

 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:	9114	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	MESALUD LIMITADA			
Nombre del Servicio:	Servicio Alta Dependencia Física, Mental o Cognitiva para Población Habitante de Calle			
Nombre de la Unidad Operativa:	Gemelas			
Dirección de la Unidad Operativa:	Vereda La Trinidad, Finca Las Gemelas – La Mesa, Cundinamarca			
Teléfono de la Unidad Operativa:	3107871742			
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	altadepedenciafmc@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 Ruíz Díaz, Juan Sebastián Montoya Chaves			
Cargo:	Nutricionista, Técnico en Alimentos	Celular:	3015251189 - 3153605337	
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:	4/07/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	150	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	149	
Hora de inicio:	9:30 a.m.	Hora final:	3:00 p.m.	
Observaciones:				
Se realiza visita de supervisión desde el componente de nutrición y salubridad al Servicio Alta Dependencia Gemelas, la visita es atendida por la nutricionista María Camila Ruíz Díaz y el técnico en alimentos Juan Sebastián Montoya Chaves, quienes brindan disposición y atención a las observaciones generadas. En la inspección a bodegas de almacenamiento se identificó que no se contaba con todos los insumos para brindar el menú del día por lo cual se solicita tener especial énfasis en las verificaciones de prealistamiento, recordar que no se deben programar pedidos para que lleguen al servicio el mismo día de consumo. Al finalizar la visita se realiza la socialización a la líder del servicio Damarys Riscanevo.				

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE</p>		Código: FOR-PSS-220	
			Versión: 2	
			Fecha: Memo 12021031874 – 22/10/2021	
			Página: 2 de 3	

FECHA DE LA VISITA:	4/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114 - 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		<p>Regulación de frecuencia de compra de las diferentes operaciones de alimentos para dar respuesta a la presentación y métodos de cocción de la minuta de alimentos. Se solicita reforzar los procesos de prelistamiento para la identificación oportuna de faltantes de alimentos, revisar la programación de compras para evitar el desabastecimiento y se recuerda al contratista que no debe programar pedidos que lleguen al servicio el mismo día de consumo, estos alimentos y productos deben estar disponibles en almacenamiento con por lo menos 24 horas de antelación (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.4).</p> <p>Se solicita realizar el mantenimiento del horno del servicio de alimentación para garantizar la calidad del servido y presentación de los alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.2.1.2)</p> <p>Organizar en carpeta virtual las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados a cada proveedor de lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, e ingresarlos con las denominaciones de la minuta de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, Alta Dependencia, numeral 2.2.2.1.1).</p>
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		<p>En ningún caso podrán utilizarse guantes desechables para el servido y distribución de los alimentos. Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal g).</p> <p>Se solicita verificar que el proceso de enfriamiento de las muestras se está llevando a cabo como indica el instructivo de preparación de alimentos para evitar que se estén almacenando en caliente, por otra parte se solicita que las muestras sean marcadas con los nombres de las preparaciones tal cual como aparecen en el ciclo de menús de la minuta de Adultez (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h).</p> <p>Se debe instalar lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado, ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas, con su correspondiente aviso alusivo al correcto lavado de manos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.3 ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS).</p>
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		<p>Nuevamente se recuerda que 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, numeral 2.1.2.2).</p> <p>Se debe implementar la bitácora de entrega de refrigerios para actividades extramurales como lo indica el anexo técnico y el correo de aval de la propuesta de refrigerios (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.7).</p> <p>El contratista debe garantizar el suministro de complementos, suplementos nutricionales, multivitamínicos y/o espesantes, a las y los participantes que por su estado de salud o nutricional lo requieran, estos deberán ser adquiridos a partir del rubro destinado para alimentación, mientras se adelanta el trámite y entrega por parte de la EPS, revisar el caso de participantes con delgadez (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.8, literal e).</p>

