| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS<br>FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD<br>CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025** | FORMATO NO CONTROLADO<br>PAGINA 1 de 10 |

| Fecha de Visita | 27 | 11 | 2025 | Hora Inicio | 9:00 a. m. | Hora Finalización | 3:30 p. m. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

## Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

### 1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **7878-2025** Nombre Asociado: **COOPERATIVA MULTIACTIVA PRO DESARROLLO SOSTENIBLE COMULPRODES**

Nombre Comedor Comunitario : **113399-CCCP 19 – 011 JUAN PABLO II**

Fecha Inicio Operación: **2/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **JAVIER DAVID CASTILLO AREVALO**

### 2. Ubicación

Localidad: **CIUDAD BOLIVAR** Barrio: **JUAN PABLO II** Dirección: **CALLE 68 SUR # 18M - 6**

Tel: **NA** Cel **3143072120** Correo Electrónico: JUANPABLOII7878-2025@outlook.com

### 3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **349**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **342** Total Histórico de Asistencia: **59272**

## Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

### Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

| Nº | Variable | C | NC | NA |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Aplica los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017) con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos y de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico. | X | | |
| 2 | Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico | X | | |
| 3 | Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio. | X | | |
| 4 | Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición. | | | X |

| Nº | Variable | C | NC | NA |
|---|---|---|---|---|
| 5 | Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numerales *5.1.1.1.2. Ciclo de menús.* | X | | |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Sopa o cazuela | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Cereal | | | |
| | | | |
| Verdura o ensalada | Ensalada | 26,1 | 27,9 |
| | | | |
| | | | |

| Menú | Ingredientes | Peso Neto Requerido (kg) | Peso Neto Utilizado (kg) |
|---|---|---|---|
| Proteína | | | |
| | | | |
| Tubérculo o plátano | | | |
| | | | |
| Bebida de fruta | Pulpa guayaba | 24,8 | 25 |
| | Azúcar | 2 | 2 |
| Postre | Melón | 14,6 | 15 |
| | Queso | 18,1 | 20 |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 6 | Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico.<br><br>**Fecha Minuta Patrón:** 06 08 2025<br>Día __22___ Mes __05__ Año __2025____<br><br>**Fecha: Estandarización**:<br>Día _ 21__ Mes __10___ Año ___2025___<br><br>**Fecha Procedimiento:** 06 08 2025<br>Día __22___ Mes __05___ Año __2025____<br><br>**Fecha Recepción-Criterios**: 06 08 2025<br>Día __24___ Mes __05___ Año __2025____ | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>Pendiente capacitación del mes de noviembre. |

**Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional**

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición<br>Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:<br>Día __07___ Mes __02___ Año ___2025____<br>Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:<br>Día __28__ Mes __05___ Año _2025_____<br>Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:<br>Día ___15__ Mes ___07__ Año ___2025____ | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>Recibieron correo de clasificación nutricional el 19 de noviembre | 8 | Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico.<br><br>**Fecha Toma de datos antropométricos:**<br><br>Día __21___ Mes _10__Año __2025___<br>Agosto: Toma masiva 123 beneficiarios<br>Septiembre: Toma masiva a 25 beneficiarios<br>Octubre: Toma masiva 23 beneficiarios | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>Próxima toma esta programada para el 29/11/2025 |
| 9 | Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico | C [X] NC [ ] NA [ ] | 10 | Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición. | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>Pendiente canalizaciones base del 19/11/2025 |

**Categoría 3. Subcomponente Salubridad**

**3.1. Concepto Sanitario**

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 11 | Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año o el servicio se realiza en las instalaciones por primera vez el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente<br><br>**Concepto:** _____FAVORABLE ____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __92__ %<br><br>**Fecha:** Día: __09____ Mes: ___12___ Año: _2024_____ **Nº Acta:** ____ASO2S 071668 _____<br><br>**Hospital/Subred:** _____SUBRED SUR _____ | C [X] NC [ ] NA [ ] |

