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:	**ALIMENTACION, NUTRICION 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 la habitabilidad en calle 2024			
Nombre del Servicio:	Comunidad de Vida El Rosario			
Nombre de la Unidad Operativa:	Comunidad de Vida El Rosario			
Dirección de la Unidad Operativa:	Sasaima Cundinamarca Vereda San Bernardo Finca El Paraiso			
Teléfono de la Unidad Operativa:	3124763684			
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 - Felipe Rodriguez			
Cargo:	Nutricionista Dietista -Técnico en Alimentos		Celular:	3223900912 - 3212376564
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:	Martha Patricia Hurtado Lozano			
Celular:	3192643047			
Correo Electrónico:	mphurtado@sdis.gov.co			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	16/01/2026			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:		101
Hora de inicio:	10:15 a. m.	Hora final:		4:30 p. m.
Observaciones:				

Se realiza visita de supervisión en el Servicio de Atención Comunidad de Vida El Rosario, la visita es atendida por la profesional de Nutrición Camila Vargas y el técnico en alimentos Felipe Rodriguez. Se realiza seguimiento a las novedades encontradas en la visita de supervisión correspondiente al mes diciembre 2025, respecto al faltante del técnico en Alimentos, se cuenta con el perfil contratado y cumpliendo con sus labores. Se verifica el estado de las ollas y tapas, encontrando que se reparan, están en buen estado. La novedad sobre la capacitación del uso de báscula, no se ha realizado, el certificado de calibración de la misma está vigente hasta 25/07/2026, por lo tanto, se informa que se solicitará la capacitación con el proveedor de calibración cuando se haga dicho servicio. Durante la visita, se evidencia diligenciamiento de formatos oportuno y adecuado, se verifican soportes de adquisición de alimentos, se encuentra el servicio operando con normalidad, en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en las diferentes áreas, se verifica el almacenamiento de alimentos y la disponibilidad de los mismos de acuerdo con la minuta. Cuentan con las muestras testigo de alimentos preparados con 72 horas de anterioridad. Se acompaña el servicio de almuerzo, se verifican temperaturas de alimentos y porciones servidas con cumplimiento, listado de manejos alimentarios actualizado y en ejecucion al momento del servido y distribución, personal manipulador con cumplimiento de las BPM. Se verifica el uso de la bitácora de refrigerios en un formato de la Institución, se socializa con el servicio previamente la solicitud, en el dia de la visita, se encuentran 11 participantes en salida extramural a quienes se entrego refrigerios reforzados. Se evidencia novedad en la rotulación del empaque primario de carnes de res, el rotulo del proveedor no cumple con las especificaciones normativas; Se evidencia falta de rotulación de los productos lácteos en nevera. Se evidencia presencia de plagas (moscas) dentro y en alrededores del servicio de alimentación, a pesar de las acciones de fumigacion realizadas por el contratista, se recomienda aplicar refuerzo de fumigación y/o solicitar asesoria con el proveedor para otros metodos de control de plagas. Al finalizar la visita, se realiza la socialización con el líder del servicio Herney Diaz, de las novedades encontradas y se brindan recomendaciones para la subsanación de las mismas.

