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 ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR				
Convenio de Asociación / Contrato No:	9114	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	Mesalud LTDA			
Nombre del Servicio:	Servicio de Atención de Alta Dependencia, Física, Mental o Cognitiva			
Nombre de la Unidad Operativa:	Servicio de Atención de Alta Dependencia, Física, Mental o Cognitiva "Gemelas"			
Dirección de la Unidad Operativa:	La Mesa, Cundinamarca			
Teléfono de la Unidad Operativa:	3214493141			
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	altadependenciafmc@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:	María Camila Ruiz - Sebastián Zabaleta - Francy Guerrero			
Cargo:	Nutricionista - Técnico en alimentos - Profesional operativa		Celular:	301 525 1189 - 321 977 1816 - 312 517 2576
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:	26/12/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	150	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	149	
Hora de inicio:	9:30 a.m.	Hora final:	3:30 p.m.	
Observaciones:				
Se realiza visita de supervisión en el Servicio de Alta Dependencia Gemelas, teniendo en cuenta lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad.				

FECHA DE LA VISITA:	26/12/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114-2024
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 alta dependencia fisica, mental o cognitiva.		X		Realizar acciones de fortalecimiento y acompañamiento constante al personal manipulador de alimentos frente a: - Toma de muestras de alimentos según lo establecido el en Instructivo Preparación de alimentos (INS-PSS-014), con el fin de dar respuesta a lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h. - Acciones de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación, frecuencia por áreas y énfasis en equipos y todos los espacios del servicio (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Saulbridad, numeral 2.2.3).
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		Solicitar el arreglo o cambio del termómetro de alimentos del servicio de alimentación dado su estado actual (el punzón no se encuentra fijo, se suelta de la parte donde se encuentra el tablero digital y botones de control). Solicitar mantenimiento de equipo de refrigeración identificado como "R1" dado que se identifica agua escurriendo desde la parte de arriba y esto ha generado acumulación de agua en repisas de abajo y en recipientes donde se almacenan las contramuestras de alimentos. Reforzar acciones de limpieza y desinfección en equipos de conservaciòn en frío (congeladores y refrigeradores), frecuencia con la que se realizan y reforzamiento de las mismas. Implementar acciones que permitan conservar las temperaturas de seguridad de las diferentes bebidas entregadas (sorbetes y jugos).
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 fisica, mental o cognitiva.		X		Reforzar lo relacionado con intercambios de alimentos y/o preparaciones en el servicio de alimentos, los tiempos de solicitud y el conducto o los pasos a seguir para su autorización e implementación (anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.5). Mantener publicado y actualizado el tablero acrílico del servicio de alimentación y comedor, registrar fecha de publicación cada vez que se actualice (anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.2).
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 correspondientes a la minuta de alimentos se encuentran disponibles para consulta del personal manipulador de alimentos y el equipo reconoce la importancia de su uso y consulta; se evidencia organización en los soportes de ejecución como formatos y remisiones de pedidos de alimentos (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.6). Se sugiere publicar los rangos de pesos servidos y porcentajes de adecuación de los mismos en un lugar de fácil acceso y visibilidad para las manipuladoras. Los soportes de implementación de las acciones de Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física (listados de asistencia y ficha) se encuentran disponibles en el servicio para su verificación y se evidencia diligenciamiento adecuado y completo. (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.4.1.3).
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 recuerda la importancia del diigenciamiento oportuno y completo de los formatos correspondientes a los procedimientos del servicio de alimentación (control entradas y salidas de alimentos, recepción de alimentos, preparación de alimentos, control de temperaturas de refrigeración y congelación),
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 (predio) cuenta con concepto higienico sanitario vigente favorable, emitido por la Gobernación de Cundinamarca el 26 de diciembre de 2025 con un porcentaje de cumplimiento de 100%. El servicio de alimentación de la unidad operativa, cuenta con concepto higienico sanitario vigente favorable (95,5%), emitido el 29/01/2025 por autoridad competente. El servicio ha realizado gestiones para la renovación del concepto, sin embsrgo, no ha obtenido respuesta o nueva visita.
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 alta dependencia 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. Formato declaración de compromiso actualizado.
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:	26/12/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9114	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se realiza visita de supervisión desde el Componente de Nutrición y Salubridad en el Servicio de Alta Dependencia "Gemelas", la cual es atendida por la nutricionista del servicio María Camila Ruiz y el técnico en alimentos Sebastián Zabaleta. Se socializan observaciones con la profesional operativa del servicio Francy Guerrero.

