ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2024-2	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión: 14 02 2025 Periodo Informe: Desde 01 01 2025 Hasta 31 01 2025

A. Información General

Nº Convenio/Vigencia: **9274-2024** Nombre Asociado: **COOPERATIVA MULTIACTIVA PRO DESARROLLO SOSTENIBLE COMULPRODES**

Nombre Comedor Comunitario : **113352-CCCP 19 – 013 SANTA VIVIANA**

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

Responsable Servicio : **HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ**

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 requerimentos	C	

SOPORTES DE ACTIVIDADES E IDENTIFICACION COMPROMISOS ALIMENTACION, NUTRICION 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_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Ali_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_Ene_2024	C		
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_Ene_2024	C		
2	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Ali_Ene_2024	C		
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_Ene_2024	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_Ene_2024	C		
		2. Minuta Patrón_Ene_2024	C		
		3. Estandarización_Ene_2024	C		
		4. Recepción_ Criterios_ Ene_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	No aplica para el asociado
	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	No aplica para el asociado
7	Correo de envío en pdf	Informe_Mensual_ANS_Ene_2024	C		

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_Ene_ 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		NA	No se realizó para el presente informe
	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	Se encuentra dentro de los tiempos.
	Un (1) solo PDF : Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia.	Soc_Par		NA	Se encuentra dentro de los tiempos.
	Un solo PDF (Cuando aplique): FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición.	Rep_Niñ_Des		NA	No se realizó para el presente informe

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_Ene_2024	C		
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		
3	**Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de los proveedores en el siguiente orden: •Pollo (CS y Autorización Sanitaria) •Carnes (CS y Autorización Sanitaria •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_Dic_2024	C		
5	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_Ene_2024	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		NA	Se presento en el mes de diciembre.
	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_Ene_2024	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		

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_Ene_2024	C		
14	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Preparaciones_Ene_2024	C		Tener en cuenta que el registro fotografico debe indicar fecha y hora.
15	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_Ene_2024	C		
16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_Ene_2024	C		
17	PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_Ene_2024		NA	No se evidencian resultados microbiologicos no conformes.
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		NA	No se presentan eventos epidemiologicos

Powered by CamScanner

C.

Observaciones Generales
Se realiza verificación de informe en ejecución Componente Nutrición Alimentación y Salubridad correspondiente al mes de enero, el día 14/02/2025, en donde se evidencia la subsanación de las observaciones del día 06/02/2025, por lo tanto se da concepto Conforme en segunda (2) revisión del documento.
Se realiza verificación de los componentes del menú # 17, semana 3, (carne de res asada en trozos, arroz con pimentón, ensalada silvestre, papa criolla frita, sopa de patacón, sorbete de fresa, banano en trozos con yogurt), evidenciando cambio en la preparación proteína, toda vez que se entrega (carne cocida) en lugar de carne de res asada, se verifican características organolpeticas de las preparaciones evidenciando cumplimiento, por otra parte, se realiza verificación de la cantidad de las materias primas en neto para las preparaciones del menú del día evidenciando cumplimiento, de igual forma se realiza verificación de la disposibilidad de materia prima mínima requerida para 2 días de operación evidenciando materia prima completa. Se evidencia la entrega de los componentes a los beneficiarios de acuerdo a lo establecido. Se verifican temperaturas de distribución las cuales se encuentran dentro de los rangos de seguridad alimentaria. Se realiza seguimiento a las variables abiertas en visita del día 05/02/2025, los cuales se describen en el formato de seguimiento del acta de visita. Cobertura atendida el día de hoy 295.
Durante la visita se evidencia que durante el recibo de materia prima el Auxiliar administrativo y responsable del servicio no utilizan la dotación correspondiente (bata, gorro y tapabocas). De igual forma se evidencia que no se cumple con los proceso de pre-alistamiento y utilización de las cantidades de materia de acuerdo a lo establecido, se informa a supervisión que ya se agregaron las 71 bolsas de leche para el sorbete y al realizar la verificación solo se habian utilizado 48 bolsas de leche, Se evidencia que la licuadora industrial presento fallas durante la preparación del sorbete. A la llegada de la supervisión se evidencian inadecuadas condiciones de limpieza orden y aseo en el área de alistamiento de alimentos y cocina.