FECHA DE LA VISITA:	16/01/2026	CONVENIO/CONTRATO No:	9072-2024

COMPONENTE:	NUTRICION 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 evidencia que el servicio cuenta con los insumos necesarios para dar cumplimiento a la minuta de alimentos, el resto del menú del día (menú 5, onces y cena) y el desayuno, nueves, almuerzo, onces, cena del día siguiente (menú # 6). Se evidencia por parte de la supervisión, el proceso de distribución de nueves, preparación de los componentes del almuerzo; Se evidenció la distribución de las onces y la preparación de la cena, acorde con lo planeado en la minuta. Se acompaño, durante la entrega y distribución del almuerzo, evidenciando que la totalidad de ciudadanas y ciudadanos reciben las mismas preparaciones y/o sus derivaciones en los casos que aplica (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal g; numeral 2.1.2.6). Se verifica en sitio, la documentación relacionada con el proceso de abastecimiento de alimentos (remisiones /facturas, plan de compras semanal, formato de recepción de materias primas, formato de verificación de transporte, control de entradas y salidas, encontrando diligenciamiento oportuno y siguiendo los instructivos y procedimientos, así como concordancia entre las cantidades solicitadas y recibidas en la unidad para dar cumplimiento con la minuta aprobada. (Anexo Técnico Numeral 2.2.1.2.7.4, Literal a). Se evidencia la publicación del tablero acrílico, con la información correspondiente de los componentes del menú día # 5, en sus 5 tiempos de comida.
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 toma de muestras de alimentos se realiza según el instructivo de preparación de alimentos *(INS-PSS-014, 3.5 Actividad 5. Toma de muestras testigos de alimentos*). Se evidencia toma y almacenamiento de las mismas.por el plazo de 72 horas, separadas en recipientes plásticos. Se recomienda la rotulación de las muestras con un metodo diferente, ya que en algunas bolsas, se evidencia borrado de la información por la humedad, ya que se realiza en marcador permanente sobre la bolsa. Se cuenta con la totalidad de las muestras y en adecuado estado de toma, sin fugas ni intercambios de preparaciones. (Anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h). Se verifica el diligenciamiento en tiempo real del formato de control de temperaturas refrigeracion y congelación, evidenciando que se lleva el registro y se hace el proceso con la frecuencia indicada 3 veces diarias. (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.2.1.2.7.4. literal d, almacenamiento de alimentos). Se verifican las ollas y tapas del servicio de alimentación, encontrando que se tienen los implementos en buen estado, con sus manijas y pomos correspondientes y son las que se están utilizando para la preparación de los alimentos. (Anexo Técnico 3 de 5, Tabla 1, Dotación del Servicio de Alimentos). Se verifica el almacenamiento de los alimentos, en neveras, encontrando que la carne de res, proveedor El Edén de las Carnes, no cuenta con la información completa en su rotulación interna del empaque primario del alimento, como indica el Anexo Técnico 3 de 5. Numeral 2.2.1.2.7.4. Literal c, donde indica que se debe implementar lo establecido en el Instructivo de Recepción de Alimentos INS-PSS-012, que a su vez, en la Tabla 2 Criterios para evaluar la calidad de los alimentos, indica que para las carnes de cerdo y res, debe contar con un rotulado, etiqueta no removible con minimo la siguiente información en tinta indeleble: fecha de beneficio, fecha de empaque, nombre del corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor, lo cual indica, que se requiere reforzar la aplicación de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de los productos. Se realiza verificación de temperaturas de distribución de los alimentos, para el tiempo de comida Almuerzo, encontrando que se cumple con los parámetros establecidos en el Anexo Técnico 3 de 5, Numeral 2.2.1.2.7.4 Literal g). Se recomienda mantener medidas de control, previo y posterior a la preparación de los jugos, y previo a la distribución, para iniciar el servicio con adecuada temperatura y mantenerlo hasta el final de la distribución.
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 realiza verificación del almacenamiento de los alimentos, de acuerdo con el Anexo Técnico 3 de 5, (Numeral 2.2.1.2.7.4 , Literal d), encontrando en la nevera de almacenamiento de lácteos, sin la rotulación de los productos almacenados. Atendiendo al Instructivo de Almacenamiento de Alimentos, (INS-PSS-013), indica que debe emplearse un rotulo para identificar los productos, realizar seguimiento a la vida util, y su rotación. Se realiza la acción correctiva dentro de la visita. No se evidencia durante la visita, la aplicación de intercambios en la minuta, y no se tiene previsto realizar alguno por estado de maduración en los alimentos de fruver, o por fechas de vencimiento, al menos para los proximos 3 dias. Se hace observación sobre el uso del consecutivo en el formato de Autorización de Intercambios, el cual queda subsanado dentro de la visita. (Anexo técnico 3 de 5, Numeral 2.1.2.5 Intercambios de alimentos). Se evidencia diligenciamiento de bitácora de control de entrega de refrigerios para actividades extramurales, de acuerdo con el procedimiento establecido, para 11 participantes que están en ruta de salud. (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.1.2.7) Se verifica porcion servida de componentes del Almuerzo, aleatoriamente, encontrando que se cumple con lo establecido por el Anexo Técnico 3 de 5, Numeral 2.2.1.2.7.4 Literal g. Continuar el fortalecimiento técnico realizado por el perfil de Nutrición y dietética del contratista , dirigido al personal de manipulador y técnico de alimentos, con el fin de mantener la ejecución de los procedimientos dentro del servicio permanentemente. Se informa a la Supervisión, que este mes se trabajará con el personal el tema Aceptación y rechazo de alimentos: Criterios y protocolos para identificar productos no aptos para el consumo y su correcta disposición. (Anexo técnico 3 de 5, Numeral 2.2.2.1.1 Plan de Capacitación).
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 evidencia el análisis nutricional organizado en una carpeta, y la supervisión evidencia que el personal hace uso del documento en sus labores diarias para el calculo de los ingredientes del día siguiente. La minuta patrón y ciclo de menús, se encuentran publicados en un tamaño de letra legible y en un lugar de fácil acceso para las manipuladoras de alimentos. (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.2 Ciclo de menús). Se cuenta con la publicación de una tabla diseñada por la profesional de Nutrición, con los rangos de cumplimiento de porción servida basado en la minuta patrón para el manejo del personal en el proceso de servido y guia de consulta permanente. La información de las modificaciones dietarias requeridas para participantes del servicio,se encuentran publicadas y socializadas en el servicio, con fecha de actualización en el documento publicado y socializado en el servicio. (Anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.8).
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 verifican los Formatos Plan de compras semanal asociados FOR-PSS-175; Formato Recepción de alimentos FOR-PSS-230, Formato Control de entrada y salida de alimentos FOR-PSS-235, Formato Verificación de Transporte FOR-PSS-232; El Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentacion mensual FOR-PSS-248 no ha sido aplicado en el mes. Formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas, y Evaluación de caracteristicas organolépticas, aplicados y diligenciados semanalmente, los días 2, 6 y 13 de Enero. (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2 Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad). El contratista cuenta con los soportes de compra facturas/remisiones, de los alimentos requeridos para dar cumplimiento con la minuta de alimentos de la semana 1, dias 5, 6, del menú, como mínimo. Se verifica el formato de autorización de intercambios, el cual presenta error en el consecutivo, por lo tanto se retroalimenta al técnico sobre el uso del consecutivo, y realiza la acción correctiva dentro de la visita, quedando el formato actualizado y diligenciado completo.
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 vigentes. emitidos por la Secretaría de Salud de Cundinamarca - Gobernación de Cundinamarca Establecimiento: 06/11/2025; Concepto Favorable, Porcentaje de Cumplimiento 97%. Servicio de alimentación: 18/06/2025, Concepto Favorable, Porcentaje de cumplimiento 98%.
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, adaptado a la unidad operativa y avalado. Garantizar la hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas (moscas), así como realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento, con sus correspondientes ciclos de refuerzo (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.2.1.1.1 Condiciones Generales). Se evidencia la presencia de moscas en el servicio de alimentación pese a las acciones implementadas por la unidad operativa, como la fumigacion realizada el 12/12/2025, Empresa Fumigaciones MYM Multiservicios.
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:	16/01/2026	CONVENIO/CONTRATO No:	9072	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD

