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:	**NUTRICION Y SALUBRIDAD**		
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR			
Convenio de Asociación / Contrato No:	9074	del año:	2024
Nombre del Asociado / Contratista:	Mesalud		
Nombre del Servicio:	Servicio Comunidad de Vida para población habitante de calle		
Nombre de la Unidad Operativa:	Comunidad de Vida Guardianes de Sueños		
Dirección de la Unidad Operativa:	Transversal 93 # 51-91		
Teléfono de la Unidad Operativa:	3164660221		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	cvguardianesdesuenos@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:	Nancy Sánchez – Vanessa Castro		
Cargo:	Nutricionista – Técnica de alimentos	Celular:	3195542950
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:	27/04/2026		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	100	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	98
Hora de inicio:	9:58 am	Hora final:	3:00 pm

Observaciones:

Se realiza visita de Supervisión en el servicio de atención comunidad de vida Guardianes de sueños, la visita es atendida por la profesional de nutrición Nancy Sánchez, y la técnica en alimentos Vanessa Castro. Se realiza seguimiento a observaciones anteriores, se verifica el cumplimiento del compromiso de adquisición de producto miel de abejas, que cumpla con los requisitos de rotulado. Se evidencia que se tiene en existencia el producto con cumplimiento. Se verifica la disponibilidad de los quesos avalados para entrega del refrigerio extramural, encontrando que se adquiere y se tiene en existencia el producto que cumple con la porción. Se verifica el funcionamiento de la iluminación del baño del personal, encontrando que se realizó reparación y mantenimiento. Se verificó en la entrega de marzo, el compromiso del seguimiento al participante Alfredo Patiño, encontrando que se realizó y cargo el formato de intervención en la carpeta digital. En la visita de hoy, se encuentra con nueva contratación del perfil de técnica de alimentos que ingresó el 24 de abril, se encuentra en proceso de inducción; se evidencia que el contratista cuenta con los alimentos requeridos para la minuta del día y día siguiente como mínimo, menú # 1 y 2; Se realiza seguimiento desde la supervisión, verificando temperaturas de distribución en: jugo de tomate de árbol con 5.8°C y ensalada fría rodajas de tomate con perejil, con 4.5°C, almuerzo, menú # 1, con cumplimiento de los parámetros. Se tienen 19 participantes en salida extramural, de acuerdo con la revisión de la bitácora. Se requiere reforzar con el personal de servicio de alimentos, el procedimiento de toma de muestras de alimentos, ya que se evidencia falta en toma de muestra de bebida sorbete del lulo, del día 21. Se verifican formatos, encontrando que se tienen diligenciados al día de la recepción de los pedidos y en tiempo real, preparación de alimentos, control de temperaturas, entradas y salidas y plan de compras. Se verifica la dotación de implementos de aseo en los baños del servicio de alimentos, encontrando que no se cuenta con papel higiénico y toallas de papel desechables. Al socializar la novedad, el contratista realiza la acción correctiva de forma inmediata dentro de la visita. Se socializan novedades con la líder del servicio Sandra Sánchez, y se recomienda continuar implementando acciones de mejora sobre los aspectos encontrados en visita.

FECHA DE LA VISITA:	27/04/2026	CONVENIO/CONTRATO No: 9074-2024
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 1, onces y cena, y menú # 2), para la cobertura atendida. -Se evidencia la publicación del tablero acrílico, con la información correspondiente de los componentes del menú día # 1 en sus 5 tiempos de comida. (Anexo técnico 3 de 5, Numeral 2.1.2.2 Ciclo de Menús). -Se evidencia por parte de la supervisión, el proceso de distribución de nueves, preparación y distribución de los componentes del almuerzo, acorde con lo planeado en la minuta. Se acompaño, durante la distribución de onces y 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 asistencia de participantes, formato de recepción de materias primas, formato de verificación de transporte, control de entradas y salidas; Se evidencia planeación de compra para 100 participantes, y con variación en las nueves y onces, por salidas extramurales. -Se evidencia en el almacenamiento, los quesos empacados al vacío, para refrigerios extramurales; el producto adquirido corresponde con el avalado, queso empacado al vacío de 40g en porción individual. (Anexo técnico 3 de 5, Numeral 2.1.2.7 Alimentos a suministrar para actividades extramurales).
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		-Se evidencia toma y almacenamiento de las muestras de alimentos, por el plazo de 72 horas, separadas en recipientes plásticos. (Anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h). Se debe tener en cuenta seguir el instructivo de preparación de alimentos. (INS-PSS-014, 3.5 Actividad 5. Toma de muestras testigos de alimentos, ya que no se encontró la muestra correspondiente a la preparación Sorbete de lulo, del día 26/04/2026, nueves, día de minuta 21; -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. (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.2.1.2.7.4. literal d, almacenamiento de alimentos). -Se realiza verificación de temperaturas de distribución de los alimentos fríos, como seguimiento desde la supervisión, 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 es f y g) en temperatura de distribución de bebida, jugo de tomate de árbol, con 5.8 °C y ensalada rodajas de tomate con perejil, con 4.5°C, se han implementado acciones de mejora, frente al cumplimiento de temperaturas de distribución de alimentos fríos, las cuales deben mantenerse de forma permanente. -Se verifica en el almacenamiento de los alimentos, la Miel de Abejas, encontrando que cumple lo indicado el Anexo Técnico 3 de 5. Numeral

					2.2.1.2.7.4. Literal c, y 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 para abarrotes, debe cumplir la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. -Se verifican instalaciones sanitarias, encontrando que el baño de mujeres del servicio de alimentos, no cuenta con la dotación de elementos de aseo como papel higiénico y toallas de papel. Se socializa al contratista la novedad, quien realiza la acción correctiva inmediata dentro de la visita. (Anexo técnico, 3 de 5, numeral 2.2.1.2.7 Area de instalaciones sanitarias).
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 la rotulación de los productos almacenados, como indica el Instructivo de Almacenamiento de Alimentos, (INS-PSS-013). -Durante la visita, no se evidencia la aplicación de intercambios. Se verifica el formato, diligenciamiento del formato con un intercambio aplicado el 10/04/2026, por sobre maduración de la uva isabela, se cambia por uchuva. (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. (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.1.2.7). Se verifica la disponibilidad de los productos para entrega de refrigerios, encontrando que se adquiere el queso en porción empacado al vacío, que se encuentra avalado para entrega. -Se verifica porción servida de componentes de nueves, y de almuerzo, se cumple con lo establecido por el Anexo Técnico 3 de 5, Numeral 2.2.1.2.7.4 Literal g.
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 cálculo 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). -El listado de las modificaciones dietarias requeridas para participantes del servicio, se encuentra publicada y socializada en el servicio, con fecha de actualización en el documento publicado y socializado en el servicio. Se evidencia que la entrega de modificaciones se ejecuta de acuerdo con lo registrado en el listado. (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	X			-Se realizó revisión de los formatos diligenciados del servicio de alimentos y del componente, encontrando que se han realizado acciones de mejora frente al diligenciamiento; -El Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual FOR-PSS-248 se presenta diligenciado y aplicado a la fecha de la visita. Formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas, y

	y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.				Evaluación de características organolépticas, aplicados y diligenciados semanalmente. (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2 Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad).
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, emitido por la Secretaría de Salud Subred Sur Occidente 11/09/2025. -El servicio de alimentos, cuenta con concepto higiénico sanitario favorable, emitido por la Subred Sur Occidente el 11/06/2025, con un porcentaje de cumplimiento del 93.5%.
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.
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:	27/04/2026	CONVENIO/CONTRATO No:	9074	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD

