ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE:	**NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**		
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN O CONTRATO A SUPERVISAR			
Convenio de Asociación / Contrato No:	9072	del año:	2024
Nombre del Asociado / Contratista:	Consorcio por la reducción de la habitabilidad en calle 2024		
Nombre del Servicio:	Servicio Comunidad de Vida para Población Habitante de Calle		
Nombre de la Unidad Operativa:	El Rosario		
Dirección de la Unidad Operativa:	Sasaima, Cundinamarca - Vereda San Bernardo Bajo, Finca el Paraíso		
Teléfono de la Unidad Operativa:	3219449989		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	hc.cvelrosario@outlook.com		
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA			
Nombre de la persona que atendió la visita:	Camila Vargas		
Cargo:	Nutricionista	Celular:	3223900912
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL			
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión:	Nancy Katalina González Numpaque		
Celular:	3044537712		
Correo Electrónico:	nkgonzalezn@sdis.gov.co		
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA			
Fecha de la Visita:	9/05/2025		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	121
Hora de inicio:	9:30 a.m.	Hora final:	2:30 p.m.
Observaciones:			
Se realiza visita de supervisión desde el componente de nutrición y salubridad a la Comunidad de Vida El Rosario, la visita es atendida por la nutricionista Camila Vargas y el técnico en alimentos Felipe Rodríguez, se resalta la disposición y atención a las observaciones brindadas y el interés en buscar alternativas para la implementación y cumplimiento del anexo técnico. Al finalizar la visita se realiza la socialización al Líder del Servicio Herney Díaz. Se brindan recomendaciones para lograr el cierre de hallazgos en la siguiente visita.			

FECHA DE LA VISITA:	9/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9072 - 2024

COMPONENTE:	**NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**				
No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
1	Dar cumplimiento a las exigencias descritas en el Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		x		En la revisión de la documentación disponible se identifica que falta seguir las instrucciones de diligenciamiento que indica el formato, por lo cual se sugiere un plan de trabajo entre nutricionistas, técnico en alimentos y personal manipulador de alimentos para revisar atentamente los instructivos de diligenciamiento e ingresar la información como se está solicitando desde el mapa de procesos de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6).
2	Cumplir con lo establecido en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS.		x		Se sugiere al equipo de nutricionistas reforzar las capacitaciones en buenas prácticas de manipulación de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, Comunidad de Vida, numeral 2.2.2.1) para evitar la contaminación cruzada de alimentos (uso de elementos de protección personal, lavado de manos en cada cambio de actividad), así como reforzar la lectura y comprensión de la implementación de la minuta de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6). Se recomienda realizar una revisión a la hermeticidad y fumigación del servicio de alimentación, así como de las bodegas para almacenamiento ya que se identifican moscas en el área (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.2.1.1.1). Se identifica estufa enana con generación de hollín que contamina los alimentos y es un riesgo para la salud de colaboradores (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.2.1.1.1)
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		x		Se deben revisar los tiempos de adquisición del Fruver debido a que con la programación actual no es posible dar cumplimiento a la entrega de fruta como está programada en la minuta de alimentos. En esta visita se identifica la falta de uvas y piña para las onces y la cena del día, así como se identifica la necesidad de intercambios por sobremaduración que superan la cantidad de intercambios estipulados en anexo técnico (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.5). Es necesario que las facturas o remisiones de los pedidos de alimentos estén disponibles desde la recepción de pedidos tanto para el diligenciamiento de formatos como para la supervisión y entes de control como lo indica el anexo técnico (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.2). La trazabilidad en los formatos se debe garantizar en todo momento con la coherencia entre lo que se anota en la proyección de compras, recepción de alimentos, entradas y salidas de alimentos, intercambios de alimentos y preparaciones, preparación de alimentos, toma de muestras de alimentos, etc. (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6). Se deben ingresar datos de panadería y de los productos que salen de la huerta al formato de recepción de alimentos.

