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:	**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:	MEDSALUD		
Nombre del Servicio:	Servicio Alta Dependencia Física, Mental o Cognitiva para Población Habitante de Calle		
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:	Nancy Katalina González Numpaque		
Celular:	3044537712		
Correo Electrónico:	nkgonzalezn@sdis.gov.co		
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA			
Fecha de la Visita:	9/07/2025		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	90	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	90
Hora de inicio:	9:00 a.m.	Hora final:	2:30 p.m.
Observaciones:			
Se realiza visita de supervisión desde el componente de nutrición y salubridad al Servicio Alta Dependencia Gaviotas, la visita es atendida por el nutricionista Yeison Molina, y la técnica en alimentos Neidy Molina. Se resalta el compromiso del contratista por brindar respuesta a los hallazgos identificados en las visitas de mayo y de junio. El contratista realizó la compra de tallímetro de base y tope marca SECA, así como está por habilitar el lavamanos de accionamiento no manual. Se sigue presentando inconvenientes con fluido electrico y temperatura de equipos de cadena fría, se sugiere cambio de ubicación de equipo que está ubicado en zona caliente del servicio de alimentación, así como un nuevo mantenimiento por hallazgos de fuga de hermeticidad. Se brindan recomendaciones para lograr el cierre hallazgos en la siguiente visita y continuar el trabajo que se viene implementando con el personal manipulador de alimentos.			

FECHA DE LA VISITA:	9/07/2025	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		Disponibilidad de las facturas o remisiones de la adquisición de los productos y alimentos necesarios para dar respuesta a la implementación de la minuta y que esté acorde a la proyección de compras de los Formatos Plan de compras semanal asociados FOR-PSS-175 y Plan de compras consolidado mensual asociados FOR-PSS-226 (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.2 CICLO DE MENÚS). Equipo de congelación ubicado en cocina caliente debe enviarse a mantenimiento o cambiarse por no registrar temperaturas de congelación y presentar inconvenientes de hermeticidad (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal d). Verificación gramajes y rotulación de productos de la operación de panadería para dar cumplimiento a lo especificado en análisis nutricional y minuta patrón (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numerales 2.1.2.3 y 2.1.2.4). Organizar en carpetas virtuales las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados para cada operación: lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, identificando cada ficha de acuerdo con la nomenclatura de alimentos y productos que aparece en el análisis nutricional de la minuta de alimentos. (Anexo técnico 3 de 5 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		Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal g). Seguir las indicaciones para la toma de muestras de alimentos que indica el Instructivo Preparación de alimentos INS-PSS-014 (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h). Se debe instalar lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado, ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas, con su correspondiente aviso alusivo al correcto lavado de manos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.2.1.2.3 ÁREA DE PREPARACIÓN 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		Finalizar la gestión de la adquisición del queso empacado al vacío para dar respuesta a la entrega del refrigerio reforzado para actividades extramurales (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.7). Implementación del Formato Evaluación inicial del estado nutricional y planeación de la atención integral de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad FOR-PSS-657 y del Formato Intervención FOR-PSS-127 según corresponda a la situación del participante, para su disposición en las historias sociales (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.7). Envío vía correo electrónico del acta de capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a las personas que la intervienen en el uso de este elemento la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.3). Revisar que los productos adquiridos con el proveedor MEGACULTIVOS den respuesta a la solicitud de adquisición del 30% de Fruver que solicita el anexo técnico (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 3).