Se realiza visita de supervisión desde el componente de Nutrición y Salubridad, al servicio Comunidad de Vida El Rosario, la cual es atendida por la profesional de Nutrición Camila Vargas y el técnico en alimentos Felipe Rodríguez. Se socializan las novedades encontradas con el líder del servicio Herney Diaz. Se realiza acompañamiento a la entrega de almuerzo identificando lo siguiente:

Procedimiento de Abastecimiento:
-Se cuenta con la disponibilidad de las facturas y/o remisiones de los diferentes pedidos de alimentos para realizar verificación por parte de la Supervisión, así como del diligenciamiento de los formatos de plan de compras semanal, formato de entradas y salidas de alimentos, formato de recepción de materias primas, Formato de verificación de transporte. Se verifican en la visita, las cantidades y se revisa en el almacenamiento que se cuenta con los ingredientes necesarios para dar respuesta a la minuta como mínimo, para el día en curso y el día siguiente.
-En la verificación del almacenamiento de los alimentos, se encuentra en neveras la carne de res, proveedor El Edén de las Carnes, la cual, no cuenta con la información completa en su rotulación interna del empaque primario del alimento, que para las carnes de cerdo y res, debe contar con un rotulado, etiqueta no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: fecha de beneficio, fecha de empaque, nombre del corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor, lo cual indica, que se está teniendo dificultad con la aplicación de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de los productos. El contratista realiza la solicitud vía correo electrónico al proveedor para el cumplimiento de dicha normatividad en el rotulado.
-Se verifica el diligenciamiento en tiempo real del formato de control de temperaturas refrigeración y congelación, evidenciando que se lleva el registro y se hace el proceso con la frecuencia indicada 3 veces diarias.
-Se verifica el almacenamiento de alimentos, encontrando la nevera de lácteos, con productos sin rotulación. Se hace la retroalimentación al personal, y se establece la acción correctiva dentro de la visita. Alimentos de almacenamiento en seco, Fruver y neveras de carnes, pescado, pollo, con rotulación adecuada.

-Procedimiento Planificación Alimentaria
-Se encuentra la publicación en el tablero acrílico del servicio, el menú completo del día, acorde con el ciclo (Semana 1, Menú # 5).
-Se evidencia toma y almacenamiento de las muestras testigo de alimentos, por el plazo de 72 horas, separadas en recipientes plásticos. Se sugiere la rotulación de las muestras con un método diferente, ya que, en algunas bolsas, se evidencia borrado de la información por la humedad, porque se realiza en marcador permanente sobre la bolsa. Se cuenta con la totalidad de las muestras y en adecuado estado de toma, sin fugas ni intercambios de preparaciones, verificado con el ciclo.
-Se evidencia la realización de la prueba organoléptica previo servido y distribución de los componentes del menú, por parte del técnico de alimentos para la liberación de la producción del menú. Se registra en el formato correspondiente de preparación de alimentos. La supervisión participa de la prueba evidenciando las preparaciones con características optimas y esperadas para cada una.
-Se realiza la estandarización del servido, con la elaboración del plato muestra del menú y los instrumentos adecuados para dicho servicio.
-Se verifica el formato de autorización de intercambios de alimentos, encontrando diligenciado por los dos intercambios del menú especial y uno por características organolépticas de la espinaca. Se encuentra error en el diligenciamiento del número consecutivo de aprobación. Se realiza la retroalimentación y se corrige el formato en su totalidad para presentar la subsanación dentro de la visita.
-Se verifican temperaturas de distribución de alimentos, para los componentes del almuerzo: Sopa avena 76.5°C; Pechuga Gratinada 83.6°C, Espagueti 83.6°C, Pepino guisado 84.7°C, Papa Dorada 73°C, Jugo de Feijoa 5.6°C, las cuales cumplen lo establecido en el Anexo Técnico. Se recomienda continuar realizando acciones para garantizar el mantenimiento de la temperatura de la bebida, en especial Jugos, antes y después de preparados, y durante la distribución, ya que se evidencia temperatura cercana al límite superior.
-En la visita, se evidencia la publicación de listado de manejos dietarios diferenciales, con fecha de actualización, socializado con el personal y con la aplicación durante la entrega de los alimentos a los participantes registrados.
-Se verificó en la visita, los pesos servidos de componentes del almuerzo, aleatoriamente, encontrando que cumplen lo establecido en la minuta patrón, (Sopa Avena 243 g; Espaguetis 268g; Papa Dorada 95g; Pechuga gratinada 98 g; Pepino Guisado 72g). Se cuenta con un listado, diseñado por la Nutricionista del contratista, donde especifica para cada alimento, el rango de peso para cumplimiento, lo cual es un apoyo importante para el personal durante el servido y de consulta por el personal.
-Se verifica en la visita el diligenciamiento del formato de preparación de alimentos, encontrando actualizada la información al tiempo de comida verificado en campo.
-Se verifica que la Nutricionista del contratista, ha hecho la evaluación organoléptica semanal y la inspección de muestreo de porciones servidas para las 3 semanas del mes en curso, registrando los correspondientes datos en los formatos establecidos. Está pendiente la aplicación del formato FOR-PSS-248 de Acompañamiento mensual al servicio de alimentación y sus formatos asociados del día que haga la verificación, por lo tanto, en la visita no se encuentra aún disponible para revisión.
-Se dio respuesta a una petición de parte de un participante acerca de la temperatura de servido de alimentos en Enero, a la cual se dio respuesta, verificando que desde el servicio de alimentación se están realizando los controles establecidos por medio de los procedimientos e instructivos para dar cumplimiento con las temperaturas de los alimentos entregados a los participantes.

