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

| COMPONENTE: | **NUTRICIONAL** | | |
|---|---|---|---|
| 1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR | | | |
| Convenio de Asociación / Contrato No: | 9072 | del año: | 2024 |
| Nombre del Asociado / Contratista: | Consorcio por la reducción de habitabilidad en calle 2024 | | |
| Nombre del Servicio: | Servicio Comunidad de Vida para Población Habitante de Calle | | |
| Nombre de la Unidad Operativa: | Comunidad de Vida 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 Vergas | | |
| Cargo: | Nutricionista | Celular: | 3124763684 |
| 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: | Laura Maria Viana | | |
| Celular: | 3167597720 | | |
| Correo Electrónico: | lviana@sdis.gov.co | | |
| 1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA | | | |
| Fecha de la Visita: | 20/02/25 | | |
| Cobertura contratada para la Unidad operativa: | 130 | Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita: | 107 |
| Hora de inicio: | 9:00 | Hora final: | 2:00:00 p.m. |

Observaciones:

Durante la visita, se observó que la Comunidad de Vida El Rosario cuenta con instalaciones en buen estado, adecuadas para la población atendida.

En el recorrido realizado para identificar los puntos a evaluar, se pudo constatar que los participantes llevan a cabo actividades relacionadas con la siembra de alimentos, así como actividades personalizadas. Sin embargo, no se observaron actividades grupales ni lúdicas realizadas con los participantes durante la visita.

| FECHA DE LA VISITA: | 20/02/25 | CONVENIO/CONTRATO No: | 9072 - 2024 |
|---|---|---|---|

| COMPONENTE: | NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| No. OBLIGACIÓN | ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos) | Satisfact | A | Deficient | 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 el área de almacenamiento de alimentos, se observó la presencia de cuchuco de cebada vencido, con fecha de caducidad del 16/02/2025. Además, se constató que los alimentos almacenados no cumplen con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Esto se evidenció en los productos cárnicos, que no cuentan con la fecha de vencimiento en el rótulo del proveedor, y en los productos de panadería, los cuales no incluyen los datos mínimos requeridos, como el nombre del producto, fecha de ingreso y fecha de vencimiento, según lo estipulado en el anexo técnico. Adicionalmente, no se encontraron los rótulos correspondientes para el pescado.<br>El contratista no dispone de las muestras testigo de 72 horas, tal como lo exige el anexo técnico.. Además, se identificaron tres intercambios no autorizados.<br>Asimismo, se identificó que los conceptos sanitarios de los proveedores están completamente desactualizados e incompletos.<br>Por último, se observó que el examen de aptitud para manipular alimentos de una de las operarias y dos de los cursos de manipulación de alimentos se encuentran fuera del plazo de vigencia establecido en el anexo técnico. |
| 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 | | En la visita realizada en el mes de enero se evidenció espacio de almacenamiento insuficiente en congelación, para el mes de febrero se evidencia un nuevo equipo de congelación.<br>Es necesario mejorar varios aspectos de la infraestructura del servicio de alimentación. Se ha identificado la necesidad de mejorar la hermeticidad de la puerta de la cocina, ya que presenta una distancia superior a los 2 centímetros entre el piso y las puertas que comunican con el exterior. Además, se observa la presencia de óxido en las puertas. También se detectan grietas en el piso, los techos y las paredes. El sistema de drenaje de la cocina está dañado y en condiciones inadecuadas. En el área de alistamiento del personal, los lockers están en mal estado y no se dispone de toallas ni de papel higiénico. Asimismo, el lavamanos en los baños de las manipuladoras de alimentos se encuentra deteriorado. Las estibas utilizadas en el servicio de alimentación tienen aproximadamente 3 centímetros de altura, lo cual no cumple con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013, que exige una distancia mínima de 15 centímetros entre los alimentos y el piso. Finalmente, no se cuenta con un lavamanos de accionamiento no manual para el lavado de manos en el servicio de alimentación.<br>Por último, las temperaturas registradas en el formato de control de temperaturas evidencian que los equipos de congelación no cumplen con el mínimo establecido por la resolución, que es de -18°C. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | En el mes de febrero se subsana el hallazgo de tener en físico el documento de análisis nutricional en, sin embargo, se siguen evidenciando intercambios no autorizados.En cuento a la estandarización de porciones y utensilios no se verificó este aspecto durante la visita del mes de febrero, por lo cual se deja abierto para supervisión durante el mes de marzo. Adicionalmente en febrero se evidencia que el formato de limpieza y desinfección muestra un desconocimiento de las cantidades establecidas para la disolución del hipoclorito. Además, se identificó que no se dispone del tarro medidor o tubo Falcon para realizar la medición adecuada. Por otro lado, no se evidenció el diligenciamiento del formato FOR-PSS-069, a pesar de contar con un control de plagas realizado el 25/06/2024. |
| 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 | | | Para el mes de febrero la unidad operativa cuenta con documentos en físico para consulta. |
| 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 | | Para el mes de febrero se observó que el contratista presenta la papelería completa. No obstante, se detectaron inconsistencias en el diligenciamiento del formato utilizado para registrar los vehículos que transportan los alimentos y los conceptos sanitarios.Por último, se identificó que el formato de autorización de intercambios está desactualizado, ya que no se registran los intercambios identificados en las muestras testigo. Se evidencia el diligenciamiento del formato FOR-PSS-248; sin embargo, se aclara que el referente técnico del componente establecerá la forma de diligenciamiento de los formatos requeridos. |
| 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 | | | El contratista cuenta con el concepto sanitario de saneamiento básico para la unidad operativa; sin embargo, no presenta evidencia del concepto sanitario correspondiente para el servicio de alimentación. Por lo tanto, sobre la observación del FOR- PSS- 243 la referente del componente brindará indicaciones sobre la implementación de formatos del sistema de gestión SDIS el próximo 26 de febrero para su implementación a partir del 1ro de marzo de 2025 |
| 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 | | | |
| 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 | | | |

