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:	9072	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	Consorcio por la reducción de habitabilidad en calle 2024			
Nombre del Servicio:	Servicio Comunidad de Vida para Población Habitante de Calle			
Nombre de la Unidad Operativa:	Comunidad de Vida El Rosario			
Dirección de la Unidad Operativa:	Sasaima, Cundinamarca - Vereda San Bernardo Bajo, Finca el Paraíso			
Teléfono de la Unidad Operativa:	312 476 3684			
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	hc.cvelrosario@outlook.com			
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA				
Nombre de la persona que atendió la visita:	Camila Vargas			
Cargo:	Nutricionista		Celular:	312 476 3684
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL				
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión:	Tatiana Niño Martínez			
Celular:	312 585 7890			
Correo Electrónico:	tninom@sdis.gov.co			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	10/11/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:		85
Hora de inicio:	9:00	Hora final:		3:00:00 p. m.
Observaciones:				
Se realiza visita de supervisión en la Comunidad de vida 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:	22/10/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9072-2024
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			Se evidencian soportes de la socialización de la minuta de alimentos con el personal manipulador de alimentos y se resalta la importancia de realizar las socializaciones y capacitaciones correspondientes, siguiendo lo establecido en el anexo técnico 3 de 5, Componente de Nutrición y Salubridad.
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 a la fecha no se ha dado cumplimiento frente a la reparación de las tapas de ollas que se encuentran sin pomo, la nutricionista refiere que se realizó solicitud verbal al consorcio, sin embargo, no se ha obtenido respuesta. El foco de luz de la bodega de almacenamiento de víveres y abarrotes se encuentra en funcionamiento. En cuanto a la hermeticidad del servicio de alimentación y la bodega de almacenamiento, la nutricionista refiere que se realizaron las gestiones para el cerramiento del espacio (abierto) que separa la zona de preparación de la zona de almacenamiento de alimentos. Durante la visita, se evidencia que el servicio recibe los materiales solicitados, la nutricionsita concerta los arreglos de infraestructura con la persona encargada de la obra y refieren que esta tomaría entre 1 y 2 días.
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 y la garantía del hermeticidad de los empaques; durante la visita se observa que los empaques cumplen características de hermeticidad requeridas según la normatividad vigente y el anexo técnico. La solicitud de las piezas de pierna y pernil de pollo separadas se realizó de manera verbal y el proveedor ha dado cumplimiento a la solicitud, sin embargo, se sugiere formalizar esta solicitud vía correo electrónico, con el fin de mantener trazabilidad. La nutricionista del servicio refiere que a la fecha no se está realizando la entrega de refrigerios industrializados a participantes dado que quienes salen del servicio cuentan con ingresos mensuales que les permiten cubrir sus necesidades. 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. Se evidencia que en el servicio de alimentación se encuentra publicado y actualizado el listado de participantes con modificaciones dietarias, cuenta con la fecha de publicación.
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 y se evidencia soporte de capacitación al respecto con dicho personal, construido y documentado el 19 de septiembre. 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 octubre, evidenciando disponibilidad de listados de asistencia y ficha correspondientes al tema abordado en dicho mes. Para el mes en curso (noviembre) se evidencia el listado de asistencia de la acción IEC ejecutada el 6 de noviembre y están programadas las siguientes sesiones para los días 12 y 13 de noviembre. 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			El día 6 de noviembre, se realizó la renovación del concepto higiénico sanitario de la unidad operativa (o predio) por parte de la Secretaría de Salud de Cundinamarca, siendo este favorable con un porcentaje de cumplimiento del 97%.
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 y se evidencia Formato declaración de compromiso actualizado. Con el fin de garantizar la hermeticidad del servicio de alimentación y las bodegas de alimacenamiento y sus condiciones higiénico sanitarias, se atendió la sugerencia de cerrar el área que actualmente separa el área de preparación y la bodega de almacenamiento de alimentos, la adecuación de infraestrcutura refieren tomaría dos días aproximadamente.
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:	10/11/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9072	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 la nutricionista del servicio, Camila Vargas. Se evidencia que el servicio cuenta con la documentaciòn correspondiente disponible y actualizada (formatos diligenciados, documentos disponibles para consulta publicados en el servicio y organizados en carpetas).

Frente a los hallazgos y el plan de mejoramiento implementado en el mes de septiembre, se evidencia:
- En el tablero acrílico se encuentra publicado el menú del día y concuerda con lo establecido en el ciclo de menùs.
- Registro en bitácora de refrigerios industrializados entregados para actividades extramurales o salidas a gestiones de salud e igualmente el ajuste sugerido frente al refuerzo del refrigerio (porción de queso).
- Se evidencia que algunas tapas de ollas continúan sin pomo como se había referido anteriomente, la nutricionista del servicio refiere haber realizado la solicitud verbal al consorcio frente a esta situación, sin embargo, no ha sido atendida. Actualmente, no están en uso en el servicio.
- En la bodega de almacenamiento se observan alimentos en condiciones adecuadas y aunque la nutricionista refiere que últimamente la temperatura ha aumentado en el municipio y esto puede afectar la calidad de algunos alimentos, se garantiza la rotación oportuna y adecuada de los mismos.
- Se evidencian contramuestras de preparaciones almacenadas en el plazo de 72 horas. Todas las bolsas cuentan con su respectivo rótulo que permite su identificación.