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

FECHA DE LA VISITA:		4/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114 - 2024	
					<p>Envío vía correo electrónico del acta de capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a las personas que la intervienen en el uso de este elemento la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.3).</p> <p>Revisar que los productos adquiridos con el proveedor ASOFRUTEC den respuesta a la solicitud de adquisición del 30% de Fruver que solicita el anexo técnico (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 3).</p>
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			<p>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, numeral 2.1.2.6).</p> <p>Se tienen impresos 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, numeral 2.2.1.2.7.4).</p>
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			<p>Formatos disponibles. Diligenciamiento de formatos al día.</p> <p>Se utilizan las versiones actualizadas del sistema de gestión.</p>
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			<p>La unidad operativa cuenta con Concepto Sanitario Favorable emitido por la secretaria de Salud de Cundinamarca, con número de acta VP2024-006, con un porcentaje de cumplimiento del 100%, el cual se venció el pasado 09 de mayo. El servicio ya realizó la gestión para la nueva visita la cual se realizaría el pasado 25 de junio de 2025, sin embargo el ente de control no asistió. Ante la novedad el servicio remitió nuevamente comunicación para agendar una nueva visita.</p> <p>El servicio de alimentos cuenta con concepto sanitario favorable emitido el 29 de enero del 2025 por secretaria de Salud de Cundinamarca con número de acta 25386 con un porcentaje de cumplimiento 95,5%.</p>
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			<p>La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado. Formato declaración de compromiso firmado (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6; Anexo técnico 1 de 5, numeral 2.2.3, literal a).</p> <p>Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas (moscas), así como realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento, y reforzar la importancia de que el personal manipulador de alimentos garantice el cierre de puertas al ingreso y a la salida del servicio de alimentación (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.2.1.1.1 Condiciones Generales).</p>
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			<p>No ha sido necesaria la implementación de planes de contingencia.</p>

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

FECHA DE LA VISITA:	4/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114	DEL:	2024
---------------------	-----------	-----------------------	------	------	------

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Procedimiento DNA Abastecimiento de Alimentos

- Se realiza verificación de remisiones y facturas, aún se encuentran pendientes algunas operaciones por lo cual se solicita garantizar la custodia de esta documentación ya que se requiere para el diligenciamiento de formatos y para garantizar la trazabilidad de la adquisición de alimentos y productos requeridos para la implementación de la minuta de alimentos, este será un aspecto a verificar en la siguiente visita.
- Se solicitó formato de transporte de alimentos y de recepción de alimentos para la verificación de entrega de alimentos por parte de los proveedores, la cual concuerda con el formato de recepción de alimentos.
- Se realiza la verificación del gramaje de galleta de avena la cual cumple los 40 g especificados en análisis nutricional y minuta patrón.
- En la verificación de la disponibilidad de alimentos y productos requeridos para brindar el menú del día se identifica la falta de harina de trigo, laurel, tomillo, 6kg de cebolla cabezona y 9 kg de pepino de guiso para brindar la cena del menú del día. Se solicita la adquisición inmediata y el envío de el registro fotográfico para garantizar la entrega, lo cual fue cumplido por parte del contratista. Se solicita reforzar los procesos de prelistamiento para la identificación oportuna de faltantes de alimentos, revisar la programación de compras para evitar estas situaciones y se recuerda al contratista que no debe programar pedidos que lleguen al servicio el mismo día de consumo, estos alimentos y productos deben estar disponibles en almacenamiento con por lo menos 24 horas de antelación.

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

- Se identifica que el personal manipulador de alimentos está llevando a cabo el proceso de diligenciamiento del formato de preparación de alimentos.
- Teniendo en cuenta que el servicio indica que ya cuenta con la totalidad de las fichas técnicas de productos y alimentos, se solicita organizarlas en carpeta virtual teniendo en cuenta que se tenga una carpeta por cada operación: lácteos, panadería, viveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, e ingresarlos con las denominaciones de la minuta de alimentos.
- Durante el acompañamiento a la entrega del tiempo de comida del almuerzo, se identificó que se está tomando la prueba organoléptica y se toma el plato muestra.
- Se identifica la disponibilidad de los listados de modificaciones dietarias y su implementación según el caso particular de los y las participantes.
- Se brinda el aval a la propuesta de entrega de refrigerios para actividades extramurales, se solicita implementar la bitácora de acuerdo con las indicaciones del correo de aval y las especificaciones del anexo técnico.
- Se solicita que el horno sea enviado a revisión por mantenimiento debido a que en las muestras de alimentos se identifican productos muy quemados.
- En ningún caso podrán utilizarse guantes desechables para el servicio y distribución de los alimentos. Durante el servicio no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. Se identifica el uso de guantes de manipulación durante el tiempo del almuerzo durante el servicio y distribución de los alimentos.
- En la verificación de la toma de muestras de alimentos se identifica que se está presentando mucha condensación en el almacenamiento de las muestras, se solicita verificar que el proceso de enfriamiento de las muestras se está llevando a cabo como indica el instructivo de preparación de alimentos para evitar que se estén almacenando en caliente, por otra parte se solicita que las muestras sean marcadas con los nombres de las preparaciones tal cual como aparecen en el ciclo de menús de la minuta de Adultez.
- Se solicita que el horno sea enviado a revisión por mantenimiento debido a que en las muestras de alimentos se identifican productos muy quemados.