Desde el servicio refieren que el técnico en alimentos ingreso hace aproximadamente 10 días. Con relación a esto, los formatos del servicio de alimentación estaban siendo diligenciados por las profesionales en Nutrición del servicio durante el tiempo que el servicio no contaba con este perfil.

En el área de comedor y del servicio de alimentación, no se encuentra el tablero acrílico, la nutricionista del servicio refiere que se encuentra en proceso de actualización para su respectiva publicación. Se solicita realizar esta acción a la mayor brevedad posible y registrar fecha de publicación o actualización visible.

- Componente Transversal Alimentario y Nutricional:
Se evidencia diligenciamiento del formato correspondiente (FOR-PSS-803), las acciones de pesaje de pérdidas y desperdicios de alimentos se realizan a diario en el servicio.

- Vigilancia Nutricional:
El tamizaje nutricional se realizó en el servicio el día 18 de diciembre por parte del equipo de nutricionistas, se evidencia información registrada para 148 ciudadanas y ciudadanos, en los listados SIRBE correspondientes. Esta fue enviada vía correo electrónico el mismo día a Sandra Ahumada para su respectivo cargue en plataforma.

Respecto a las derivaciones o modificaciones dietarias, en el servicio se cuenta actualmente con ajustes para 72 ciudadanos. Se sugiere a la nutricionista actualizar el listado publicado en el servicio para garantizar la disponibilidad de información actualizada y registrar la fecha de publicación, así como socializar con el equipo de manipuladoras de alimentos. De estos ciudadanos, a quienes presentan malnutrición por exceso o déficit (obesidad o delgadez, según clasificación por indicador de Índice de Masa Corporal) se les realiza seguimiento mensual, el cual es registrado en el Formato correspondiente. Respecto a su diligenciamiento, se solicita verificarlo mediante el instructivo de diligenciamiento, específicamente para los campos de la modificación o derivación dietaria (registrar unidades o términos indicados).

- Abastecimiento de alimentos:
Durante la visita se evidencia que el formato recepción de alimentos se encuentra desactualizado y el formato verificación transporte de alimentos, no cuenta con toda la información registrada y actualizada.

En cuanto a los formatos de registro de control de temperaturas de refrigeración y congelación, estos se encuentran desactualizados, se evidencia que cuentan con registro hasta el día 24 de diciembre. De manera inmediata se realiza la revisión y retroalimentación con la nutricionista y el técnico en alimentos, recordando la importancia de mantener estos formatos actualizados ya que permiten verificar y garantizar el funcionamiento adecuado de los equipos y la conservación de alimentos. Se solicita al técnico actualizar la información y se da repuesta de manera inmediata.

Al realizar verificación, se evidencia que el equipo de refrigeración identificado como "R1" presenta escurrimiento de agua desde la parte de arriba y esta cae sobre las repisas de la nevera y ha generado acumulación de agua en diferentes partes y dentro de uno de los recipientes que contiene muestras de alimentos, dado lo anterior se solicita:
- Escurrir el recipiente y secar todas las bolsas de muestras.
- Solicitar revisión y mantenimiento del equipo de manera inmediata para evitar pérdida de temperatura y alteración de los alimentos allí conservados.

Al interior de uno de los equipos de refrigeración se evidencia una caja de cartón que contiene fresas a lo cual se recuerda que en los servicios de alimentación debe evitarse el uso de estos materiales para almacenar ya que puede afectar la calidad e inocuidad de los alimentos almacenados.

En la bodega de almacenamiento se evidencian productos almacenados sin rótulo, se recuerda que todos los alimentos e insumos almacenados deben contar con su respectivo rótulo que permita garantizar su identificación y adecuada rotación.

- Planificación alimentaria:
En cuanto a los menús propuestos para fechas especiales (diciembre 24, 25 y 31; enero 1 y 12), se evidencia el cargue de la evidencia fotográfica correspondiente a los menús del 24 y 25 de diciembre, de acuerdo con lo indicado por la referencia del componente de la subdirección.