| FECHA DE LA VISITA: | 20/02/25 | CONVENIO/CONTRATO No: | 9072 | DEL: | 2024 |
|---|---|---|---|---|---|

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se evidencia un cumplimiento parcial con varios aspectos críticos a mejorar relacionados con la normatividad vigente, tales como la presencia de alimentos vencidos y mal almacenados, la falta de muestras testigo de 72 horas, intercambios no autorizados en el menú, y la desactualización de los conceptos sanitarios de los proveedores. Además, se identificaron deficiencias en la infraestructura de la cocina, como puertas no herméticas, grietas en las superficies, y un sistema de drenaje dañado. El contratista debe tomar medidas correctivas inmediatas para subsanar estos problemas y garantizar el cumplimiento de la normativa establecida

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

| Obligación | Aspecto a verificar | Observaciones | Fecha en que se verifica |
|---|---|---|---|
| 1 | Almacenamiento de Alimento | Se evidenció la presencia de cuchuco de cebada vencido, con fecha de caducidad del 16/02/2025. Además, se identificó que los alimentos almacenados no cumplen con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005. Esto se evidenció en los productos cárnicos y en los productos de panadería, Adicionalmente, no se encontraron los rótulos correspondientes para el pescado | 20/02/25 |
| 1 | Muestras Testigo | El contratista no dispone de las muestras testigo de 72 horas. Durante la revisión, se observó que faltaba un día completo de muestras, y en los otros dos días se detectaron omisiones en algunos tiempos de comida. | 20/02/25 |
| 1 | Intercambios No Autorizados | Se identificaron tres intercambios no autorizados en el menú: en el menú 9, se sustituyó el jugo de tomate de árbol del almuerzo por jugo de guayaba; el arroz "pajirto" de la cena por arroz blanco; el tubérculo de la cena (yuca) por plátano; el jugo de guanábana por jugo de piña; y en el menú 8, se cambió la ensalada del almuerzo (tajada de aguacate) por | 20/02/25 |
| 1 | Conceptos Sanitarios y autorización sanitaria de los Proveedores | Se identificó que los conceptos sanitarios de los proveedores están completamente desactualizados. No obstante, el contratista procedió con la actualización durante la visita, quedando pendientes los soportes del vehículo para el proveedor de carnes, cerdo y lácteos y de los proveedores de fruver, carnes y lácteos, aún faltan los documentos de la planta. Además, no se presentó la autorización sanitaria del proveedor de carne. | 20/02/25 |
| 2 | Examen de Aptitud para Manipular Alimentos | El examen de aptitud para manipular alimentos de una de las operarias y dos de los cursos de manipulación de alimentos se encuentran fuera del plazo de vigencia establecido en el anexo técnico. | 20/02/25 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | Infraestructura del Servicio de Alimentación | Es necesario mejorar la hermeticidad de la puerta de la cocina, ya que presenta una distancia superior a los 2 centímetros entre el piso y las puertas que comunican con el exterior. Además, se observa la presencia de óxido en las puertas.También se detectaron grietas en el piso, los techos y las paredes, y el sistema de drenaje de la cocina está dañado, lo que afecta su funcionalidad. | 20/02/25 |
| 2 | Equipos y utensilios | En el área destinada para el alistamiento del personal, los lockers están en mal estado y no se dispone de toallas ni de papel higiénico. Asimismo, el lavamanos en los baños de las manipuladoras de alimentos presenta un deterioro evidente. No se cuenta con un lavamanos de accionamiento no manual para el lavado de manos en el servicio de alimentación. Las temperaturas registradas en el formato de control de temperaturas no cumplen con el mínimo establecido por la resolución. | 20/02/25 |
| 3 | El formatos del plan de saneamiento | Existe desconocimiento de las cantidades establecidas para la disolución del hipoclorito.<br>No se dispone del tarro medidor o tubo Falcon para realizar la medición adecuada.<br>No se evidenció el diligenciamiento del formato FOR-PSS-069. | 20/02/25 |
| 5 | Formatos y documentos asociados a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimient | Inconsistencias en el diligenciamiento del formato utilizado para registrar los vehículos que transportan los alimentos y los conceptos sanitarios. Además, se identificó que el formato de autorización de intercambios está desactualizado, ya que no se han registrado los intercambios identificados en las muestras testigo. | 20/02/25 |

| Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita | |
|---|---|
| Acciones a implementar | Plazo |
| Mejorar rotulado y el control de fechas de vencimiento | Próxima visita |
| Actualizar las Muestras Testigo de 72 Horas | Próxima visita |
| Solicitar a los proveedores los rótulos y etiquetas correspondientes, según lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. | Próxima visita |
| Solicitar autorización de intercambios de alimentos o preparaciones | Próxima visita |
| Actualización de Conceptos Sanitarios de proveedores | Próxima visita |
| Verificar que todos los cursos y exámenes de aptitud para manipular alimentos estén dentro de los plazos de vigencia establecidos | Próxima visita |
| Mejorar la hermeticidad de la cocina | Próxima visita |
| Reparar el sistema de drenaje y solucionar los daños detectados en el piso, los techos y las paredes, | Próxima visita |
| Reparar o reemplazar los lockers deteriorados en el área de alistamiento del personal. | Próxima visita |
| Asegurar la disponibilidad de toallas, papel higiénico y otros suministros básicos. | Próxima visita |
| Reparar el lavamanos del baño de las manipuladoras alimentos. | Próxima visita |
| Instalar lavamanos de accionamiento no manual. | Próxima visita |
| Mejorar mecanismos en la toma de temperaturas los equipos. | Próxima visita |

| | |
|---|---|
| Proporcionar capacitación al personal sobre las cantidades correctas para la disolución del hipoclorito, y asegurar que cuenten con los tarros medidores o tubos Falcon | Próxima visita |
| Diligenciar el formato FOR-PSS-069 | Próxima visita |
| Corregir las inconsistencias en los formatos utilizados para registrar los vehículos que transportan alimentos y los conceptos sanitarios. | Próxima visita |

| | |
|---|---|
| Observaciones de quien recibe la visita | |
| Firma de quien recibe la visita | |
| Nombres y Apellidos | |
| Cargo | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita | 20/02/24 | Hora inicio de la visita | 9:00 | Hora finalización de la visita | 14:00 |

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

| | |
|---|---|
| Firma: | Laura Viana |
| Nombres y Apellidos: | Laura Maria Viana Pava |
| Cargo: | Apoyo a la supervisión. Componente Alimentario, Nutricional y de 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 I2024015963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de supervisión
2. Lugar o Localidad o Sede: Sasaima
3. Fecha y hora: 20/02/2025 - 9:00 am
4. Nombre responsable: Laura Maria Viana
5. Dependencia responsable: 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 | lcamilavargas@gmail.com | 3223900412 | |
| 2 | Juan Felipe Rodriguez P | CC | 1070701684 | Comunidad de Rosario | T. Alimento | Contratista | felipe182.94@hotmail.com | 321 2376564 | |
| 3 | Henry Diaz Gutierrez | CC | 1022354937 | comunidad vida el Rosario | Lider | Contratista | hdiaz33@gmail.com | 3124763894 | |
| 4 | Laura Maria Viana | CC | 1019117812 | SDIS | Nutricionista | Contratista | lviana@sdis.gov.co | 3167597770 | |
| 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 recolectaran 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

Scanned with CamScanner