Concepto cumplimiento de obligaciones verificadas en la visita

Cumplimiento parcial de las obligaciones 2;
Cumplimiento satisfactorio de las obligaciones 1,3,4,5,6,7,8.

Observaciones y recomendaciones del apoyo a la supervisión que realiza la visita:

Se realiza visita de supervisión desde el componente de Nutrición y Salubridad, al servicio Comunidad de Vida Guardianes de sueños, la cual es atendida por la profesional de Nutrición Nancy Sánchez y la técnica en alimentos Vanessa Castro. Se socializan las novedades encontradas con la líder del servicio, Sandra Sánchez.
Se realiza acompañamiento a la entrega de nueves y 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 para 100 participantes, con variación en los alimentos para nueves y onces por las salidas extramurales. El formato de recepción de materias primas y el de control de entradas y salidas, se encuentra diligenciado al día Formato de verificación de transporte al día. Formato de preparación de alimentos, al día. Formato de asistencia para preparación de alimentos, al día.
-Se verifica en el almacenamiento, la disponibilidad de los productos para el día y el día siguiente como mínimo, encontrando que se cuenta con los ingredientes requeridos por minuta para la cobertura atendida.
-Se verifica el diligenciamiento 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 realiza el seguimiento de la miel de abejas, encontrando que el producto adquirido cumple con la normatividad vigente de rotulado.

-Procedimiento Planificación Alimentaria

-Se encuentra la publicación en el tablero acrílico del servicio, con el menú del día; (Semana 1, Menú # 1).
-Se verifican los documentos de uso del personal, Ciclo de menús, minuta patrón y análisis nutricional. Se cuenta con la impresión de los instructivos de recepción de alimentos, almacenamiento, preparación y servido de alimentos.
-No se evidencia aplicación de intercambios en el día. El intercambio aplicado en días previos, está registrados en el formato correspondiente siguiendo el procedimiento establecido.
-Se evidencia toma y almacenamiento de las muestras testigo de alimentos, por el plazo de 72 horas, separadas en recipientes plásticos. Se verifica la toma de las muestras del menú del día, en los gramajes establecidos. No se encontró la muestra correspondiente a la preparación sorbete de lulo, del día 26/04/2026, nueves, día de minuta 21; Se debe continuar fortaleciendo con el personal el procedimiento de la toma de muestras y por parte del profesional de nutrición del contratista, hacer el seguimiento de la totalidad de las muestras.
-Se evidencia la realización de la prueba organoléptica previo servido y distribución de los componentes del menú, por cronograma, varía el delegado, para la liberación de la producción del menú. Características organolépticas cumplen, de los alimentos preparados evaluada por la supervisión.
-Se verifican temperaturas de distribución de alimentos, para los componentes del almuerzo: Sopa de conchitas 85.5°C; Arroz con espinaca 83°C; Plátano maduro asado 70°C; Carne de res en salsa 83.5°C; Rodajas de tomate con perejil 4.5°C, Jugo de Tomate de árbol 5.8°C; Se cumple con lo establecido en el Anexo Técnico. Se requiere continuar realizando monitoreo de temperaturas para asegurar las condiciones de distribución para estos componentes.
-Se realiza la estandarización del servido, con la elaboración del plato muestra del menú y los instrumentos adecuados para dicho servicio.
-Se verificó en la visita, los pesos servidos aleatoriamente de componentes de las medias nueves, (mantecada 50g; En almuerzo, (Sopa de conchitas 253 g; Arroz con espinaca 164 g; Plátano maduro asado 82 g; Carne de res en salsa 85 g; Rodajas de tomate con perejil 70 g), encontrando cumplimiento en los componentes entregados.
-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 verifica que la Nutricionista del contratista, ha hecho la evaluación organoléptica semanal y la inspección de muestreo de porciones servidas para las fechas del mes en curso, registrando los correspondientes datos en los formatos establecidos. Se realizó la aplicación del formato FOR-PSS-248 de Acompañamiento mensual al servicio de alimentación y sus formatos asociados 01/04/2026.

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, los componentes entregados, cantidades y firma de recibido. Para el día en curso, a la hora de la visita, se registraban 19 salidas.
-Se verifica en el almacenamiento, los quesos empacados al vacío, para refrigerios extramurales, como seguimiento desde el mes anterior; se encuentra que el producto adquirido corresponde con el avalado para entrega, el cual es un queso empacado al vacío de 40g en porción individual.

-Procedimiento de Vigilancia Nutricional
-Se evidencia la publicación del listado de participantes con manejos de alimentación diferenciados, con fecha de actualización del mes, y se evidencia la entrega de preparaciones acorde con los manejos.
-Procedimiento promoción de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.
-Durante el mes, se trabajaron las temáticas de promoción de actividad física y pérdidas y desperdicios de alimentos. Se verifica en los formatos correspondientes.
-**Concepto Higiénico Sanitario**
-La unidad operativa cuenta con concepto sanitario favorable, emitido por la Secretaría de Salud Subred Sur Occidente. 11/09/2025;
-Servicio de alimentación: 11/06/2025, Concepto Favorable, Porcentaje de cumplimiento 93.5%.
-Plan de Saneamiento Básico
-Se verifican instalaciones sanitarias, encontrando que el baño de mujeres del servicio de alimentos, no cuenta con dotación de elementos de aseo al momento de la visita, como papel higiénico y toallas para manos, lo cual representa un riesgo a la inocuidad; al socializar la novedad con el contratista, realiza la acción correctiva colocando los elementos en los dos baños.
-Se solicita al contratista, adjuntar el los soportes de ejecución de abril, el acta, listado de asistencia y registro fotográfico, del proceso de inducción de la técnica de alimentos, como parte de la especificación del anexo técnico 3 de 5, numeral 2.2.2.1.1 Plan de capacitación.