**3.2. Procesos del Servicio de Alimentación**

**3.2.1. Compra de Alimentos**

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 12 | Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 13 | Elabora e implementa plan de compras de alimentos en los formatos publicados en el SG de la SDIS con el ciclo de menús, análisis nutricional y grupos etarios en atención con su respectivo cronograma. Se adquieren los alimentos de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.3.2.1 *Compra de Alimentos.*<br><br>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 [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 14 | Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Alimento | Proveedor | Fecha Concepto Sanitario | Concepto | Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **CARNES EL TRIUNFO** | **20/09/2025** | **FAVORABLE** | **30/06/2020** |
| Carne | **DISTRICARNES INVERCAMEL SAS** | **21/11/2025** | **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** | **15/08/2017** |
| Leche | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **20/08/2025** | **FAVORABLE** | **RSA 0028786- -2023** |
| Queso | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **20/08/2025** | **FAVORABLE** | **RSAL-02I23915** |
| Yogurt | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **20/08/2025** | **FAVORABLE** | **RSA-0017125-2022** |
| Helado | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **20/08/2025** | **FAVORABLE** | **RSA-0014990-2022** |
| Crema de leche | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **20/08/2025** | **FAVORABLE** | **RSA-0019587-2022** |
| Huevos | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **20/08/2025** | **FAVORABLE** | **_____** |
| Pescado | **COMERCIALIZADORA FRESMAR** | **25/02/2025** | **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** | **_____** |
| Pulpas | **HORTYPULPAS SAS** | **19/05/2025** | **FAVORABLE** | **PSA-001161-2017** |

### 3.2.2. Transporte de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 15 | Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Alimento | Proveedor | Placa Vehículo | Fecha Concepto Sanitario | Concepto |
|---|---|---|---|---|
| Pollo | **CARNES EL TRIUNFO** | **SPU 108** | **8/10/2025** | **FAVORABLE** |
| Pescado | **COMERCIALIZADORA FRESMAR** | **CSU 577** | **7/04/2025** | **FAVORABLE** |
| Carne | **DISTRICARNES INVERCAMEL SAS** | **WGZ 564** | **9/04/2025** | **FAVORABLE** |
| Leche | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **WGQ 293** | **18/01/2025** | **FAVORABLE** |
| Queso | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **WGQ 293** | **18/01/2025** | **FAVORABLE** |
| Yogurt | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **WGQ 293** | **18/01/2025** | **FAVORABLE** |
| Helado | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **WGQ 293** | **18/01/2025** | **FAVORABLE** |
| Crema de leche | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **WGQ 293** | **18/01/2025** | **FAVORABLE** |
| Huevos | **MAKRO SUPERMAYORISTA SAS** | **KSQ 751** | **11/12/2024** | **FAVORABLE** |
| Pulpas | **HORTYPULPAS SAS** | **GZZ 809** | **17/03/2025** | **FAVORABLE** |

### 3.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 16 | Aplica el Procedimiento Abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038)" e implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236) de acuerdo con los aspectos señalados el anexo técnico | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 3.2.4. Almacenamiento de Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 17 | Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-239.<br><br>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 [ ] | 18 | Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas.<br><br>Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| 19 | El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 20 | No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado.<br>En caso de presentarse se aplica e implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS; conforme a las orientaciones técnicas establecidas por la SDIS. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 21 | El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación.<br><br>Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 3.2.5. Preparación de los Alimentos

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 22 | Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS.<br><br>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 [ ] | 23 | Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro.<br><br>La preparación del jugo o sorbete se realiza una hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas a la preparación. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Variables | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 24 | Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Grupo de Alimentos | Preparación del Día | T1 °C | T2 °C |
|---|---|---|---|
| Sopa o Cazuela | SOPA DE CONCHITAS | 86,8 | 69,3 |
| Cereal | ARROZ BLANCO | 71,9 | 71,7 |
| Proteína | PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | 82 | 70,7 |
| Ensalada o Verdura | ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , AGUACATE Y CILANTRO | 5,8 | 3,7 |
| Tubérculo o Plátano | YUCA FRITA | 66,1 | 75,8 |
| Bebida de Fruta | JUGO DE GUAYABA | 2,3 | 4,1 |
| Postre | MELÓN EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | 2,5 | 2,3 |

| g | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** | **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** |
| **25** | Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta.<br><br>Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual. | C [X] NC [ ] NA [ ] | **26** | Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido.<br><br>Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa.<br><br>Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período 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 [ ]<br><br>11 beneficiarios con alimentación en casa |
| **27** | No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido. | C [X] NC [ ] NA [ ] | **28** | Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| **Nº** | **Variables** | **Nivel de Cumplimiento** |
|---|---|---|
| **29** | Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y 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 [ ] |