FECHA DE LA VISITA:	9/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9072 - 2024			
4	Disponer en físico y de forma organizada la documentación requerida para consulta del talento humano, asociada a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la SDIS (lineamientos, manuales, protocolos, guías).		x			La documentación de la minuta de alimentos se encuentra disponible para consulta del personal manipulador de alimentos, sin embargo, se recomienda al equipo de nutricionistas reforzar la implementación de esta documentación con el personal manipulador de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6). Se deben tener impresos, organizados y disponibles los protocolos relacionados con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución que se encuentran en el Sistema de Gestión SDIS para la consulta constante del personal manipulador de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.2.1.2.7.4).
5	Diligenciar oportunamente y disponer de forma organizada, los formatos y documentos asociados a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.			x		Formatos preparación de alimentos se encuentra atrasado. Se debe fortalecer al personal manipulador de alimentos en el adecuado y oportuno diligenciamiento de formatos ya que deben estar en la capacidad de realizar este proceso y no depender de la presencia del técnico de alimentos o nutricionista para que estos documentos estén al día (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6; Anexo técnico 1 de 5, numeral 4.2.2.15). Se utilizan las versiones actualizadas del sistema de gestión.
6	Garantizar durante toda la ejecución del contrato el concepto sanitario favorable del servicio social, para ello el contratista deberá radicar carta de solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio.		x			Concepto sanitario favorable con requerimientos de 94% acta de inspección VP2024-121 con fecha de visita del 02 de diciembre de 2024. Se ha realizado gestión ante la Gobernación de Cundinamarca para la obtención del concepto higiénico sanitario del servicio de alimentación, a la espera de la visita correspondiente.
7	A partir de la Guía de Plan de Saneamiento, el contratista deberá actualizar, divulgar e implementar el Plan de Saneamiento del servicio social, durante los primeros 21 días de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.		x			La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado. Formato declaración de compromiso firmado.
8	Implementar los planes de contingencia establecidos en el Plan de Saneamiento del servicio social con el fin de disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las eventualidades que puedan afectar el suministro de alimentos, y la disponibilidad y acceso a agua potable según la normatividad vigente.		x			No ha sido necesaria la implementación de planes de contingencia.

FECHA DE LA VISITA:	7/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9074	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Procedimiento DNA Abastecimiento de Alimentos

- En la revisión de la documentación se identifica que hace falta realizar lectura de los instructivos de diligenciamiento de los formatos para asegurar la trazabilidad de la información, se brinda retroalimentación y se sugiere fortalecimiento técnico involucrando al personal manipulador de alimentos.
- Rotulación en almacenamiento al día. Se sugiere revisar que la rotulación de los productos contratados esté acorde a la normatividad vigente.
- Es necesario revisar la frecuencia de compra de productos como el Fruver para poder brindar respuesta a la entrega de la minuta de alimentos tal cual como está establecido en el ciclo de menús en su presentación y método de cocción (se identifican intercambios repetitivos por sobremaduración). Por otra parte, se recuerda que los productos y alimentos deben llegar al servicio por lo menos con un día de antelación para suplir la necesidad, no se deben solicitar pedidos para el mismo día de consumo. Se identificó la falta de productos para brindar respuesta al menú del día (uvas de las onces, piña para ensalada de la cena). Se recuerda que la documentación que soporta la adquisición de los alimentos requeridos para cumplir la implementación de la minuta de alimentos debe estar disponible en todo momento para consulta de la supervisión y de entes de control como lo especifica el anexo técnico. Se identifican alimentos como mango y granadilla con sobremaduración. Se recomienda revisar el Instructivo Recepción de alimentos INS-PSS-012 para garantizar las condiciones de calidad de los productos. La proyección de compras debe ser coherente con lo almacenado en bodega. En formato de recepción de alimentos no se identifica el ingreso de productos de panadería, se aclara que se debe ingresar la panadería, así como los productos que salen de la huerta de la Comunidad de Vida.