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

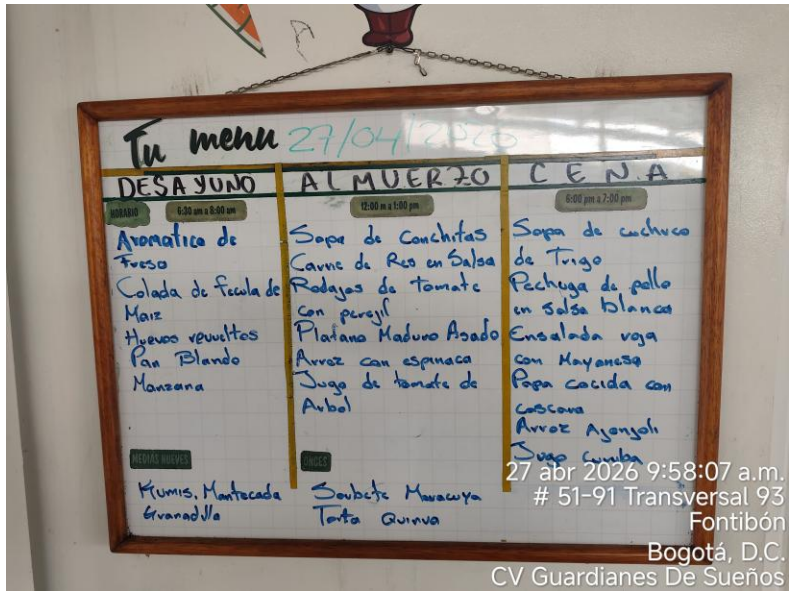
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita	
Acciones a implementar	Plazo
Adjuntar en los soportes de ejecución de abril, el acta, listado de asistencia y registro fotográfico, del proceso de inducción de la técnica de alimentos Vanessa Castro, como parte de la especificación del anexo técnico 3 de 5, numeral 2.2.2.1.1 Plan de capacitación.	05/05/2026
Fortalecimiento permanente con el personal manipulador de alimentos y seguimiento desde las profesionales de nutrición de la unidad operativa, frente a la aplicación del protocolo de toma de muestras de alimentos, y verificar que se tenga la totalidad de las muestras a diario. Se debe realizar un fortalecimiento (capacitación) en este tema, con acta, listado de asistencia, registro fotográfico con marca de agua y hora, el cual se debe realizar en el mes de mayo, y se adjuntará como adicional en los soportes de ejecución del mes de mayo, en la carpeta de documentos de apoyo. Se debe enviar al correo del apoyo a la supervisión mphurtado@sdis.gov.co	Plazo máximo de envío 31/05/2026

Observaciones de quien recibe la visita	Ninguna				
Firma de quien recibe la visita	Listado de asistencia				
Nombres y Apellidos	Nancy Sánchez – Vanessa Castro – Sandra Sánchez				
Cargo	Nutricionista – Técnica en alimentos – Líder del servicio				
Fecha de la visita	27/04/2026	Hora inicio de la visita	9:58	Hora finalización de la visita	3:00

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	Listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Martha Patricia Hurtado Lozano
Cargo:	Apoyo a la supervisión componente nutrición y salubridad

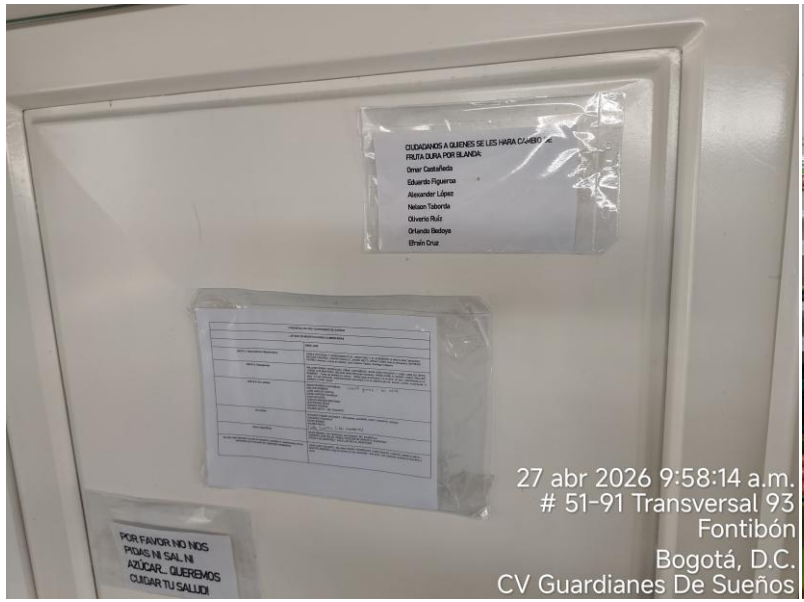
Visita Supervisión Nutrición –CV Guardianes de sueños – 27/04/2026