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

- En junio se contó con un total de 6 atenciones únicas nuevas las cuales fueron abordadas en un 100% con acciones de promoción.
- El servicio informa que implementará la IEC de Pérdidas y Desperdicios de Alimentos en el mes de agosto.

Procedimiento DNA Vigilancia Nutricional

- El contratista informa que en total cuenta con 5 participantes con clasificación nutricional de delgadez. Actualmente el contratista está entregando complemento nutricional a dos participantes identificados con clasificación nutricional de delgadez, esto siguiendo las indicaciones del anexo técnico. 2 participantes reciben complemento nutricional por parte de la EPS, y que hay un participante que está pendiente del autorización del MIPRES, en ese caso se da la indicación de brindarle complemento nutricional por parte del contratista mientras se surte la atención y entrega del complemento por parte de la EPS.
- Sobre los casos identificados con sobrepeso y obesidad indican que los y las participantes han aceptado las modificaciones y fueron priorizados para participar en las acciones de promoción en estilos de vida saludable y actividad física.
- El servicio informa que el tamizaje nutricional a gran escala se llevó a cabo del 16 al 21 de junio.
- Se realizó la verificación de las 5 historias sociales de participantes con clasificación nutricional de delgadez, identificando la implementación del Formato Evaluación inicial del estado nutricional y planeación de la atención integral de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad FOR-PSS-657.
- Se solicita el envío vía correo electrónico del acta de capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a las personas que intervienen en el uso de este elemento, la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista

Procedimientos Generales SDIS: Plan de Saneamiento

- Aún no se cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual del personal manipulador de alimentos, evidencia que está en construcción.
- El ente de control encargado no realizó la visita que estaba programada para el 25 de junio para la renovación del concepto higiénico sanitario, por lo cual el contratista remite carta de solicitud el 02 de julio 2025 solicitando nuevamente la visita.
- El 24 de julio el perfil de nutrición del contratista realizará la capacitación en plan de saneamiento dirigido a personal manipulador de alimentos y personal de servicios generales.
- La señalización del servicio de alimentación debe estar dispuesto según las áreas definidas en el anexo 3 de 5.
- Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas (moscas), así como realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento. Sobre este punto se identificó que el personal manipulador de alimentos no cierra la puerta trasera del servicio de alimentación cada vez que debe dirigirse a esa zona para realizar alguna actividad lo cual permite el ingreso de moscas.

Especificaciones de anexo técnico: Compras locales de alimentos

- El servicio tiene como proveedor a ASOFRUTE, pequeño productor registrado en el listado de la Secretaría de Desarrollo Económico para dar respuesta a la solicitud de adquisición del 30% de Fruver. Con este proveedor se solicitan solo frutas y tubérculos por lo cual se debe revisar que la cantidad de alimentos adquiridos con este proveedor den respuesta a lo especificado en anexo técnico.