Al realizar la verificación de los formatos correspondientes se evidencia:
- El Formato Plan de compras semanal asociados y Formato Plan de compras consolidado mensual asociados no se encuentran diligenciados para los tiempos o semanas correspondientes, sin embargo, la nutricionista cuenta con la información consolidada en archivo Excel que se remite a Mesalud para la solicitud de pedidos.
- El Formato Control entradas y salidas de alimentos asociados y Formato Preparación de alimentos se encuentran desactualizados, no cuentan con el registro correspondiente en tiempo real de la información requerida.
El servicio refiere que esto puede deberse al ingreso reciente del técnico en alimentos y su actual proceso de adaptación. Es comprensible la situación actual, sin embargo, se recuerda la importancia de atender estas contingencias de manera oportuna para garantizar el diligenciamiento oportuno de todos los formatos requeridos y solicitados.

En cuanto a la implementación del Formato acompañamiento a la operación del servicio de alimentos y los asociados: formato muestreo porciones servidas y formato evaluación de características organolépticas, se evidencia implementación de los dos últimos con frecuencia semanal.
Se recuerda que para los entregables del mes de diciembre debe consolidarse la información del año, incluyendo las firmas manuales de quien corresponda, siguiendo la indicación dada previamente.

Al realizar la verificación de muestras de alimentos, se evidencia:
- Las muestras se encuentran almacenadas en recipientes plásticos, en el plazo indicado de 72 horas, diferenciadas por días. Sin embargo, las tapas de los recipientes no están debidamente puestas y los recipientes no se encuentran cerrados de manera adecuada y esto se refuerza al observar que uno de ellos presenta acumulación de agua al interior casi al máximo nivel de su capacidad, dado también que la tapa no corresponde al recipiente.
- En otro de los recipientes se evidencia que una de las muestras de bebida (jugo) se da derramado dentro el recipiente lo cual ha causado que las demás bolsas estén untadas de jugo y esto puede significar contaminación de las demás muestras. Se solicita realizar la limpieza correspondiente de manera inmediata.
- Las muestras del desayuno de dos (2) días, su rótulo registra "huevos pericos" sin embargo, no se evidencian los ingredientes de la preparación: cebolla y tomate. Por lo cual, la preparación el nombre registrado en el rótulo no coindicen y adicionalmente, se evidencia que desde el servicio se han realizado cambios en las preparaciones que no han sido notificados, ni autorizados por las nutricionistas del servicio.

Respecto a los intercambios de alimentos o preparaciones, se evidencia:
- El Formato autorización intercambio de alimentos/preparaciones, se evidencia diligenciamiento de un único intercambio aplicado el día de hoy (26 de diciembre) en el almuerzo, el cual fue notificado y autorizado por la nutricionista Camila Ruiz. Sin embargo, el servicio solicitó autorización de intercambios para las onces de los días 16, 17, 18, 19, 22 y 23 de diciembre de 2025 los cuales serían implementados en el marco de las novenas de navidad y también ha implementado los menús especiales indicados desde la Subdirección de Nutrición de SDIS, todos estos no se encuentran registrados en el formato. Se recuerda que todo cambio que se realice en la minuta de alimentos y ciclo de menús debe registrarse de manera oportuna y adecuada en el formato correspondiente y se sugiere revisar el instructivo de diligenciamiento de este.
- En el almuerzo se evidencia intercambio del jugo: en el menú estaba planteado jugo de feijoa y se preparó jugo de mango, al indagar con la nutricionista, refiere desconocer este cambio, no fue notificado ni se solicitó autorización. Sumado a esto, en el formato preparación de alimentos el técnico había registrado jugo de feijoa. Por esta razón, se solicita cambio del formato correspondiente para registrar la información de manera correcta.
Se evidencia que el servicio cuenta con los alimentos requeridos para dar cumplimiento al menú del día (onces y cena) y al menú del día siguiente.

- Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física:
Los soportes de implementación de acciones IEC se encuentran disponibles para su consulta y revisión, se evidencia listado de asistencia diligenciado en formato correspondiente, test o evaluación inicial y final y formato construcción de estrategias IEC. La acción del mes en curso fue implementada el 20 de diciembre por la nutricionista Estefany Julio.