Procedimiento DNA Planificación Alimentaria y su Implementación en los Servicios Sociales SDIS

- En la verificación de la documentación que hace parte de la implementación de la minuta de alimentos se identifica que el Formato Preparación de alimentos FOR-PSS-243 no se encuentra al día. El personal manipulador de alimentos no se involucra en el diligenciamiento de formatos. Se identifica que el personal manipulador requiere fortalecimiento técnico por parte de los perfiles de nutrición del contratista en los siguientes temas: hacer uso adecuado de los elementos de protección personal, almacenamiento de alimentos, conocimiento e implementación de la documentación de la minuta de alimentos, cálculo y prealistamiento de ingredientes, estandarización de utensilios y servido de porciones (plato modelo). Se solicita el envío de la programación de refrigerios extramurales según especificaciones del anexo técnico y de la propuesta de derivación dietaria para brindar el aval correspondiente con plazo de envío al viernes 30 de mayo de 2025.
- Se socializa que a partir de este mes en los informes de ejecución mensual y en los comités bimestrales se deberá dar cuenta de las raciones consumidas durante cada mes, esto se calcula sumando la asistencia DIARIA desde el primero al 30 o 31 de cada mes, y multiplicando este resultado por 6 que corresponde al número de tiempos de comida que se brindan en el servicio (bebida caliente, desayuno, medias nueves, almuerzo, onces y cena). Debido a que este reporte está sujeto a la cobertura, será necesario indicar las acciones que realiza el componente para garantizar la permanencia de los participantes en el servicio, por ejemplo, se tienen en cuenta quejas en buzón de sugerencia, se realizan asambleas donde se brinda respuesta a las inquietudes de los participantes, se explica la implementación de la minuta en las acciones de promoción, etc. Se deben entregar elementos de protección personal a los colaboradores en la línea de distribución como lo solicita el anexo técnico.
- Se identifica estufa generadora de hollín la cual genera contaminación cruzada de los alimentos y representa un riesgo para la salud de colaboradores, se solicita realizar el mantenimiento o cambio si es necesario.
- Los instructivos de la operación del servicio de alimentación se encuentran impresos, sin embargo están en desorden y no son consultados por el personal manipulador de alimentos.
- Se aclara que el Formato Inspección plan de muestreo porciones servidas FOR-PSS-252, y el Formato Evaluación de características organolépticas FOR-PSS-246 es de diligenciamiento exclusivo de profesional nutricionista dietista y que debe ser aplicado por lo menos una vez a la semana.

Procedimiento DNA Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física (PPSANAF)

- Se realiza el seguimiento al abordaje de los ID Persona atención única nuevos del mes para garantizar que se incluyan a estos participantes en las acciones IEC programadas en el mes. Se socializa a la nutricionista la forma de diligenciamiento del Formato Base de consolidación mensual de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física FOR-PSS-298, se explica que debe ser un diligenciamiento en conjunto con técnico(a) SIRBE del servicio para garantizar la validación de la información desde el sistema misional y evitar la pérdida de personas reportadas por mal diligenciamiento de la información.
- Se brinda indicación para la presentación de informes de ejecución mensual y de comités técnicos, donde se deberá informar claramente cuántas fueron las atenciones únicas nuevas en cada mes, y de ese total de participantes, cuál porcentaje fue abordado con acciones de promoción en ese mes, esto con el fin de brindar respuesta al reporte de meta y las acciones requeridas para su cumplimiento.
- Respecto a la socialización de la pieza comunicativa de la celebración del mes mundial de la actividad física, se solicita realizar la implementación dando cumplimiento a las indicaciones de la referente de nutrición de Adultez, en caso de que se requiera modificar el cronograma de acciones IEC se debe pasar la solicitud de modificación correspondiente sobre el aval que brindaron las nutricionistas de la operación directa en el mes de febrero 2025 enviando nuevamente el documento en el cual debe venir resaltada la modificación correspondiente.