27 abr 2026 9:58:07 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

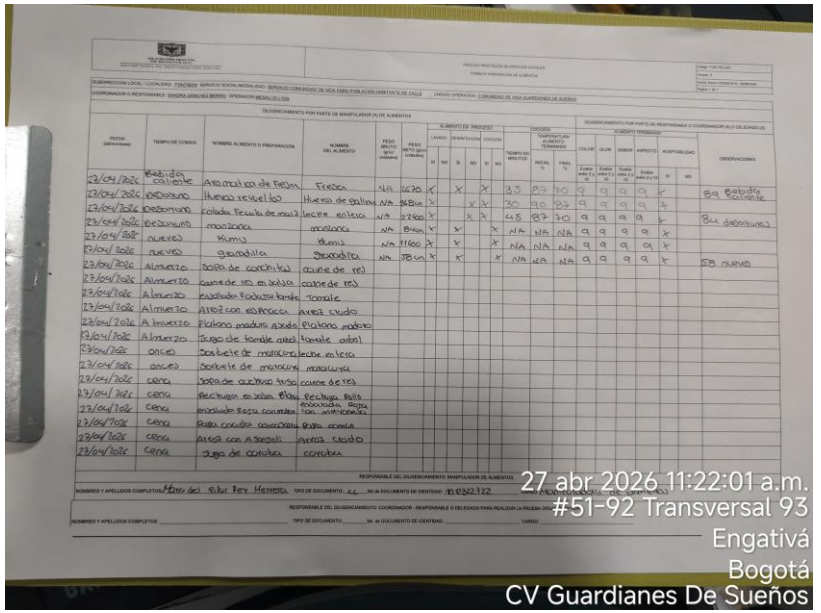

27 abr 2026 10:23:41 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

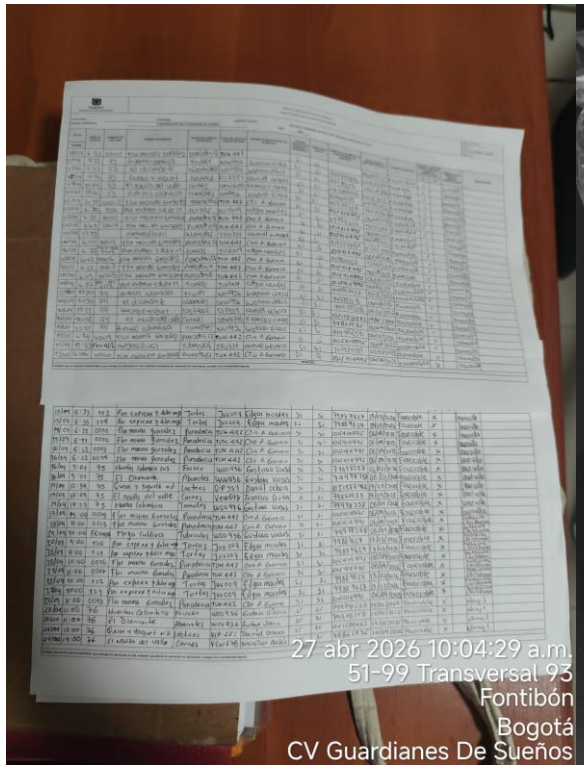

27 abr 2026 10:23:43 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

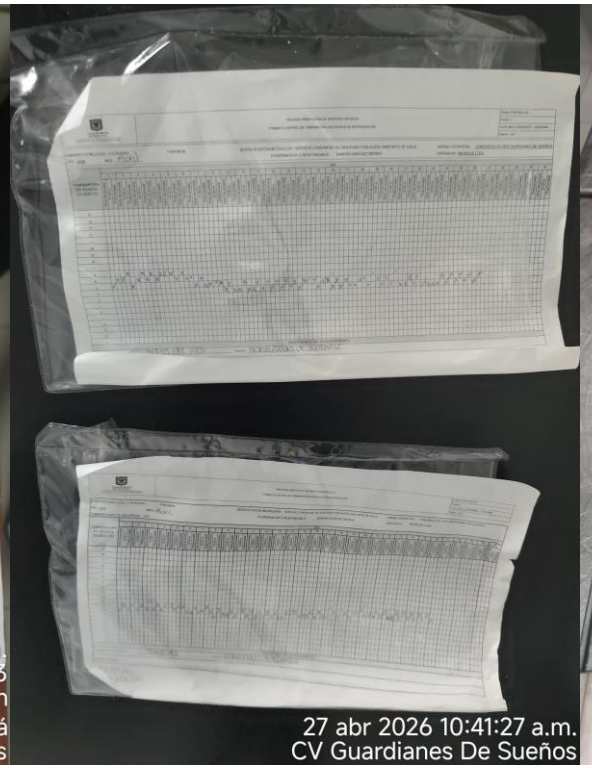


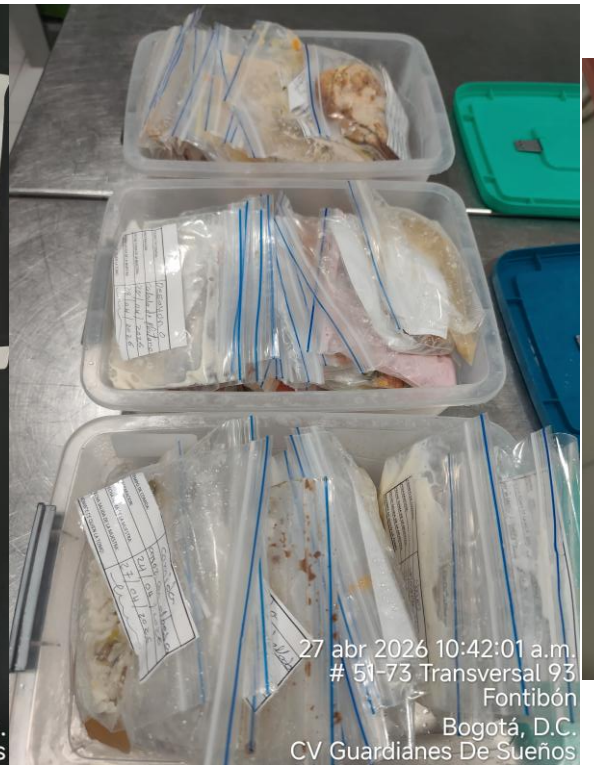
27 abr 2026 9:58:14 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

