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 ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR			
Convenio de Asociación / Contrato No:	9114	**del año:**	2024
Nombre del Asociado / Contratista:	Consorcio por la reducción de habitabilidad en calle 2024		
Nombre del Servicio:	Servicio de Atención de Alta Dependencia, Física, Mental o Cognitiva		
Nombre de la Unidad Operativa:	Servicio de Atención de Alta Dependencia, Física, Mental o Cognitiva "Gemelas"		
Dirección de la Unidad Operativa:	La Mesa, Cundinamarca		
Teléfono de la Unidad Operativa:			
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	altadependenciafmc@gmail.com		
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA			
Nombre de la persona que atendió la visita:	María Camila Ruiz - Sebastián Montoya - Francy Guerrero		
Cargo:	Nutricionista - Técnico de alimentos - Técnica operativa	**Celular:**	3125172576
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:	tninom@sdis.gov.co		
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA			
Fecha de la Visita:	4/03/2025		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	150	**Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:**	141
Hora de inicio:	7:15	**Hora final:**	12:30:00 p. m.
Observaciones:			
Hallazgos y observaciones detalladas en cada obligación.			

FECHA DE LA VISITA:	4/03/2025	**CONVENIO/CONTRATO No:**	9114-2024
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		El diligenciamiento de formatos debe mantenerse al día por parte de los delegados o responsables.
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		Las áreas del servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento cuentan con las características básicas para el procesamiento y almacenamiento de alimentos. Sin embargo, los equipos de congelación presentan peladuras en las tapas/puertas y uno de ellos al interior. Una de las operarias se encontró con uniforme de colores oscuros, la técnica operativa refiere que estaba próxima a cumplir su tiempo de prueba para la definición de su continuidad en el equipo y la consiguiente entrega de dotación para el desarrollo de sus actividades. Se evidencia diligenciamiento del Formato seguimiento a soluciones desinfectantes, se cierra observación de febrero. Se evidencia que el talento humano del servicio que apoya los tiempos de comida utiliza elementos de protección personal (tapabocas), se cierra observación.
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			La unidad operativa implementa la minuta patrón y ciclo de menús de la Subdirección para la Adultez, de acuerdo con la indicación previa. Se evidencian cambios en los horarios de entrega de alimentos del desayuno y la cena, no se cuenta con soporte de autorización o justificación por lo cual se sugiere enviar correo a la referencia del componente. Está programada para el 14 de marzo la implementación de la Estrategia IEC "Mi alimento debo ciudar, por eso del plato saludable de la familia colombiana me debo guiar", se recuerdan las evidencias que se requieren para sorpotar su implementación.
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			Cuentan con documentos disponibles para consulta por parte de quien lo requiera
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 correspondientes al control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación se encuentran almacenados en una carpeta para conservarse en buen estado, se sugiere marcar o diferenciar los equipos con el fin de mantener coincidencia en la infomación registrada. Se evidencia que los formatos de control de entradas y salidas de alimentos, preparación de alimentos, recepción de alimentos y de verificación el vehiculo transportador no se encuentran diligenciados para el mes de marzo, los dos primeros son de diligenciamiento diario. A la fecha no ha sido diligenciado el formato de acompañamiento a la oepración mensual del servicio de alimentación, puede ser aplicado cualquier día del mes, siguiendo las instrucciones de diligenciamiento de este y los dos (2) formatos asociados. Se dan claridades respecto al diligenciamiento de formatos: diligenciamiento en físico o digital según corresponda, frecuencia y versiones actuailzadas.
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			La unidad operativa cuenta con concepto higienico sanitario vigente favorable (100%), emitido el 09/05/2024 por autoridad competente, se corrige fecha registrada en visita del mes de febrero. El servicio de alimentación de la unidad operativa cuenta con concepto higienico sanitario vigente favorable (95,5%), emitido el 29/01/2025 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			La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado. Se recomienda solicitar conceptos sanitarios a proveedores que realizan lavado de tanques y control de plagas. A la fecha no se han diligenciado los formatos correspondientes de frecuencia mensual.
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:	4/03/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Dotación de elementos:
- Se cierran observaciones de la visita del mes de febrero respecto a la disponibilidad en el servicio de los siguientes elementos: estanterías, tallímetro, báscula pesa personas.
- Continúan abiertas observaciones de horno microondas y congelador en mal estado (con peladuras en el interior).