Al verificar el cronograma del servicio, se evidencia que la fecha propuesta para la implementación era el 12 de diciembre; la nutricionista indaga sobre la posibilidad de registrar únicamente el mes en el que se implementarán las acciones, sin embargo, se verificar en conjunto que el formato solicita la fecha completa incluyendo el día.

- Limpieza y desinfección – Calidad e inocuidad:
Al realizar la verificación, se evidencia que las bebidas (sorbetes, jugos) permanecen a temperatura ambiente en momentos previos a su servido, al verificar la temperatura del jugo del almuerzo, el termómetro registra 8°C. Sumado a esto el termómetro para alimentos no se encuentra en estado óptimo: el punzón se suelta de la parte en la que se encuentra el tablero digital y los botones de control y esto puede afectar la calidad del dato. Se solicita gestionar de manera inmediata el mantenimiento, arreglo y/o cambio del termómetro del servicio.

En uno de los equipos de congelación, se evidencia acumulación de suciedad y residuos de exudados o líquidos provenientes de carne en el piso, rejillas y puerta del equipo, así como en las bolsas de la carne que se encuentran almacenada. Esto se muestra a la nutricionista del servicio y al técnico en alimentos y se solicita realizar limpieza y desinfección a la mayor brevedad posible. Igualmente, de recuerda que dentro de los criterios de rechazo de alimentos, se encuentra que el empaque de carnes esté sucio o con perforaciones (Instructivo Recepción de alimentos INS-PSS-012, tabla 2).

Se evidencia que el técnico en alimentos no cuenta con la dotación correspondiente para la manipulación de alimentos, el servicio responde que esto se debe a su reciente ingreso. Se solicita enviar evidencia fotográfica en cuanto él cuente con lo requerido para el desarrollo de sus respectivas labores.

En la bodega de almacenamiento de alimentos se evidencia que uno de los estantes presenta óxido en una de las repisas y la pintura levantada, la nutricionista refiere que están a la espera de recibir la pintura para el correspondiente arreglo.
El día de hoy (26 de diciembre) el servicio recibe visita de la Gobernación de Cundinamarca para renovación del concepto sanitario del predio, esto luego de diferentes solicitudes y gestiones las cuales también han incluido el concepto del servicio de alimentación, sin embargo, para este puntualmente no se ha recibido respuesta o visita.

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 mantenimiento para equipo de refrigeración identificado como "R1" y para termómetro de alimentos.	Inmediato
Acompañamiento permanente al técnico en alimentos por parte de las profesionales en Nutrición del servicio, para garantizar el diligenciamiento oportuno de formatos y la ejecución de acciones propias del servicio. Esta acción debe realizarse durante el primer mes de ejecución de su contrato.	Inmediato
Actualización y publicación del tablero acrílico donde se encuentra publicado el menú del día y los listados de ciudadanos con modificaciones o derivaciones dietarias. Envío de evidencia fotográfica a la supervisión.	Lunes 29 de diciembre de 2025
Envío de formatos diligenciados de manera completa y correcta, actualizados a la fecha (formato control entradas y salidas, formato recepción de alimentos, formato preparación de alimentos).	Lunes 29 de diciembre de 2025
Formato autorización intercambio de alimentos/preparaciones con todos los intercambios registrados correspondientes el mes de diciembre.	Lunes 29 de diciembre de 2025
Envío de evidencia fotográfica de congelador limpio y organizado y de nevera con alimentos almacenados en recipientes o meteriales diferentes a cartón.	Lunes 29 de diciembre de 2025
Realizar fortalecimientos técnicos con el personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos abordando los siguientes temas: toma de muestras de alimentos y acciones de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación.	Enero/2026

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita					
Nombres y Apellidos		María Camila Ruiz - Sebastián Zabaleta - Francy Guerrero			
Cargo		Nutricionista - Técnico en alimentos - Profesional operativa			
Fecha de la visita	26/12/2025	Hora inicio de la visita	9:30 a.m.	Hora finalización de la visita	3:30 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 Alimentario, Nutricional y de Salubridad


26 de diciembre de 2025 12:23 p.m.


