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

Fecha de Visita	13	11	2025	Hora Inicio	09:10AM	Hora Finalización	03:45PM

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: **8006-2025** Nombre Asociado: **Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER**

Nombre Comedor Comunitario : **123055-CCCP05-015 BOLONIA**

Fecha Inicio Operación: **14/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Nombre Responsable del Servicio: **EDWIN DIAZ ANDRADE**

2. Ubicación

Localidad: **USME** Barrio: **COMPOSTELA 1** Dirección: **CALLE 81C SUR # 6C-04 ESTE**

Tel: **6019277636** Cel.: **3103354813** Correo Electrónico: BOLONIA8006-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: **350** Nº Personas Beneficiarias en Atención: **348**

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: **350** Total Asistencia del Día: **322** Total Histórico de Asistencia: **-----**

Capitulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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.	C: ☐ NC: ☒ NA: ☐	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	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐
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.	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐	4	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C: ☐ NC: ☐ NA: ☒

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
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*.	C: ☒ NC: ☐ NA: ☐

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada			

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína			
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de maracuya	24.9	25
	Azucar	2.0	2.0
Postre	Queso doble crema	17.8	18

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. **Fecha Minuta Patrón:** Día **17** Mes **07** Año **2025** **Fecha: Estandarización**: Día **17** Mes **10** Año **2025** **Fecha Procedimiento:** Día **17** Mes **07** Año **2025** **Fecha Recepción-Criterios**: Día **17** Mes **07** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 **Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día **07** Mes **02** Año **2025** **Sensibilización Vigilancia Nutricional Profesional de Nutrición y Dietética:** Día **25** Mes **07** Año **2025** **Socialización Clasificación Nutricional beneficiarios:** Día **--** Mes **--** Año **---**	C [X] NC [ ] NA [ ]	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. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día **17** Mes **10** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]
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 [ ] NC [ ] NA [X]

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 **Concepto: FAVORABLE Porcentaje de Cumplimiento: 95.5%** **Fecha:** Día: **20** Mes: **05** Año: **2025** **Nº Acta: AS02S 075062** **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*. 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
Pollo	**Carnes El Triunfo**	**20/09/2025**	**Favorable**	**30/06/2020**
Carne	**Carnes El Triunfo**	**20/09/2025**	**Favorable**	**30/06/2020**
Leche	**El Mortiño**	**27/11/2024**	**Favorable**	**RSA-0022795-2022**
Queso	**El Mortiño**	**27/11/2024**	**Favorable**	**RSA-0027062-2023**
Yogurt	**El Mortiño**	**27/11/2024**	**Favorable**	**RSAE02I27303**
Helado	**Makro**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimientos**	**-------**
Crema de leche	**El Mortiño**	**27/11/2024**	**Favorable**	**RSA-0027357-2023**
Huevos	**Makro**	**20/08/2025**	**Favorable con requerimientos**	**-------**
Pescado	**Fresmar**	**25/02/2025**	**Favorable con requerimientos**	**-------**
Pulpas	**Hortypulpas**	**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	**Fresmar**	**SMO 240**	**9/12/2024**	**Favorable**
Carne	**Carnes El Triunfo**	**SPU 108**	**8/10/2025**	**Favorable**
Leche	**MORTIÑO**	**LJT625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Queso	**MORTIÑO**	**LJT625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Yogurt	**MORTIÑO**	**LJT625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Helado	**Makro**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**Favorable**
Crema de leche	**MORTIÑO**	**LJT625**	**21/01/2025**	**Favorable**
Huevos	**Makro**	**WCK 306**	**13/06/2025**	**Favorable**
Pulpas	**Hortypulpas**	**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 [ ] NC [x] 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. 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. 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. 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 [ ] NC [X] 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. 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. 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. 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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	SANCOCHO	72.5	75.1
Cereal	ARROZ BLANCO	76.4	66.6
Proteína	CARNE DE RES COCIDA	77.8	72.5
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	9.4	1.7
Tubérculo o Plátano	------	---	---
Bebida de Fruta	JUGO DE MARACUYA	0.4	2.9
Postre	PERA CON QUESO DOBLE CREMA	9.2	1.0