Entrega de refrigerios para actividades extramurales

-Se cuenta con la bitácora de entrega de refrigerios para actividades extramurales, se lleva en formato diseñado por la Institución, donde se registra a diario la entrega para participantes de ruta de salud, los componentes entregados, cantidades y firma de recibido. En el día en curso, se tiene la salida de 11 participantes que reciben refrigerio extramural.

-Procedimiento de Vigilancia Nutricional
-Se realiza modificación dietaria a 1 participante que requiere por su patología de base, Diabetes, se le realiza un manejo de alimentación adaptado y con seguimiento por la Nutricionista del Contratista.
-Se realizó seguimiento a 1 participante clasificado con desnutrición en Septiembre 2025, fue canalizado a servicio de salud, se le realizó ajuste a su plan de alimentación desde entonces y quien a la fecha se clasifica en normalidad. Se realizó seguimiento a un participante con obesidad quien fue canalizado al servicio de salud de su EPS y se ha realizado intervención en su plan de alimentación.
Procedimiento promoción de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.
-Se realizó actividad de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, con los participantes, el día 15/01/2026, con el tema Diabetes, con asistencia de 19 ciudadanos.
Concepto Higiénico Sanitario
La unidad operativa cuenta con conceptos sanitarios vigentes. emitidos por la Secretaría de Salud de Cundinamarca - Gobernación de Cundinamarca
-Establecimiento: 06/11/2025; Concepto Favorable, Porcentaje de Cumplimiento 97%.
-Servicio de alimentación: 18/06/2025, Concepto Favorable, Porcentaje de cumplimiento 98%.

Plan de Saneamiento Básico
La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado, adaptado a la unidad operativa y avalado. Garantizar la hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas (moscas), así como realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento, con sus correspondientes ciclos de refuerzo (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.2.1.1.1 Condiciones Generales). Se evidencia la presencia de moscas en el servicio de alimentación pese a las acciones implementadas por la unidad operativa, como la fumigación realizada el 12/12/2025, Empresa Fumigaciones MYM Multiservicios.

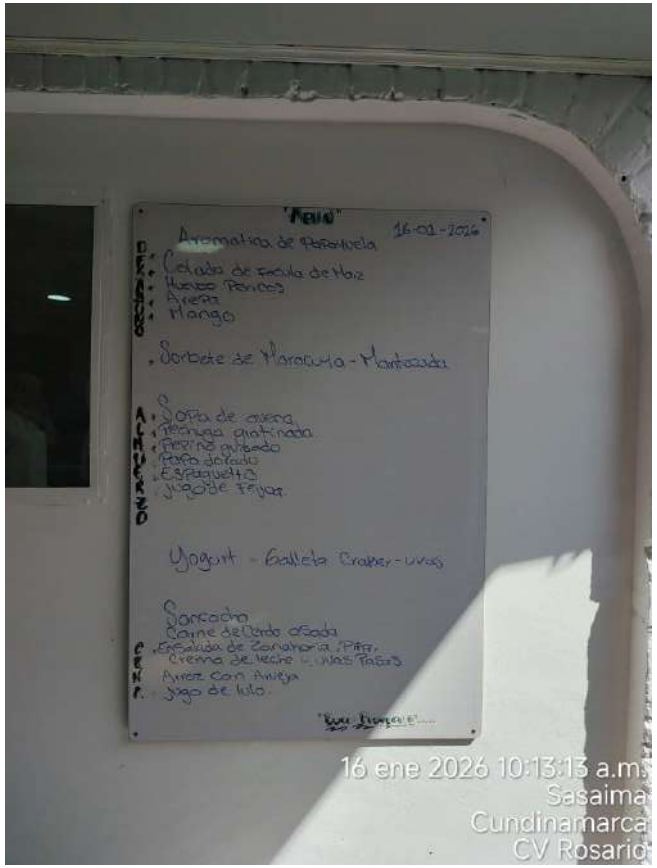
Aspectos de verificación que no aplican en el periodo			
Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita	
Acciones a implementar	Plazo
Solicitar al proveedor de cane de res, El Eden de las Carnes, cumplimiento en el rotulado de producto cárnico de acuerdo con el anexo técnico 3 de 5 y la normatividad vigente. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Enviar evidencias a la supervisión via correo electrónico de la gestión realizada y de la acción correctiva efectuada por el proveedor.	Inmediato
Verificar la hermeticidad y realizar refuerzo de fumigacion en el servicio de alimentos para garantizar efectividad en el control de plagas (moscas), ya que a pesar de las acciones correctivas implementadas, se sigue evidenciando su presencia.	1/02/2026
Rotulación de los productos de la nevera de Lácteos almacenados en el momento de la visita y en el próximo pedido. Enviar evidencia fotográfica de la accion correctiva.	Inmediato
Fortalecimiento al personal del servicio de alimentos en el Instructivo de Recepción de Alimentos, almacenamiento y rotulación de alimentos, con acta, listado de asistencia, registro fotográfico y material de apoyo utilizado.	30/01/2026
Implementar otro sistema de rotulación para las muestras testigo de alimentos, ya que se evidencia que en algunas bolsas se borra la información por la humedad de la nevera. Enviar Registro fotográfico a la Supervisión.	30/01/2026

Observaciones de quien recibe la visita		Ninguna			
Firma de quien recibe la visita		Listado de Asistencia			
Nombres y Apellidos		Camila Vargas - Felipe Rodriguez- Herney Diaz			
Cargo		Nutricionista Dietista - Técnico en alimentos - Lider del Servicio			
Fecha de la visita	16/01/2026	Hora inicio de la visita	10:15 a. m.	Hora finalización de la visita	4:30 p. m.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	Listado de Asistencia
Nombres y Apellidos:	Martha Patricia Hurtado
Cargo:	Apoyo a la Supervisión - Componente de Nutrición y Salubridad.