Frente a la alimentación entregada en el servicio y las observaciones previas:
- Se han realizado ajustes y modificaciones en consistencias y presentación de alimentos y preparaciones, con el fin de garantizar la entrega de alimentos adecuada y su consumo por parte de las ciudadana y los ciudadanos, teniendo en cuenta sus condiciones de salud y piezas dentales.
- Se evidencia uniformidad en los platos servidos del almuerzo, jugo y sopa, así como cumplimiento en los gramajes o porciones establecidas para cada componente. Se recomienda mantener el trabajo sobre estandarización de porciones y utensilios en el servicio de alimentación.
- Se refiere que la entrega de alimentos o comida preparada a participantes para actividades extramurales fue suspendida y únicamente se entregan refrigerios reforzados a quienes lo requieren y no cuentan aún con la posibilidad económica que les permita garantizar su alimentación cuando se encuentran fuera del servicio. El refuerzo del refrigerio es una porción de queso y el control y seguimiento de la entrega de estos se lleva en la bitácora correspondiente.
- Durante el acompañamiento y seguimiento se evidencia que la temperatura del kumis de las nueves (o merienda de la mañana) es de 10,2°C. Las manipuladoras de alimentos refieren que fue servido y entregado a las y los participantes inmediatamente se sacó de la nevera.

- Al interior del servicio de alimentación se evidencia listado de participantes con modificaciones dietarias publicado y con fecha de actualización.
- El servicio solicitó formalmente al proveedor McPollo la atención frente a lo relacionado con capacitación en BPMs a quienes se encargan de entregar los pedidos de alimentos realizados y la necesidad de soportar dichas acciones, así como su implementación inmediata que permita garantizar la calidad de los alimentos adquiridos. Igualmente, se solicitó de manera verbal la entrega de las piezas de pierna y pernil separadas, sin embargo esto fue hecho de manera verbal y se sugiere realizarlo formalmente para llevar trazabilidad en las solicitudes y su respectivo cumplimiento.
- 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.

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
Mantener la continuidad en el fortalecimiento técnico para la implementación correcta, adecuada y oportuna de lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 y los documentos vigentes en el Sistema de Gestión de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, teniendo en cuenta lo evidenciado: temperatura de seguridad de los alimentos (kumis).	Diciembre - 2025
Nuevamente se solicita al contratista realizar la reparación de las tapas de ollas que se encuentren sin pomo para el agarre seguro, con el fin de garantizar su disponibilidad para su uso.	Diciembre - 2025
Nuevamente se solicita el soporte de la capacitación y entrenamiento para el uso, manejo adecuado y ciudadaos de la báscula, dirigida a quienes hacen uso de la misma en el servicio. Se refire haber hecho solicitud, sin embargo, el proveedor no ha dado respuesta.	Diciembre - 2025
Ejecutar y finalizar la adecuación de infraestrctura para garantizar la hermeticidad en el servicio de alimentación.	Diciembre - 2025

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita		Listado de asistencia			
Nombres y Apellidos		Camila Vargas			
Cargo		Nutricionista			
Fecha de la visita	10/11/2025	Hora inicio de la visita	9:00	Hora finalización de la visita	15:00

