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 - Herney Díaz			
Cargo:	Nutricionista - Coordinador		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:	2/12/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:		85
Hora de inicio:	9:00 a.m.	Hora final:		1:00 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 - Componente de Nutrición y Salubridad.				

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			De acuerdo con el cronograma de capacitación construido y avalado para el servicio, se realizará fortalecimiento técnico al personal manipulador de alimentos el día 12 de diciembre, en el cual se abordará el tema relacionado con la Resolución 5109 de 2005. De igual forma, se programarán fortalecimientos en Plan de Saneamiento y Manejo de Minuta de alimentos con el personal manipulador de alimentos y personal de servicio generales, siguiendo lo establecido en el anexo técnico 3 de 5, Componente de Nutrición y Salubridad (numeral 2.2.2.1.1).
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			La reparación de las ollas sin pomo no ha sido atendida a pesar de la solicitud realizada por la Nutricionsita del servicio. Se evidencia que estas no están en uso, únicamente se usan las que se encuentran en buen estado. La intervención en infraestructura para garantizar la hermeticidad del servicio y prevenir la entrada de moscas ya se realizó y se evidencian los resultados positivos en el servicio: espacio, amplitud y no hay presencia de moscas al interior. El personal manipulador de alimentos mantienen igualmente prácticas para evitar el ingreso de las mismas a las áreas de procesamiento y almacenamiento de alimentos.
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 que las presas de pierna y pernil continúan siendo entregadas por separado al servicio y la nutricionista refiere que los encargados de la entrega han dado cumplimiento a BPMs desde la solicitud inicial. A la fecha, no se realiza entrega de refrigerios a quienes se encuentran en ruta laboral dado cuentan con ingresos mensuales que les permiten cubrir sus necesidades. Unicamente se hace entrega de refrigerios a quienes salen para atender trámites de salud y el registro se lleva en la correspondiente bitácora (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.7). Continúa pendiente 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 (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Sakubridad, numeral 2.1.3). 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. Se sugiere organizar lo correspondiente al análisis nutricional en una carpeta o folder con acetatos que permitan proteger las hojas y facilitar su manipulación y consulta. Se resalta la importancia de dar continuidad a los fortalecimientos y capacitaciones correspondientes, siguiendo lo establecido en el anexo técnico (3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.2.1.1).
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		Desde el 13 de noviembre el servicio no cuenta con el perfil de técnico en alimentos dado que quien se encontraba contratado presentó su renuncia formal. Esto ha generado sobrecarga en las manipuladoras de alimentos y la nutricionista encargada del servicio de alimentación y en ocasiones puede verse afectado el diligenciamiento oportuno de todos los formatos o documentos requeridos en el marco de la operación del servicio de alimentación. Sin embargo, se evidencia diligenciamiento de los formatos al día y distribución de responsabilidades entre quienes se encuentran en la unidad.
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, emitido por la Gobernación de Cundinamarca el día 6 de noviembre de 2025 para el predio y el servicio de alimentación obtuvo concepto favorable, con un porcentaje de cumplimiento el 98%, el 18 de junio de 2025, emitido por la misma entidad.
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.
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:	2/12/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9072	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se realiza visita de supervisión 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.
Actualmente, el servicio no cuenta con el perfil de técnico en alimentos dado que, quien se encontraba en el servicio presentó su renuncia el pasado 13 de noviembre. Esto ha generado una sobrecarga significativa en las manipuladoras de alimentos y la nutricionista encargada del servicio de alimentación, quienes se han distribuido las responsabilidades para el diligenciamiento oportuno de todos los formatos requeridos y solicitados en el anexo técnico y los procedimientos del Sistema de Gestión de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento. Sin embargo, se evidencia que los formatos se encuentran al día en el servicio y las manipuladoras atienden los llamados y trabajan en equipo, con el fin de mantener la información actualizada.
Se sugiere que el análisis nutricional sea organizando en una carpeta o folder con acetatos para garantizar su organización y protección y facilitar su manipulación y consulta por parte del equipo.
- Se evidencia que en el tablero acrílico se encuentra publicado el menú del día y concuerda con lo establecido en el ciclo de menús.
A la fecha, no se realiza entrega de refrigerios a quienes se encuentran en ruta laboral dado cuentan con ingresos mensuales que les permiten cubrir sus necesidades. Únicamente se hace entrega de refrigerios a quienes salen para atender trámites de salud y el registro se lleva en la correspondiente bitácora.