Vigilancia Nutricional:
- De acuerdo con el anexo técnico, se realizará tamizaje nutricional a gran escala en el mes actual (marzo), la profesional en Nutrición refiere conocer el procedimiento para solicitar listados SIRBE y demás requeridos.
- Se evidencian listados de ajustes en alimentación en el servicio de alimentación, el personal manipulador de alimentos comprende y conoce las modificaciones a realizar.
- Respecto a la observación de la visita del mes de enero, el equipo refiere que la profesional en Nutrición ha realizado toma de peso y talla a quienes ingresan al servicio y adicionalmente diligencia el Formato Evaluación inicial del estado nutricional y planeación de la atención integral de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad (FOR-PSS-657), de acuerdo con el anexo técnico 3 de 5.

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.
- Se evidencia plan de compras y entrega de alimentos por parte de proveedores.

Planificación alimentaria:
- Se evidencia implementación de la minuta patrón y el el ciclo de menus establecidos para la población de la Subdirección para la Adultez. Menú 2 correspondiente, sin modificaciones.
- Se cuenta con los documentos y soportes de plan de compras y programación de entrega de alimentos por parte de los proveedores.
- Los formatos son dligenciados de manera digital e impresos a final de mes para radicar y entregar en nivel central. Si bien en la visita de enero se refirió que el servicio cumplía con el diligenciamiento de formatos, en la presente se evidencia que los formatos de control de entradas y salidas de alimentos, recepción de alimentos, preparación de alimentos y verificación del vehiculo transportador no cuentan con información actualizada.

Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física (PPSANAF):
- El servicio cuenta con Plan de Promoción IEC y cronograma avalados desde profesional en Nutrición de la Subdirección para la Adultez.
- Está programada la implementación de la Estrategia del mes de marzo para el 14 en la mañana. Se hará revisión de soportes de implementación.

Plan de Saneamiento:
- Se evidencia Plan de Saneamiento actualizado y adaptado para la unidad operativa.
-La unidad operativa y el servicio de alimentación cuentan con concepto higiénico sanitario favorable emitido por autoridad competente.
- Lavado de tanques y fumigación vigentes.
- 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) son diligenciados de manera mensual, a la fecha no habían sido diligenciados para el mes en curso.

Subcomponente Saintario:
Respecto a los hallazgos de la visita realizada en el mes de enero, en la presente se evidencia uso de elementos de protección personal por parte del equipo de la unidad operativa que apoya los tiempos de comida en los comedores de la unidad.
El servicio de alimentación y la unidad operativa cuentan con conceptos higiénico sanitarios favorables, vigentes. Se evidencia toma de muestras de los alimentos preparados a diario en el servicio.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

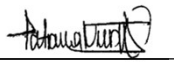
Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	Plazo
Diligenciamiento oportuno y correcto de los formatos correspondientes al servicio de alimentación.	A la mayor brevedad posible

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita					
Nombres y Apellidos	María Camila Ruiz - Sebastián Montoya - Francy Guerrero				
Cargo	Nutricionista - Técnico de alimentos - Técnica operativa				
Fecha de la visita	18/02/2025	**Hora inicio de la visita**	7:15	**Hora finalización de la visita**	12:30

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: La Mesa, Cundinamarca, 4 de marzo de 2025

HORA: 7:15 am –

LUGAR: Alta Dependencia Gemelas.

TEMA: Visita de supervisión Componente Nutrición y Salubridad.

ASISTENTES: Los firmantes.

ORDEN DEL DÍA:

1. Visita - verificación
2. Retroalimentación.

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.

Powered by CamScanner

2) En conjunto con la técnica operativa, nutricionista y técnico de alimentos 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
Actualización de formatos, verificación.	Sebastián Montoya	Inmediato.

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: no.

Elaboró: Tatiana Niño M. - Nutricionista SubAdultez.

Powered by CamScanner

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 Componente Nutrición y Salubridad. 2. Lugar o Localidad o Sede: Alta Dependencia Gemelas 3. Fecha y hora: 04/03/2025 7:15 am – 1:00 pm.

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	Mª Camila Ruiz Diaz	CC	1043612191	AD Gemelas	Nutricionista	Contratista	camilaruiz2406@gmail.com	3015251189	Mª Camila R.
2	Juan Sebastian Montoya Chavez	CC	1003650623	AD @FMFLAI	Tecnólogo de Alimentos	Contratista	montu0328@hotmail.com	3153605337	Sebastian M.
3	Francy Helena Guerrero	CC	52529781	Alta Depen. Gemelas	Profesional Operativo	Contratista	altadependenciafmc@gmail.com	3125172576	F Guer
4	Tatiana Niño Martínez	CC	1018454278	SubAdultez.	Nutricionista	Contratista.	tninom@sdis.gov.co	3125857890	Tatiana Niño M.
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimento 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.

Powered by CamScanner