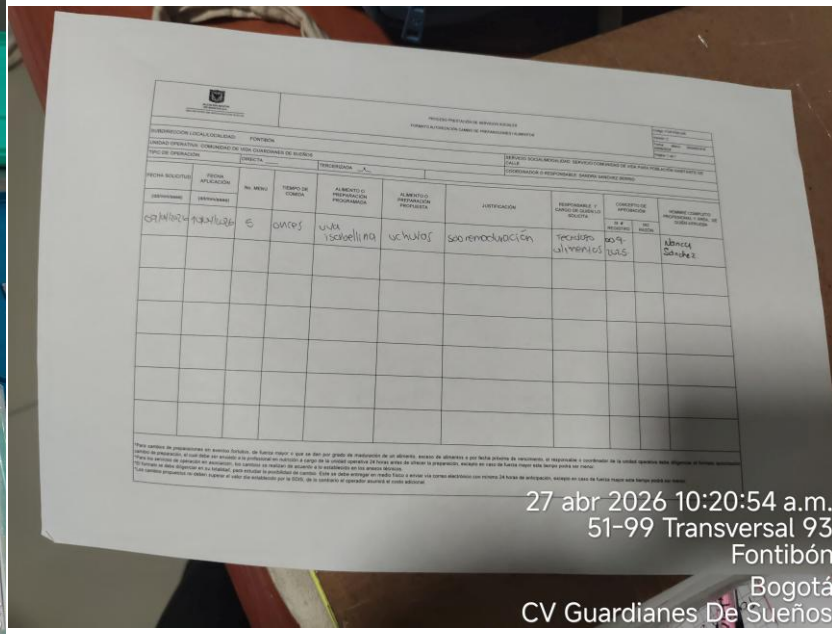

27 abr 2026 10:23:45 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

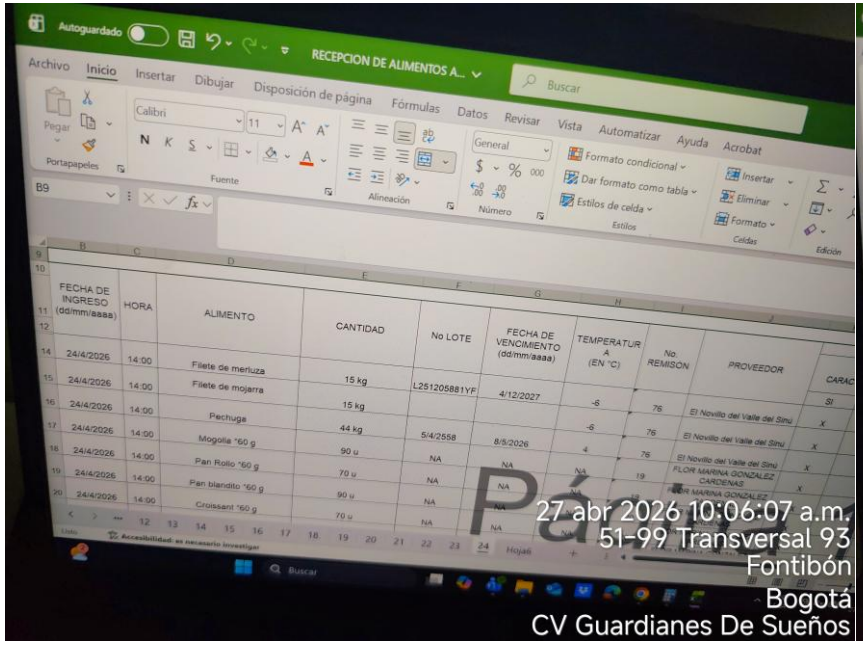

27 abr 2026 11:22:01 a.m.
#51-92 Transversal 93
Engativá
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

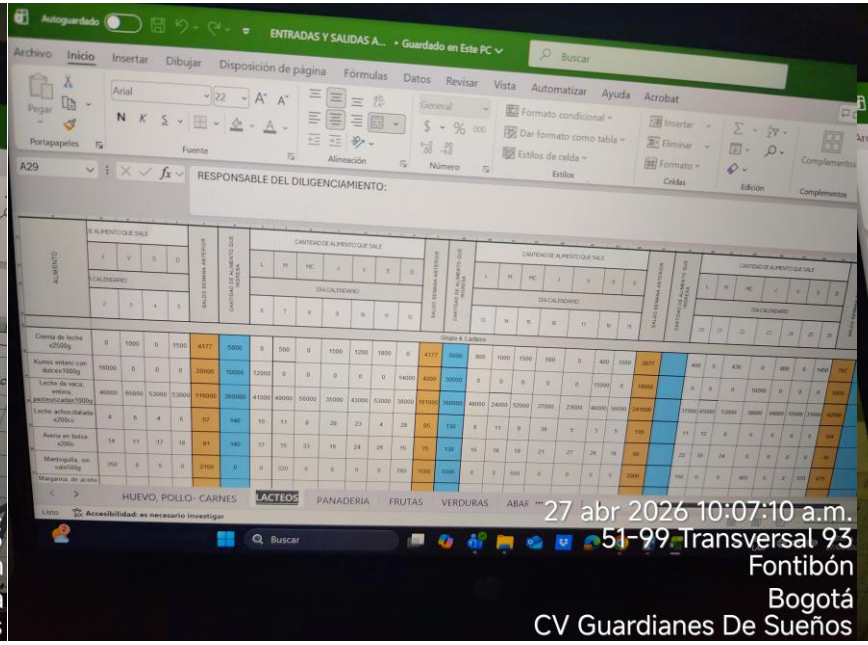

27 abr 2026 10:04:29 a.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

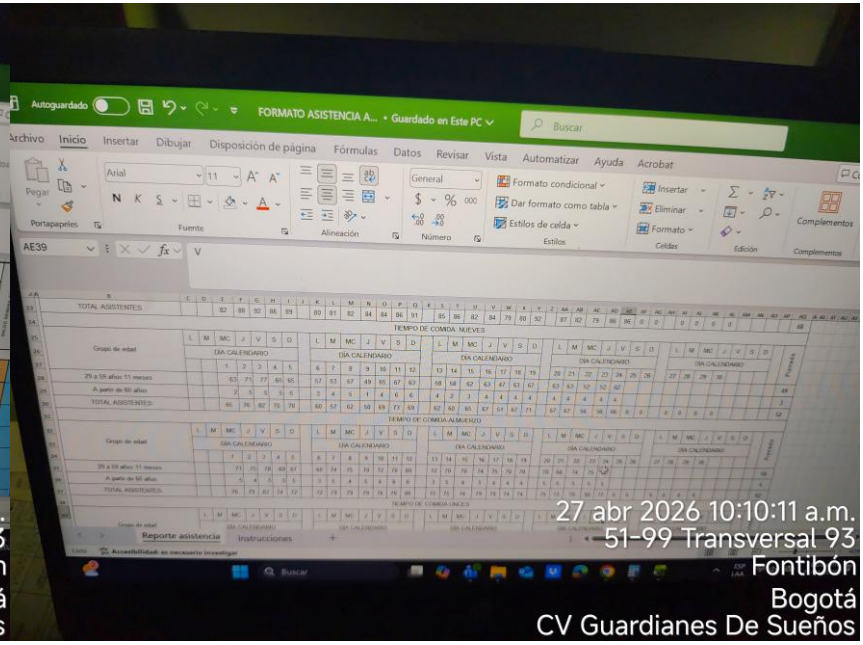

27 abr 2026 10:41:27 a.m.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 10:42:01 a.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 10:20:54 a.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


RECEPCION DE ALIMENTOS A...
27 abr 2026 10:06:07 a.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

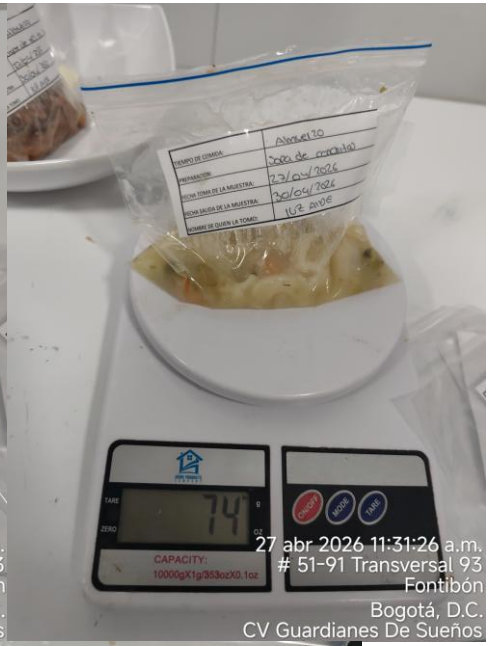

ENTRADAS Y SALIDAS A...
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:
27 abr 2026 10:07:10 a.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