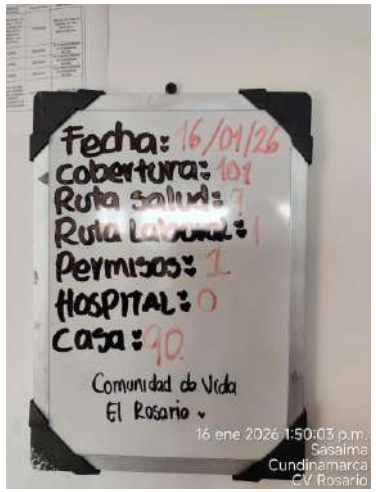


16 ene 2026 10:13:13 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario



16 ene 2026 10:34:46 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 1:04:19 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario



16 ene 2026 1:50:03 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario



16 ene 2026 10:30:19 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 10:35:06 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario



16 ene 2026 10:35:27 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


El Edén
PLU No: 24
HORA: 11:04AM
SOBRE T
$ 2550
16 ene 2026 10:42:27 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


El Edén
PLU No: 39
HORA: 11:10AM
EMPACADO: 14.01.26
GOULASH
$ 2320
0.116 20000
PESO KG PRECIO $/KG PRECIO TOTAL
16 ene 2026 12:41:41 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario







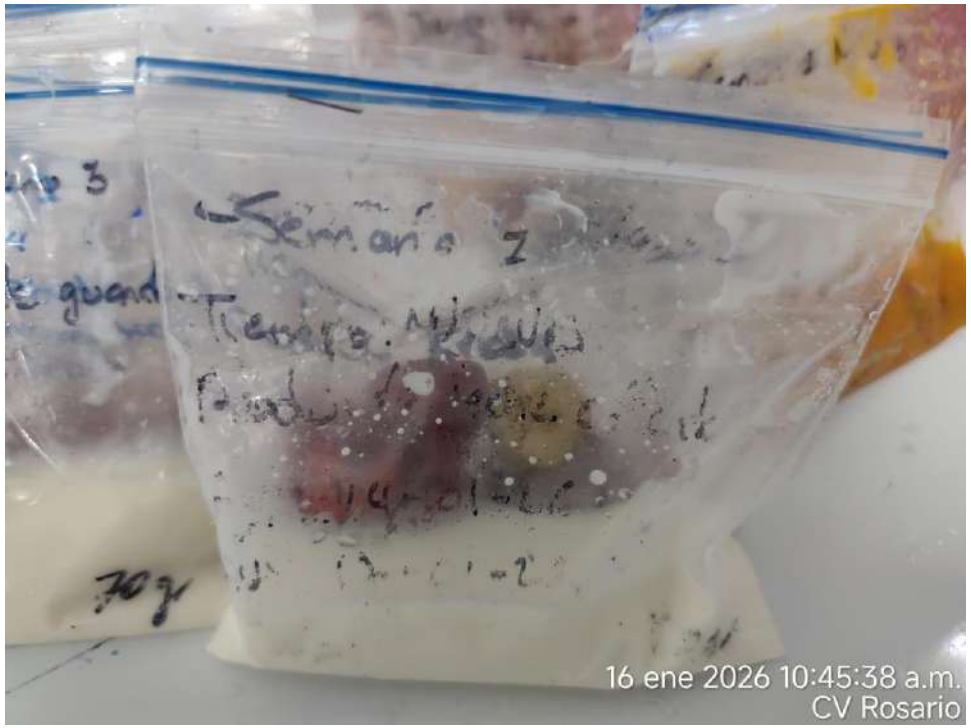



CONGELADOR #4
CARNE RES


BODEGA
FRUVER
16 ene 2026 10:21:37 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 5:03:23 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

