CONSORCIO POR LA REDUCCION DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024
NIT : 901.879.382-1

CERTIFICACIÓN

INDUCCIÓN TALENTO HUMANO

Yo, **RONAL CAMELO CHAVES** en calidad de Representante Legal del **CONSORCIO POR LA REDUCCION DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024**, certificó que se realizó la Inducción y Capacitación al Talento Humano que ingreso en MAYO de 2025, en ejecución del contrato 9073 del 17 de Octubre de 2024, previo al inicio de la prestación del servicio, frente a los lineamientos del anexo técnico, la propuesta presentada y la información institucional de la Secretaria Distrital de Integración Social (misión, visión , ideario ético, sistema integrado de gestión y subsistemas, lineamientos y procedimientos).

Dada en Bogotá a los diez (10) días de junio de 2025, con destino a la Secretaria Distrital de Integración Social.

RONAL CAMELO CHAVES
CC:79.443.109 de Bogota
En calidad de REPRESENTANTE LEGAL

Carrera32 C No. 10-26 Sur. Tel:2023887. Cel:3107787444
E-mail: vientosd_eunmund_omejor@gmail.com

COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA
CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024
NIT. No. 901.879.382-1
ACTA DE INDUCCIÓN

Teniendo en cuenta el objeto del contrato "brindar procesos de atención integral orientados a la población habitante de calle de 29 años de edad en adelante, a través de un servicio de comunidad de vida dirigido a la superación de las formas extremas de exclusión asociadas a las dinámicas de vida en calle" se da a conocer los documentos correspondientes al anexo técnico, junto con las obligaciones especificas al cargo de **Nutricionista Dietista** descritas a continuación:

1. Conocer anexos técnicos del 1 al 5, los estudios previos y el contrato para su cabal desarrollo y cumplimiento.
2. Conocer y garantizar la implementación del procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, procedimiento abastecimiento de alimentos, procedimiento promoción de hábitos en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física, y procedimiento vigilancia nutricional, incluyendo los manuales, lineamientos, protocolos, instructivos, guías y formatos asociados a estos que se encuentren vigentes en el Sistema de Gestión institucional.
3. Socializar con el personal manipulador de alimentos lo establecido en el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, y el procedimiento abastecimiento de alimentos, incluyendo los manuales, lineamientos, protocolos, instructivos, guías y formatos asociados a estos que se encuentren vigentes en el Sistema de Gestión institucional de la página web de la SDIS, realizando este proceso al inicio de la operación y cada vez que se realice cambio de personal.
4. Velar porque el suministro diario de los alimentos a los/las participantes se brinde de acuerdo con los lineamientos de la SDIS, en relación con el cumplimiento estricto de lo estipulado en la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional aprobados para la operación de este servicio social.
5. Realizar las capacitaciones pertinentes en estandarización de porciones y utensilios dirigido al personal manipulador de alimentos del servicio social, para garantizar el cumplimiento de la minuta patrón, realizando este proceso cada vez que se requiera, y cada vez que se realice cambio de personal en el servicio de alimentación.
6. Garantizar que el personal manipulador de alimentos lleve a cabo las modificaciones necesarias en el suministro alimentario (intercambios de alimentos debidamente autorizados, derivación de minuta o adecuación de texturas según indicación del/la profesional Nutricionista Dietista del contratista), identificando claramente a los/las participantes que así lo requieran por medio de la entrega de documento físico que debe estar disponible para consulta en espacio técnico del servicio de alimentación.
7. Realizar verificación y seguimiento al cumplimiento por parte del personal manipulador de alimentos de los procesos relacionados con el recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, siguiendo Buenas Prácticas de Manufactura, de acuerdo con lo establecido en el Plan de Saneamiento aprobado para este servicio social por parte del equipo técnico de la Subdirección para la Adultez, las especificaciones que dicta la Resolución 2674 de 2013 y los protocolos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS.
8. Realizar seguimiento oportuno a los reportes generados por el técnico/a de alimentos del contratista del servicio social, respecto al daño o deterioro de las áreas, equipos y utensilios usados para los

Scanned with CamScanner

procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, para su reparación, calibración o cambio.

9. Realizar verificación y seguimiento al correcto y oportuno diligenciamiento de formatos de los procesos relacionados con el recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución por parte del personal manipulador de alimentos, realizando las retroalimentaciones requeridas para garantizar un óptimo resultado. Validar la actualización de los documentos y formatos establecidos para estos procesos en el Sistema de Gestión - SG de la SDIS.
10. Planificar, ejecutar y evaluar un plan de capacitación permanente dirigido al personal manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos, plan de saneamiento y diligenciamiento adecuado de formatos relacionados con el funcionamiento del servicio de alimentación.
11. Verificar que el técnico/a de alimentos disponga de forma organizada y actualizada, de toda la documentación relacionada con la operación del servicio de alimentación (formatos, soportes de solicitudes de pedidos, facturas y demás) para su presentación en caso de ser solicitados por la interventoría y/o el Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.
12. Participar en la Jornada de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, socializar este conocimiento con el talento humano del servicio de alimentación y servicios generales del servicio social, realizar el seguimiento a la implementación y reporte de las acciones asociadas a este documento en el servicio social dentro de los tiempos estipulados en el anexo técnico 3 de 5 componente ambientes adecuados y seguros-gestión ambiental servicio de comunidad de vida.
13. Participar en la construcción del plan de saneamiento de este servicio social de acuerdo con la realidad del servicio de alimentación (infraestructura y disposición de espacios y ambientes).
14. Realizar verificación y seguimiento al cumplimiento de cada uno de los programas del plan de saneamiento en el servicio de alimentación.
15. Realizar la toma de medidas antropométricas, con una periodicidad trimestral de acuerdo con las especificaciones de procedimiento definidas en el Anexo técnico 4 de 5: Componente ambientes adecuados y seguros-gestión ambiental servicio de comunidad de vida y los protocolos disponibles en el Sistema de Gestión - SG de la SDIS.
16. En el caso de participantes identificados/as con malnutrición por déficit o exceso, una vez el personal de enfermería logre el restablecimiento del derecho a la salud, el/la profesional Nutricionista Dietista del contratista deberá realizar la gestión para su remisión a la consulta de nutrición en el sistema de salud, y en caso de ser necesario, realizar la gestión en la correspondiente IPS-EPS, para la consecución del suministro de suplementos nutricionales para la recuperación nutricional del/la participante, realizando el seguimiento al suministro de los mismos en el servicio social.
17. Diseñar, implementar y evaluar estrategias de promoción de hábitos en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física, realizando articulación permanente con el/la educador(a) físico(a) del servicio social.
18. Participar en las reuniones, capacitaciones y jornadas de fortalecimiento técnico convocadas por la SDIS para la cualificación de sus actividades.
19. Analizar y evaluar continuamente los resultados obtenidos en la gestión de las acciones o procesos a su cargo, proponiendo los ajustes que sean necesarios para el logro de los objetivos propuestos.

Scanned with CamScanner

20. Verificar constantemente la calibración de los equipos métricos del componente alimentario y nutricional del servicio social (gramera, básculas, termómetros, etc.), realizando el correspondiente reporte de verificación en hoja de vida de equipos, así como el seguimiento a la gestión para su reparación, calibración o cambio.
21. Ejercer el autocontrol en todas las funciones que le sean asignadas.
22. Elaborar los informes, así como diligenciar las herramientas virtuales requeridas en el presente anexo técnico por la SDIS, remitiendo el soporte correspondiente en los plazos establecidos al/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.
23. Garantizar el análisis e implementación de las sugerencias y recomendaciones realizadas por la interventoría y el Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.
24. Implementar el pacto de convivencia en conjunto con el talento humano y los/las participantes.
25. Las demás inherentes a las necesidades que demande la población en el componente de alimentación, nutrición y salubridad del presente anexo técnico y el anexo 3 de 5, y las requeridas por el Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez.

Nota: Al inicio del contrato, o en caso de ser nuevo/a en el rol en el transcurso de la ejecución del contrato en la prestación de este servicio, el/la profesional en nutrición y dietética, debe establecer contacto con el/la profesional Nutricionista Dietista del Equipo de Apoyo a la Supervisión de servicios asociados de la Subdirección para la Adultez, con el fin de coordinar el fortalecimiento técnico, y dar claridad a los temas en alimentación, nutrición y salubridad que debe adelantar en el servicio social. Así mismo, se aclara que este perfil se evaluará por actividades cumplidas, pero no requiere estar disponible en horarios específicos, como puede suceder con otros perfiles de talento humano.

El incumplimiento de las obligaciones dará cabida a sanciones y/o terminación del contrato.

Dado lo anterior firman:

Coordinador:	Técnico operativo:
Nombre del nutricionista dietista: Diana Christiansen Cedula: 1070782500 Firma: Katherine Christiansen	

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA
CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024
NIT. No. 901.879.382-1
ACTA DE INDUCCIÓN

Teniendo en cuenta el objeto del contrato "brindar procesos de atención integral orientados a la población habitante de calle de 29 años de edad en adelante, a través de un servicio de comunidad de vida dirigido a la superación de las formas extremas de exclusión asociadas a las dinámicas de vida en calle" se da a conocer los documentos correspondientes al anexo técnico, junto con las obligaciones especificas al cargo de **Profesional en trabajo social** descritas a continuación:

1.Contar con la documentación requerida para manipular alimentos, establecida en la Resolución 2674 de 2013, y en el Anexo técnico 4 de 5: Componente ambientes adecuados y seguros-gestión ambiental servicio de comunidad de vida.