Procedimiento DNA Vigilancia Nutricional

- Se indaga sobre la base de clasificación nutricional remitida por el Equipo de Vigilancia Nutricional de la Subdirección de Nutrición, comunicación compartida el pasado 08 de abril. La nutricionista indica que se realizó la verificación de la totalidad de la base y no se identificaron participantes con malnutrición.
- Debido a hallazgos en revisión de la documentación, se recuerda que el Protocolo Toma y registro de medidas antropométricas PTC-PSS-017 indica que la talla se debe registrar en centímetros con un decimal, y el peso en kilogramos con un decimal, y que los equipos solicitados en anexo técnico permiten seguir esta indicación.
- Frente a las quejas que presentan los participantes para consumir o no ciertos alimentos se podrían realizar las siguientes acciones:

-- En asamblea con participantes explicar cómo se realizan las modificaciones dietarias (por priorización de la base de interpretación nutricional, por presentar una condición de salud o patología que ponga en riesgo el estado nutricional, por remisión médica), y que estas modificaciones pueden estar relacionadas con el incremento o disminución de las raciones de acuerdo a la programación de la minuta establecida para este punto, o con la modificación de textura cuando se presentan problemas de dentición o por procedimientos quirúrgicos.

-- Se debe aprovechar la oportunidad de interacción con el participante al ingreso al servicio social mostrando el ciclo de menús establecido para este punto e indicando al participante que se revisará su historia social para saber si venía con alguna indicación especial desde el servicio del cual es remitido y continuar así la modificación en caso de ser requerido.

-- En las citas médicas se debe solicitar al talento humano que acompaña a los participantes que antes de que estos ingresen a la consulta en un minuto deben indicar al profesional que atenderá la cita que este se encuentra institucionalizado y que se solicita que no se deje ninguna indicación relacionada con el tema de nutrición que solicite el participante, sino que sea remitido a la atención por parte de nutricionista o gastroenterólogo para que desde un diagnóstico se le brinde la modificación alimentaria, esto debido a que hay una minuta establecida y una indicación de no consumo podría perjudicar la entrega de alimentos disponible para ese participante.

-- Las modificaciones dietarias que se vayan a implementar sobre la alimentación de los participantes deben contar con el acta correspondiente donde se socializa al participante el ciclo de menús establecido y las modificaciones que sobre este ciclo se realizarían. Este encuentro debe ser entre participante, nutricionista y profesional psicosocial. En caso de que el participante acepte o se rehúse se debe dejar anotado el compromiso de participar en las acciones de promoción en estilos de vida saludable, así como en las acciones de actividad física sobre todo en los casos de sobrepeso y obesidad, y esta acta debe incluirse en la historia social del participante. Cuando la modificación se deba realizar por indicación ya sea del médico o nutricionista de la EPS, y el participante se rehúse a aceptar la modificación, el acta debe ser firmada por nutricionista, coordinador o responsable del servicio social, profesional psicosocial y profesional de enfermería del servicio social así como lo solicita el anexo técnico 3 de 5 en la NOTA del numeral 2.1.2.8.

-- Se recuerda al contratista que el anexo técnico 3 de 5 en su numeral 2.1.2.8, literal e) indica que el contratista deberá garantizar el suministro de complementos o suplementos nutricionales, entre otros, a participantes que por su estado nutricional lo requieran mientras se adelanta el trámite y entrega por parte de la EPS, esto en caso de que se llegue a presentar la necesidad.

FECHA DE LA VISITA:	7/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9074	DEL:	2024