D. **Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución**

Conforme X **No Conforme** _____

E. **Firma**

Asociado	Supervisión
HECTOR HARLEY GOMEZ RODRIGUEZ	ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombre y Apellido	Nombre y Apellido
Firma	Firma
1018445075	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Profesional de apoyo a la supervisión - Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad

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

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
O	27	5/02/2025	14/02/2025: Se evidencia plan de compras coincide con lo resgistrado en entradas y salidas de materia prima y con las existencias de materia prima almacenada.	X		CERRADO		
O	13	5/02/2025	14/02/2025: Se evidencia que no se cumple con los gramajes de servido en las preparaciones del menú # 17 semana 3, para los componentes proteico (carne de res cocida) y cereal (arroz con pimentón), toda vez que estos se encuentran por fuera de los rangos establecidos de cumplimiento. 2 observación.		X	ABIERTO		
R	8	17/12/2024	14/02/2025: Se evidencia que continuan baldosa averiada en zona de higienización de elementos.		X	ABIERTO		
R	3	17/12/2024	14/02/2025: Se evidencia que continua media caña piso-pared en el área de preparación con desprendimiento de pintura, adicional tuberia de desague del área de higinización de menaje en mal estado.		X	ABIERTO		
O	24	23/01/2025	14/02/2025: Se evidencia que la materia prima almacenada en bodega cumple con las caracteristicas establecidas en el Anexó técnico y analisis nutricional, de igual forma se cuenta con la materia prima minima requerida para 2 días de operación.	X		CERRADO		
R	50	17/12/2024	14/02/2025: Se evidencia que el asociado repone las 2 ollas de 15L (menaje usado en buen estado), sin embargo se encuentran pendiente los siguientes utensilios; 1 pailas de 23.5L, 1 recipiente plastico de 10L, 1 tabla de picar verde y azul, amarilla y blanca, caneca para jugo de 75L y 1 taza medidora, por otra parte se continua evidenciando colador en mal estado en área de cocina y congelador horizontal con desprendimiento de pintura en la tapa y no cuenta con manijas.		X	ABIERTO		

Capítulo I. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Hector Hallen Gomez Rodriguez	ANGELA JARAMILLO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
1.018.445.075	1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	PROFESIONAL APOYO A LA SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

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

Powered by CamScanner

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-[illegible] Versión: [illegible] Fecha: Memo [illegible] - [illegible] Página 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	CIUDAD BOLIVAR	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO	UNIDAD OPERATIVA:	113352-CCCP- 19 - 013 SANTAVIVIANA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	14/02/2025		
COBERTURA ATENDIDA HOY:	295	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113352	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	ANGELA JARAMILLO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	APOYO A SUPERVISIÓN		
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	17						

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	RESULTADO: CUMPLE	RESULTADO: NO CUMPLE
MAYORES DE 14 AÑOS	13	CARNE DE RES ASADA EN TROZOS	CARNE DE RES COCIDA	73	PESO O VOLUMEN	74	77	75	76	80	77	62	87	82	52	73	77	81									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	105	103	104	110	105	85	119	112	71	100	105	111									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ARROZ CON PIMENTÓN.	ARROZ CON PIMENTÓN.	161	PESO O VOLUMEN	166	161	179	183	156	139	145	149	140	149	147	153	143									1
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100	111	114	97	86	90	93	87	93	91	95	89									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3	1	3	3	1	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	ENSALADA SILVESTRE	ENSALADA SILVESTRE	85	PESO O VOLUMEN	88	90	110	87	87	87	92	82	84	86	76	86	93								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	106	129	102	102	102	108	96	99	101	89	101	109									
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3	1	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	PAPA CRIOLLA FRITA	PAPA CRIOLLA FRITA	53	PESO O VOLUMEN	48	57	54	50	51	51	53	54	49	51	55	51	46								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	108	102	94	96	96	100	102	92	96	104	96	87									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE PATACÓN	270	PESO O VOLUMEN	272	278	272	248	261	269	286	251	269	279	289	256	228								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	103	101	92	97	100	106	93	100	103	107	95	84									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE FRESA	300	PESO O VOLUMEN	309	290	296	290	302	296	309	289	302	296	321	305	299								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	97	99	97	101	99	103	96	101	99	107	102	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
MAYORES DE 14 AÑOS	13	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	BANANO EN TROZOS CON YOGURT	84	PESO O VOLUMEN	83	88	83	83	85	85	86	84	82	84	86	84	88								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	105	99	99	101	101	102	100	98	100	102	100	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	ARCEYGOMEZR	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	[signature]
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	HECTOR HARLEY GOMEZ	NOMBRE:	ANGELA JARAMILLO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1018445075	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.033.696.105
CARGO:	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO:	APOYO A SUPERVISION

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	14	MES	02	AÑO	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113352-CCCP-19-013

Nº CONVENIO/VIGENCIA: 9274-2024

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

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N°: 3 MENÚ: 17

GRUPO 3: de 6 a 8 años



Grupo 4: de 9 a 13 años



GRUPO 5: Mayores de 14 años



Apoyo a la supervision
ANGELA NATHALY JARAMILLO WILCHES
Nombres y Apellidos
1.033.696.105
Cédula de Ciudadanía

Powered by CamScanner