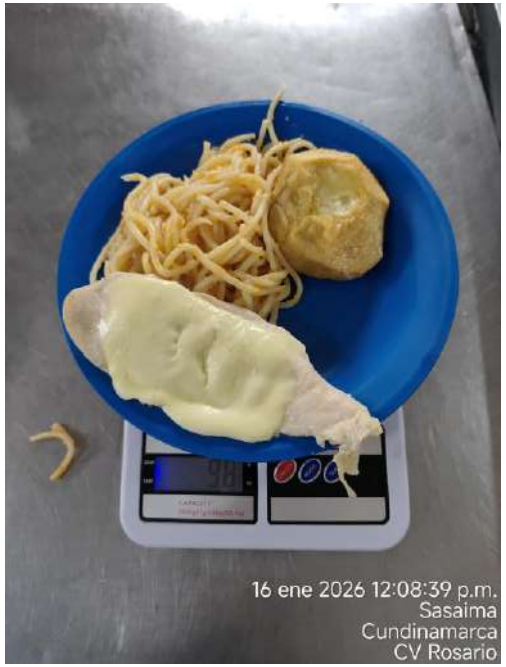

MUESTRAS

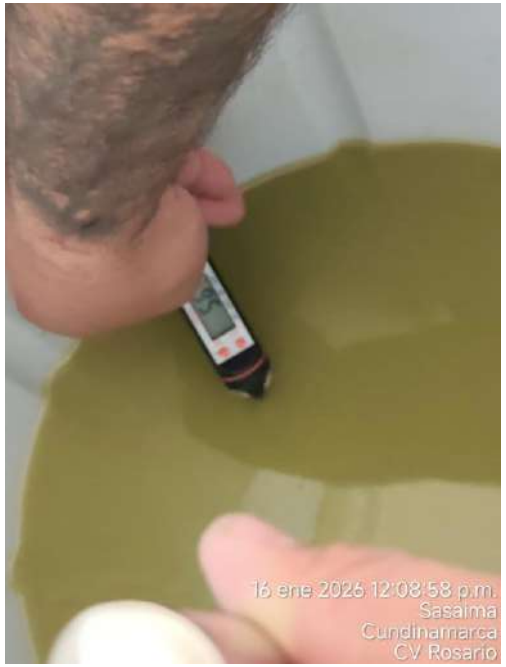

16 ene 2026 10:45:38 a.m.
CV Rosario

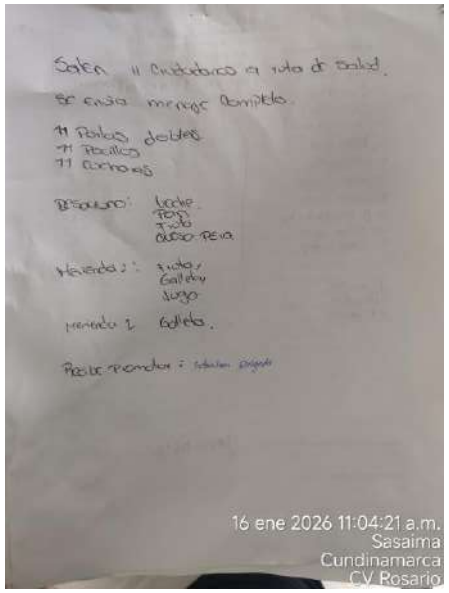

16 ene 2026 11:55:40 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

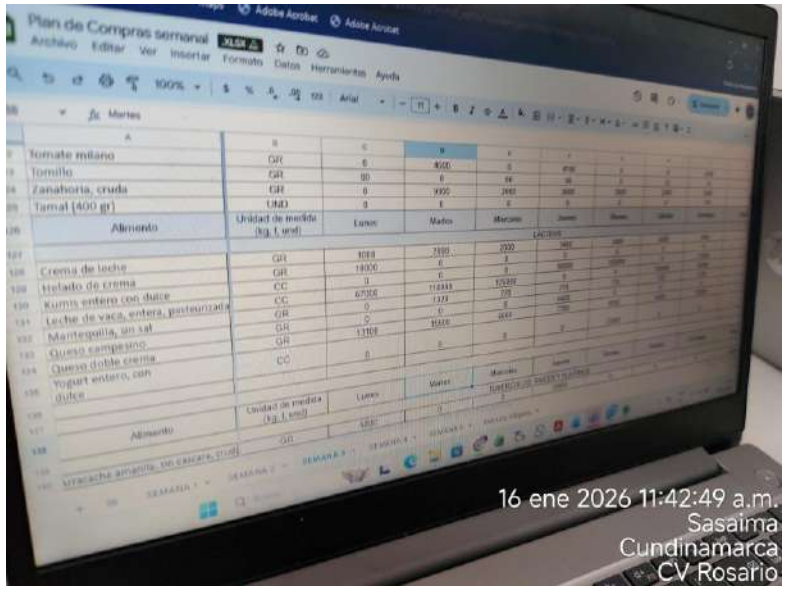

16 ene 2026 12:00:41 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

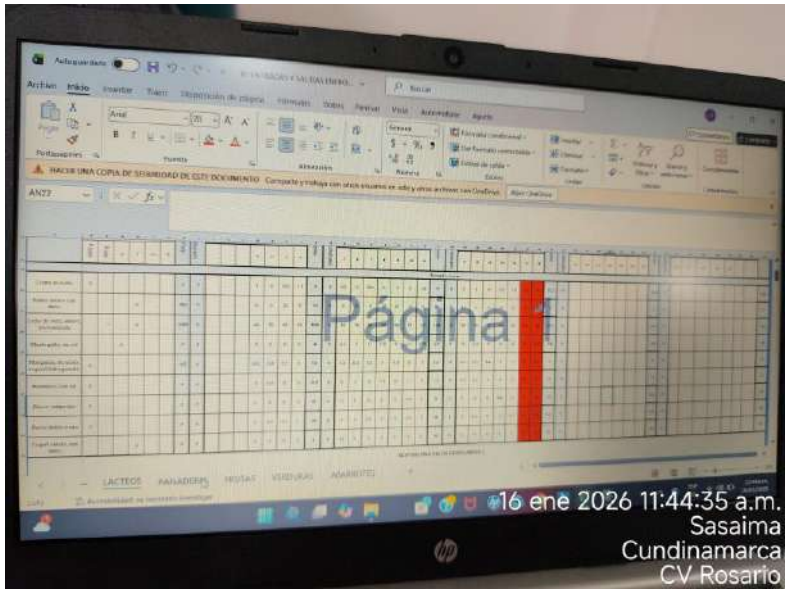

16 ene 2026 12:06:52 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

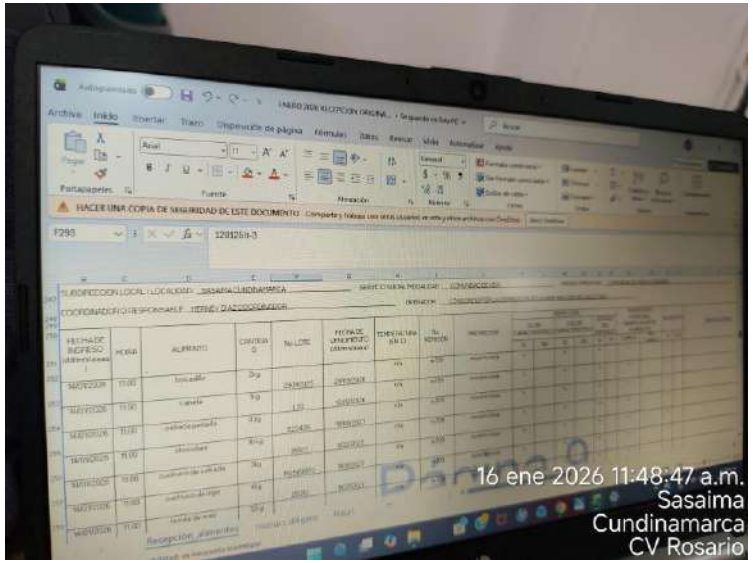

16 ene 2026 12:08:39 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

