

Preguntas y respuesta sobre las nuevas regulaciones del SAF

logo SAF

1. ¿Qué distingue a las nuevas normas aprobadas?

A partir de la experiencia acumulada en la prestación del servicio a los beneficiarios del SAF y las alianzas con las diferentes formas de gestión no estatal se amplió el alcance en la gestión administrativa de los establecimientos gastronómicos que prestan servicio al SAF así como las responsabilidades de organismos y entidades para lograr la variedad de las ofertas y la sostenibilidad del servicio que se presta al programa.

2. ¿Cómo las personas se incorporan al servicio que se brinda en los establecimientos gastronómicos que prestan servicio al SAF?

Los trabajadores sociales juegan un papel determinante en la captación y presentación de propuesta al Grupos de Atención a las Políticas Sociales de la demarcación del Consejo Popular, para su aprobación o no.

3. ¿Qué tipo de alimentos se ofertan actualmente a través del SAF y cómo se garantiza su calidad nutricional?

Los alimentos que se ofertan en el SAF están encaminados a lograr los aportes nutricionales y calóricos que se establece para los beneficiarios del servicio, la mayoría adultos mayores, su calidad nutricional se alcanza mediante una incorporación a los menús la mayor cantidad de los alimentos de los grupos básicos y una norma en correspondencia a lo que se establece.

4. ¿Cuáles pueden ser los otros prestadores del servicio del SAF?

Se pueden incorporar a la prestación del servicio al SAF las entidades estatales que cuentan con servicio de comedor obrero, los establecimientos gastronómicos gestionados por formas no estatal y a las instituciones o formas asociativas sin fines de lucro.

5. ¿Cuál es el compromiso de los prestadores del servicio con los Beneficiarios que presentan limitaciones físicas para la movilidad y como recibe el servicio de alimentación?

Los beneficiarios limitados por diferentes causas para trasladarse a los establecimientos gastronómicos que prestan servicio al Sistema de Atención a la Familia, reciben la porción correspondiente a las dos ingestas en el horario de almuerzo, lo cual se garantiza por los prestadores

del servicio.

6. ¿Cuáles son hoy los principales desafíos que enfrenta el programa SAF?

Los principales desafíos que enfrenta el programa SAF está en la transformación total de la calidad del servicio, aumentar los servicios integrales donde se complementen las principales necesidades de los beneficiarios y potenciar la alimentación de que brinda logrando suministro estable de productos.

7. ¿Cómo lograr gestionar un establecimiento gastronómico que presta servicio al SAF?

Los actores económicos estatales y no estatales interesados en gestionar un establecimiento gastronómico que presta servicio al SAF deben presentar un proyecto a partir de la divulgación por parte de la Empresa de la posibilidad de gestión de estos establecimientos gastronómicos.

Más detalles en la [resolución 14/2026](#).