Componente Transversal Alimentario y Nutricional DNA Pérdidas y Desperdicios de Alimentos
- Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 diligenciado al día.
- Se recuerda que, una vez cumplido el mes, el primer día hábil del mes siguiente o en la fecha que solicite la referencia de nutrición de Adultez, se deberá remitir el Excel Cargue 803 para el reporte de la información. Se recuerda que los datos van escritos en entero con un decimal.
- Respecto a los informes de ejecución mensual y la presentación de los comités técnicos se aclara que es necesario que el servicio indique en el espacio de observaciones del Formato 803 si parte del descomide DIARIO fue utilizado para compostaje o donación, cuáles desperdicios fueron reutilizados, y para cuáles cultivos o para qué fin fueron donados. En los comités se tomará la totalidad de los desperdicios del mes y sobre este se indicará el porcentaje de reutilización, esto con el fin de brindar claridades para el reporte de meta del descomide. Por otra parte, es importante que si se identifica una preparación que presenta un alto descomide por parte de los participantes, se realice la implementación del Formato Aceptación de preparaciones FOR-PSS-250 y su correspondiente tabulación en el Formato reporte resultados aceptación de preparaciones FOR-PSS-251, tomar registro fotográfico del descomide, la propuesta de cambio de la preparación siguiendo las indicaciones de cumplimiento de intercambio de componentes que indica el anexo técnico, y toda la evidencia que pueda alimentar esta solicitud con el fin de que se realice el cambio o modificación de la preparación en cuestión, y toda gestión también deberá dejarse plasmada tanto en informe de ejecución como en comités técnicos como una gestión que ayuda a la disminución de las pérdidas y desperdicios que se generan en este servicio ya que en este reporte de meta es importante observar mes a mes la disminución de las pérdidas totales.
- Se informa que sobre este componente transversal, próximamente la referente de nutrición de Adultez realizará la socialización de un reporte de meta relacionado con la implementación de una acción IEC relacionada con el tema de pérdidas y desperdicios de alimentos, sobre la cual la referente compartirá la estrategia a implementar y la fecha en la cual se debe realizar, una vez se haga esto efectivo deberá reportarse en el informe de ejecución del mes y socializarse en el correspondiente comité técnico.

Procedimientos Generales SDIS: Plan de Saneamiento
- Formatos de plan de saneamiento al día.
- Se debe realizar una revisión a la hermeticidad del servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento ya que se identifican moscas en el área.
- Se debe realizar el correspondiente proceso de fumigación en el servicio de alimentación para disminuir la presencia de moscas.

Especificaciones del anexo técnico: Compras locales de alimentos
- Sobre este tema se informa que se solicitarán los reportes mensuales que solicita el anexo técnico 3 de 5, numeral 3 sobre la participación de los pequeños y medianos productores donde se verifique el cumplimiento del porcentaje mínimo establecido para dar respuesta a la especificación del anexo técnico 1 de 5, numeral 9.1.2.2.1 sobre las obligaciones del contratista de carácter administrativo, NOTA del numeral 27 que indica que las compras de hortalizas, tubérculos, frutas y verduras deberán provenir por lo menos en un 30% de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria Locales, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.
- Esta información debe aparecer en los informes mensuales de ejecución, así como en la presentación de los comités bimestrales del componente de nutrición y salubridad, donde se indique claramente cuál porcentaje de las compras totales de hortalizas, tubérculos, frutas y verduras es adquirido con estos pequeños productores, cómo se llama el proveedor y cuáles son los productos específicos de la minuta de alimentos establecida que se están adquiriendo para dar respuesta a esta solicitud.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica
3	Tamizaje nutricional a gran escala	- Revisar Protocolo Toma y registro de medidas antropométricas PTC-PSS-017 - Implementar Formato Inventario equipos antropométricos de los servicios sociales FOR-PSS-165 - Implementar Formato Hoja de vida de equipos antropométricos FOR-PSS-656 - Solicitar formato SIRBE para registro de datos antropométricos previo al tamizaje. - Implementar Formato Registro datos antropométricos FOR-PSS-161 para aquellos participantes que no aparecen en formato SIRBE.	Junio 2025
3	Verificación fichas técnicas de productos abarrotes, lácteos, panadería, carnes de res, cerdo, pollo y pescado	- Revisar Instructivo Recepción de alimentos INS-PSS-012 - De acuerdo con las indicaciones del INS-PSS.012 revisar que los proveedores contratados cumplan las características de calidad, empaque y rotulado solicitadas en el instructivo. - Solicitar las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados a cada proveedor.	Junio 2025
7	Implementación del protocolo de Plan de Saneamiento	- Revisar el Protocolo Implementación plan de saneamiento PTC-PSS-027 - Revisar que el Formato Declaración de Compromiso FOR-PSS-072 esté actualizado - Implementar el Formato Seguimiento implementación plan de saneamiento FOR-PSS-253 - Verificar que en el servicio se esté haciendo la implementación de los formatos: -- Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 (cuando sea requerido) -- Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 -- Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068 -- Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 -- Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-066 -- Formato Registro de control de plagas FOR-PSS-069 (si es necesario) -- Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071	Junio 2025

