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:	9073	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:	La Victoria		
Dirección de la Unidad Operativa:	Sasaima, Cundinamarca - Caseríos de Santa Inés, Vereda La Victoria, Finca La Victoria		
Teléfono de la Unidad Operativa:	3123695648		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	cvlavictoria0@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:	Diana Katherine Christiansen Corredor - Lina Millán		
Cargo:	Nutricionista	Celular:	3015444406
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:	10/06/2025		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	114
Hora de inicio:	9:15 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 La Victoria, la visita es atendida por la nutricionista Diana Katherine Christiansen Corredor, y la técnica en alimentos Lina Millán, 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 Leonardo Salamanca. Por parte del equipo técnico de la supervisión se realiza una socialización al personal manipulador de alimentos, técnica en alimentos y nutricionista, recordando las obligaciones contractuales y la importancia de la confidencialidad del trabajo que se realiza en la comunidad. Se brindan recomendaciones para lograr el cierre en la siguiente visita de los hallazgos que aún persisten.

FECHA DE LA VISITA:	10/06/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073 - 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		Continuar fortalecimiento técnico realizado por perfil de nutrición y dietética del contratista, dirigido a personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos, enfocado en los siguientes temas: - Diligenciamiento oportuno y correcto de formatos del servicio de alimentación - Implementación documentos minuta de alimentos - Rotulación de alimentos e insumos - Toma de prueba organoléptica - Toma de muestras de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6). Adquirir el tallímetro y la cinta métrica para la toma de medidas antropométricas según especificaciones (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 1.3 VIGILANCIA NUTRICIONAL).
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 debe hacer el mantenimiento de la puerta de ingreso al servicio de alimentación ya que presenta daño en el cierre permitiendo el ingreso de plagas cuando no se pone el pasador interno (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, 2.2.1.1.2 Condiciones específicas - Puertas). La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto, sin embargo, cuando sea requerido la distribución o asistencia de la alimentación por personal diferente este debe cumplir los mismos requisitos para el manipulador de alimentos establecido en la resolución 2674 de 2013, en cuanto a estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección. Uso de elementos de protección por parte de colaboradores (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal g).
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 debe dar cumplimiento a los gramajes de la panadería contratada, se identificó pan integral individual con gramaje de 25g, en este caso el servicio entrega dos unidades entregando 50g cuando el análisis nutricional indica que son 60g, lo cual no da cumplimiento al porcentaje de adecuación permitido para este derivado de cereal (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numerales 2.1.2.3 y 2.1.2.4). 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, numeral 2.1.2.2). Organizar en carpetas virtuales las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados para cada operación: lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, identificando cada ficha de acuerdo con la nomenclatura de alimentos y productos que aparece en el análisis nutricional de la minuta de alimentos. Envío vía correo electrónico del acta de participación en el proceso de fortalecimiento técnico en toma y registro de medidas antropométricas realizada por la Subdirección de Nutrición de la SDIS de la Nutricionista Diana Katherine Christiansen (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.3).

FECHA DE LA VISITA:	10/06/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073 - 2024			
						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). Envío vía correo electrónico del certificado de calibración y mantenimiento de la báscula de tamizaje nutricional (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.3).
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, numeral 2.1.2.6). 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).
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		Formato de preparación de alimentos no se diligencia en tiempo real. Se debe fortalecer al personal manipulador de alimentos en el adecuado y oportuno diligenciamiento de formatos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, 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			La unidad operativa cuenta con concepto higiénico-sanitario favorable con el 100% de calificación, emitido por la Gobernación de Cundinamarca, realizado el 17 de octubre de 2024. El servicio de alimentación no dispone del concepto sanitario, el cual se solicitó a la entidad competente el 09 de junio de 2025. (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1).
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 (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6; Anexo técnico 1 de 5, numeral 2.2.3, literal a). El contratista a través de sus profesionales Nutricionistas Dietistas capacita y evalua al personal manipulador de alimentos en el Plan de Saneamiento, se solicita incluir al personal de servicios generales (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6; Anexo técnico 1 de 5, numeral 2.2.3.1 Capacitación plan de saneamiento).
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:	10/06/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Procedimiento DNA Abastecimiento de Alimentos
- En la revisión de la documentación se identifica que hace falta reforzar la lectura de los instructivos de diligenciamiento de los formatos para asegurar la trazabilidad de la información, se brinda retroalimentación y se sugiere continuar el fortalecimiento técnico involucrando al personal manipulador de alimentos. Se identifica también reforzar los conocimientos relacionados con el peso bruto y peso neto de los alimentos para el correcto diligenciamiento del formato de preparación de alimentos, así como el de entradas y salidas de alimentos.
- Es la verificación de insumos del día, se encuentran en almacenamiento todos los alimentos y productos requeridos para dar respuesta a la alimentación del día.
- Formato de transporte de alimentos y formato de recepción de alimentos no cuentan con el dato de factura o remisión. Nuevamente 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.
- En la verificación de almacenamiento se identifica lo siguiente: ya no se hace uso de arveja verde seca, y se hace cambio de la torta de vino.
- Se deben ir organizando en carpetas virtuales las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados para cada operación: lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, identificando cada ficha de acuerdo con la nomenclatura de alimentos y productos que aparece en el análisis nutricional de la minuta de alimentos.
- En la verificación de la disponibilidad de los productos requeridos para las onces del día, se solicita realizar el pesaje del mogolla integral el cual tiene un gramaje promedio de 25 g, según informa el servicio se entregan 2 unidades por participante para completar 50 g, y el análisis nutricional indica que son 60g para esa salida, este mismo hallazgo se tuvo en la visita del mes de mayo con el pan de maíz. Se solicita revisar que todos los productos adquiridos cumplan lo estipulado en el Instructivo Recepción de alimentos INS-PSS-012 tanto en su calidad, cantidad, como en su empaque y rotulación, esto frente a hallazgos en los productos de panadería (empaque y rotulación), y cárnicos (rotulación que no se conserva en cadena fría).