3.2.6. Servido y Distribución de alimentos

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. 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. Cuentan con la autorización por parte de la SLIS para la entrega de apoyo alimentario consumo de alimentos en casa. 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 [ ]
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

Nº			Nº		
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 [X] NC [ ] 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 [ ]
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 [X] NC [ ] NA [ ]	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 [X] NC [ ] 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 [ ] Personal nuevo ingreso 11/11/2025

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA JOSÉ PIDIACHI YUNADO	17/10/2025
2	MARTHA LORENA CHICA	17/10/2025
3	RUBEN DARIO BONILLA	30/10/2025
4	YENNY LEON MARTINEZ	-----
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	17/10/2025
6		
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	MARIA JOSÉ PIDIACHI YUNADO	16/05/2025
2	MARTHA LORENA CHICA	21/07/2025
3	RUBEN DARIO BONILLA	22/10/2025
4	YENNY LEON MARTINEZ	10/11/2025
5	SONIA AMPARO MORA ORDOÑEZ	24/05/2025
6	EDWIN DIAZ ANDRADE (RESPONSABLE)	23/05/2025
7	SANDRA MILENA NIÑO (NUTRICIONISTA)	11/09/2025
8	ERIKA YULIETH TEJADA (AUXILIAR ADMINISTRATIVA)	25/05/2025
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. 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 [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. **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 [ ]	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. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día **26** Mes **05** Año **2025** **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día **28** Mes **05** Año **2025** **Fecha Divulgación:** Día **07** 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. 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 [ ] NC [X] NA [ ]	44	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día **17** Mes **05** Año **2025**	C [X] NC [ ] NA [ ]

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 [ ] NA [ ]	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 [X] NC [ ] NA [ ]

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	87	87	
1:00 p. m.	138	138	
2:00 p. m.	215	215	
3:00 p. m.	321	321	
3:30 p. m.			
Total	322	322	

Se realiza visita de acompañamiento de supervisión de nutrición para la verificación de la entrega del menú correspondiente # 10 semana 2.
Ítem 4 NA: Se califica como NA toda vez que no se suministra menú especial.
Variable 10. No aplica, orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, dado que el comedor inició convenio nuevo el día 14/05/2025.
Variable 33. No aplica, resultados microbiológicos conformes.
Variable 34. No aplica, no se ha presentado evento.
La señora yenny león ingresó el día 11/11/2025, por lo que no se solicitan capacitaciones dado que el asociado se encuentra dentro de los tiempos para realizar capacitaciones al personal nuevo
Se socializa con el responsable o encargado y se deja copia digital del acta.
No se cuenta con histórico del sirbeweb por fallas

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios.

Edwin Diaz Andrade.
7721467
Responsable Servicio.

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
R	20	Se evidencia un 1kg de manzana correspondiente al postre del menú #11 semana 2 en mal estado, se observa manzanas con superficies blandas y coloración oscura lo que conlleva a que la fruta se encuentra en estado de senescencia.	Próxima visita
O	24	Se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución en la primera toma para los componentes ensalada con 9.4°C y Postre (queso) 9.2°C respectivamente.	Próxima visita