26 de diciembre de 2025 12:23 p.m.


TP101
66.3°C
26 de diciembre de 2025 12:19 p.m.


TP101
90.7°C
26 de diciembre de 2025 12:18 p.m.


26 de diciembre de 2025 12:11 p.m.


EL REY
271123
26 de diciembre de 2025 11:55 a.m.



26 de diciembre de 2025 12:18 p.m.

Copia de 20191010_236_v1_con
GEMELAS DICIEMBRE - Google
GEMELAS DICIEMBRE -
sQqKBQCdRzkRmGjXDNDxqLWq?projector=1&messagePartId=0.1

Gobernación de Cundinamarca

Al Contestar Cite Este Número: GOB-S-CR-2025-0144197

Bogotá D.C.,23 de diciembre de 2025

Doctora:
DAMARYS RISCANEVO
Coordinadora
Centro de Atención Alta Dependencia Gemelas
Dirección: Finca Las Gemelas - Vereda La Trinidad – Vía San Joaquín
Mail: altadependenciafmc@gmail.com; camilaruiz9708@gmail.com
Cel: 3153605337 - 3107871742
La Mesa – Cundinamarca

Asunto: Respuesta a Radicado GOB-E-CR-2025-0110908

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría de Salud de Cundinamarca, les extiende un cordial saludo, en atención al asunto de referencia, frente a su solicitud; "(…) *seguimiento de visita para concepto higiénico sanitario a la Unidad Operativa: Alta Dependencia Gemelas MESALUD LTDA* (…)".

Esta Subdirección informa que; debido a las diferentes emergencias y eventos sanitarios presentados en los meses de junio, julio y agosto de 2025, el componente de salud ambiental de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública, presenta un represamiento en el agendamiento de las solicitudes de las diferentes acciones sanitarias, dado que todo el talento humano, apoyo técnico y logístico en las intervenciones transdisciplinarias para la vigilancia sanitaria de eventos de interés en Salud Pública, ha primado la vulnerabilidad de la población con riesgo exponencial de propagación de enfermedades.

Por lo mencionado anteriormente la Secretaría de Salud de Cundinamarca, le presenta excusas y programará visita el día 26 de diciembre 2025, para realizar la verificación de las condiciones sanitarias del establecimiento.

Cordialmente,

FABIAN CAMILO SALGADO ESCOBAR

26 de diciembre de 2025 11:17 a.m.