FECHA DE LA VISITA:	9/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9115 - 2024			
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			La documentación de la minuta de alimentos se encuentra disponible para consulta del personal manipulador de alimentos, sin embargo, se recomienda al equipo de nutricionistas reforzar la implementación de esta documentación con el personal manipulador de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6). Se tienen impresos y disponibles los protocolos relacionados con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución que se encuentran en el Sistema de Gestión SDIS para la consulta constante del personal manipulador de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4).
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 utilizan las versiones actualizadas del sistema de gestión.
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 con requerimiento realizado el 07 de diciembre de 2024 por parte de la Gobernación de Cundinamarca, donde se obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 89,5%. La misma entidad realizó la visita al servicio de alimentación el 22 de mayo de 2025 donde se obtuvo concepto favorable con un porcentaje de cumplimiento del 98%. Frente al concepto sanitario general recibido por parte del ente de control, la unidad operativa deberá implementar el Formato Verificación cumplimiento de requisitos mínimos para concepto higiénico sanitario FOR-PSS-308 y el Formato Seguimiento implementación plan de saneamiento FOR-PSS-253. La unidad operativa remitió correo de solicitud para nueva visita del predio en general el 02 de abril de 2025, se debe realizar seguimiento o renovación de la solicitud (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6; Anexo técnico 1 de 5, numeral 2.2.1 CONCEPTO SANITARIO).
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. Verificar 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 (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.6; Anexo técnico 1 de 5, numeral 2.2.1.1.1 Condiciones Generales).
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:	9/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9115	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Procedimiento DNA Abastecimiento de Alimentos
- Se realiza verificación de remisiones y facturas, aún se encuentran pendientes algunas operaciones por lo cual se solicita garantizar la custodia de esta documentación ya que se requiere para el diligenciamiento de formatos y para garantizar la trazabilidad de la adquisición de alimentos y productos requeridos para la implementación de la minuta de alimentos, este será un aspecto a verificar en la siguiente visita.
- Se realiza verificación de insumos para dar respuesta al menú del día, identificando que todo se encuentra disponible en almacenamiento.
- El equipo de congelación que se encuentra ubicado en el área de preparación de alimentos en caliente, registra temperatura de 13.1 °C y el bombillo del equipo enciende con titilancia o intermitencia, por lo cual se solicita su mantenimiento o cambio. En la verificación se encuentra que el caucho de la puerta del equipo está despegado en varios puntos por lo cual no se garantiza la hermeticidad del equipo, por otra parte, se sugiere analizar la posibilidad de reubicar el equipo ya que ubicado al lado del horno puede generar calentamiento y un mayor trabajo del motor para llegar a la temperatura indicada.
- Se revisa la rotulación del producto pan de maíz el cual en pesaje es de 40g, sin embargo la rotulación del producto indica que es de 60g, se solicita la revisión ya que el gramaje no da cumplimiento a lo solicitado para el gramaje de este producto.

Procedimiento DNA Planificación Alimentaria y su Implementación en los Servicios Sociales SDIS
- Teniendo en cuenta que el servicio indica que ya cuenta con la mayoría de las fichas técnicas de productos y alimentos, se solicita organizarlas en carpeta virtual teniendo en cuenta que se tenga una carpeta por cada operación: lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, e ingresarlos con las denominaciones de la minuta de alimentos.
- Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. Se identifica durante el tiempo del almuerzo que no se utilizan utensilios de apoyo durante el servido y distribución de los alimentos por lo cual una de las operarias manipula directamente la proteína con la mano, se indica que utilice un tenedor adicional para evitar esta práctica.
- Respecto a la entrega de refrigerios para actividades extramurales, el contratista está haciendo las gestiones para la adquisición del queso empacado al vacío que se requiere para el refrigerio reforzado. Se evidencia que los demás insumos se encuentran disponibles en almacenamiento.
- El servicio ya implementó la bitácora de entrega de refrigerios, se realiza retroalimentación respecto a su diligenciamiento con el fin de que se especifiquen gramajes y características de los productos entregados.
- En la verificación de las muestras de alimentos se identificó que se deben utilizar recipientes de tamaño adecuado para evitar que se borre la información anotada y que se derramen los líquidos. Recordar que el gramaje máximo de bebidas es de 70g, se identificaron bebidas con gramajes superiores a 180 gramos y una de ellas se salió de la bolsa. Se recuerda que el nombre de la preparación se debe transcribir tal cual como aparece en el ciclo de menús. Se solicita a profesional nutricionista reforzar sobre la priorización de los alimentos a los cuales se les debe tomar la muestra ya que se identifican muestras de productos industrializados que no requieren temperatura de conservación como la panadería la cual no se debe tomar.

Procedimiento DNA Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física (PPSANAF)
- En junio se tuvo una única atencion nueva, la cual fue abordada con acciones de promoción.
- Realizando seguimiento a acciones, se recuerda que el 10 de julio el perfil de nutrición y todos los involucrados en la implementación de acciones de promoción deberán participar en la sesión virtual. El nutricionista realizó el envío de los insumos para la meta CONPES el pasado 29 de junio, en la cual informa que la referente de nutrición de Adultez le solicitó diligenciar el Formato Reporte trimestral consolidado cuantitativo y cualitativo de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física (PPSANAF) FOR-PSS-545, por parte de la supervisión se le aclara que ese formato debe ser diligenciado directamente desde la referencia del componente, por lo cual se le solicita no volver a realizar el diligenciamiento para próximas ocasiones.

