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	**ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**		
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÒN 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:	Comunidad de Vida La Victoria		
Dirección de la Unidad Operativa:	Sasaima, Cundinamarca - Caseríos de Santa Inés, Vereda la Victoria, Finca La Victoria		
Teléfono de la Unidad Operativa:	312 369 5648		
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:	Laura Daniela Villanueva, Wolfa Infante, Daniela García		
Cargo:	Técnica en alimentos - Nutricionista - Coordinadora	Celular:	3202206977 - 3012358639
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:	18/11/2025		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	85
Hora de inicio:	10:00	Hora final:	3:30:00 p. m.
Observaciones:			
Se realiza visita de supervisión en la Comunidad de Vida La Victoria El Rosario, teniendo en cuenta lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 y las acciones planteadas en el plan de mejoramiento establecido en el mes de septiembre, dadas las situaciones evidenciadas.			

FECHA DE LA VISITA:	25/11/2025	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		Dar continuidad al fortalecimiento en el manejo de la minuta de alimentos, dirigido al personal manipulador de alimentos, realizado por el perfil de nutrición y dietética y apoyado por la técnica en alimentos del servicio (anexo técnico 3 de 5, numeral 2.1.2.6). Se evidencia la necesidad de hacer énfasis en la importancia de dar cumplimiento a lo establecido frente a las porciones o pesos servidos de cada componente o alimento y su cumplimiento en la totalidad de las raciones servidas (anexo técnica 3 de 5, numeral 2.2.1.2.7.4, literal g). Se evidencia soporte de capacitación en minuta de alimentos del 3 de octubre, sin embargo, esta observación se mantiene respecto a la vistia realizada en el mes de septiembre y soporta la extensión del plan de mejoramiento implementado en el mismo mes.
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 evidencia que el personal manipulador de alimentos y quienes se encuentran en áreas de manipulación y/o distribución de alimentos hacen uso de elementos de protección personal (cofia y tapabocas), lo que permite garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. Las bodegas de almacenamiento, equipos de frío (refrigeradores y congeladores), canastillas y estibas se observan limpios y organizados durante la visita y las acciones de limpieza y desinfección se registran, así como su seguimiento, en los formatos establecidos para el Plan de Saneamiento del servicio. El proceso de descongelación controlada debe realizarse en equipos y espacios que garanticen el mantenimiento de temperatura y condiciones de calidad de los alimentos, esto incluye la verificación adecuada de temperaturas de refrigeración y congelación de los equipos. El equipo de refrigeración sobre el que se había dejado observación en el mes de septiembre (Nevera 7, lácteos) fue sometido a revisión y finalmente se decidió darle de baja, el servcio adquirió uno nuevo que cuenta con tablero digital para control de temperatura y en el que se almacenan los productos lácteos.
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 evidencia gestión y respuesta frente a la soiicitud del proveedor McPollo respecto al cumpliiento de BPMs por parte del personal manipulador de alimentos. Sin embargo, durante la visita se evidencia que uno de los empaques del pollo recibido estaba roto por lo cual se reitera la necesidad de reforzar lo establecido en el anexo téxnico 3 de 5, numeral 2.2.1.2.7.5, literal c. Radicación escrita, vía correo electrónico, al proveedor McPollo para la entrega de las piezas de pierna y pernil por separado. Se evidencia diligenciamiento de formato no controlado en el que se lleva la bitácora de refrigerios extramurales, según las especificaciones del anexo técnico. La báscula utilizada para la toma de peso de las y los participantes tiene certificado de calibración con fecha del 1 de julio de 2025. La capacitación y entrenamiento en manejo y cuidados de la báscula fue solicitada al proveedor, sin embargo, a la fecha no ha dado respuesta al respecto.
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			Los documentos relacionados con la minuta de alimentos se encuentran impresos, publicados y disponibles en el servicio de alimentación, para consulta del personal manipulador de alimentos, sin embargo, se sugiere publicar en mínimo dos lugares de fácil acceso y en un tamaño o formato visible el ciclo de menús y la minuta patrón, junto con los porcentajes de adecuación de porciones o pesos servidos de los alimentos. Igualmente, dada la necesidad de mantener documentos publicados y las dínamicas del servicio de alimentación, se recomienda disponerlos en acetatos tamaño oficio aquellos que lo requieran o el tamaño necesario que garantice su protección y mantenimiento. Se resalta la importancia de dar continuidad a los fortalecimientos y capacitaciones correspondientes, siguiendo lo establecido en el anexo técnico.
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			Se realiza la verficación de las evidencias que soportan la implementación del procedimiento de Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física, correspondientes al mes de noviembre, estas se encuentran disponibles para consulta. El listado de asistencia de la acción IEC del 11 de noviembre se encuentra diligenciado en su totalidad y las fotografías con marca de agua igualmente. Se recomienda mantener la atención a la sugerencia de garantizar la disponibilidad de soportes y documentos correspondientes a la ejecución de actividades del Componente para su consulta y segumiento.
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 conceptos sanitarios actualizados emitidos por la Secretaría de Salud de Cundinamarca: - Predio: concepto favorable con requerimientos, porcentaje de cumplimiento 81,5% del 30 de octubre de 2025. - Servicio de alimentación: concepto favorable, porcentaje de cumplimiento 95,5% del 6 de noviembre de 2025.
7	A partir de la Guía de Plan de Saneamiento, el contratista deberá actualizar, divulgar e implementar el Plan de Saneamiento del servicio social, durante los primeros 21 días de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.	X			La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado. Se evidencian angeos en buen estado en las ventanas del servicio de alimentación y certificado de fumigación con fecha del 26 de octubre de 2025. El equipo de la unidad oeprativa refiere que se evidencian algunas moscas en el servicio de alimentación a pesar de las medidas tomadas, por lo cual se tomarán mediddas correctivas y preventivas adicionales como la disposición de trampas en algunos lugares.
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:	18/11/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se realiza visita de supervisiòn desde el Componente de Nutrición y Salubridad a la Comunidad de Vida El Rosario, la cual es atendida por el nutricionista Wolfan Infante y la técnica en alimentos, Laura Villanueva. Respecto a la visita anterior, se evidencia atención a las observaciones descritas.