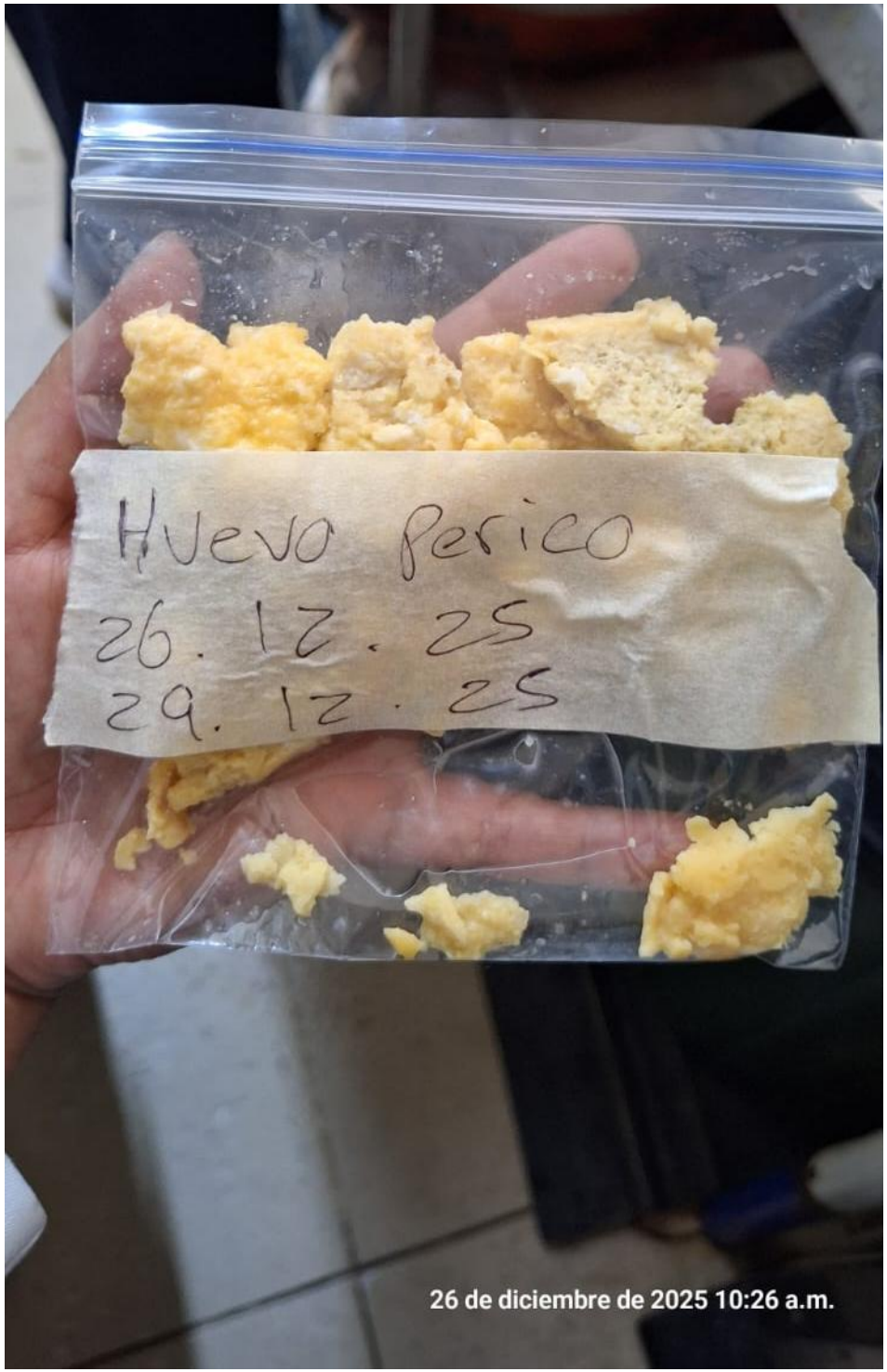

AREA DE
LAVADO DE UTENSILIOS
26 de diciembre de 2025 10:45 a.m.