FECHA DE LA VISITA:	7/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9074	DEL:	2024
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita					
Acciones a implementar					Plazo
Fortalecimiento técnico realizado por los perfiles de nutrición y dietética del contratista, dirigido a personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos, enfocado en los siguientes temas: - Lectura e implementación de ciclo de menús, análisis nutricional y minuta patrón - Diligenciamiento oportuno y correcto de formatos del servicio de alimentación - Toma y eliminación de muestras de alimentos - Estandarización de utensilios y porciones servidas - Toma de temperaturas - Toma de plato modelo - Prueba organoléptica - Buenas prácticas de manipulación de alimentos: riesgo de contaminación cruzada					30 de mayo de 2025
Regulación de frecuencia de compra de Fruver para dar respuesta a la presentación y métodos de cocción de la minuta de alimentos					30 de mayo de 2025
En Formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230 realizar el ingreso de productos de panadería, así como de los productos que se obtienen de la huerta de la Comunidad de Vida.					Lo antes posible
Disponibilidad de las facturas o remisiones de la adquisición de los productos y alimentos necesarios para dar respuesta a la implementación de la minuta y que esté acorde a la proyección de compras de los Formatos Plan de compras semanal asociados FOR-PSS-175 y Plan de compras consolidado mensual asociados FOR-PSS-226.					30 de mayo de 2025
Mantenimiento o cambio de estufa enana que genera ollín.					Lo antes posible
Envío propuesta entrega refrigerio extramural según especificaciones del anexo técnico y de las derivaciones dietarias para brindar el aval correspondiente.					30 de mayo de 2025
Socialización de la pieza comunicativa de la celebración del mes mundial de la actividad física					30 de mayo de 2025
Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas.					Lo antes posible
Realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento					Lo antes posible
Elaboración de reportes mensuales sobre la participación de los pequeños y medianos productores inscritos en la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, donde se verifique el cumplimiento del porcentaje mínimo establecido en la adquisición de hortalizas, tubérculos, verduras y frutas, correspondiente a cada unos de los meses que han transcurrido desde el inicio de ejecución del contrato para brindar respuesta a lo que solicita el anexo técnico.					Deberán ser remitidos en el plazo que se indique en el correo de solicitud.
Informes de ejecución mensual y presentación de comités bimestrales, elaborados con base en las metas de política que se reportan desde el componente de nutrición y salubridad, y la especifidad de productos que solicita el anexo técnico: **1. REPORTE DE META CONPES PRODUCTO 3.5.5 PARTICIPANTES DE LOS SERVICIOS SOCIALES DE LA SDIS CON APOYO ALIMENTARIO VINCULADOS EN ACCIONES DE PROMOCIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE**: Cuántas fueron las atenciones únicas nuevas en cada mes, y de ese total de participantes, cuál porcentaje fue abordado con acciones de promoción en cada mes. **2. REPORTE META CONPES PRODUCTO 2.6.4 BUENAS PRÁCTICAS LOCALES PARA LA REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS IMPLEMENTADAS EN UNIDADES OPERATIVAS DE LA SDIS EN LAS QUE SE REALIZA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**: Cuáles desperdicios fueron reutilizados, para cuáles cultivos o para qué fin fueron donados. Para los comités bimestrales se tomará la totalidad de los desperdicios por cada mes y sobre cada valor se indicará el porcentaje de reutilización. Igualmente se debe dar cuenta de la gestión para cambios de preparación por baja aceptación y de toda acción que contribuya a la disminución de las pérdidas y desperdicios que se generan debido a que se debe observar mes a mes la disminución de las pérdidas totales. **3. REPORTE META No. 62 DEL PLAN DISTRITAL DE DESARROLLO SOBRE RACIONES CONSUMIDAS**: Este dato se calcula sumando la asistencia DIARIA desde el 1ro al 30 o 31 de cada mes, y multiplicando este resultado por 6 que corresponde al número de tiempos de comida que se brindan en el servicio (bebida caliente, desayuno, medias nueves, almuerzo, onces y cena). Debido a que este reporte está sujeto a la cobertura, será necesario indicar las acciones que se realizan desde este componente para garantizar la permanencia de los participantes en el servicio, por ejemplo, se tienen en cuenta quejas en buzón de sugerencia, se realizan asambleas donde se brinda respuesta a las inquietudes de los participantes, se explica la implementación de la minuta en las acciones de promoción, etc. **4. REPORTE META CONPES PRODUCTO 2.6.5 ACCIONES PEDAGÓGICAS DE PROMOCIÓN DE CONSUMO RESPONSABLE Y MANEJO DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS CON LOS PARTICIPANTES DE LOS SERVICIOS SOCIALES QUE RECIBEN APOYO ALIMENTARIO EN LA SDIS**: Implementación de una acción IEC relacionada con el tema de pérdidas y desperdicios de alimentos, sobre la cual la referente compartirá la estrategia a implementar y la fecha en la cual se debe realizar, una vez se haga esto efectivo deberá reportarse en el informe de ejecución del mes y socializarse en el correspondiente comité técnico. **5. COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS**: En los informes mensuales de ejecución, así como en la presentación de los comités bimestrales del componente de nutrición y salubridad, se debe indicar claramente cuál porcentaje de las compras totales de hortalizas, tubérculos, frutas y verduras es adquirido con pequeños productores de los autorizados por la Secretaría de Desarrollo Económico, cómo se llama el proveedor y cuáles son los productos específicos de la minuta de alimentos establecida que se están adquiriendo para dar respuesta a esta solicitud. Recordar que el porcentaje mínimo es del 30% y ***que no se deben incluir en este porcentaje compras de productos diferentes al Fruver***.					Desde el informe de ejecución de mayo 2025 y desde comité de junio 2025.