Frente a los hallazgos y el plan de mejoramiento implementado en el mes de septiembre, se evidencia:
- Disponibilidad de los soportes y formatos relacionados con la implementación de los procedimientos de Nutrición y Abastecimiento, descritos en el anexo técnico. Unicamente se recomienda la publicación de ciclo de menús y minuta patrón en mínimos dos lugares del servicio de alimentación en tamaños o formatos visisbles que sea de fácil acceso para el personal manipulador de alimentos.
- Se evidencia acta de inducción y capacitación a personal manipulador de alimentos del 3 de octubre.
- El equipo de refrigeración que estaba siendo empleado para almacenr lácteos, luego de mantenimiento y revisión recientes se decide darle de baja y el servicio adquiere uno nuevo que cuenta con tablero digital para control de temperatura.
- El lavamanos de aciconamiento no manual se encuentra disponible y con los insumos requeridos para su uso.
- El personal manipulador de alimentos y quienes se encuentran en las áreas de almacenamiento y manipulación de alimentos hacen uso permanente y adecuado de elementos de protección personal (cofia, tapabocas, uniforme y dotación adecuados).
- Espacios, estibas, canastillas y estantes de almacenamiento en buenas condiciones de limpieza y organización. Se deja la sugerencia par el cambio en la disposición y almacenamiento del pan dado que por su peso, los que quedan en la parte de abajo estaban espichados, la organización debe garantizar el mantenimiento de su calidad incluida la presentación al momento de entregarlos a las y los participantes.
- El personal manipulador de alimentos ejecuta el proceso se toma de contramuestras teniendo en cuenta recomendaciones y aspectos relevantes, marcado las bolsas con tiempo suficiente, dejando de las muestras de alimentos se enfríen para su posterior almacenamiento; se eviden contramuestras de preparaciones almacenadas en el plazo de 72 horas. Todas las bolsas cuentan con su respectivo rótulo que permite su identificación.
- Las tapas de ollas cuentan con pomos para su agarre seguro, dicha reparación fue atendida de manera inmediata a la observación.
- Todos los espacios del servicio, incluidas las bodegas de almacenamiento cuentan con iluminación adecuada.
- En cuanto a la hermeticidad y presencia de plagas (moscas), el equipo de la unidad oeprativa refiere que se evidencian algunas moscas en el servicio de alimentación a pesar de las medidas tomadas, por lo cual se tomarán mediddas correctivas y preventivas adicionales como la disposición de trampas en algunos lugares.
- Se encuentra aún pendiente la ejecución de la capacitación por parte del proveedor de la báscula para la toma de medidas antropométricas, uso y cuidado del equipo, dirigido a nutricionsitas, enfermeras y demás personal que haga uso de la misma en la unidad.