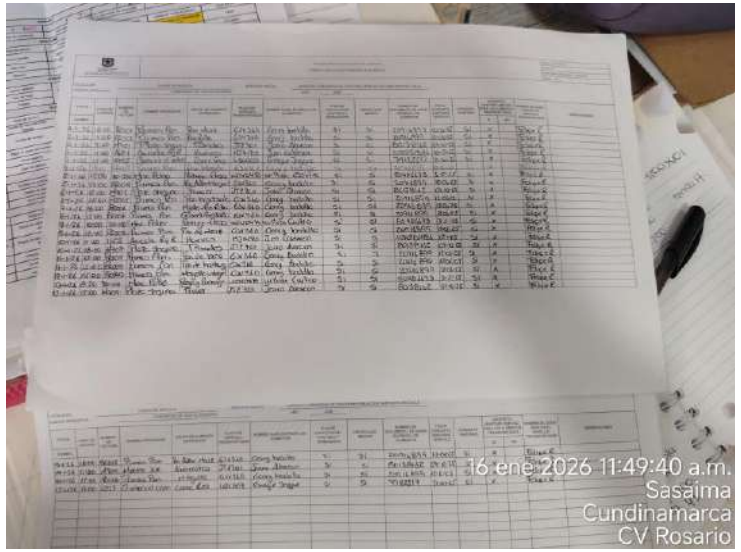

16 ene 2026 12:08:58 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

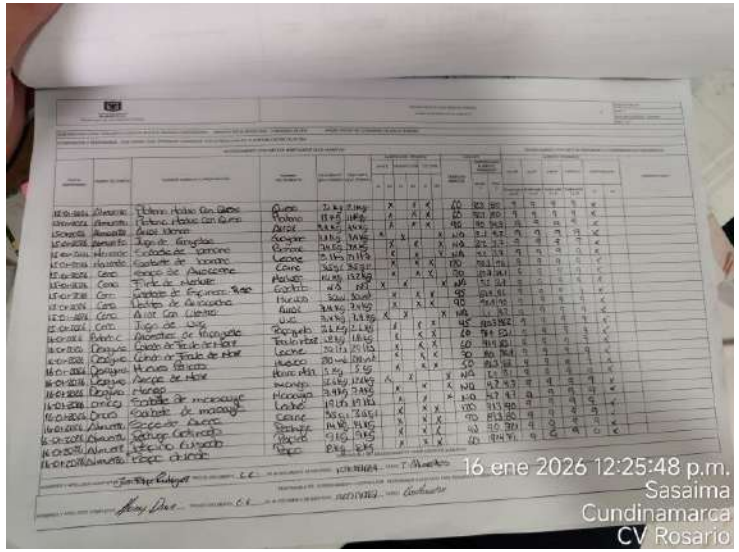

16 ene 2026 11:04:21 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

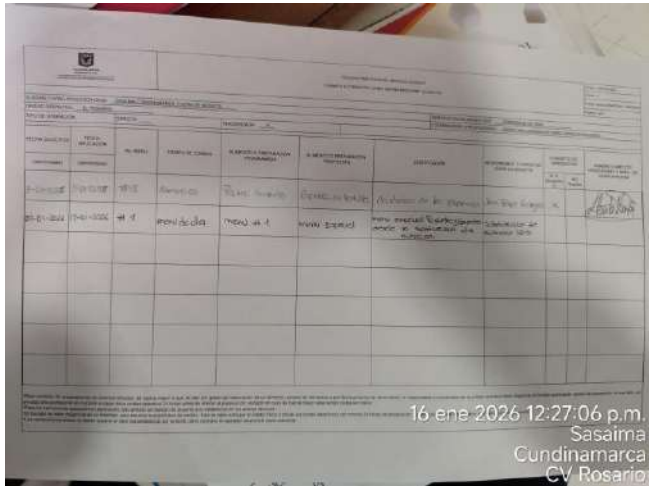

Plan de Compras semanal
16 ene 2026 11:42:49 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

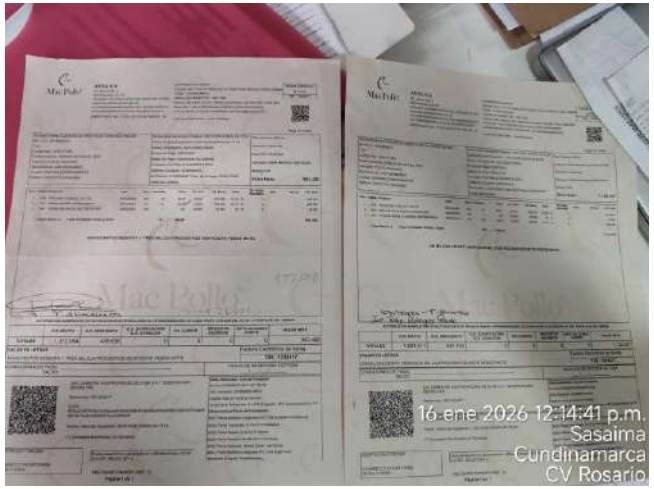

Página 1
16 ene 2026 11:44:35 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 11:48:47 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