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 de preparación de alimentos no se diligencia en tiempo real, situación que fue evidenciada y socializada al personal manipulador de alimentos quienes indican que se les ha complicado realizar el diligenciento pero que ya han recibido capacitación al respecto. Se informa que en la visita de supervisión se realizará el seguimiento de este aspecto, en caso de no cumplirlo se levantará el requerimiento correspondiente.
- El personal manipulador destinado a la línea de servido participa del proceso de medición del plato modelo, sin embargo, no realizan la prueba organoléptica por lo cual se sugiere fortalecimiento técnico.
- Se evidencia que en el servicio de alimentación se tienen impresos y disponibles la minuta de alimentos (ciclo, análisis y minuta patrón), así como 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. Se solicita el entrenamiento del personal manipulador de alimentos para garantizar su uso y consulta constante.
- En la verificación de las muestras de alimentos se solicita que se realice fortalecimiento técnico al personal manipulador de alimentos para garantizar la toma de todo alimento y preparación que tenga riesgo microbiológico así como garantizar el gramaje según el tipo de alimento, esto debido a que se evidenció que algunos alimentos de riesgo no fueron tomados y otros se hicieron con gramajes inferiores a los solicitados en el anexo técnico.
- Se está evidenciando un ambiénte de trabajo denso entre la nutricionista y el personal manipulador de alimentos debido a que la nutricionista lleva un mes y medio en el cargo, ha intentado implementar los procedimientos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento y el personal manipulador de alimentos está reactivo ante los cambios solicitados ya que indican que la anterior nutricionista se encargaba del diligenciamiento de formatos junto con la técnica de alimentos, sin embargo, el personal manipulador de alimentos tiene esta obligación en el anexo técnico 1 de 5, así como la de realizar cálculos para los prealistamientos, la rotulación de productos en bodega, entre otras obligaciones. Se solicita a la unidad operativa recordar tanto a la nutricionista, como a la técnica de alimentos y al personal manipulador de alimentos, cuáles son cada una de sus obligaciones contratuales según anexo 1 de 5.

Procedimiento DNA Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física (PPSANAF)
- No es posible verificar los formatos en físico relacionados con el procedimiento. Nuevamente se recuerda que toda la documentación tanto física como virtual debe estar disponible tanto para el equipo de supervisión, como para los entes de control.
- 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. Para el mes de mayo se tuvo un total de 19 atenciones únicas nuevas, de las cuales 17 fueron abordadas con acciones de promoción.
- Como seguimiento a las acciones delegadas por parte de la Subdirección de Nutrición la unidad operativa indica lo siguiente: El 21 de mayo se realizó la conmemoración del día mundial de la nutrición, el 27 de mayo se realizó la celebración del día de la actividad física, y, el 18 de junio se tiene planeado realizar la celebración del día del campesino. Se solicita verificar que lo que se realizó de respuesta 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
- El tallímetro disponible no es el solicitado por anexo técnico, y está en malas condiciones, no tiene tope. Nuevamente se solicita que debe adquirirse el equipo solicitado antes de realizar el tamizaje nutricional a gran escala de junio 2025.
- Igualmente se debe realizar la adquisición de la cinta métrica para la toma de medidas antropométricas con las especificaciones que solicita el anexo técnico.
- Se debe realizar 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 la intervienen en el uso de este elemento la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista.
- Se debe realizar el envío vía correo electrónico del certificado de calibración y mantenimiento de la báscula de tamizaje nutricional.
- La nutricionista Diana Katherine Christiansen Corredor asistió el 09 de junio al correspondiente Fortalecimiento Técnico en Toma de Medidas Antropométricas realizado por el Equipo de Vigilancia Nutricional de la Subdirección de Nutrición está pendiente el envío del acta de asistencia al espacio; por otra parte, el nutricionista Wolfan Infante había asistido al fortalecimiento convocado por la Subdirección para la Adultez el pasado 30 de abril de 2025, dando respuesta a lo solicitado por anexo técnico.
- Se indaga sobre la base de clasificación nutricional remitida por el Equipo de Vigilancia Nutricional de la Subdirección de Nutrición, indicando que no se identificó que en este servicio estuviese alguno de los y las participantes que aparecen en la base.