- Se evidencia que algunas tapas de ollas continúan sin pomo como se había referido anteriormente, 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.

- Se evidencian contramuestras de preparaciones almacenadas en el plazo de 72 horas. Todas las bolsas cuentan con su respectivo rótulo que permite su identificación. Igualmente, se observa que las muestras de preparaciones contienen los diferentes ingredientes establecidos en la minuta y análisis nutricional de cada menú.

- Se realiza acompañamiento a la entrega de las nueves (o merienda de la mañana) y se evidencia cumplimiento del peso servido o porción para la bebida (sorbete de uva) y el derivado de cereal establecidos para el menú del día (menú 2).

- Al interior del servicio de alimentación se evidencia listado de participantes con modificaciones dietarias publicado y con fecha de actualización.

- A la fecha continúa 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 nutricionistas, enfermeras y demás personal que haga uso de esta en la unidad.

- Respecto al tema de Vigilancia Nutricional, la toma de medidas antropométricas (o tamizaje nutricional) está programada para la semana del 8 al 12 de diciembre. Mañana miércoles 3 de diciembre se realizará la solicitud de los listados a Sandra Ahumada para su diligenciamiento durante la toma de datos y estos deberán ser escaneados y enviados vía correo electrónico dentro del plazo establecido, según lo indicado por la referente de nutrición de la Subdirección, Katalina González. Y, en cuanto a las acciones de Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física, está programada la sesión para el 17 de diciembre, donde se desarrollará la evaluación final de le estrategia IEC del servicio.

- Las manipuladoras de alimentos conocen la mayoría los pesos servidos o porciones establecidas para los diferentes componentes de los tiempos de comida, sin embargo, se sugiere publicar en el servicio los rangos o porcentajes de adecuación para las porciones o pesos servidos de cada uno de los componentes, teniendo en cuenta lo establecido en el Instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048):

Numeral 3.3.2: Rango de tolerancia de los gramajes servidos
La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
*Alimento proteico de origen animal: 100% del peso establecido y 10% por encima del peso definido en la minuta patrón.
*Los demás grupos de alimentos máximo el 10% en peso por encima o por debajo del peso
definido en la minuta patrón.
Esto con el fin de facilitar la adopción de conocimientos por parte de las manipuladoras de alimentos, el dominio de la información y garantizar la entrega de cantidades de alimentos en cada tiempo de comida a las y los participantes.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