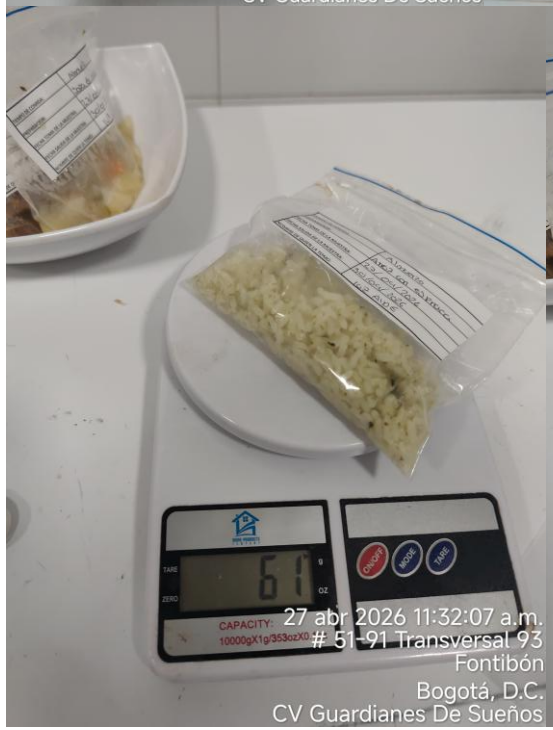

FORMATO ASISTENCIA A...
27 abr 2026 10:10:11 a.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

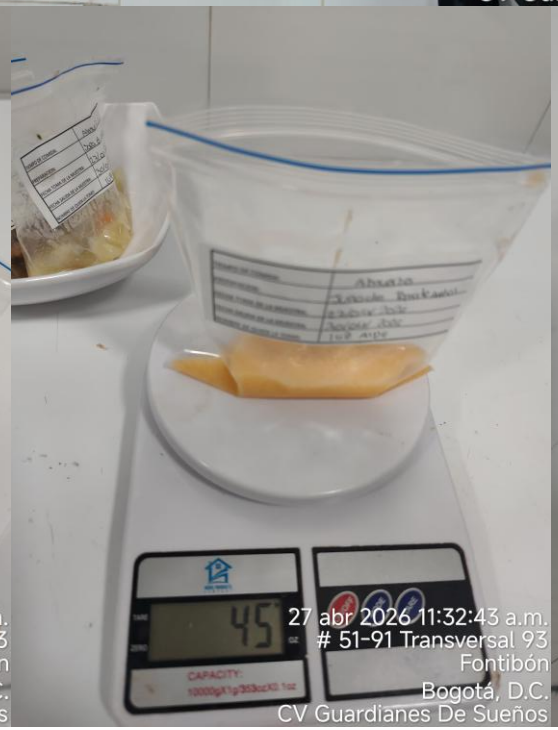

27 abr 2026 10:28:44 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 10:29:12 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:31:17 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:31:26 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:32:07 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:32:43 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:33:38 a.m.
#51-92 Transversal 93
Engativá
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 12:12:51 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:41:52 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:42:49 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:43:55 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:44:20 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:51:40 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:54:08 a.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


164
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
27 abr 2026 11:55:32 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


85
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
27 abr 2026 11:55:44 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

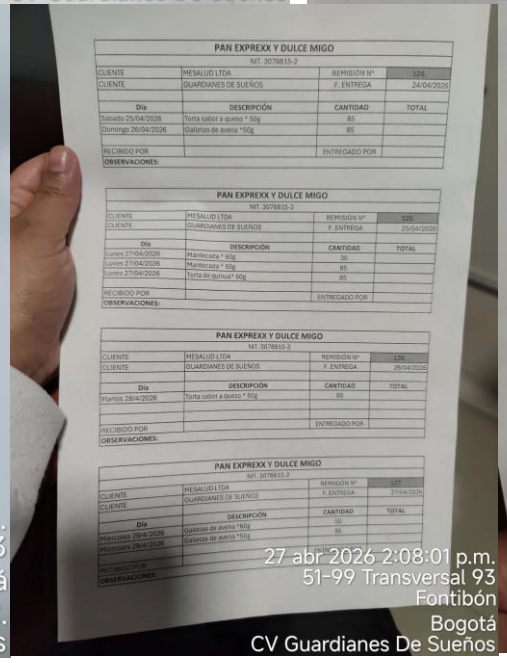

27 abr 2026 11:57:04 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

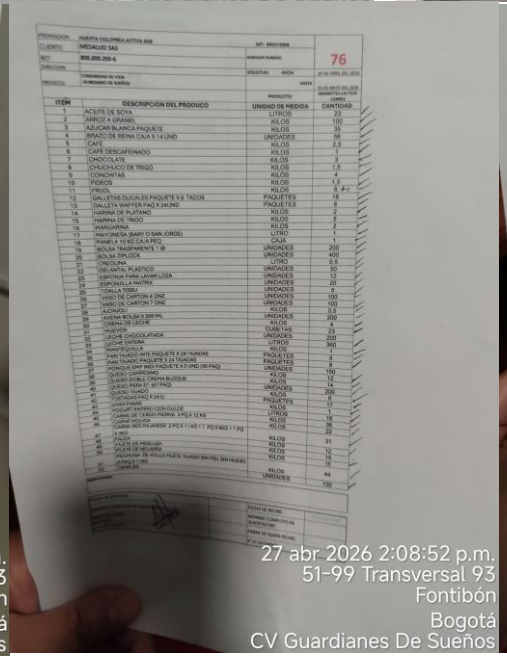

27 abr 2026 11:57:23 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

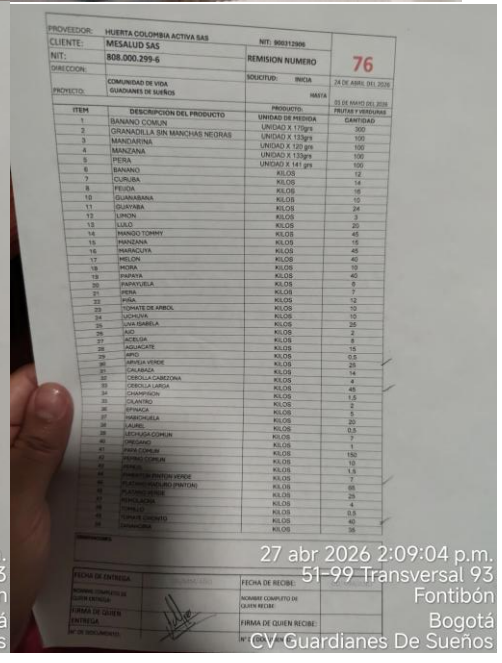

27 abr 2026 11:59:00 a.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 1:07:46 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 12:00:34 p.m.
51-98 Transversal 93
Engativá
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


PAN EXPREXX Y DULCE MIGO
NIT. 3078815-2
27 abr 2026 2:08:01 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 2:08:52 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 2:09:04 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


MIEL DE ABEJAS
Meel
100% NATURAL
CONT. NETO 350 g
27 abr 2026 11:04:50 a.m.
51-98 Transversal 93
Engativá
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:11:44 a.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:13:20 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:15:03 a.m.
51-91 Transversal 93
Engativá
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

