2025
2	JHOANNA RAMIREZ	11/02/2025
3	MARIELA SUAREZ	11/02/2025
4	CAMILO OVIEDO	11/02/2025
5	FABIAN HERRERA	11/02/2025
6		
7		
8		
9		

N°	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 [ ]

N°	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	INES YASNO CALVACHE	1/04/2024
2	JHOANNA RAMIREZ	4/09/2024
3	MARIELA SUAREZ	6/10/2024
4	FABIAN HERRERA (RESPONSABLE)	4/09/2024
5	LUZ EDITH PRADA (NUTRICIONISTA)	7/09/2024
6	CRISTIAN CAMILO OVIEDO (AUXILIAR)	13/01/2025
7		
8		
9		

N°	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.	C [ ] NC [X] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 [ ]

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: Día __26_ Mes ___12__ Año ___2024____ Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio: Día __26___ Mes ___12__ Año ___2024____ Fecha Divulgación: Día _08____ 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 [ ]
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
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 ___11__ Mes __03_ Año ___2025____	C [X] NC [ ] NA [ ] Anterior : 19/10/2024 y última fue el 11/03/2025

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	65	65	Ninguno
1:00 p. m.	106	106	
2:00 p. m.	187	187	
3:00 p. m.	195	195	
3:30 p. m.	195	195	
Total	195	195	

Se realiza segunda visita de seguimiento al convenio 9297-2024. Se realiza entrega de menú N°15. 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.

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

Ninguno / Fabian de Horas / Nutricional

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	49	Se evidencia que el Asociado no ha socializado el protocolo de lavado de manos para el mes de marzo que se establece debe realizarse cada 2 meses.	Próxima visita
O	2	Se evidencia óxido en en soportes de estanteria del área de almacenamiento de alimentos.	Próxima visita

Capítulo H. 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	RR
O	3	26/02/2025	12/03/2025:Se se evidencia baldosa rota en piso de área de iniciación y unión piso pared con desprendimiento. Observación 2.		X	Abierto		
O	10	26/02/2025	12/03/2025: Se se evidencia que el asociado aún no cuenta con un área adecuada para el almacenamiento de productos quimicos, actualmente se encuentran alcance de los beneficiarios. Observación 2.		X	Abierto		
O	13	26/02/2025	12/03/2025: Se evidencia que para la verificación de gramajes efectuadas en el menú 15, almuerzo, los pesos de las preparaciones se encuentran dentro de los rangos establecidos.	X		Cerrado		
O	23	26/02/2025	12/03/2025: Se evidencia que para el dia de la visita se suministra pollo y almacenan carne de res que se ajustan a la normatividad de rotulado. No fue posible evidenciar viseras de pollo el día de la visita.	X		Cerrado		
O	36	26/02/2025	12/03/2025: Se evidencia suministro de cubiertos en su totalidad durante la entrega del menú 15, almuerzo.	X		Cerrado		
O	43	26/02/2025	12/03/2025: Se evidencia resultados microbiológicos de las muestras tomadas el 29/01/2025, con resultados de coliformes totales por fuera de parámetro para sorbete de mora. En la toma del I 11/02/2025 recuento de E.Coli para ensalada de pico de gallo y agua potable con coliformes totales, se realizó remuestreo el 15/02/2025 para agua con parametros dentro del rango.		X	Abierto		
O	46	26/02/2025	12/03/2025: Se se evidencia aplicación de BPM durante el acompañamiento realizado, así como cuchillos de mango de plástico.	X		Cerrado		
O	47	26/02/2025	12/03/2025:Se evidencia que la nutricionista del asociado realizó ajuste a la capacitación realizada el 11/2/2025, con temas pautas para el lavado de manos.	X		Cerrado		
O	55	26/02/2025	12/03/2025:Se evidencia soporte de fumigación del 11/03/2025 de la empresa MULTISERVICIOS FENIX MY.	X		Cerrado		

Powered by CamScanner

Capítulo H. 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	RR

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
FABIAN ALBERTO HERRERA RINCON	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Fabian A. Herrera	KAROL. A. CASTELBLANCO
Firma	Firma
1.023.947.091	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.

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 I2023030142 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA:	VILLA LILIANA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	12/09/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	196	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113558-CCCP 08-002 VILLA LILIANA	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	15	NÚMERO DE MUESTRAS																				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	8	AJIACO	AJIACO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	277	261	264	246	254	268	257	254													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	97	98	91	94	99	95	94														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor a 14 años	8	PECHUGA MECHADA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA MECHADA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	73	73	84	84	73	73	75	76													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	115	115	100	100	103	104														
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	3	3	3														
Mayor a 14 años	8	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	153	152	166	162	176	168	165	164													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	94	103	101	109	104	102	102														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor a 14 años	8	TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	70	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	63	65	66	73	68	68	65													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	93	90	93	93	104	97	97	93														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3														
Mayor a 14 años	8	TUBERCULO (EN EL AJIACO)	TUBERCULO (EN EL AJIACO)	NA	PESO O VOLUMEN MUESTREADO																					3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
Mayor a 14 años	8	SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	322	306	317	314	309	292	340	310													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	107	102	106	105	103	97	113	103														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	3														
Mayor a 14 años	8	UVAS CON HELADO	UVAS CON HELADO	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	69	67	69	76	66	74	74	78													3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	97	100	109	99	107	107	113														
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	1														