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 aclara duda de la nutricionista Diana Katherine Christiansen quien indica que desde la referencia del componente se le brindó una indicación relacionada con el diligenciamiento diario de la fase 1 del formato FOR-PSS-803. Se aclara que la fase 1 únicamente se diligencia en los días que llega pedido a la unidad operativa ya que se refiere a los desperdicios producto del alistamiento de los insumos que van para almacenamiento en refrigeración y congelación.

FECHA DE LA VISITA:	10/06/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

Procedimientos Generales SDIS: Plan de Saneamiento
- Formatos de plan de saneamiento al día.
- Nuevamente se solicita realizar una revisión al servicio de alimentación y a las bodegas de almacenamiento para garantizar la hermeticidad del espacio ya que se observan moscas en todas las áreas, esto también debido a que se dejan las puertas abiertas por tiempos prolongados, según indica el personal manipulador de alimentos, esto sucede por daño de la chapa de la puerta de entrada al servicio de alimentación por lo cual se solicita el arreglo de la misma.
- Se realizó adecuación del espacio del lavamanos, con la disposición de jabón y toallas desechables de secado de manos.
- Se identifican angeos en ventanas altas reparadas.
- Respecto a la implementación del plan de saneamiento se solicita la actualización del Formato Declaración de Compromiso FOR-PSS-072, así como revisar el Protocolo Implementación plan de saneamiento PTC-PSS-027, implementar el Formato Seguimiento implementación plan de saneamiento FOR-PSS-253 y 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
-- Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071
- A partir de junio se deben iniciar los procesos de capacitación en plan de saneamiento dirigidos a personal manipulador de alimentos y servicios generales por parte del equipo de nutricionistas del contratista. Recordar que el anexo técnico 3 de 5 solicita el inicio de implementación de estas capacitaciones a partir de la aprobación del plan de saneamiento el cual fue realizado en el mes de febrero.
- Respecto al concepto higiénico sanitario del servicio de alimentación, se solicita reenviar vía correo electrónico, la gestión que se realizó para la obtención de esta visita por parte de la entidad de salud competente, y si se tiene, la respuesta por parte de la misma.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica
2	Señalización servicio de alimentación y rotulación de productos químicos	- Revisar Guía Plan de saneamiento GUI-PSS-005, numeral 9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa - Revisar la Resolución 2674 de 2013 - Anexo técnico 3 de 5 del servicio social	Julio 2025
3	Listado de modificaciones dietarias	- Listado disponible en servicio de alimentación actualizado. - Formato de intervención FOR-PSS-127 disponible en historia social de los participantes que aparecen en listado de modificaciones alimentarias.	Julio 2025
3	Implementación bitácora entrega refrigerios industrializados	- Revisar anexo técnico 3 de 5 en sus especificaciones sobre entrega de refrigerio extramural - Implementar bitácora de entrega de apoyo alimentario refrigerio industrializado	Julio 2025