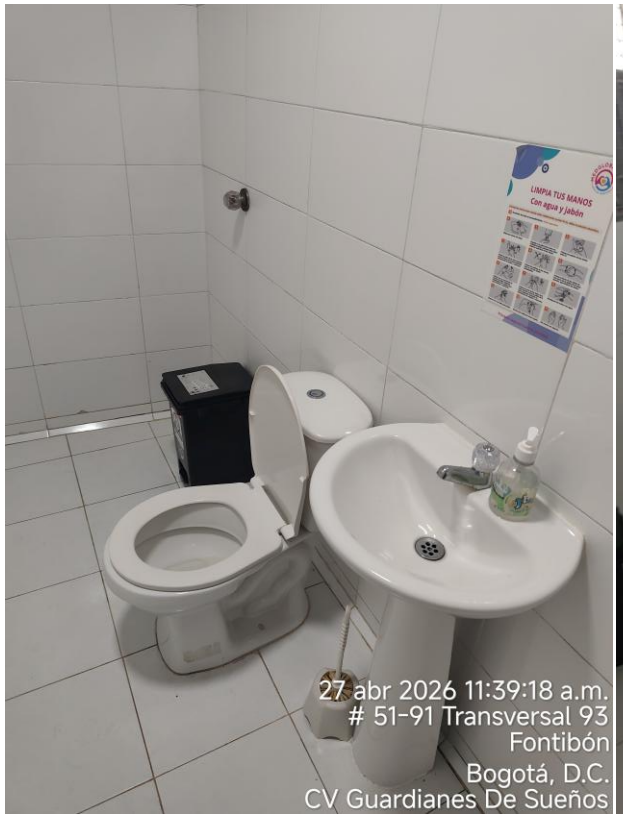

INGREDIENTES:
Miel de abejas.
USOS:
Producto listo para su consumo.
AVISO:
No dar a consumir a niños menores de un año.
CONSERVACIÓN:
Conservese bien cerrado en un lugar limpio, seco, fresco y alejado de los rayos directos del sol. No refrigerar para evitar una rapida cristalización.
ENVASADO POR:
SOCIEDAD DISTRIAPICOLA S.A.S.
SÍGUENOS
www.d1.com.co
100 % NATURAL
27 abr 2026 11:04:56 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


Latteria
CONT. NETO 380 g - 1 PORCIÓN POR EMPAQUE
QUESO
PERA
Semigraso - Semidulce
27 abr 2026 11:12:04 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:12:07 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 10:26:39 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


COMUNIDAD DE VIDA GUARDIANES DE SUEÑOS
REPORTE MENSUAL DE REFRIGERIOS EXTERNOS
27 abr 2026 2:29:56 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


LIMPIA TUS MANOS
Con agua y jabón
27 abr 2026 11:39:18 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27 abr 2026 11:39:27 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


27/04/2026, 2:50:49 p.m.
CV Guardianes de Sueños


LIMPIA TUS MANOS
Con agua y jabón
27/04/2026, 2:50:21 p.m.
CV Guardianes de Sueños

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 nutrición CTO 9074-2024 2. Lugar o Localidad o Sede: Fontibón 3. Fecha y hora: 27/04/2026 9:58 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	Sirma Vanessa Castro Quiroz	CC	1020842971	mesalud	Tecnólogo de Alimentos	Contratista	vanessacast@hotmail.com	3212224966	
2	Nancy Sánchez Duarte	CC	51855417	CV. Cardenal de Sueños	Nutricionista	Contratista	nutricionnancy de vida@gmail.com.	3195542950	
3	Sandra Sanchez B	CC.	39791743	Asociación de Padres	Coordinadora Nutricc	Contratista	Asesoriasde2010 @gmail.com	3164460221	
4	Martha Patricia Hurtado	cc	1032362224	SDIS Adultez	Nutricionista	Contratista	mphurtado@sdis.gov.co	3192643047	
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 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 pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

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:	Ambiental		
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR			
Convenio de Asociación / Contrato No:	9074	del año:	2024
Nombre del Asociado / Contratista:	MESALUD LIMITADA		
Nombre del Servicio:	COMUNIDAD DE VIDA		
Nombre de la Unidad Operativa:	GUARDIANES DE SUEÑOS		
Dirección de la Unidad Operativa:	Transversal 93 No 51 - 91		
Teléfono de la Unidad Operativa:	3164660221		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	cvguardianesdesuenos@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:	KARETH HERRERA		
Cargo:	TÉCNICO AMBIENTAL	Celular:	3209955277
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:	LINA PAOLA GARZÓN MARÍN		
Celular:	3112560876		
Correo Electrónico:	lpgarzonm@sdis.gov.co		
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA			
Fecha de la Visita:	28/04/2026		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	130
Hora de inicio:	10:30	Hora final:	13:30

Observaciones:

Se realizó visita de seguimiento al Componente Ambiental en la Unidad Operativa Comunidad de Vida Guardianes de Sueños, en el marco del Contrato 9074 de 2024 a cargo de MESALUD LIMITADA, con el propósito de verificar el cumplimiento de las obligaciones ambientales contractuales, los lineamientos del PIGA y la normatividad ambiental vigente. Durante la inspección se evidenció que, para el periodo evaluado, el operador:

Se evidencia un avance favorable en el Componente Agroambiental, mediante la implementación de sistemas de compostaje, lombricultura y cultivos hidropónicos, junto con acciones formativas en agroecología que fortalecen prácticas sostenibles y el aprovechamiento de residuos orgánicos.

En la oficina de promotores, la tubería del lavamanos se encuentra suelta, lo que podría generar filtraciones. Se recomienda realizar una revisión técnica y efectuar la respectiva reparación, con el fin de prevenir daños en la infraestructura y posibles afectaciones sanitarias.

La tapa del sanitario del baño de mujeres, ubicado en el área de cocina, que se encontraba en mal estado (rota), ya fue reparada, garantizando condiciones adecuadas de higiene y salubridad.

El contenedor del sanitario del baño de hombres presentaba falla en el funcionamiento del pedal, ya fue reparado, garantizando condiciones sanitarias adecuadas y minimizando riesgos de contaminación cruzada.

Se evidencia que continúa la falta de señalización en el bidón de AVU; se recomienda realizar la respectiva señalización de manera adecuada.