2.Hacer uso adecuado de los elementos de protección brindados por el contratista del servicio de alimentación, utilizándolos de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, y en el Anexo técnico 4 de 5: Componente ambientes adecuados y seguros-gestión ambiental servicio de comunidad de vida.

3.Asistir a las reuniones, capacitaciones y jornadas de actualización citadas por el/la profesional Nutricionista Dietista, y/o por el contratista del servicio de alimentación.

4.Conocer e implementar el plan de saneamiento aprobado por la SDIS para este servicio social.

5.Disponer en condiciones de adecuada limpieza, desinfección y secado, las áreas, equipos y utensilios usados para los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, evitando su contaminación y deterioro de acuerdo con lo establecido en el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, y el procedimiento abastecimiento de alimentos del Sistema de Gestión de la SDIS.

6.Reportar oportunamente al técnico/a en alimentos del servicio social, el daño o deterioro de las áreas, equipos y utensilios usados para los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.

7.Recibir y almacenar los alimentos de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, y a lo dispuesto en el procedimiento abastecimiento de alimentos de la SDIS.

8. Realizar el almacenamiento y rotulado de todos los alimentos que ingresan al servicio de alimentación con oportunidad y veracidad, teniendo en cuenta las indicaciones PEPS (primeros en entrar, primeros en salir), y lo establecido en el procedimiento abastecimiento de alimentos de la SDIS para estos procesos.

9.Realizar el cálculo y prealistamiento de cada uno de los ingredientes, para cada menú de cada tiempo de comida, de acuerdo con lo estipulado en el análisis nutricional aprobado para la operación de este servicio social, y siguiendo lo dispuesto en el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS para este proceso.

10.Realizar la preparación, servido y distribución de alimentos de conformidad con lo establecido en el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales.

Scanned with CamScanner

COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA
CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABILIDAD EN CALLE 2024
NIT. No. 901.879.382-1

11.Diligenciar adecuadamente y de forma oportuna, los formatos establecidos para la operación del servicio de alimentación, de acuerdo con las indicaciones brindadas por el/la profesional Nutricionista Dietista del contratista.

12.Garantizar que la ejecución de sus actividades propenda por el cumplimiento estricto de lo estipulado en la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional aprobados para la operación del este servicio social.

13.Llevar a cabo las modificaciones necesarias en el suministro alimentario (intercambios de alimentos debidamente autorizados, derivación de minuta o adecuación de texturas), para los/las participantes que así lo requieran según las autorizaciones que el/la profesional Nutricionista Dietista del contratista disponga para consulta por documento físico espacio técnico del servicio de alimentación.

14.Verificar que la cantidad de alimentos prealistados por el técnico/a en alimentos del servicio social, efectivamente sea el requerido para cumplir lo estipulado en el análisis nutricional y, en caso contrario, generar las alertas pertinentes tanto al técnico/a en alimentos como al profesional Nutricionista Dietista del contratista para que se pueda mejorar el proceso.

15.Garantizar la entrega de los gramajes estipulados en la minuta patrón por medio de la preparación del plato modelo previo al inicio de la distribución de cada uno de los tiempos de comida estipulados en el ciclo de menús, así como las mediciones requeridas durante la distribución de alimentos donde se pondrán en práctica los conocimientos adquiridos en las sesiones de estandarización de porciones y utensilios impartidas por el/la profesional Nutricionista Dietista del contratista.

16.Distribuir los alimentos a la población con calidez y respeto, en el horario establecido para tal fin y garantizando que el menaje esté seco (bandejas, platos, vasos, pocillos, cucharas, etc.).

17.Sostener óptimas relaciones interpersonales, trabajar en equipo conservando el respeto, así como la comunicación oportuna y asertiva con todas las personas que interactúe durante el desarrollo del contrato, recurriendo siempre a los medios idóneos para manifestar sus inquietudes.

18.Ejercer el autocontrol en todas las funciones que le sean asignadas.

19.Las demás que el Supervisor del Contrato designe conforme al objeto contractual a desarrollar, según los lineamientos, los anexos técnicos del 1 al 5 y demás documentos emitidos en cumplimiento de la misión de la Subdirección para la Adultez y la Secretaria Distrital de Integración Social.

El incumplimiento de las obligaciones dará cabida a sanciones y/o terminación del contrato.

Dado lo anterior firman:

Coordinador:	Técnico operativo:
Nombre de la trabajadora social: Sandy Pizza Cedula: 1.192800358 Firma:	

Scanned with CamScanner