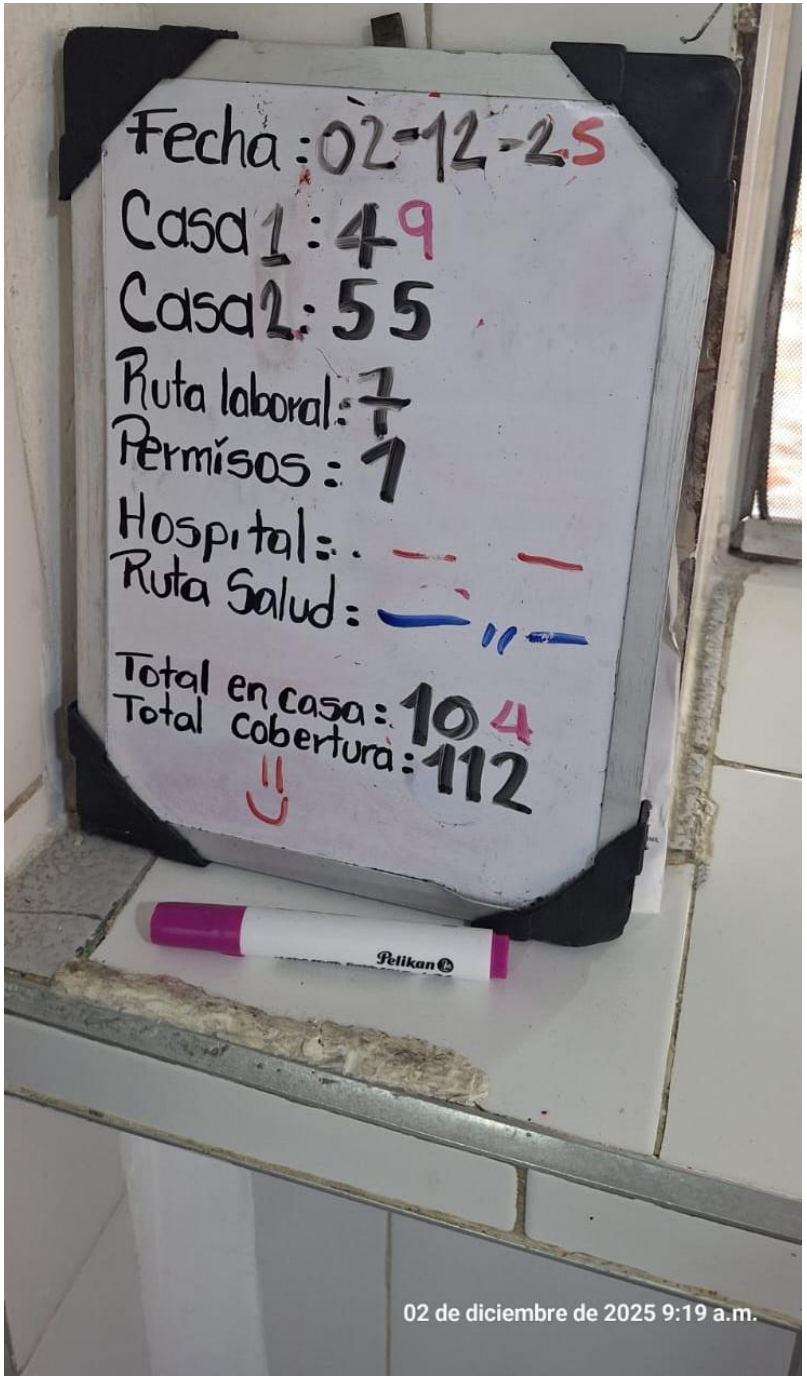
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

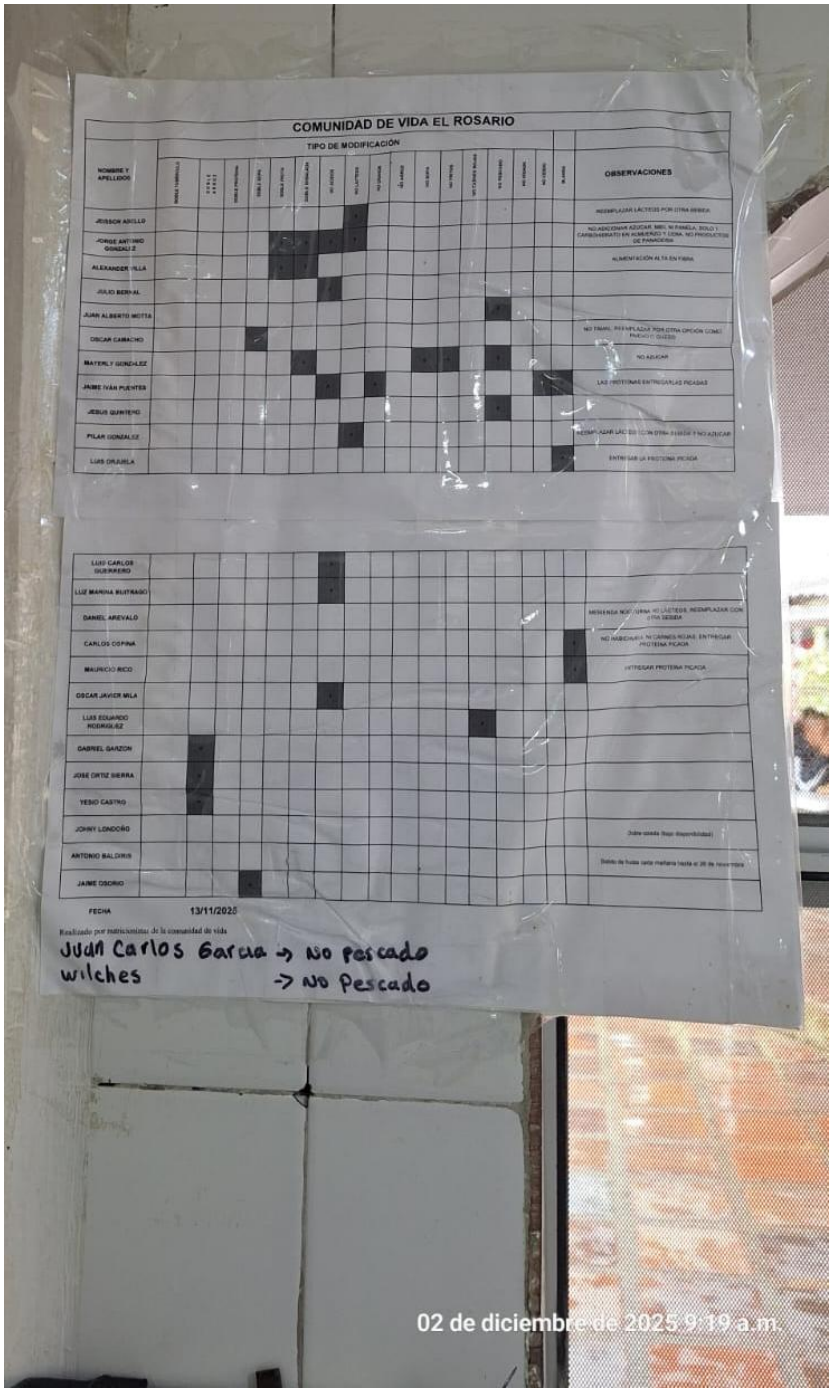
Acciones a implementar	Plazo
Se requiere priorizar la contratación del perfil de técnico en alimentos para garantizar el diligenciamiento de formatos y atención a los procesos y procedimientos del Sistema de Gestión de Nutrición y Abastecimiento y evitar sobrecarga en los perfiles que actualmente se encuentran en el servicio.	Enero - 2026
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.	Enero - 2026
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.	Enero - 2026
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.	Enero - 2026