- En cuanto al proveedor McPollo y la recepción de pollo en el servicio:
Al ingresar el servicio se evidencian a tempratura ambiente dos ollas con pollo congelado que, según refieren, fue recibido aproximadamente 20 minutos antes y una de las bolsas se encontró rota.
Sumado a esto, en el servicio refieren que el pollo se dejó dispuesto de esa forma porque luego las manipuladoras lo tomarían para separar las presas de piernal y pernil y luego serían almacenadas en bolsas diferentes a las originales y dispuestas en equipos para conservar su cadena de frío.
Al respecto se hace la observación y solicitud para radicar por escrito al proveedor la solicitud de entregar las piezas de piernal y pernil por separado, se recuerda que el pollo por ser un alimento de alto riesgo biológico no debe ser maniupulado en exceso, al igual que ningún alimento que se reciba congelado, y este debe ser almacenado en su empaque original, rotulado y siguiendo todo lo establecido en el anexo técnico (3 de 5, numeral 2.2.1.2.7.4 literal d).

Frente a la alimentación entregada en el servicio y las observaciones previas:
- Al ingresar al servicio, se evidencia que en la nevera de marca Electrolux se tienen filetes de pescado en descongelación y refieren que se dejó desde la noche anterior para descongelación controlada, Al verificar la temperatura del equipo, el termómetro marca 15,1°C lo cual no es temperatura segura de refrigeración, la observación se hace en dos ocasiones y cuando el personal realiza la resivión se evidencia que la multitoma a la que están conectadas esta nevera y un congelador no está funcionamiento, posiblemente se mojó cuando hicieron aseo general en el servicio. El personal realiza la verificación y el pescado es trasladado a otro equipo. Sumado a esto, en la hora de servido del almuerzo se evidencia que los formatos de control de tempraturas están diligenciados unicamente para el inicio de la jornada y la nevera que se refiere con temperatura de 15,1°C tiene registro de temperatura de 4°C, uno de los congeladores tiene registrada tempratura de -17°C mientras que el termóemtro arroja 7°C y una de las neveras (la empleada para almacenar hierbas) presente rregistro de %°C y el termómetro arroja 12,4°C.
- Al indagar sobre la prueba organoléptica se refiere que la quien hizo la prueba organoléptica fue la misma persona que realizó la preparación de alimentos, se reitera la necesidad de seguir lo establecido en procedimientos e instructivos para preparación de alimentos.
- Durante la entrega del almuerzo, se evidencia que la ensalada no cumple con tempratura de seguridad refrigeración, el termómetro muestra temperatura de 13,5°C , se sugiere retirarla de la nevera en cuanto se vaya a servir el primer plato y/o mantener una cama de hielo de permita garantizar temperatura durante el servido. Igualmente, se evidencia que la ensalada servida no cumple con el peso establecido en la minuta patrón.
- Se reitera la necesidad de mantener el fortalecimiento frente al manejo de minuta de alimentos, estandarización de porciones y utensilios y dominio de la información por parte del personal manipulador de alimentos.

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
Continuar el fortalecimiento técnico en manejo de minuta de alimentos, estandarización de porciones y utensilios en el servicio de alimentación a todo el personal incluída la técnica en alimento y manipulación adecuada de alimentos, por parte de los perfiles de Nutrición y Dietética del servicio.	Inmediato
Se sugiere mantener el trabajo conjunto y en equipo entre los profesionales en Nutrición y Dietética del servicio, con el fin de garantizar la disponibidliad de evidencias, las respuestas oportunas a las visitas de supervisión y de entes de control y la atención en lo posible inmediata a observaciones realizadas que garantizan la calidad en la prestación del servicio.	Inmediato
Solicitar al proveedor McPollo la entrega de las piezas de pierna y pernil separadas y garantizar la hermeticidad y el buen estado de los empaques de productos.	Diciembre - 2025
Nuevamente 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 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.	Diciembre - 2025
Dar cumplimiento a lo establecido en el instructivo de preparación de alimentos para el proceso de desocngelación de carnes y fruta congelada.	Inmediato
Implementar de manera permanente medidas que permitan garantizar la hermeticidad y espacios libres de plagas en el servicio.	Diciembre - 2025

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita		Listado de asistencia			
Nombres y Apellidos		Laura Villanueva - Wolfan Infante - Daniela García			
Cargo		Técnica en alimentos - Nutricionista - Coordinadora			
Fecha de la visita	18/11/2025	Hora inicio de la visita	10:00	Hora finalización de la visita	15:30

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	Listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Tatiana Niño Martínez
Cargo:	Apoyo a la supervisión - Componente de Nutrición y Salubridad


Pechuga


marinada


TP300
81.8°C


TP300
78.1°C


TP300
HOLD
ON/OFF
C/F


TP300
ON/OFF
C/F
HOLD

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Código: FOR-PSS-238
Versión: 1
Fecha: Memo 20234055021 – 23/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA

AÑO: 2025 MES:

COORDINADOR O RESPONSABLE: DANIELA GARCIA

OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)

DIA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Inicio de jornada / 12:00 m / Final jornada

15 14 13 12 11 10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 -1 -2 -3 -4 -5

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: [illegible]

CARGO: AUXILIAR COCINA

OBSERVACIONES:



CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN

Versión: 1
Fecha: Memo 12024005021 – 22/02/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA

SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO DE COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE

UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA

AÑO: 2025 MES: Noviembre

COORDINADOR O RESPONSABLE: DANIELA GARCIA

OPERADOR: CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

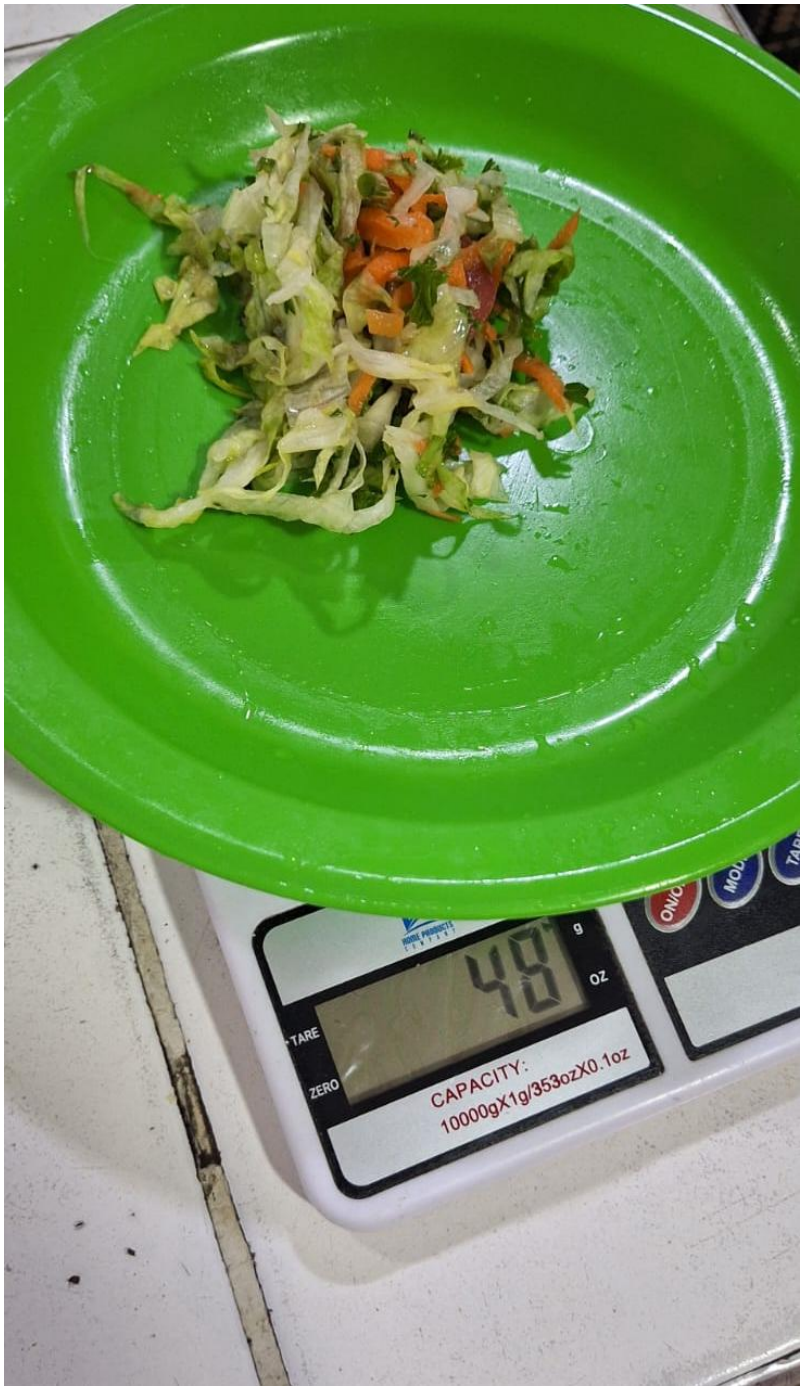
TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)	DIA																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	Inicio de jornada 12:00 m. / Final jornada																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Gloria Moreno CARGO: Manipuladora alimentos

OBSERVACIONES:




48
g
oz
TARE
ZERO
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz

