

 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 ASOCIACIÓN O CONTRATO A SUPERVISAR				
Convenio de Asociación / Contrato No:	9115	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	MESALUD LTDA			
Nombre del Servicio:	Servicio Alta Dependencia Física, Mental o Cognitiva			
Nombre de la Unidad Operativa:	Gaviotas			
Dirección de la Unidad Operativa:	La Mesa, Cundinamarca			
Teléfono de la Unidad Operativa:	3113978108			
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	altadependencia9115@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:	Yeison Molina - Neidy Molina			
Cargo:	Nutricionista - Técnica en alimentos	Celular:	3128308283	
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:	25/11/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	90	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	88	
Hora de inicio:	9:10 a.m.	Hora final:	2:00 p.m.	
Observaciones:				
<p>Se realiza visita de supervisión desde el Componente de Nutrición y Salubridad, teniendo en cuenta lo establecido en el anexo técnico 3 de 5, así como las acciones planteadas en el plan de mejoramiento establecido en el mes de septiembre el cual se extendió por dos (2) meses más (noviembre y diciembre), teniendo en cuenta las dificultades presentadas para dar respuesta oportuna y completa a las solicitudes realizadas.</p>				

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

FECHA DE LA VISITA:		25/11/2025	CONVENIO/CONTRATO No:		9115-2024	
COMPONENTE:		NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD				
No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES	
1	Dar cumplimiento a las exigencias descritas en el Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		X		<p>Mantener las acciones desarrolladas para el fortalecimiento del personal manipulador de alimentos respecto al manejo de la minuta de alimentos y sus aspectos clave (alimentos, cantidades, intercambios, modificaciones), el profesional Nutricionista del servicio refiere que para el jueves 27 de noviembre está programada la capacitación mensual con el equipo y al final de este espacio de abordarán temas varios relacionados con el servicio de alimentación (Anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numerales 2.1.2.6 y 2.2.2.1.1).</p> <p>Se evidencia que el servicio cuenta con los alimentos necesarios para la preparación del resto del menu del día (onces y cena) en las cantidades requeridas.</p> <p>El servicio cuenta con las remisiones de entrega de los pedidos de alimentos, las cuales son entregadas por los proveedores, sin embargo, se evidencia que los soportes entregados por el proveedor de panadería son facturas o recibos de venta diligenciados a mano, incluso la numeración de los mismos, y estos no contienen información del lugar o la empresa proveedora. Adicionalmente, no cuenta con firmas de los responsables de entrega y recepción de los alimentos.</p>	
2	Cumplir con lo establecido en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS.	X			<p>En el servicio de alimentación se realizan las acciones necesarias para la toma de muestras de alimentos, se evidencia almacenamiento de las mismas en el plazo de 72 horas; se encuentran rotuladas y organizadas en recipientes al interior uno de los equipos de refrigeración. Únicamente se sugiere utilizar un marcado de color oscuro para rotular, con el fin de facilitar su lectura (Anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h).</p>	
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio alta dependencia física, mental o cognitiva.		X		<p>Continúa pendiente la capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la oeperación de la báscula dirigida a quienes intervienen en su uso dentro del servicio. La solicitud ha sido realizada en reiteradas ocasiones al proveedor, lo cual se evidencia en cadena de comunicaciones vía correo electrónico, sin embargo, esta no ha sido atendida (Anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.3).</p> <p>Todos los productos o alimentos almacenados en bodega deben contar con su respectivo rótulo que permita su identificación, tal como lo establece del anexo técnica 3 de 5, numeral 2.2.1.2.7.4, literal d.</p>	
4	Disponer en físico y de forma organizada la documentación requerida para consulta del talento humano, asociada a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la SDIS (lineamientos, manuales, protocolos, guías).	X			<p>Los documentos correspondientes a la minuta de alimentos y los diferentes procedimientos del Sistema de Gestión de la entidad se encuentran disponibles y organizados para consulta permanente, tal como lo indica el anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad en el numeral 2.2.1.2.7.4.</p>	
5	Diligenciar oportunamente y disponer de forma organizada, los formatos y documentos asociados a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.		X		<p>El Formato preparación de alimentos está siendo diligenciado según el instructivo y de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, sin embargo, al hacer revisión detallada y comparación, se evidencian modificaciones a su versión oficial vigente en el Sistema de Gestión, razón por la cual se solicita el cambio del formato correspondiente al mes de noviembre. Se corrobora información y directrices de gestión documental con la encargada en el servicio.</p> <p>Los soportes de las acciones IEC o acciones de Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física se encuentran disponibkes y organizados en el servicio (listados de asistencia con su respectiva ficha en los formatos correspondientes, así como registros fotográficos), se recuerda la importancia de diligenciar de manera oportuna y completa todos los espacios que los formatos solicitan.</p>	
6	Garantizar durante toda la ejecución del contrato el concepto sanitario favorable del servicio social, para ello el contratista deberá radicar carta de solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio.	X			<p>La unidad cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos, emitido por la Gobernación de Cundinamarca, con un porcentaje de cumplimiento del 89,5% y desde la misma entidad, se emitió el concepto favorable para el servicio de alimentación el 22 de mayo de 2025. Se evidencia que en diferentes ocasiones el servicio ha hecho las gestiones necesarias para la renovación del concepto del predio, sin embargo, estas no han sido atendidas.</p>	
7	A partir de la Guía de Plan de Saneamiento, el contratista deberá actualizar, divulgar e implementar el Plan de Saneamiento del servicio social, durante los primeros 21 días de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.	X			<p>La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado y se evidencia Formato declaración de compromiso actualizado.</p> <p>Durante la visita se evidencia que las manipuladoras de alimentos desarrollan sus funciones en el marco de las Buenas Prácticas de Manufactura, mantenido puertas y ventanillas del área de servido cerradas, sin embargo, en ocasiones de observa presencia de moscas; el equipo de la unidad refiere que su ubicación y el clima del municipio dificultan el control de esta plaga. Se reitera la solicitud de realizar fumigación y mantener las acciones o prácticas que contribuyan a la prevención de su ingreso al servicio.</p>	
8	Implementar los planes de contingencia establecidos en el Plan de Saneamiento del servicio social con el fin de disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las eventualidades que puedan afectar el suministro de alimentos, y la disponibilidad y acceso a agua potable según la normatividad vigente.	X			<p>No ha sido necesaria la implementación de planes de contingencia.</p>	