Capitulo G. 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	4/11/2025	13/11/2025: Se evidencia que el asociado no cuenta con correcta planificación alimentaria toda vez que se observa que siendo las 10:40 am no se había terminado de hacer el jugo, se evidencia que a las 12 pm no se habia picado toda la fruta del postre. Segunda observación		x	Abierto		
O	2	4/11/2025	13/11/2025: Se evidencia que se cumplen con lo gramajes de los componentes entregados el dia de la visita correspondiente al menú #10 semana 2.	x		Cerrado		
O	13	4/11/2025	13/11/2025:Se evidencia que el asociado cuenta con la materia prima para dos días de operación	x		Cerrado		
O	16	15/10/2025	13/11/2025: Se evidencia que el asociado no cuenta con el formato de entradas y salidas al dia, se observan incompletos, faltan dias si llenar, asimismo se siguen presentando inconsistencia en los datos de observados en la remisiones y los registrados en el formato de entradas y salidas. Cuarta observación .		x	Abierto	x	
O	21	4/11/2025	13/11/2025: Se evidencia que el asociado realiza correcto pesado y alistamiento de los alimentos requeridos para la preparación del menu del dia de la visita.	x		Cerrado		
O	23	4/11/2025	13/11/2025:Se sigue evidenciando que el jugo se entrega jugo semi congelado tipo granizado. Segunda observación.		x	Abierto		
O	27	4/11/2025	13/11/2025: Se evidencia que no se manipulan alimentos directamente con las manos.	x		Cerrado		
O	35	4/11/2025	13/11/2025: Se evidencia pisos en zona de cocina caliente y de distribución de alimentos secos y en buen estado de higiene.	x		Cerrado		
O	43	4/11/2025	13/11/2025: Se evidencia que el asociado no cuenta con ficha técnica del producto químico para realizar dosis de choque, por lo cual desconoce la forma de uso y sus respectivas diluciones para prepararlo. Segunda observación		x	Abierto		

Capitulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Diaz Andrade.	ABRAHAM DARIO MIRANDA GONZALEZ
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
7721967	1.067.860.720
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERIVICIO	APOYO A LA SUPERVISIÓN ANS
Cargo	Cargo

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-P56-252 Versión: 3 Fecha: Marna (20230394) 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Usme	SERVICIO SOCIAL:	Comedor	UNIDAD OPERATIVA:	123055-CCCP05-015 BOLONIA	FECHA DE EVALUACIÓN (DD/MM/AAAA)	13/11/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	322	CODIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	123055	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Abraham Dario Miranda	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Apoyo a la supervisión
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENU:	10	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
9 A 13 Años	5	SANCOCHO	SANCOCHO	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	278	279	282	272	284																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103%	103%	104%	101%	105%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 Años	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	147	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	149	134	159	156	138																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101%	91%	108%	106%	94%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 Años	5	CARNE DE RES COCIDA	CARNE DE RES COCIDA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	51	50	62	55	51																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	100%	124%	110%	102%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
9 A 13 Años	5	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	50	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	48	62	46	53	47																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	124%	92%	106%	94%																	
					CALIFICACIÓN	3	1	3	3	3																	
9 A 13 Años	5	—	—		PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						
9 A 13 Años	5	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	288	292	288	292	277																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96%	97%	96%	97%	92%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
9 A 13 Años	5	PERA CON QUESO DOBLE CREMA	PERA CON QUESO DOBLE CREMA	104	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	106	112	109	106	110																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102%	108%	105%	102%	106%																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

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

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:		FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Edwin Diaz A.	NOMBRE:	Abraham Dario Miranda Gonzalez
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	7721963	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.067.860.720
CARGO:	Responsable Servicio	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:	USME	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor
UNIDAD OPERATIVA:	123055-CCCP05-015 BOLONIA		
DIRECCIÓN:	CALLE 81C SUR # 6C-04 ESTE	TELÉFONO:	3103354813
FECHA (dd/mm/aaaa):	13/11/2025	OPERADOR:	Cooperativa Multiactiva Bienes y Servicios - CONVABISER

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
SANCOCHO	SANCOCHO	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		
CARNE DE RES COCIDA	CARNE DE RES COCIDA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA CABEZONA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
----	----	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PERA CON QUESO DOBLE CREMA	PERA CON QUESO DOBLE CREMA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: Menu # 10 semana 2

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: ABRAHAM MIRANDA GONZALEZ

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Edwin Diaz Andrade

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO REVISIÓN INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE NUTRICION, ALIMENTACION Y SALUBRIDAD - CONVENIOS 2025	FORMATO NO CONTROLADO
		PÁGINA 1 de 5