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita	Listado de asistencia				
Nombres y Apellidos	Camila Vargas - Herney Díaz				
Cargo	Nutricionista - Coordinador				
Fecha de la visita	2/12/2025	Hora inicio de la visita	9:00 a.m.	Hora finalización de la visita	1:00 p.m.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

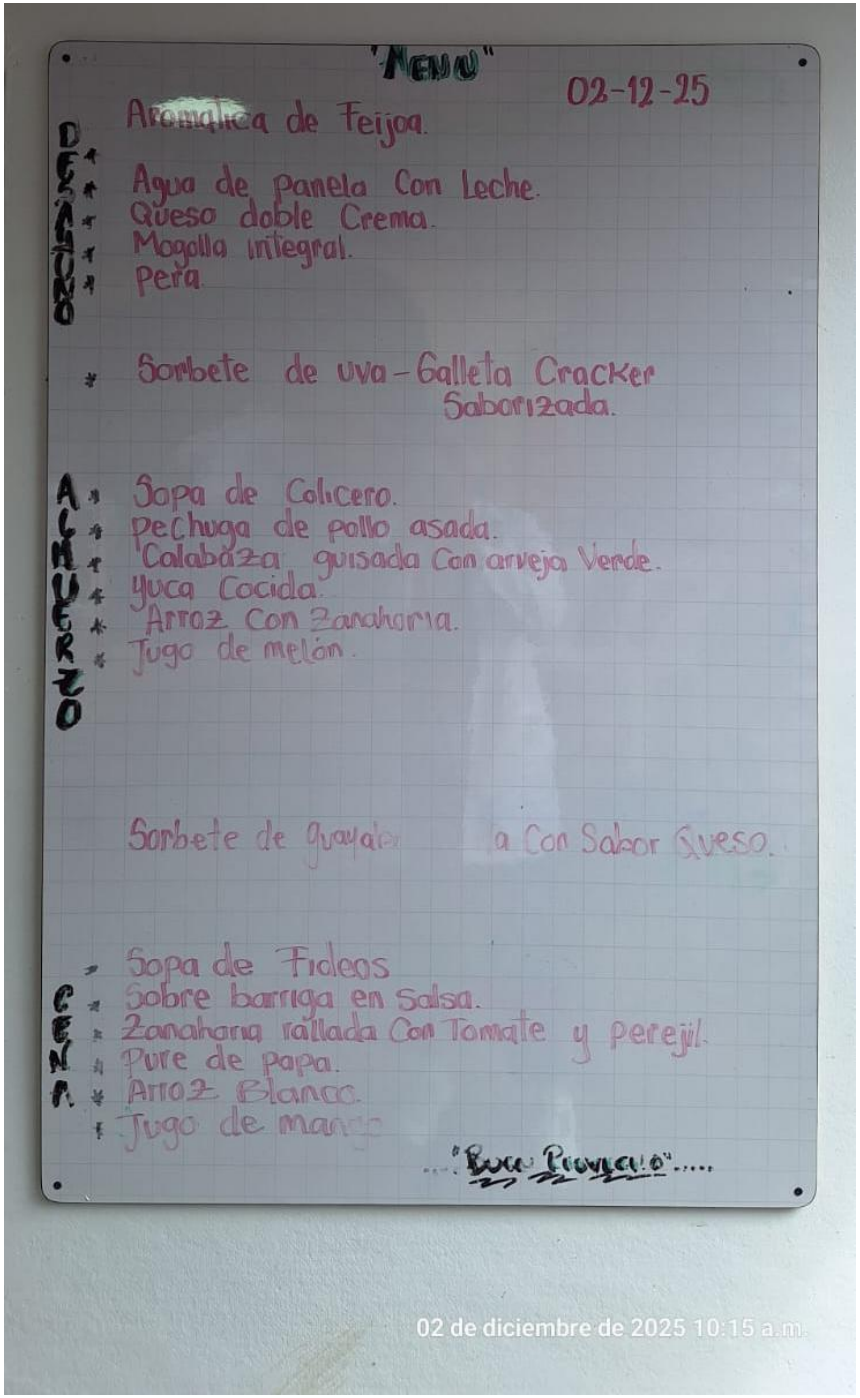
Firma:	Listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Tatiana Niño Martínez
Cargo:	Apoyo a la supervisión - Componente de Nutrición y Salubridad