 <div>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</div>	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo (2021031874 – 22/10/2021) Página: 3 de 3
--	---	--

FECHA DE LA VISITA:	25/11/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9115	DEL:	2024
---------------------	------------	-----------------------	------	------	------

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se realiza visita de supervisión desde el Componente de Nutrición y Salubridad en el servicio, la cual es atendida por el profesional en Nutrición, Yeison Molina y la técnica en alimentos, Neidy Molina.

El plan de mejoramiento implementado en el mes de septiembre fue extendido por dos (2) meses más, noviembre y diciembre, por parte de la nutricionista Katalina González, dadas las dificultades presentadas por el servicio para dar respuesta a las acciones planteadas y los tiempos o plazos establecidos para su cumplimiento. Principalmente, la relacionada con el cargue de las remisiones o soportes de recepción de los alimentos solicitados para dar cumplimiento a los menús del ciclo y la minuta de alimentos vigente. Respecto a este punto, se realiza revisión y se indaga acerca del proceso de recepción de alimentos, evidenciando que los proveedores entregan remisiones con los pedidos en los cuales se encuentran los datos relacionados con información del proveedor: nombre, datos de contacto y responsable de entrega; y los alimentos a entregar: descripción, presentación y cantidad de cada uno. Esto indica que el servicio cuenta con los soportes para su respectivo cargue, de acuerdo con lo indicado en el plan.

En cuanto a este mismo aspecto, se evidencia que los soportes de entrega del proveedor de panadería no están actualizados dado que no son entregados con cada uno de los pedidos recibidos; la técnica en alimentos indica que este pedido se recibe a diario en el servicio, sin embargo, el último soporte de entrega es del pasado jueves 13 diciembre. Adicionalmente, se evidencia que los soportes entregados por este proveedor son facturas o recibos de venta diligenciados a mano, incluso la numeración de estos, y no contienen información del lugar o la empresa proveedora. Adicionalmente, no cuenta con firmas de los responsables de entrega y recepción de los alimentos. Se realizó la observación al nutricionista, la líder y la técnica en alimentos del servicio, para solicitar al proveedor los ajustes necesarios que permitan dar cumplimiento a la normatividad y anexo técnico vigentes (información de proveedor en remisión, firmas de responsables de entrega y recepción, entrega de remisión con cada pedido).

En el tablero acrílico se evidencia publicación del menú del día completo, incluida la bebida caliente.

El equipo de manipuladoras de alimentos mantiene prácticas para garantizar la hermeticidad del servicio y prevenir la entrada de plagas a este espacio, sin embargo, en ocasiones estas alcanzan a ingresar. El equipo de la unidad refiere que su ubicación y el clima del municipio dificultan el control de esta plaga. Se reitera la solicitud de realizar fumigación y mantener las acciones o prácticas que contribuyan a la prevención de su ingreso al servicio.

Durante la revisión de los formatos del servicio de alimentación, se evidencia que el Formato preparación de alimentos (FOR-PSS-243) presenta diferencias y modificaciones frente a su versión oficial vigente en el Sistema de Gestión, razón por la cual se solicita el cambio del formato correspondiente al mes de noviembre. Se corrobora información y directrices de gestión documental con la encargada en el servicio: los formatos no se deben modificar en espacios, filas o numeración de páginas.

De igual forma, se evidencia que algunos formatos tienen información registrada que no corresponde a lo observado, posiblemente porque son prediligenciados o se toma información diferente para su registro (lotes de productos, diligenciamiento en el formato de recepción sin una remisión formal). Se recuerda a la técnica de alimentos la importancia de corroborar la información antes de registrarla con el fin de mantener concordancia y uniformidad en los procesos y procedimientos del servicio.