Procedimiento DNA Vigilancia Nutricional
- Se solicita la implementación del Formato Evaluación inicial del estado nutricional y planeación de la atención integral de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad FOR-PSS-657 y del Formato Intervención FOR-PSS-127 según corresponda a la situación del participante, para su disposición en las historias sociales, aspecto que será verificado en la siguiente visita.
- El servicio tiene 2 participantes con clasificación nutricional de delgadez, uno recibe complemento nutricional por parte de la EPS y el otro por parte del contratista.
- El contratista realiza la compra de tallímetro SECA con base y tope para la toma de medidas antropométricas, dando respuesta a las especificaciones del anexo técnico para este equipo.
- Se solicita el envío vía correo electrónico del acta de capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a las personas que intervienen en el uso de este elemento, la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista.

Procedimientos Generales SDIS: Plan de Saneamiento
- Aún no se cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual del personal manipulador de alimentos, evidencia que está en construcción.
- Se realiza cierre de la canaleta ubicada en el área de distribución del servicio de alimentación, la cual se había identificado con gotera en el mes de junio.
- La señalización del servicio de alimentación debe estar dispuesto según las áreas definidas en el anexo 3 de 5.
- Verificar 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. Sobre este punto se identificó que el personal manipulador de alimentos no cierra la puerta trasera del servicio de alimentación cada vez que debe dirigirse a esa zona para realizar alguna actividad lo cual permite el ingreso de moscas.

Especificaciones de anexo técnico: Compras locales de alimentos
- El servicio tiene como proveedor a MEGACULTIVOS, pequeño productor registrado en el listado de la Secretaría de Desarrollo Económico para dar respuesta a la solicitud de adquisición del 30% de Fruver. Con este proveedor en el mes de junio se estaba solicitando las naranjas que se utilizan para la entrega de refrigerios para actividades extramurales, por lo cual se solicitó revisar el cumplimiento del 30% de la adquisición total de Fruver para dar respuesta a lo solicitado en anexo técnico, por lo cual para el mes de julio se adiciona la solicitud de los siguientes productos: papa criolla, papa pastusa, plátano colicero, cebolla cabezona, yuca y zanahoria Frente a la novedad, se solicita nuevamente al servicio que revise si la cantidad de alimentos adquiridos con este proveedor da respuesta al 30% especificado en anexo técnico.

FECHA DE LA VISITA:	9/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9115	DEL:	2024

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo			
Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica
3	Personal manipulador de alimentos	- Dotación - Prácticas higiénicas y medidas de protección - Lavado de manos - Documentación requerida para la manipulación de alimentos - Plan de capacitación	Siguiente visita
1 y 3	Proveedores de alimentos	- Conceptos sanitarios de los proveedores emitidos por la autoridad sanitaria, con fecha de expedición inferior a un año - Plan de capacitación continuo y permanente - Facturas o remisiones de cada una de las operaciones de alimentos con la identificación del proveedor donde se pueda evidenciar la fecha, alimentos o productos y cantidades adquiridas	Siguiente visita
3	Anexo de condiciones transversales de calidad SDIS	- Implementación del Anexo Condiciones Transversales De Calidad De Los Servicios, Modalidades, Estrategias Y Transferencias De La Secretaría Distrital De Integración Social 20241217_v1_anexo_condiciones_transversales_calidad_servicios_sociales, en los componentes de nutrición y salubridad	Siguiente visita

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita	
Acciones a implementar	Plazo
Continuar los fortalecimientos técnicos realizados por el perfil de nutrición y dietética del contratista, dirigido a personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos, enfocado en los hallazgos de la presente visita.	Julio de 2025
Disponibilidad de las facturas o remisiones de la adquisición de los productos y alimentos necesarios para dar respuesta a la implementación de la minuta y que esté acorde a la proyección de compras de los Formatos Plan de compras semanal asociados FOR-PSS-175 y Plan de compras consolidado mensual asociados FOR-PSS-226.	Inmediato
Equipo de congelación ubicado en cocina caliente debe enviarse a mantenimiento o cambiarse por no registrar temperaturas de congelación y presentar inconvenientes de hermeticidad.	Inmediato
Verificación gramajes y rotulación de productos de la operación de panadería para dar cumplimiento a lo especificado en análisis nutricional y minuta patrón.	Inmediato
Organizar en carpeta virtual las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados a cada proveedor de lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, e ingresarlos con las denominaciones de la minuta de alimentos.	Julio de 2025
Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, para lo cual deben utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.	Inmediato
Finalizar la gestión de la adquisición del queso empacado al vacío para dar respuesta a la entrega del refrigerio reforzado para actividades extramurales.	Julio de 2025
Seguir las indicaciones para la toma de muestras de alimentos que indica el Instructivo Preparación de alimentos INS-PSS-014	Inmediato
Implementación del Formato Evaluación inicial del estado nutricional y planeación de la atención integral de los participantes de la Subdirección para la Discapacidad FOR-PSS-657 y del Formato Intervención FOR-PSS-127 según corresponda a la situación del participante, para su disposición en las historias sociales.	Agosto 2025
Envío vía correo electrónico del acta de capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a las personas que la intervienen en el uso de este elemento la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista. Enviar registro fotográfico con marca de fecha y hora.	Agosto 2025
Se debe instalar lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos, debidamente señalizado, ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas, con su correspondiente aviso alusivo al correcto lavado de manos.	Julio de 2025