FECHA DE LA VISITA:	7/05/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9074	DEL:	2024
Observaciones de quien recibe la visita		Ninguna			
Firma de quien recibe la visita		En listado de asistencia			
Nombres y Apellidos		Herney Díaz, Camila Vargas, Felipe Rodríguez			
Cargo		Líder de Servicio, Nutricionista Dietista, Técnico en Alimentos			
Fecha de la visita	9/05/2025	Hora inicio de la visita	9:30	Hora finalización de la visita	14:30

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	En listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Nancy Katalina González Numpaque
Cargo:	Profesional Equipo Apoyo a la Supervisión, Componente Nutrición y Salubridad

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Visita supervisión nutrición y salubridad 2. Lugar o Localidad o Sede: CV El Rosario 3. Fecha y hora: 09/05/2025 9:30 AM

4. Nombre responsable: Katalina González, nutricionista apoyo supervisión 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Adultez

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Luisa Camila Vargas S.	CC	1013652468	Comunidad de vida El Rosario	Nutricionista	Contratista	lcamilavargass@gmail.com	3223400912	
2	Harner Díaz Gutierrez	CC	1022354587	Comunidad de vida El Rosario	Líder de servicio	Contratista	hdiaz889@gmail.com	3124763684	
3	Juan Felipe Rodriguez Pineda	CC	1070781684	Comunidad de vida el Rosario	T. Alimentos	Contratista	felipe182.94@hotmail.com	3212376564	
4	Katalina González	CC	53014542	SDIS Adultez	Nutricionista Supervisión	Contratista	kkgonzalez@sdis.gov.co	3044537712	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.