El servicio cuenta con los alimentos y productos necesarios, en cantidad y variedad, para dar cumplimiento a las preparaciones de las onces y cena correspondientes al menú del día.

Respecto a temperaturas de seguridad, se evidencia que las bebidas no corresponden a las mismas: sorbete de curuba 11,4°C, jugo de fresa 19,8°C, esto puede estar relacionado con que fueron retiradas de refrigeración tiempo antes de ser servidas. También, en el almuerzo se verifican temperaturas de los alimentos siendo la del pollo menor a 60°C aun cuando había acabado de ser servido directamente de la olla, en la olla (a fuego bajo) se toma temperatura y el termómetro registra 62,9°C. Por tal motivo, se sugiere solicitar calibración de los termómetros y tenerlos diferenciados y marcados: termómetro para frío, termómetro para caliente y termómetro patrón. Esto con el fin de optimizar la toma de temperaturas en el servicio y garantizar la calidad del dato.

Continúa pendiente la capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a quienes intervienen en su uso dentro del servicio. Se evidencia que la solicitud ha sido realizada en reiteradas ocasiones al proveedor, lo cual se evidencia en cadena de comunicaciones vía correo electrónico, sin embargo, esta no ha sido atendida.

Se recuerda que el listado de modificaciones dietarias debe estar publicado en el servicio en un lugar visible, de fácil acceso para las manipuladoras de alimentos, con las indicaciones para las y los participantes del servicio y debe contener la fecha de publicación o actualización.

Durante la visita, el nutricionista Yeison Molina consulta sobre unos participantes que se encuentran en sobrepeso y obesidad y la posibilidad de entregar únicamente el seco en el almuerzo y la cena, sin la sopa, con el fin de contribuir a la restricción calórica indicada para estos ciudadanos. A esto, se recuerda que el servicio está en la obligación de entregar todos los tiempos de comida con la totalidad de sus componentes, siguiendo recomendaciones específicas en caso de contar con ellas y para estos casos, deben aplicarse las modificaciones dietarias necesarias para la alimentación de las y los participantes.

De la visita del mes de octubre, se reiteran y saltan las siguientes observaciones:

- Se debe brindar respuesta a la implementación del plan de mejoramiento en los tiempos solicitados y con la totalidad de la documentación establecida en el plan.
- Se recuerda el cuadro compartido por parte de la supervisión para brindar respuesta a la entrega de documentos de retención de forma mensual para su radicación a nivel central y de los documentos de apoyo ya que en el mes de septiembre no se subieron los documentos de apoyo y por ende, la obligación relacionada con la disponibilidad de la documentación quedó a mejorar en el informe de supervisión de septiembre.
- Se solicita al servicio enviar vía correo electrónico el soporte de la solicitud de la capacitación de uso y cuidados de la báscula de tamizaje nutricional ya que indica haber hecho la gestión sin respuesta alguna.

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica		
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita					
Acciones a implementar			Plazo		
Realizar el cambio indicado para el Formato preparación de alimentos (FOR-PSS-243) correspondiente al mes de noviembre, utilizando la versión oficial del Sistema de Gestión SDIS.			Inmediato		
Mantener las acciones desarrolladas para el fortalecimiento del personal manipulador de alimentos respecto al manejo de la minuta de alimentos y sus aspectos clave 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.			Diciembre - 2025		
Solicitar y realizar la calibración y diferenciación de los termómetros del servicio de alimentación.			Diciembre - 2025		
Ajustar el listado de modificaciones dietarias del servicio de alimentación y registrar en un lugar visible la fecha de publicación o actualización.			Inmediato		
Realizar solicitud formal al proveedor de panadería para garantizar la entrega de remisiones con la información del proveedor o empresa registrados, así como su entrega oportuna con cada pedido en el servicio.			Inmediato		
Dar respuesta oportuna y completa a las acciones planteadas en el plan de mejoramiento, teniendo en cuenta las observaciones realizadas durante la visita y presentar la totalidad de los soportes de ejecución y apoyo correspondientes al Componente de Nutrición y Salubridad, siguiendo el cuadro guía enviado anteriormente.			Diciembre - 2025		
Nuevamente se solicita el soporte de la capacitación y entrenamiento para el uso, manejo adecuado y cuidados de la báscula, dirigida a quienes hacen uso de la misma en el servicio. Se refiere haber hecho solicitud, sin embargo, el proveedor no ha dado respuesta.			Diciembre - 2025		
			Diciembre - 2025		
Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita	Listado de asistencia				
Nombres y Apellidos	Yeison Molina - Neidy Molina				
Cargo	Nutricionista -				
Fecha de la visita	25/11/2025	Hora inicio de la visita	9:10 a.m.	Hora finalización de la visita	2:30 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				





25 de noviembre de 2025 12:19 p.m.





25 de noviembre de 2025 12:31 p.m.



25 de noviembre de 2025 10:19 a.m.