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **30** | Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico. | C [ ] NC [X] NA [ ] | **31** | Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>24/11/2025 . |
| **32** | Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS. | C [ ] NC [ ] NA [X]<br><br>Agosto: cumple,<br>Septiembre: cumple<br>Octubre: Cumple,<br>Noviembre: Pendiente | **33** | Implementa las acciones correctivas requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS | C [ ] NC [ ] NA [X] |

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

**3.4. Prácticas Higiénicas**

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

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 36 | Elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico. | C [X] NC [ ] NA [ ]<br>**Tema**: Personal manipulador de alimentos.<br>**Nota:** Pendiente la capacitación de BPM del mes de noviembre. |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Inducción / Fecha Capacitación |
|---|---|---|
| 1 | **LILIA OVALLE MORA** | **21/10/2025** |
| 2 | **GISSEL SANCHEZ CAVICHE** | **21/10/2025** |
| 3 | **LUZ ENITH LEMUS** | **21/10/2025** |
| 4 | **SANDRA PATRICIA SERNA** | **21/10/2025** |
| 5 | **LUZ DARY PACHÓN** | **21/10/2025** |
| 6 | **MIGUEL ANGEL GEREDA** | **21/10/2025** |
| 7 | | |
| 8 | | |
| 9 | | |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 37 | El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año. | C [X] NC [ ] NA [ ] |

| Nº | Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos | Fecha Certificado Médico |
|---|---|---|
| 1 | **LILIA OVALLE MORA** | **16/05/2025** |
| 2 | **GISSEL SANCHEZ CAVICHE** | **19/05/2025** |
| 3 | **LUZ ENITH LEMUS** | **20/05/2025** |
| 4 | **SANDRA PATRICIA SERNA** | **16/05/2025** |
| 5 | **LUZ DARY PACHÓN** | **23/01/205** |
| 6 | **MIGUEL ANGEL GEREDA (AUXILIAR ADMINISTATIVO)** | **16/05/2025** |
| 7 | **JAVIER DAVID CASTILLO (RESPONSABLE DEL SERVIVIO)** | **5/05/2025** |
| 8 | **AMEYE AMAYA (NUTRICIONISTA)** | **16/05/2025** |
| 9 | | |

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|
| 38 | Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos.<br>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. | 22/09/2025<br>C [X] NC [ ] NA [ ] |

## 4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

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

## 4.6. Plan de Saneamiento

| Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento | Nº | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 41 | Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario.<br><br>**Fecha Fortalecimiento Nutricionista:**<br>Día __26___ Mes ___05__ Año ___2025____<br><br>**Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:**<br>Día _26__ Mes __05___ Año ___2025____<br><br>**Fecha Divulgación:**<br>21 10 2025<br>Día _28__ Mes ___06__ Año __2025___ | C [X] NC [ ] NA [ ] | 42 | Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre. | C [X] NC [ ] NA [ ] |
| **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** | **Nº** | **Variable** | **Nivel de Cumplimiento** |
| 43 | Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social.<br><br>Todas las áreas del Comedor Comunitario se encuentran en óptimas condiciones de orden, limpieza y desinfección. Instalaciones sanitarias cuentan la dotación requerida. Guantes, escobas y traperos son identificados con el color definido para cada área. | C [X] NC [ ] NA [ ] | 44 | No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.<br><br>**Fecha Fumigación:**<br>Día ___28__ Mes __05__ Año _2025___ | C [X] NC [ ] NA [ ]<br><br>28/05/2025 por Fumigaciones especiales, control ambiental. |

## Capítulo C. OTRAS SUBCOMPONENTE SUMINISTRO ALIMENTARIO

| N° | Variable | Nivel de Cumplimiento | N° | Variable | Nivel de Cumplimiento |
|---|---|---|---|---|---|
| 45 | Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS | C [X] NC [ ]<br><br>5/11/2025 | 46 | Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo. | C [ ] NC [ ] NA [X] |

## Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

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

## Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

### Información por parte de la Supervisión

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

| Hora de Registro | Número Registro Asistencias RAD | Número Registro Asistencias Planilla | Comentarios |
|---|---|---|---|
| 12 m | 40 | 40 | **Se evidencio fallas en el SIRBE a partir de las 2: 00 pm.** |
| 1:00 p. m. | 120 | 120 | |
| 2:00 p. m. | 265 | 265 | |
| 3:00 p. m. | 342 | 342 | |
| 3:30 p. m. | 342 | 342 | |
| Total | 342 | 342 | |

| |
|---|
| Se realizó seguimiento al convenio 7878-2025. Se evidencio entrega de menú 22, sin intercambios. |
| Ítems No aplica: |
| Ítem 4. No aplica dado que aún no se ha suministrado menú especial. |
| Ítem 32 y 33. No aplica, dado que el comedor aun no cuenta con los resultados de la ultima toma de microbiologicos. |
| Ítem 34. No aplica dado que no se presento evento de ETA. |
| Ítem 46. No aplica dado que el Asociado no oferto aporte adicional. |
| Nota: la variable 10 cumple,dado que el comedor cuenta con las canalizaciones de la socialización nutricional anterior, esta pendiente las canalizaciones de la base nutricional enviada el 19/11/2025, ya que se encuentra dentro de los tiempos de ejecución |
| Se evidencio fallas en el SIRBE a partir de las 2: 00 pm. |
| Se socializó acta con el responsable del Asociado y se dejó copia del acta |

**Comentarios por parte de quien atiende la visita**

Para la proxima visita, corregir las observaciones en la visita de hoy.

Jaider David Castillo A

CC: 1022382010

Powered by CamScanner

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

| Tipo O - R | Variable | Descripción | Fecha Límite Cumplimiento |
|---|---|---|---|
| O | 39 | Se evidencia tapa de olla con manija rota, así como oxido en bisagras de equipos de congelación y refrigeración y pared interna rota en el equipo nevera de congelación donde se almacenan las carnes. Adicionalmente recipiente donde se almacenan las muestras de referencia con tapa rota. | Próxima visita |
| O | 30 | Se evidencia toma de las muestras de referencia por fuera del horario establecido, dado que se realizo posterior al inicio del servicio. | Próxima visita |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

## Capítulo 3. 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 | 1 | 27/10/2025 | 27/11/2025: Se evidencia aplicación de los procedimientos de Planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), dado que se realizó preparación de alimentos en los tiempos establecidos.. | X | | Cerrado | | |
| O | 16 | 27/10/2025 | 27/11/2025: Se evidencia ajuste del formato de entradas y salidas y coincidencia entre la cantidad de materia prima identificada en físico con respecto a lo reportado en formatos. | X | | Cerrado | | |
| O | 21 | 27/10/2025 | 27/11/2025: Se evidencia pre- alistamiento de alimentos dentro del horario establecido. | X | | Cerrado | | |
| O | 24 | 27/10/2025 | 27/11/2025: Se evidencia temperaturas de las preparaciones del menú 22, semana 4, dentro del rango de seguridad de los alimentos. | X | | Cerrado | | |
| O | 43 | 27/10/2025 | 27/11/2025: Se evidencian adecuado uso del codigo de colores de los elementos utilizados para la limpieza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento basico. | X | | Cerrado | | |
| O | 2 | 12/11/2025 | 27/11/2025: Se evidencian pesos de las muestras dentro de los rangos establecidos para las preparaciones del menú 22, semana 4, para el grupo de edad mayor a 14 años. | X | | Cerrado | | |
| O | 35 | 12/11/2025 | 27/11/2025: Se evidencia desviación en aplicación de BPM, dado que se continua identificando canastillas sucias en área de bodega, así como bordes de cauchos de equipos de frio con suciedad y petos rotos en área de cocina. Observación 2. | | X | Abierto | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

## Capítulo 4. FIRMAS

| Quien Atiende la Visita | Quien Realiza la Visita |
|---|---|
| JAVIER DAVID CASTILLO AREVALO | KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO |
| Nombres y Apellidos | Nombres y Apellidos |
| Javier David Castillo A | Karol. A. Castelblanco C |
| Firma | Firma |
| 1022382010 | 1010182637 |
| 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 |
| | | Fecha: Memo 20232303942 - 20/12/2023 |
| | FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS | Página: 1 de 1 |

| SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: | CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL: | COMEDOR | UNIDAD OPERATIVA: | JUAN PABLO II | FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA): | 27/11/2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COBERTURA ATENDIDA HOY: | 220 | CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA: | 113399-CCCP 19 – 011 JUAN PABLO II | NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR: | KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO | ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TECNICA | CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN |

| TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: | ALMUERZO | NÚMERO DE MENÚ: | 22 | 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 | 13 | SOPA DE CONCHITAS | SOPA DE CONCHITAS | 270 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 265 | 261 | 270 | 265 | 262 | 260 | 249 | 253 | 262 | 264 | 267 | 273 | 246 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 98 | 97 | 100 | 98 | 97 | 96 | 92 | 94 | 97 | 98 | 99 | 101 | 91 | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | 86 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 89 | 90 | 88 | 91 | 86 | 85 | 95 | 88 | 90 | 89 | 86 | 83 | 95 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 101 | 102 | 100 | 103 | 100 | 97 | 108 | 100 | 102 | 101 | 98 | 94 | 108 | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 161 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 164 | 142 | 163 | 158 | 157 | 155 | 156 | 152 | 158 | 153 | 159 | 152 | 148 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 102 | 88 | 101 | 98 | 98 | 96 | 96 | 94 | 98 | 95 | 99 | 94 | 92 | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , AGUACATE Y CILANTRO | ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , AGUACATE Y CILANTRO | 85 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 86 | 85 | 85 | 84 | 84 | 81 | 79 | 82 | 78 | 85 | 82 | 80 | 84 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 101 | 100 | 100 | 99 | 99 | 95 | 93 | 96 | 92 | 100 | 96 | 94 | 111 | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | YUCA FRITA | YUCA FRITA | 33 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 30 | 35 | 34 | 33 | 33 | 34 | 34 | 34 | 32 | 34 | 32 | 34 | 35 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 91 | 106 | 103 | 100 | 100 | 103 | 103 | 103 | 97 | 103 | 97 | 103 | 106 | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | JUGO DE GUAYABA | JUGO DE GUAYABA | 300 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 314 | 325 | 284 | 300 | 314 | 294 | 305 | 300 | 316 | 306 | 295 | 312 | 276 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 105 | 108 | 95 | 100 | 105 | 98 | 102 | 100 | 105 | 102 | 98 | 104 | 92 | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | |
| Mayor a 14 años | 13 | MELÓN EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | MELÓN EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | 84 | PESO O VOLUMEN MUESTREADO | 90 | 97 | 84 | 84 | 84 | 86 | 77 | 82 | 82 | 83 | 78 | 83 | 84 | | | | | | | | 3 | |
| | | | | | PORCENTAJE ADECUACIÓN | 107 | 115 | 100 | 100 | 100 | 102 | 92 | 98 | 98 | 99 | 93 | 99 | 100 | | | | | | | | | | |
| | | | | | CALIFICACIÓN | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES: Ninguna

| FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: | Jaider David Castillo A | FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION: | KAROL. A. CASTELBLANCO C |
|---|---|---|---|
| NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): | Jaider David Castillo Arauco | NOMBRE: | KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO |
| CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1022382030 | CÉDULA DE CIUDADANÍA: | 1.010.182.637 |
| CARGO: | Responsable del servicio | CARGO: | CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN |

Powered by CamScanner

| | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | Código: FOR-PSS-246<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo (20230394 2 - 20/12/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD: | CIUDAD BOLIVAR | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: | COMEDOR COMUNITARIO |
| UNIDAD OPERATIVA: | 113399-CCCP 19 – 011 JUAN PABLO II | | |
| DIRECCIÓN: | CALLE 68 SUR # 18M - 6 | TELÉFONO: | 3143072120 |
| FECHA (dd/mm/aaaa): | 27/11/2025 | OPERADOR: | COOPERATIVA MULTIACTIVA PRO DESARROLLO SOSTENIBLE COMULPRODES |

| ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA | ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA | Muestra nº | COLOR | OLOR | SABOR | ASPECTO | PROMEDIO | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SOPA DE CONCHITAS | SOPA DE CONCHITAS | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | PECHUGA DE POLLO GRATINADA EN TROZOS | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , AGUACATE Y CILANTRO | ENSALADA DE LECHUGA , TOMATE , AGUACATE Y CILANTRO | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| YUCA FRITA | YUCA FRITA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| JUGO DE GUAYABA | JUGO DE GUAYABA | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| MELÓN EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | MELÓN EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN | 1 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 3 | |
| | | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |
| | | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | | |

OBSERVACIONES: Ninguna

FIRMA PROFESIONAL : KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Jonker David Castillo

NOMBRES Y APELLIDOS: Jonker David Castillo Pinzon

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES<br>SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS | Formato No Controlado |
| | FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO<br>COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD | |
| | CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025 | |

| FECHA DE VISITA | DIA | 27 | MES | 11 | AÑO | 2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|

**IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO**

**NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 113399-CCCP 19 – 011 JUAN PABLO II**

**Nº CONVENIO/VIGENCIA: 7878-2025**

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

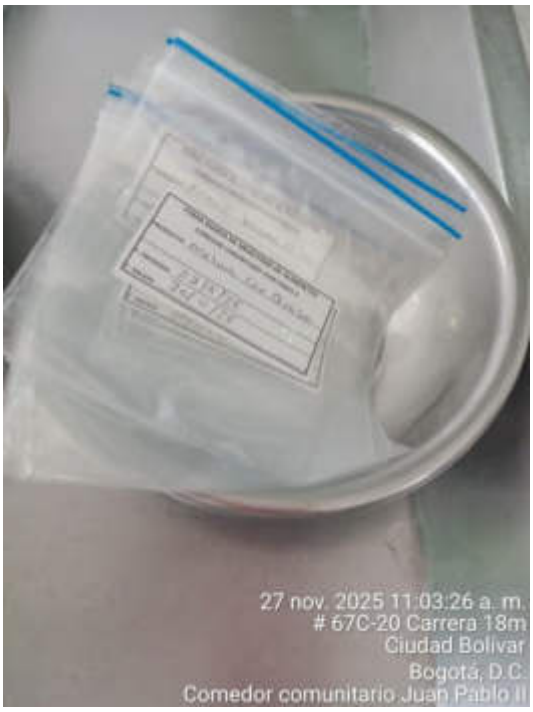
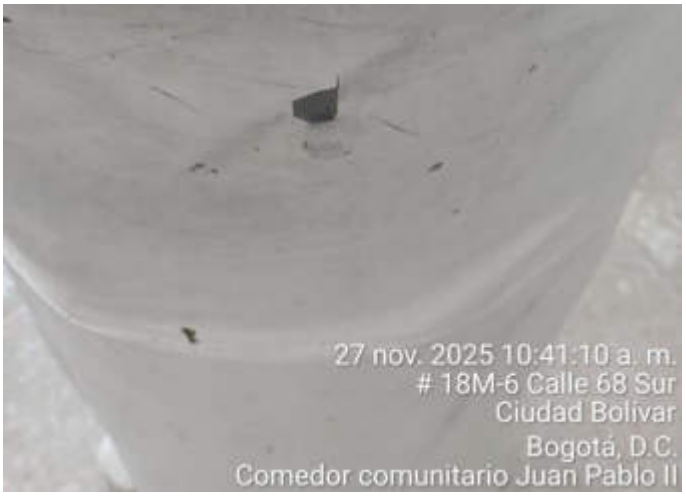
**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**

| | |
|---|---|
|  <br><br>  <br> |  <br><br>  <br> |
| **No de Variable: 39**<br>**Descripción**:<br>Se evidencia tapa de olla con manija rota, así como oxido en bisagras de equipos de congelación y refrigeración y pared interna rota en el equipo nevera de congelación donde se almacenan las carnes. Adicionalmente recipiente donde se almacenan las muestras de referencia con tapa rota. | **No de Variable: 39**<br>**Descripción**:<br>Se evidencia tapa de olla con manija rota, así como oxido en bisagras de equipos de congelación y refrigeración y pared interna rota en el equipo nevera de congelación donde se almacenan las carnes. Adicionalmente recipiente donde se almacenan las muestras de referencia con tapa rota. |



g

**REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE**

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 


 </td>
</tr>
<tr>
<td>No de Variable: 30<br>Descripción:<br><br>Se evidencia toma de las muestras de referencia por fuera del horario establecido, dado que se realizó posterior al inicio del servicio.</td>
<td>No de Variable: 35<br>Descripción:<br>27/11/2025: Se evidencia desviación en aplicación de BPM, dado que se continúa identificando canastillas sucias en área de bodega, así como bordes de cauchos de equipos de frio con suciedad y petos rotos en área de cocina. Observación 2.</td>
</tr>
</table>



g

**MENU SUMINISTRADO EN VISITA**

**SEMANA N° 4 MENÚ: 22**

| GRUPO 1: de 3 a 5 años | GRUPO 4: 9 A 13 años | GRUPO 5: Mayores a 14 años |
|---|---|---|
|  | |  |

| Apoyo a la supervision |
|---|
| **Karol Andrea Castelblanco Camargo** |
| **Nombres y Apellidos** |
| 1010182637 |
| **Cédula de Ciudadanía** |



g