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	**Plazo**
Fortalecimiento técnico realizado por perfil de nutrición y dietética del contratista, dirigido a personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos, enfocado en los siguientes temas: - Diligenciamiento oportuno y correcto de formatos del servicio de alimentación - Implementación documentos minuta de alimentos - Rotulación de alimentos e insumos - Toma de prueba organoléptica - Toma de muestras de alimentos	30 de julio de 2025
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 julio de 2025
Verificar el gramaje de la compra de la panadería y derivados de cereal para cumplir las especificaciones de la entrega de gramajes estipulado en la minuta de alimentos.	30 de julio de 2025
Iniciar las sesiones de socialización del plan saneamiento por parte de los perfiles de nutrición y dietética, dirigidos a personal manipulador de alimentos y de servicios generales.	30 de julio de 2025
Envío propuesta corregida de entrega refrigerio extramural según especificaciones del anexo técnico.	30 de julio de 2025
Socialización de las piezas comunicativas de la celebración del mes mundial de la actividad física, día de la nutrición y día del campesino según las especificaciones brindadas por la referente de nutrición de Adultez.	30 de julio de 2025
Envío vía correo electrónico del certificado de calibración de la báscula disponible para la toma de peso de los participantes.	Previo a la realización del siguiente tamizaje nutricional
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.	Previo a la realización del siguiente tamizaje nutricional
Adquisición del tallímetro con las especificaciones que solicita el anexo técnico y envío vía correo electrónico del certificado de calibración del mismo. Remitir registro fotográfico del equipo adquirido ya instalado en lugar apto para la toma de datos antropométricos.	Previo a la realización del siguiente tamizaje nutricional
Adquisición de la cinta métrica con las especificaciones que solicita el anexo técnico. Remitir registro fotográfico del elemento adquirido donde se logre identificar la escala de medición.	Previo a la realización del tamizaje nutricional
Garantizar que la documentación relacionada con todos los procedimientos de nutrición y salubridad estén disponibles para la consulta del equipo de supervisión y de entes de control (promoción en estilos de vida saludable y vigilancia nutricional).	Lo antes posible

FECHA DE LA VISITA:	10/06/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

Una vez se cuente con los elementos correspondientes para la toma masiva de datos antropométricos, se solicita diligenciar el Formato Inventario equipos antropométricos de los servicios sociales FOR-PSS-165, así como el Formato Hoja de vida de equipos antropométricos FOR-PSS-656 y enviarlos vía correo electrónico para brindar el aval requerido para realizar el tamizaje nutricional de junio.	Previo a la realización del siguiente tamizaje nutricional
La nutricionista Diana Katherine deberá enviar vía correo electrónico el acta de su participación en el proceso de fortalecimiento técnico en toma y registro de medidas antropométricas realizada por la Subdirección de Nutrición de la SDIS.	Previo a la realización del siguiente tamizaje nutricional
Se solicita la actualización del Formato Declaración de Compromiso FOR-PSS-072 de la implementación del Plan de Saneamiento.	Lo antes posible, máximo 30 de julio 2025
El contratista a través de su profesional Nutricionista Dietista deberá capacitar y evaluar al personal manipulador de alimentos en el Plan de Saneamiento, cada tres (3) meses, contados a partir de la aprobación de este, se solicita al equipo de nutricionistas iniciar las capacitaciones y evaluaciones correspondientes teniendo en cuenta que el plan de saneamiento fue aprobado en febrero 2025.	Lo antes posible, máximo 30 de julio 2025
Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas.	Lo antes posible, máximo 30 de julio 2025
Realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento	Lo antes posible, máximo 30 de julio 2025
Se solicita reenviar vía correo electrónico, la gestión que se realizó para la obtención de concepto higiénico sanitario del servicio de alimentación para la obtención de la visita por parte de la entidad de salud competente, y si se tiene, la respuesta por parte de la misma.	Lo antes posible
Verificar hermeticidad servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas, así como realizar el proceso de fumigación correspondiente.	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.

Observaciones de quien recibe la visita	Ninguna
Firma de quien recibe la visita	En listado de asistencia
Nombres y Apellidos	Leonardo Salamanca, Diana K. Christiansen, Lina Millán
Cargo	Líder de Servicio, Nutricionista Dietista, Técnica de Alimentos

Fecha de la visita	10/06/2025	Hora inicio de la visita	9:15 a.m.	Hora finalización de la visita	2:30 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

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 Componente Nutrición y salubridad 2. Lugar o Localidad o Sede: CV La Victoria 3. Fecha y hora: 10/06/2025 9:15am

4. Nombre responsable: ND Katalina González - Nutricionista Equipo 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	Lina Carolina Milán	CC	20916960	CV. La Victoria	Técnico Alimentos	Contratista	linamilanm@gmail.com	3138384221	Lina Milán
2	Liz Diaz	CC	1072782075	cv la Victoria	Operativa	Contratista	cvlavictoria@gmail.com	3118365020	
3	Leonardo Salamanca	CC	1014206017	cv La Victoria	Líder Seguro	Contratista	cvlavictoria@gmail.com	3123695648	Leo Salamanca
4	Katalina González	CC	53014542	SDIS Adultez	Nutricionista Supervisión	Contratista	nkgonzalezm@sdis.gov.co	3044537712	Katalina González
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.