Fecha: 02-12-25
Casa 1: 49
Casa 2: 55
Ruta laboral: 7
Permisos: 1
Hospital: . — —
Ruta Salud: — " —
Total en casa: 104
Total cobertura: 112
Pelikan
02 de diciembre de 2025 9:19 a.m.


COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO
TIPO DE MODIFICACIÓN
NOMBRE Y APELLIDOS
OBSERVACIONES
JESSON ARILLO
JORGE ANTONIO GONZALEZ
ALEXANDER VILLA
JULIO BERNAL
JUAN ALBERTO MOTTA
OSCAR CARACHO
MATERLY GONZALEZ
JAIME IVAN PUENTES
JESUS QUINTERO
PILAR GONZALEZ
LUIS ORJUELA
LUIS CARLOS GUERRERO
LUZ MARINA BUITRAGO
DANIEL AREVALO
CARLOS COPINA
MAURICIO RICO
OSCAR JAVIER MILA
LUIS EDUARDO RODRIGUEZ
GABRIEL GARZON
JOSE ORTIZ SIERRA
YESID CASTRO
JOHNY LONDOÑO
ANTONIO BALDIRIS
JAIME OSORIO
FECHA
13/11/2025
Realizado por nutricionistas de la comunidad de vida
Juan Carlos Garcia → No pescado
wilches → No Pescado
02 de diciembre de 2025 9:19 a.m.