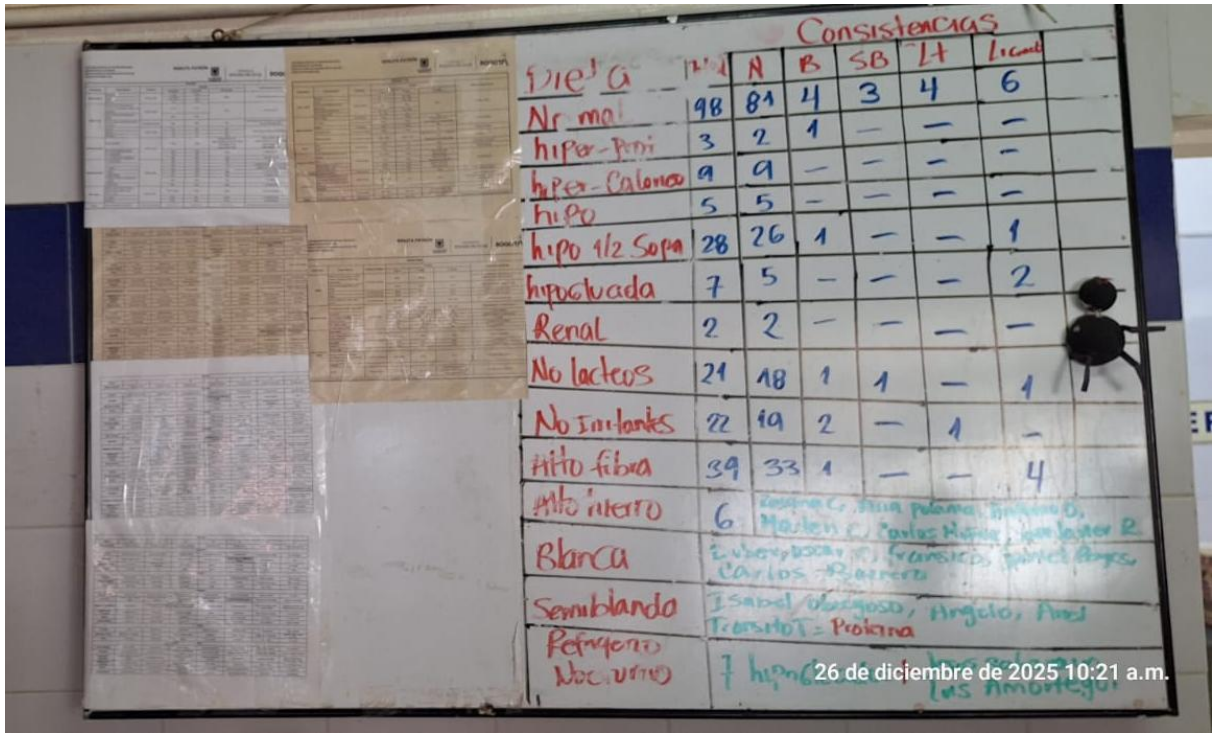

Lentejas
DIANA
500 g
Seleccionadas
26 de diciembre de 2025 10:43 a.m.

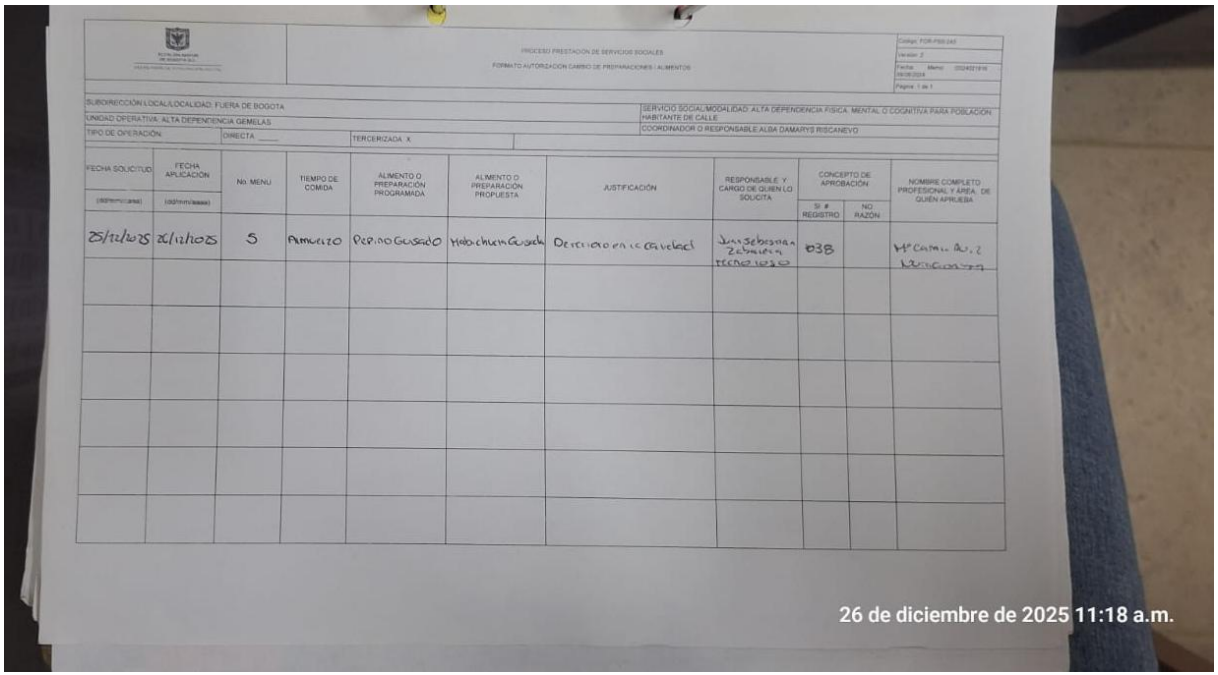

26 de diciembre de 2025 11:55 a.m.


26 de diciembre de 2025 10:30 a.m.