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 INFORMACIÓN: Fabian A. Forero

NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): Fabian A. Forero

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1023947869

CARGO: Responsable servicio.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRE: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.010.182.637

CARGO: CONTRATISTA- 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:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113558-CCCP 08-002 VILLA LILIANA		
DIRECCIÓN:	Calle 14A #81-38	TELÉFONO:	6013910272
FECHA (dd/mm/aaaa):	12/03/2025	OPERADOR:	ASOCIACIÓN NUEVA COLOMBIA ASONUCOL

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
AJIACO	AJIACO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA MECHADA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA MECHADA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	ARROZ CON ARVEJA VERDE FRESCA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TAJADA DE AGUACATE	TAJADA DE AGUACATE	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
TUBERCULO (EN EL AJIACO)	TUBERCULO (EN EL AJIACO)	1							
		2							
		3							
SORBETE DE MANGO	SORBETE DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
UVAS CON HELADO	UVAS CON HELADO	1	9	9	9	9	9	3	
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL: KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Fabian A. Haced

NOMBRES Y APELLIDOS: Fabian Haced

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**	12	**MES**	03	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113558-CCCP 08-002 VILLA LILIANA

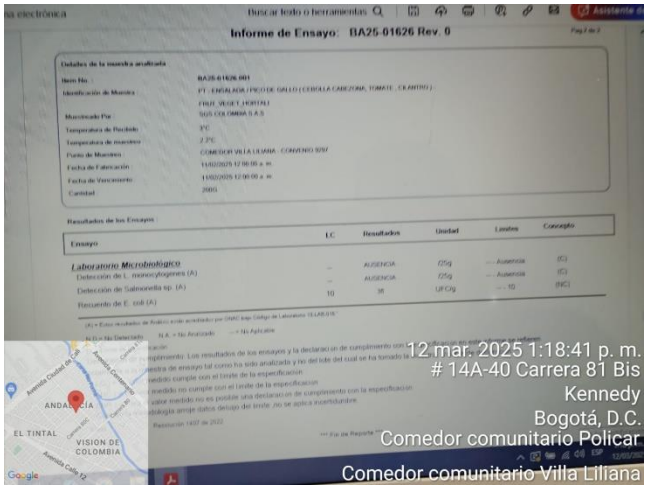
Nº CONVENIO/VIGENCIA:9297-2024

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

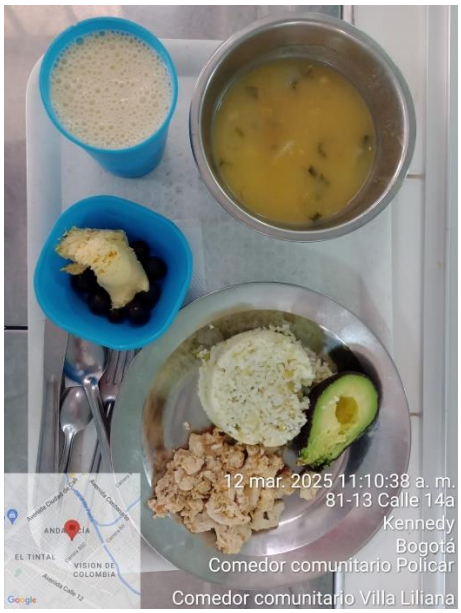
	
No de Variable: 49 **Descripción:** Se evidencia que el Asociado no ha socializado el protocolo de lavado de manos para el mes de marzo que se establece debe realizarse cada 2 meses.	**No de Variable: 2** **Descripción:** Se evidencia óxido en soportes de estantería del área de almacenamiento de alimentos.

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 3 **Descripción:** 12/03/2024: Se evidencia baldosa rota en piso de área de iniciación y unión piso pared con desprendimiento. Observación 2.	**No de Variable: 10** **Descripción:** 12/03/2025: Se evidencia que el asociado aún no cuenta con un área adecuada para el almacenamiento de productos químicos, actualmente se encuentran alcance de los beneficiarios. Observación 2.
	
No de Variable: 43 **Descripción:** 12/03/2025: Se evidencia resultados microbiológicos de las muestras tomadas el 29/01/2025, con resultados de coliformes totales por fuera de parámetro para sorbete de mora. En la toma del l 11/02/2025 recuento de E.Coli para ensalada de pico de gallo y agua potable con coliformes totales, se realizó remuestreo el 15/02/2025 para agua con parámetros dentro del rango.	**No de Variable:** **Descripción:** .

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 3 MENÚ: 15

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.		
		

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