FECHA DE LA VISITA:	9/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9115	DEL:	2024
Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas.					Inmediato
Realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento					Inmediato
Frente al concepto sanitario general recibido por parte del ente de control, la unidad operativa deberá implementar el Formato Verificación cumplimiento de requisitos mínimos para concepto higiénico sanitario FOR-PSS-308 y el Formato Seguimiento implementación plan de saneamiento FOR-PSS-253.					Agosto 2025
Revisar que los productos adquiridos con el proveedor MEGACULTIVOS den respuesta a la solicitud de adquisición del 30% de Fruver que solicita el anexo técnico.					Julio de 2025
Garantizar que siempre que se aborde un tema relacionado con el anexo técnico 3 de 5 del componente de nutrición y salubridad, quede claramente especificado en actas, ayudas memoria o el soporte correspondiente. Esto se solicita como hallazgos de entes de control para que el servicio cuente con las evidencias de la socialización de este anexo a los participantes.					Inmediato
La señalización del servicio de alimentación debe estar dispuesto según las áreas definidas en el anexo 3 de 5.					Julio 2025
Se solicita incluir los equipos que hacen parte de la operación del servicio de alimentación y los requeridos para la toma de medidas antropométricas, en el Plan de Mantenimiento de Equipos Preventivo y Correctivo que ya se tiene construido desde el área de ambientes adecuados y seguros, garantizando que se cuente con el cronograma de mantenimiento y con la hoja de vida de cada uno de estos equipos.					Julio 2025
Observaciones de quien recibe la visita		Ninguna			
Firma de quien recibe la visita		En listado de asistencia			
Nombres y Apellidos		Ángela Herrera, Yeison Molina			
Cargo		Líder de Servicio, Nutricionista Dietista			
Fecha de la visita	9/07/2025	Hora inicio de la visita	9:00 a.m.	Hora finalización de la visita	2:30 p.m.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	En listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Nancy Katalina González Numpaque
Cargo:	Profesional Equipo Apoyo a la Supervisión, Componente Nutrición y Salubridad

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 20240168963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita Equipo Apoyo a la Supervisión 2. Lugar o Localidad o Sede: AD Gemelos 3. Fecha y hora: 09 Julio 2025 9am

4. Nombre responsable: Equipo 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	Angela Maria Herrera	CC	20'686556	Alta Dependencia	Coordinadora	Contratista	carmelemo23@hotmail	3113978108	
2	Mario Alberto Muñoz C.	CC	79951981	SDIS-Adultez	Comp. Tecnico	Contratista.	mamunoz@sdis.gov.co	3208589098	
3	Lina Paola Garzón	CC	52235999	SDIS-Adultez	Reg. Ambiental	Contratista	lpgarzon@sdis.gov.co	3125608576	
4	Laura Hernandez M	CC	1072431742	Alta Dependencia	T. Ambiental	Contratista	lauhernandez@gmail.com	3219426884	
5	Gloria J. Labrador	CC	60275815	SDIS Adultez	CTO TECNICO Enfermero	Contratista	gspinzon@sdis.gov.co	3184873640	
6	Nodelkis Garcia	CC	23489771	Alta dependencia	Profesional Operativa	Contratista		3219307685	
7	Neidy Yimary Medina M	CC	1007155479	alta dependencia	T. Alimentos	contratista	neidyimary@gmail.com	3001882240	
8	Yessica Natalia Hernandez	CC	1022011055	Alta Dependencia	Nutricionista	Contratista	yessicanatalia16@gmail.com	3128308283	
9	Katalina Gonzalez	CC	53014542	SDISAdultez	Nutricionista Supervisión	Contratista	kgonzalezc@sdis.gov.co	3044537772	
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 recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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