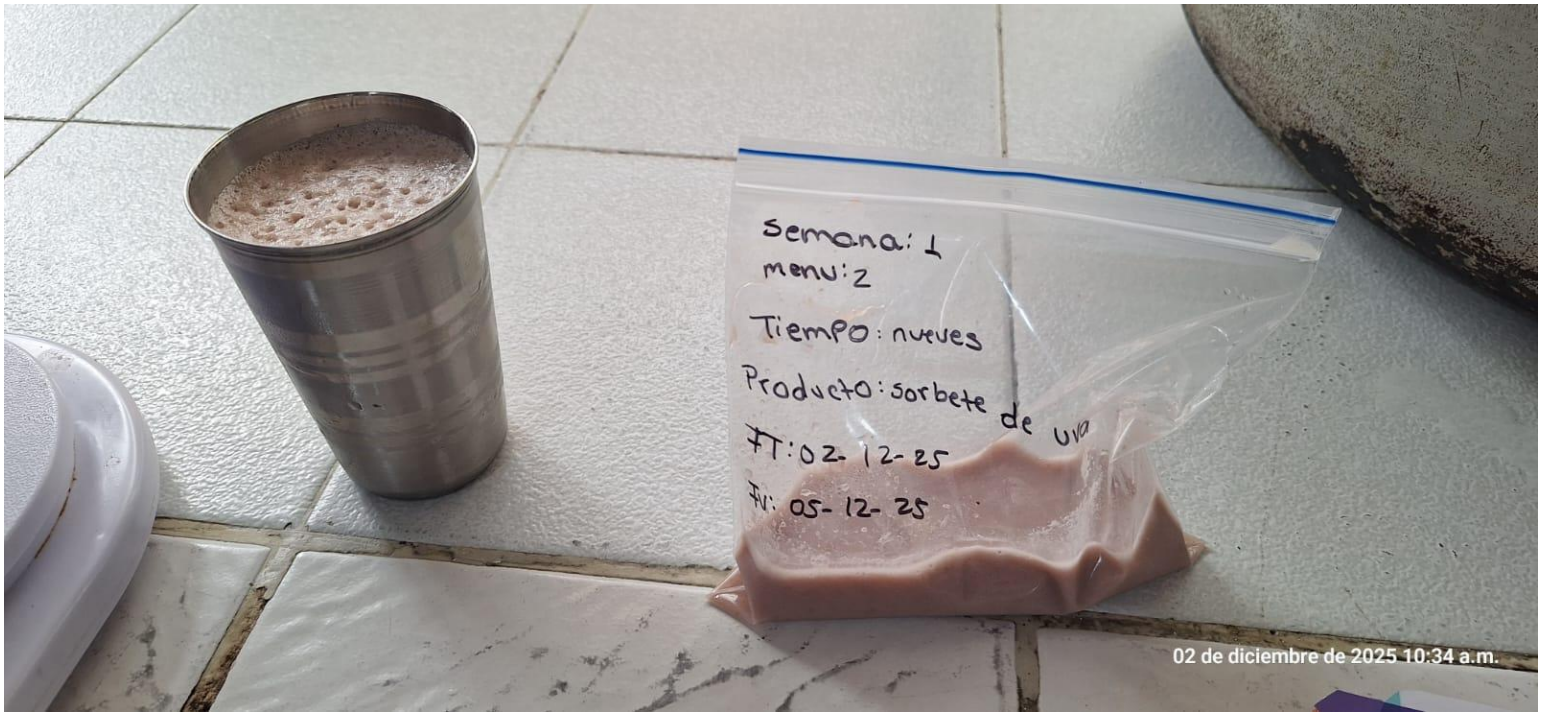

Kalley
02 de diciembre de 2025 9:32 a.m.


TP101
HOLD
MAX/MIN
ON/OFF
°C/°F
-50°C~+300°C/-58°F~+572°F
02 de diciembre de 2025 9:37 a.m.


"Menu"
02-12-25
DESAYUNO
Aromática de Feijoa.
Agua de panela Con Leche.
Queso doble Crema.
Mogolla integral.
Pera
Sorbete de uva - Galleta Cracker Saborizada.
ALMUERZO
Sopa de Colicero.
Pechuga de pollo asada.
Calabaza guisada Con arveja Verde.
Yuca Cocida.
Arroz Con Zanahoria.
Jugo de melón.
Sorbete de guayaba a Con Sabor Queso.
CENA
Sopa de Fideos
Sobre barriga en Salsa.
Zanahoria rallada Con Tomate y perejil.
Pure de papa.
Arroz Blanco.
Jugo de mango
"Buen Provecho"....
02 de diciembre de 2025 10:15 a.m.


TP101
HOLD
MAX MIN
ON OFF
°C °F
-50°C ~+300°C / -58°F ~+572°F
02 de diciembre de 2025 9:38 a.m.


02 de diciembre de 2025 10:32 a.m.


Semana: 1
menu: 2
Tiempo: nueves
Producto: sorbete de uva
FT: 02-12-25
FI: 05-12-25
02 de diciembre de 2025 10:34 a.m.


SF-400
ZERO
TARE
269
g
oz
CAPACITY:
7000gX1g/248ozX0.1oz
Portal del Hogar
ON/OFF
MODE
TARE
Colombina
EXCESO EN SODIO
EXCESO EN GRASAS SATURADAS
Crakeñas
CLUB
3 Galletas Saladas / Crackers
24 g / 1 Porción / Serving
02 de diciembre de 2025 10:34 a.m.