Aromatica de uchuvas
24.12.25
27.12.25
Bunuelo
24.12.25
Chocolate
24 12.25
27.12.25
Tamal
24.12.25
27.12.25
Jugo de maracuya
24.12.25
27.12.25
milanesa de cerdo
24.12.25
27.12.25
26 de diciembre de 2025 10:30 a.m.


Huevo perico
26.12.25
29.12.25
26 de diciembre de 2025 10:26 a.m.


Consistencias
Dieta
Nº
N
B
SB
LA
Licuado
Normal 98 81 4 3 4 6
hipo-Peri 3 2 1 — — —
hipo-Calorica 9 9 — — — —
hipo 5 5 — — — —
hipo 1/2 Sopa 28 26 1 — — 1
hipoactuada 7 5 — — — 2
Renal 2 2 — — — —
No lacteos 21 18 1 1 — 1
No Irritantes 22 19 2 — 1 —
Alto fibra 39 33 1 — — 4
Alto interno 6
Blanda
Semiblando
Reposo Nocturno
26 de diciembre de 2025 10:21 a.m.


PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA PARA POBLACION HABITANTE DE CALLE
UNIDAD OPERATIVA: ALTA DEPENDENCIA GEMELAS
COORDINADOR O RESPONSABLE: ALBA DAMARYS RISCANEVO
TIPO DE OPERACIÓN: DIRECTA ____ TERCERIZADA X
FECHA SOLICITUD
FECHA APLICACIÓN
No. MENU
TIEMPO DE COMIDA
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA
JUSTIFICACIÓN
RESPONSABLE Y CARGO DE QUIEN LO SOLICITA
CONCEPTO DE APROBACIÓN
SI # REGISTRO
NO RAZÓN
NOMBRE COMPLETO PROFESIONAL Y ÁREA DE QUIÉN APRUEBA
25/12/2025
26/12/2025
5
Almuerzo
Pechuga Guisada
Habichuela Guisada
Derivado de la Navidad
038
26 de diciembre de 2025 11:18 a.m.


26 de diciembre de 2025 10:09 a.m.

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
2. Lugar o Localidad o Sede: Alta Dependencia Gemelas
3. Fecha y hora: 26-12-2025 9:40 am –
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	Sol Mary Moreno Gonzalez	CC	52.426.326	Adultez	Supervisión Adu.	Contratista	smorenoga@sdis.gov.co	3107578796	
2	Yixta De la Hoz	CC.	53059169	Adultez	Supervisión Tec	Contratista	ydelahoz@sdisgov.co	3144097888	
3	Tatiana Niño Martínez.	CC	1018454278	SDIS Adultez.	Nutrición supervisión	contratista.	tninom@sdis.gov.co	3125857890	
4	Gloria S. Labrador	CC	60275815	SDIS Adultez	Supervisión salud	Contratista	gpinzon@sdis.gov	3184873640	
5	Lina Paola Garcón	CC	52235999	SDIS Adultez	Rep. Ambiental	Contratista	lpgarcom@sdis.gov	3112560876	
6	Iván Andres Chaparro Santoyo.	CC	1193135006	Alta Dependencia Gemelas.	Responsable Ambiental	Contratista	cpicnosaludga@gmail.com	3214359846	
7	Francy Helena Guerrero B.	CC	52529781	Alta Depend. Gemelas	Profesional Operativa	Contratista	altadependencia fmc@gmail.com	3125172576	
8	MARIA CAMILA RUIZ DIAZ	CC	1043672191	Alta Dependencia Gemelas	NUTRICIONISTA	CONTRATISTA	camilaruiz9708@gmail.com	3015757789	
9	Juan Sebastian Zabaleta Hernandez	CC	1007856198	Alta dependencia Gemelas	Tecnologo en alimentos	Contratista	Sebastianzabaleta2022@gmail.com	3219771816	
10	Diana Paola Guerrero Santana	CC	1072430097	Alta Dependencia Gemelas	Auxiliar de Enfermeria	Contratista	dianap@gmail.com	311 322 8795	
11	Sandra Milena Mendez Pinto	CC	1072429011	Alta Dependencia Gemelas	Auxiliar de Enfermeria	Contratista	orlentumen0394@gmail.com	3209972145	
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.

Powered by CamScanner