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:	**TECNICO**			
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:	321 944 9989			
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 - Herney Díaz			
Cargo:	Nutricionista - Coordinador		**Celular:**	312 476 3684
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:	Tatiana Niño Martínez			
Celular:	312 585 7890			
Correo Electrónico:	tatiana.nm17@gmail.com			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	22/01/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	**Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:**		91 (77)
Hora de inicio:	9:00	**Hora final:**		3:00:00 p. m.
Observaciones:				

FECHA DE LA VISITA:	22/01/2025	**CONVENIO/CONTRATO No:**	9072-2024
COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		

No. OBLIGACIÓN	**ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)**	**Satisfactori**	**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		
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		El servicio de alimentación no cuenta con el espacio de almacenamiento suficiente para el almacenamiento de alimentos en equipos de congelación ya que se evidencian alimentos en congeladores que no están congelados, puede deberse a sobrecarga de los equipos. Se refiere que fue necesario pedir ventiladores para mantener una temperatura menor en la bodega de almacenamiento debido a que se estaban perdiendo alimentos por el clima y la concnetración de calor en el espacio.
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		El servicio de alimentación no cuenta con el documento de análisis nutricional en físico, disponible para consulta por parte del equipo de manipuladores de alimentos o técnico de alimentos, con el cual se deben hacer los cálculos de alimentos a emplear para las diferentes preparaciones. Se evidencia implementación del Protcolo PDA actualizado y sus correspondientes formatos, dejando claridades respecto al diligenciamiento. La unidad operativa implementa la minuta de alimentos de la subdirección para la Adultez, de acuerdo con la indicación previa. Se evidencian cambios en los horarios de entrega de alimentos de nueves y onces, refieren que se había autorizado el cambio por la dinámica de la unidad, sin embargo, no se cuenta con soporte de autorización. Se evidencia intercambio de fruta del desayuno no autorizado por profesional nutricionista. Se evidencia necesidad de estandarizacion de porciones y utensilios con todo el personal manipulador de alimentos.
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 unidad operativa no 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		Los formatos son dligenciados de manera digital e impresos a final de mes para radicar y entregar en nivel central. El Formato preparación de alimentos (FOR-PSS-243) se diligencia de manera digital, debe ser diligenciado en físico. No se evidencia diligenciamiento del Formato acompañamiento a la oepración del servicio de alimentación mensual (FOR-PSS-248), sin embargo, sí se diligencian formatos de prueba organoléptica (FOR-PSS-246) y formato muestreo de porciones (FOR-PSS-252)
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.				La unidad operativa cuenta con concepto higienico sanitario vigente favorable con requerimientos (94%), emitido el 02/12/2024 por autoridad competente.
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.				No ha sido necesaria la implementación de planes de contingencia.

FECHA DE LA VISITA:	22/01/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9072	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Vigilancia Nutricional:
- La unidad operativa cuenta con báscula y tallímetro para la toma de medidas antropométricas de las ciudadanas y ciudadanos.
- Se evidencian registros de toma de medidas antropométricas (peso y talla) en listados SIRBE, como corresponde.
- Se evidencian listados de ajustes en alimentación en el servicio de alimentación, el personal manipulador de alimentos comprende y conoce las modificaciones a realizar.

Abastecimiento de alimentos:
- La unidad operativa cuenta con los alimentos suficientes y necesarios para dar cumplimiento a la minuta patrón y el ciclo de menús establecido.

Planificación alimentaria:
- Se evidencia implementación de la minuta el ciclo de menus establecidos para la población de la Subdirección para la Adultez. Menú 3 correspondiente. Sin ebmargo, se evidencia intercambio de fruta del desayuno no autorizado por la profesional en Nutrición.
- Se cuenta con los documentos y soportes de plan de compras y programación de entrega de alimentos por parte de los proveedores.
- En el servicio de alimentación no se cuenta con documento de análisis nutricional de los menús. Este debe emplearse para el cálculo de las cantidades de cada alimento para cada preparación y para el plan de compras y programación de entregas de alimentos.
- Se evidencia necesidad de estandarizacion de porciones y utensilios con todo el personal manipulador de alimentos.
- Respecto a los menús especiales de los días 24, 25 y 31 de diciembre de 2024, 1 y 6 de enero de 2025, se evidencia cargue de fotografias siguiendo las indicaciones dadas previamente.

Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física (PPSANAF):
- Se evidencian registros y evidencia de implementación de estrategias IEC (fotografías, listados de asistencia en formato correspondiente, acta); última implementada el día 16/01/2025.
- Se solicita el Plan de Promoción de Estilos de vida Saludable y su respectivo aval, se evidencia que la unidad operativa cuenta con el Plan de Promoción sin embargo, no se evidencia aval por parte del equipo de apoyo a la supervisión de tecerizados.

Plan de Saneamiento:
- Se evidencia Plan de Saneamiento actualizado y adaptado para la unidad operativa.
- La unidad oeprativa cuenta con concepto sanitario vigente, favorable con requerimientos (94%), emitido por autoridad competente el día 02/12/2024.
- Lavado de tanques al día.
- Se evidencia necesidad de control de plagas (cucarachas y moscas).
- El diligenciamiento del Formato verificación de limpieza, desinfeción y acciones correctivas (FOR-PSS068) se encuentra al día.
- El Formato verificación de hermeticidad (FOR-PSS-071), Formato inspección del manejo de elementos en desuso, empalajes y empaques (FOR-PSS-067) y Formato inspección de la presencia de plagas (FOR-PSS-066) indican son diligenciados de manera mensual, sin embargo, a la fecha no habían sido diligenciados para el mes en curso.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	Plazo

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita					
Nombres y Apellidos		Herney Díaz - Camila Vargas - Felipe Rodríguez			
Cargo		Coordinador - Nutricionista - Técnico de alimentos			
Fecha de la visita	22/01/2025	Hora inicio de la visita	9:00	Hora finalización de la visita	15:00

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma: 

Nombres y Apellidos: Tatiana Niño Martínez

Cargo: Apoyo a la supervisión. Componente Alimentario, Nutricional y de Salubridad

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 22 de enero de 2025

HORA: 9:00 a.m. – 3:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de Vida El Rosario

TEMA: Visita de supervisión Componente Nutrición y Salubridad

ASISTENTES: Los firmantes

ORDEN DEL DÍA:

1. Visita de supervisión
2. Retroalimentación al equipo de la unidad operativa

DESARROLLO:

1. Se realiza visita de supervisión del componente de Nutrición y Salubridad en la unidad operativa la cual contempla la revisión de documentos y aspectos correspondientes a los procedimientos del Sistema de Gestión de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, mencionados a continuación:

- Componente transversal alimentario y nutricional
- Vigilancia nutricional
- Abastecimiento de alimentos
- Planificación alimentaria
- Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física (PPSANAF)
- Plan de Saneamiento

De cada uno de los aspectos mencionados, se verificaron soportes y documentos correspondientes los cuales, en su mayoría, se encontraron disponibles de manera digital.

2. En conjunto con el coordinador y la nutricionista del servicio, se realiza retroalimentación de lo evidenciado durante la visita y se dan recomendaciones para dar cumplimiento a lo establecido en el anexo técnico 3 de 5.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: listado de asistencia (FOR-GD-023)

Elaboró: Tatiana Niño Martínez

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 I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de supervisión 2. Lugar o Localidad o Sede: C.V. El Rosario - Sasaima 3. Fecha y hora: 22/enero/2025

4. Nombre responsable: Tatiana Niño Martínez 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 Sánchez	CC	1013652468	comunidad de vida el Rosario	Nutricionista	Contratista	lcamilavargass@gmail.com	3223900912	
2	Herney Ojoz	CC	1022354587	Comunidad de vida	Líder	Contratista	[illegible]	3124767654	
3	Tatiana Niño Martínez	CC	1018454278	Adultez	Nutricionista	contratista	tatiana.nm17@gmail.com	3125857890	
4									
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.

Powered by CamScanner