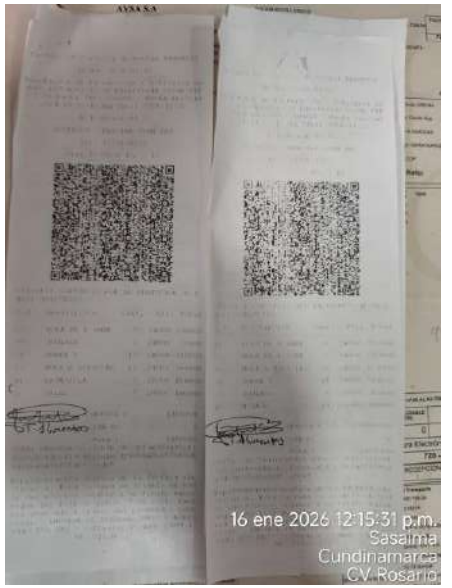

16 ene 2026 11:49:40 a.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

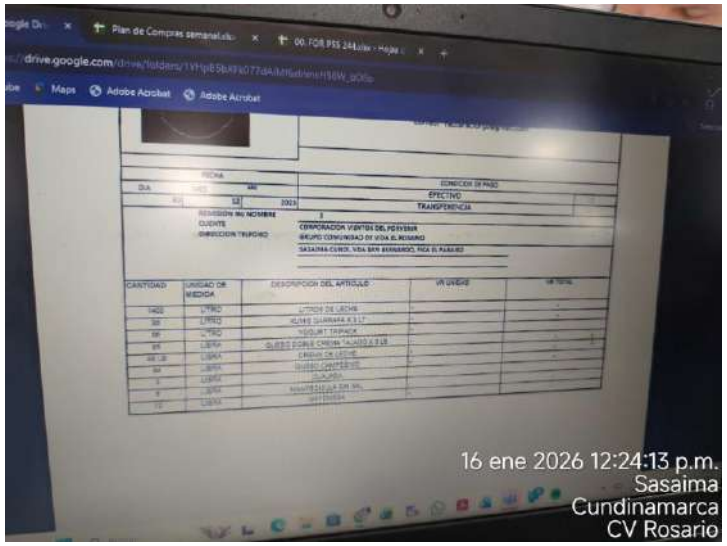

16 ene 2026 12:25:48 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

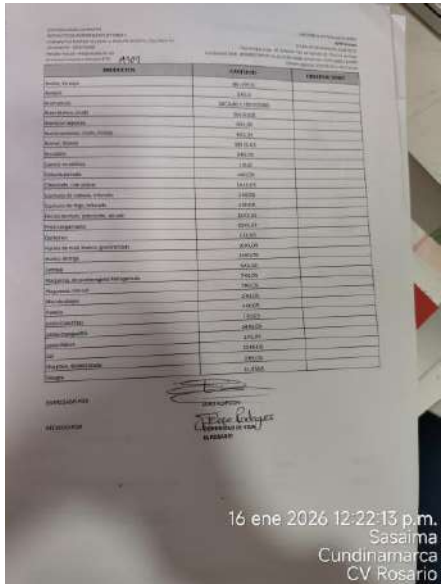

16 ene 2026 12:27:06 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

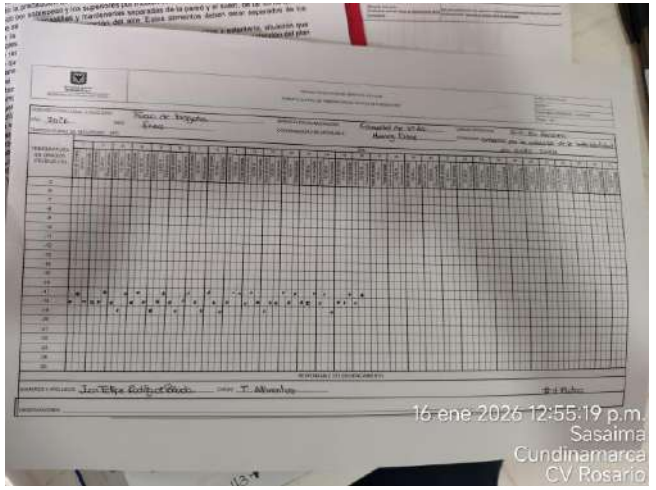

16 ene 2026 12:14:41 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


GRACIAS POR SU COMPRA
16 ene 2026 12:15:20 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 12:15:31 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 12:24:13 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 12:22:13 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 12:55:19 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 2:13:11 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 4:55:41 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 4:37:01 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 3:47:29 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 12:12:38 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 12:12:42 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario


16 ene 2026 2:42:09 p.m.
Sasaima
Cundinamarca
CV Rosario

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 Supervisión CV Rosario 2. Lugar o Localidad o Sede: Sasaima Cundin. 3. Fecha y hora: 16/01/2026

4. Nombre responsable: Equipo de Apoyo a la 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	Luisa Camila Vargas Sánchez	CC	1013652468	C.V. El Rosario	Nutricionista	Contratista	camilavargass@gmail.com	3223900912	
2	Juan Felipe Rodríguez P.	C.C.	1070781684	C.V. El Rosario	T. Alimentos	Contratista	felipe22-94@hotmail.com	3213765649	
3	Henry Díaz Saenz	CC	1022334587	Comunidad de vida	Líder	Contratista	hdiaz38@gmail.com	3124363684	
4	Martha Patricia Hurtado	CC	1032362224	SDIS-Adulte	ND Supervisión	Contratista	mphurtado@sdis.gov.co	3192643049	
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 recolectaran mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos así almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Toda actividad realizada de pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.