 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: 3 de 3

FECHA DE LA VISITA:	4/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114	DEL:	2024
Aspectos de verificación que no aplican en el periodo					
Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones			Fecha en que se verifica
3	Personal manipulador de alimentos	- Dotación - Prácticas higiénicas y medidas de protección - Lavado de manos - Documentación requerida para la manipulación de alimentos - Plan de capacitación			Siguiente visita
1 y 3	Proveedores de alimentos	- Conceptos sanitarios de los proveedores emitidos por la autoridad sanitaria, con fecha de expedición inferior a un año - Plan de capacitación continuo y permanente - Facturas o remisiones de cada una de las operaciones de alimentos con la identificación del proveedor donde se pueda evidenciar la fecha, alimentos o productos y cantidades adquiridas			Siguiente visita
3	Anexo de condiciones transversales de calidad SDIS	- Implementación del Anexo Condiciones Transversales De Calidad De Los Servicios, Modalidades, Estrategias Y Transferencias De La Secretaría Distrital De Integración Social 20241217_v1_anexo_condiciones_transversales_calidad_servicios_sociales, en los componentes de nutrición y salubridad			Siguiente visita
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita					
Acciones a implementar					Plazo
Continuar los fortalecimientos técnicos realizado por los perfiles de nutrición y dietética del contratista, dirigido a personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos, enfocado en los hallazgos de la presente visita.					Julio de 2025
Regulación de frecuencia de compra de las diferentes operaciones de alimentos para dar respuesta a la presentación y métodos de cocción de la minuta de alimentos. Se solicita reforzar los procesos de prelistamiento para la identificación oportuna de faltantes de alimentos, revisar la programación de compras para evitar el desabastecimiento y se recuerda al contratista que no debe programar pedidos que lleguen al servicio el mismo día de consumo, estos alimentos y productos deben estar disponibles en almacenamiento con por lo menos 24 horas de antelación.					Inmediato
Se solicita realizar el mantenimiento del horno del servicio de alimentación para garantizar la calidad del servido y presentación de los alimentos.					Lo antes posible
En ningún caso podrán utilizarse guantes desechables para el servido y distribución de los alimentos. Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinchas o tenedores, entre otros. El personal manipulador de alimentos debe dejar de utilizar guantes de manipulación durante el servido y distribución de los alimentos, la indicación es el correcto lavado de manos y el uso de utensilios.					Inmediato
En la verificación de la toma de muestras de alimentos se identifica que se está presentando mucha condensación en el almacenamiento de las muestras, se solicita verificar que el proceso de enfriamiento de las muestras se está llevando a cabo como indica el instructivo de preparación de alimentos para evitar que se estén almacenando en caliente, por otra parte se solicita que las muestras sean marcadas con los nombres de las preparaciones tal cual como aparecen en el ciclo de menús de la minuta de Adultez.					Inmediato
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.					Inmediato
Implementar bitácora de entrega de refrigerios extramurales según especificaciones de anexo técnico y correo de aval.					Inmediato
Organizar en carpeta virtual las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados a cada proveedor de lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, e ingresarlos con las denominaciones de la minuta de alimentos.					Julio de 2025
Se debe entregar complemento nutricional a participante con clasificación nutricional de delgadez que está a la espera de la autorización del MIPRES.					Lo antes posible
Envío vía correo electrónico del acta de capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a las personas que la intervienen en el uso de este elemento la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista. Enviar registro fotográfico con marca de fecha y hora.					Julio de 2025
Se debe instalar lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado, ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas, con su correspondiente aviso alusivo al correcto lavado de manos.					Inmediato

 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: 3 de 3

FECHA DE LA VISITA:	4/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114	DEL:	2024
Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas.					Inmediato
Realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento					Inmediato
Revisar que los productos adquiridos con el proveedor ASOFRUTEC den respuesta a la solicitud de adquisición del 30% de Fruver que solicita el anexo técnico.					Inmediato
Garantizar que siempre que se aborde un tema relacionado con el anexo técnico 3 de 5 del componente de nutrición y salubridad, quede claramente especificado en actas, ayudas memoria o el soporte correspondiente. Esto se solicita como hallazgos de entes de control para que el servicio cuente con las evidencias de la socialización de este anexo a los participantes.					Inmediato
La señalización del servicio de alimentación debe estar dispuesto según las áreas definidas en el anexo 3 de 5.					Agosto 2025
Se solicita incluir los equipos que hacen parte de la operación del servicio de alimentación y los requeridos para la toma de medidas antropométricas, en el Plan de Mantenimiento de Equipos Preventivo y Correctivo que ya se tiene construido desde el área de ambientes adecuados y seguros, garantizando que se cuente con el cronograma de mantenimiento y con la hoja de vida de cada uno de estos equipos.					Julio 2025
Observaciones de quien recibe la visita		Ninguna			
Firma de quien recibe la visita		En listado de asistencia			
Nombres y Apellidos		Alba Damarys Riscanevo Puentes, María Camila Ruíz Díaz, Juan Sebastián Montoya Chaves			
Cargo		Líder de Servicio, Nutricionista Dietista, Técnico en Alimentos			
Fecha de la visita	4/07/2025	Hora inicio de la visita	9:30 a.m.	Hora finalización de la visita	3:00 p.m.
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			



FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Página: 1 de 1

5. Dependencia responsable: Subdirección para la adolescencia

El 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 por su naturaleza, autoriza 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 solicitud relacionada de pautas salubridad debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.