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

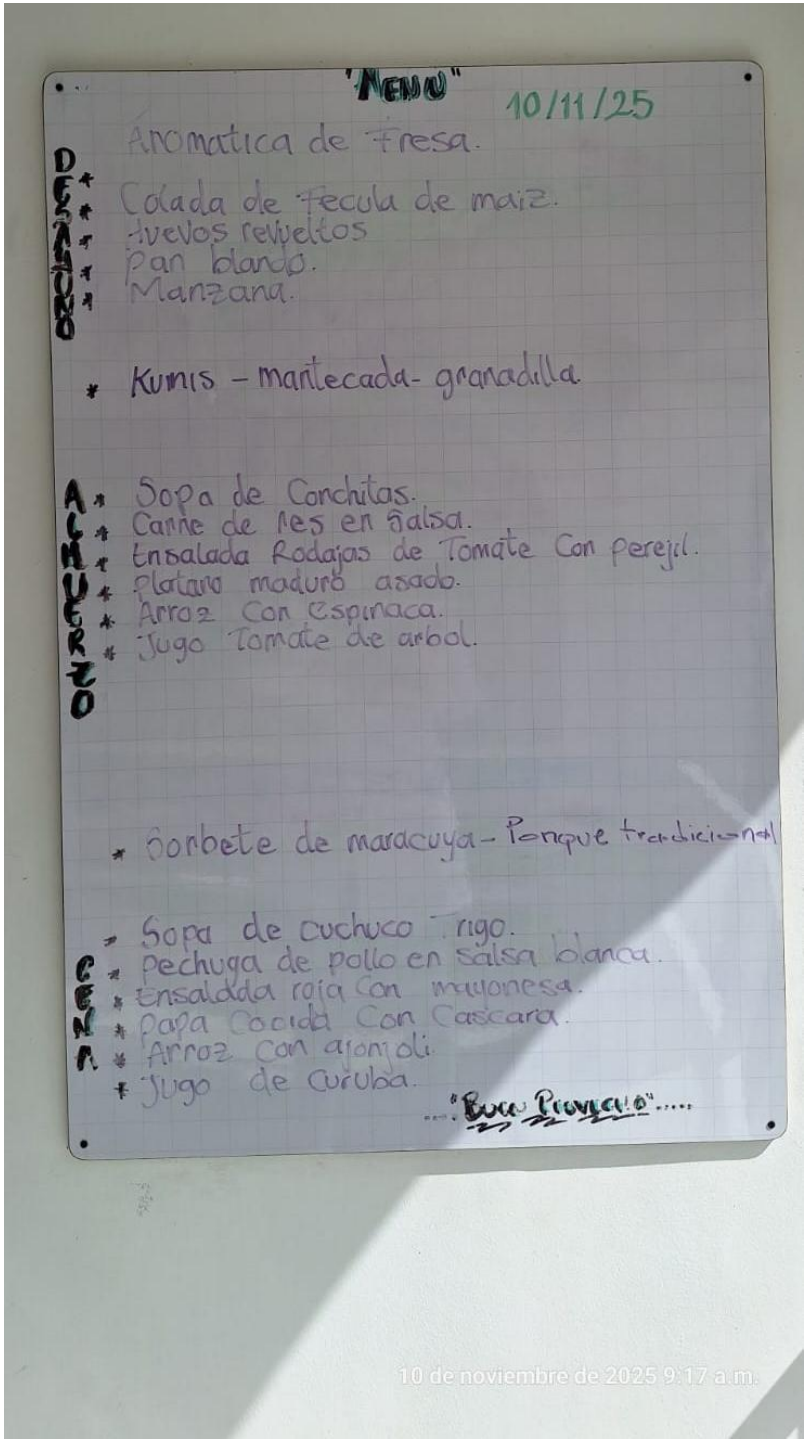
Firma:	Listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Tatiana Niño Martínez
Cargo:	Apoyo a la supervisión - Componente de Nutrición y Salubridad


MUEST
10 de noviembre de 2025 9:25 a.m.


10 de noviembre de 2025 11:34 a.m.


10 de noviembre de 2025 9:26 a.m.


ZERO
TARE
113
g
OZ
CAPACITY:
7000gX1g/248ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
10 de noviembre de 2025 11:36 a.m.


"MENU"
10/11/25
DESAYUNO
Aromatica de Fresa.
Colada de fecula de maiz.
Huevos revueltos
Pan blando.
Manzana.
Kumis - mantecada - granadilla
ALMUERZO
Sopa de Conchitas.
Carne de res en salsa.
Ensalada Rodajas de Tomate Con perejil.
Platano maduro asado.
Arroz Con espinaca.
Jugo Tomate de arbol.
Sorbete de maracuya - Ponque tradicional
CENA
Sopa de cuchuco Trigo.
Pechuga de pollo en salsa blanca.
Ensaldda roja Con mayonesa.
Papa Cocida Con Cascara.
Arroz Con ajonjoli
Jugo de Curuba.
..."Buen Provecho"....
10 de noviembre de 2025 9:17 a.m.


SF-400
279
CAPACITY
7000gX1g/248ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
Sasaima
Comunidad de Vida El Rosario
10/11/2025 12:58:36


SF-400
75
CAPACITY
7000gX1g/248ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
Sasaima
Comunidad de Vida El Rosario
10/11/2025 12:57:53


104
CAPACITY:
7000gX1g/248ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
Sasaima
Comunidad de Vida El Rosario
10/11/2025 12:57:23


SF-400
272
CAPACITY:
7000gX1g/248ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
Sasaima
Comunidad de Vida El Rosario
10/11/2025 13:00:45


ZERO
TARE
81
g
OZ
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:
7000gX1g/248ozX0.1oz
Sasaima
Comunidad de Vida El Rosario
10/11/2025 12:56:05


ZERO
TARE
163
g
OZ
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:
7000gX1g/248ozX0.1oz
Sasaima
Comunidad de Vida El Rosario
10/11/2025 12:56:49