Fecha Revisión 13 11 2025 Periodo Informe: Desde 01 10 2025 Hasta 30 10 2025

Revisión Nº 2

A. Información General

Nº Convenio/Vigencia: **8006/2025** Nombre Asociado: **COOPERATIVA MULTIACTIVA BIENES Y SERVICIOS "CONVABISER"**

Nombre Comedor Comunitario : **123055-CCCP 05-015- BOLONIA**

Fecha Inicio Operación: **14/05/2025** Fecha Final Operación: **31/12/2025**

Responsable Servicio : **EDWIN DÍAZ ANDRADE**

B. Lista de Chequeo

CONTENIDO INFORME MENSUAL	C/NC	OBSERVACIÓN
1. Identificación general	C	NA
2. Nombre Comedor Comunitario	C	NA
2.1 Información Unidad Operativa	C	NA
2.2. CUMPLIMIENTO COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
P 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 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_oct_2025	C		NA
	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos.	Rec_Ali_oct_2025	C		NA
	FOR-PSS-236 Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados.	EyS_Ali_oct_2025	C		NA
	FOR-PSS-238 Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración.	Tem_Ref_oct_2025	C		NA
	FOR-PSS-239 Formato Control de temperatura de equipos en congelación.	Tem_Con_oct_2025	C		NA
	FOR-PSS-241 Formato Aprobación Desnaturalización de Alimentos	Desn_Alimentos_oct_2025		X	En el mes evaluado no se realizo esta actividad.
2	FOR-PSS-243 Formato Preparación de alimentos	Pre_Al_oct_2025	C		NA
3	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** • Soporte fotográfico de minutas patrón, el ciclo de menús y lo documentos de análisis de aporte nutricional al personal manipulador. • Soporte fotográfico ciclo de menús y menú del día participantes	Dis_Men_oct_2025	C		NA
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_oct_2025	C		NA
		2. Minuta Patrón_oct_2025	C		NA
		4. Estandarización_oct_ 2025	C		NA
		5. Recepción_ Criterios_ oct 2025	C		NA
5	Evidencias fotográficas del menú especial suministrado a los participantes los días 24 y 31 de diciembre 2025 con fecha y hora, de acuerdo a lo establecido por la Subdirección de Nutrición.	Menú_ Especial		X	En el mes evaluado no se realizo esta actividad.
6	**Archivo en PDF** ccon plan de trabajo (acciones a realizar y cronograma que sea de manera semanal durante el tiempo de ejecución del convenio) (Este PDF solo se presenta en el primer informe de ejecución).	Plan_Trabajo	C		NA
	Archivo en PDF con los soportes establecidos para cada una de las acciones.	Activ_Apor_Adic_Nutri_oct_2025			
7	Correo de envío en pdf	Informe_Mensual_ANS_oct_2025	C		NA

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_oct 2025	C		NA
		Asistencia_Medidas_Antropométricas	C		NA
2	Cronograma trimestral y correo de envió a Subdirección de Nutrición	Cro_Dat_Antr	C		NA
	Formato Información Nutricional de participantes del SIRBE y registro fotográfico.	Dat_Ant	C		NA
	FOR-PSS-161 Formato registro datos antropométricos (Para participantes nuevos) y registro fotográfico.	Reg_Dat_Ant	C		NA
3	**Un (1) solo archivo PDF que incluya:** Soporte en PDF "Información Nutricional de beneficiarios "	Ant_SIRBE	C		NA
4	**Un (1) solo PDF:** FOR-PSS-397 Formato Canalización a servicio de salud.	Can_Sal		X	No se realizo esta actividad en el mes evaluado
	Un (1) solo PDF : Acta de socialización, registro fotográfico y listado de asistencia.	Soc_Par		X	No se realizo esta actividad en el mes evaluado
	Un solo PDF (Cuando aplique): FOR-PSS-398 Formato Reporte de niñas y niños menores de 5 años con desnutrición.	Rep_Niñ_Des		X	No se realizo esta actividad en el mes evaluado

Soportes Compromisos Subcomponentes Salubridad					
Compromiso	**Documento(s) Soporte(s) y/o archivo**	**Nombre del documento soporte y/o archivo en PDF para cargue en carpeta one drive**	**C/NC**	**NA**	**OBSERVACIÓN**
1	FOR-PSS-230 Formato recepción de alimentos	Rec_Ali_oct_2025	C		NA
2	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		NA
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		NA
4	FOR-PSS-232 Formato Verificación transporte de alimentos. **Un (1) solo archivo PDF** de los conceptos sanitarios vigentes de transporte en el siguiente orden: •Pollo •Carnes •Lácteos •Abarrotes •Pulpa de Frutas	Tra_Ali_oct_2025	C		NA
5	FOR-PSS-248 Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual.	Aco_Ser_oct _2025	C		NA
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 adoptar la lista de chequeo de la visita de apertura entregada por la supervisión	Lista_Equipos	C		NA
7	Documento plan de saneamiento actualizado (Solo para el primer informe mes mayo 2025)	Plan_Saneamiento	C		NA
	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_oct_2025	C		NA
8	**Un solo archivo en PDF**: Acta y listado de asistencia	Asistencia_Socialización_Desperdicios	C		NA
	Un solo archivo en PDF: Acta, planilla de asistencia, registro fotográfico (Geolocalización),	Divulgación_Talento_Humano	C		NA
9	Formato FOR-PSS-803 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		NA
10	Acta Concepto Sanitario vigente del Comedor Comunitario o solicitud de visita.	Concepto_Sanitario	C		NA

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		NA
12	**Un solo PDF que incluya**: Soporte Lavado tanque Concepto Sanitario empresa Ficha técnica de productos utilizados	Certificación_Tanque	C		NA
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		NA
	Un solo PDF que incluya formato Ayuda de memoria (FOR-GD-040), formato Planilla de asistencia (FOR-GD-023), material de apoyo y registro fotográfico con geo localización). (relacionada con la resolución 2674/2013).	Cap_Personal_oct_2025	C		NA
14	Registro fotográfico toma de muestras (una por semana) que indique fecha y hora	Preparaciones_oct_2025	C		NA
15	Formato toma de muestras entregado por el laboratorio	Tom_Mic_oct_2025	C		NA
16	PDF Resultados microbiológicos (cuando sean recibidos)	Res_Mic_oct_2025	C		NA
17	PDF respuestas a observaciones o requerimientos (en caso de que aplique)	Acc_Mic_oct_2025		**X**	No se ha tenido requerimientos en el mes de oct
18	PDF Formato toma de muestras (cuando aplique)	Act_Mic_ETA		**X**	No se ha registrado este evento en el mes de oct

C.

Observaciones Generales

D. Concepto Revisión Informe Mensual de Ejecución

Conforme X No Conforme _____

E. Firma

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Edwin Diaz Andrade.	Abraham Dario Miranda Gonzalez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
7721967	1.067.860.720
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Contratista apoyo a la supervision
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	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2025	

FECHA DE VISITA	**DIA**	13	**MES**	11	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 123055-CCCP05-015 BOLONIA

Nº CONVENIO/VIGENCIA: **8006-2025**

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

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE

	
No de Variable: 20	**No de Variable: 24**
Descripción: Se evidencia un 1kg de manzana correspondiente al postre del menú #11 semana 2 en mal estado, se observa manzanas con superficies blandas y coloración oscura lo que conlleva a que la fruta se encuentra en estado de senescencia.	**Descripción:** Se evidencia incumplimiento en las temperaturas de distribución en la primera toma para los componentes ensalada con 9.4°C y Postre (queso) 9.2°C respectivamente.

No de Variable: NA	**No de Variable: NA**

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 **MENÚ: 10**

GRUPO 3: de 6 a 8 años	GRUPO 4: de 9 a 13 años	GRUPO 5: mayores de 14 años
		

Apoyo a la supervision
ABRAHAM MIRANDA
Nombres y Apellidos
1067860720
Cédula de Ciudadanía