FECHA DE LA VISITA:	28/04/2026	**CONVENIO/CONTRATO No:**	9074
COMPONENTE:	AMBIENTAL		

No. OBLIGACIÓN	**ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)**	**Satisfactoria**	**A Mejorar**	**Deficiente**	**OBSERVACIONES**
Residuos Sólidos Aprovechables					
1	*Canecas, bolsas rotulado:*				
	Cocina	X			Se verifican los contenedores de cocina instalados, se identifican rótulos de la caneca negra con cierre hermético, caneca verde tipo vaivén y caneca blanca tipo vaivén, se verifica buenos procesos de limpieza y desinfección.
	Descomide	X			Se identifican canecas negras para el descomide tipo pedal con bolsa y rótulo cumpliendo especificaciones técnicas, adecuados procesos de limpieza y desinfección.
	Punto ecológico	X			Se verifica buenos procesos de limpieza desinfección en los puntos ecológicos, se emplean canecas negras y blancas dando cumplimiento al código de colores fase III, estructuras metálicas, contenedores tipo pedal con bolsa y rótulo de acuerdo a especificaciones técnicas.
	Baños	X			Se identifican contendores tipo pedal, adecuados procesos de limpieza y desinfección y la bolsa negra está acorde al tamaño del contenedor.
	Organizador de papel	X			Se cuenta con elemento organizador de papel, utilizado para guardar y tener disponible papel tamaño carta u oficio que haya sido utilizado en una sola cara, esto con el fin de poder ser reutilizado.
	Zona de servicios	X			Se emplea caneca que cumple con las especificaciones técnicas, rotulado y suministro de bolsa. Adecuados procesos delimpieza y desinfección.
	Durakart	X			Cumple con la especificación requerida en el Anexo Técnico.
	Plásticos de un solo uso	X			No se utilizan plásticos de un solo uso de acuerdo con la normatividad
2	*Cuarto de almacenamiento de residuos ordinarios*				El cuarto de residuos da cumplimiento parcial a las especificaciones, las cuales dan alcance al Decreto 2981 de 2013, se evidencia buena limpieza y desinfección del espacio.
	Acabados	X			Se evidencian acabados de fácil limpieza y desinfección, media caña.
	Ventilación	X			Cuenta con ventilación y angeos.
	Hermeticidad	X			El cuarto controla el ingreso de vectores y se cuenta medidas de seguridad en el acceso.
	Contenedores	X			Se garantiza el acopio y las condiciones de limpieza y desinfección de los elementos.
	Extintor	X			Se evidencia extintor.
	Punto de agua	X			Se evidencia Punto de agua en el cuarto de almacenamiento de residuos.
	Señalización-Clasificación	X			Se debe mejorar la señalización.
	RRIRS	X			Presenta publicación de la ruta actualizada.
	Capacidad	X			La capacidad es suficiente para garantizar el acopio adecuado de los diferentes residuos.
3	*Almacenamiento de aprovechables*				Se evidencian adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en el área.
	Acabados	X			Se evidencian acabados de fácil limpieza y desinfección, media caña.
	Ventilación	X			Cuenta con ventilación y angeos.
	Hermeticidad	X			El cuarto controla el ingreso de vectores y se cuenta medidas de seguridad en el acceso.
	Contenedores	X			Se garantiza el acopio y las condiciones de limpieza y desinfección de los elementos.
	Extintor	X			Se evidencia extintor.
	Punto de agua	X			Se evidencia Punto de agua en el cuarto de almacenamiento de residuos.
	Señalización-Clasificación	X			Cuenta con señalización requerida.
	Capacidad	X			La capacidad es suficiente para garantizar el acopio adecuado de los diferentes residuos.
4	Balanza	X			Se evidencia la balanaza para realizar el peso de los residuos.
5	Aprovechamiento de orgánicos	X			Se ha venido implementando
6	RRIRS	X			Presenta publicación de la ruta actualizada.
7	Divulgaciones	X			No aplica para este periodo

Residuos Sólidos Peligrosos					
Generación/Entrega RESPEL			¿Cuáles?		
1	Hojas de seguridad	X			Se identifican hojas de seguridad en los espacios que mantienen productos químicos.
2	Almacenamiento: Embalado y rotulado	X			No se dentifican residuos peligrosos para disposición final.
3	Recolección	X			Se cuenta con ruta de recolección de Residuos.
Residuos Sólidos Especiales					
Generación/Entrega Residuos Especiales					
Generación de Llantas				NO	
1	Acopio	X			No se evidencia generación de Residuos Especiales.
2	Recolección	X			No se evidencian residuos especiales para recolección.
Emisiones					
Plantas eléctricas/Calderas/Calderines			SI		
1	Mantenimiento- Funcionamiento	X			No se registra uso de combustibles en el presente periodo.
Residuos Hospitalarios					
Generación		NO	¿Cuáles?		
	Canecas, bolsas rotulado:				
1	Biosanitario	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Cortopunzantes	X			No se generan Residuos Hospitalarios
2	*Almacenamiento*				No se generan Residuos Hospitalarios
	Acabados	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Ventilación	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Hermeticidad	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Contenedores	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Extintor	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Punto de agua	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Señalización-Clasificación	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	RRIRHS	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Capacidad	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Iluminación	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Balanza	X			No se generan Residuos Hospitalarios
	Drenaje	X			No se generan Residuos Hospitalarios
Vertimientos					
1	Bidón, rótulo, embudo		X		Se mantiene un recipiente específico para el encapsulamiento de AVU, sin presencia de restos de grasa, con cierre hermético y con suministro de embudo y filtro, en adecuadas condiciones de limpieza; sin embargo, se evidencia la falta de señalización, por lo que se recomienda realizar su respectiva identificación conforme a la normativa aplicable.
2	Almacenamiento	X			Se mantiene recipiente específico para el encapsulamiento de AVU, sin restos de grasas, con cierre hermético y suministro de embudo y filtro, en adecuadas condiciones de limpieza.
3	Trampa de grasas	X			La trampa externa evidencia limpieza y mantenimiento, se diligencia el formato establecido, se revisa la rejilla instalada para la remoción de sólidos del ARD, donde se garantiza que la tubería de entrada captura los restos sólidos.
4	Productos biodegradables de aseo	X			Se verifica los insumos de aseo almacenados en el servicio, encontrando la totalidad de insumos biodegradables.
5	Productos prelavados	X			Se verifica los productos que son suministrados y almacenados, de tal manera que se evidencia que las frutas y verduras no presentan exceso de tierra.
6	Rejillas	X			Cuenta con rejillas.
Uso Eficiente Agua					
1	Sistemas ahorradores	X			Se identifica uso de sistemas perlizadores en duchas, lavamanos baños.
2	Uso racional	X			Se identifica que se realiza uso racional del agua, no se evidencan fugas ni llaves dañadas.
3	Sistema reutilización	X			Se implementan los diferentes tipos de sistemas (Ultimo ciclo de lavado de la lavadora, lavado de frutas y verduras y aguas lluvias)
4	Programa de Ahorro y Uso Eficiente del Agua Temas, fechas y actas	X			Se realiza la capacitación.
5	La Política Cero Desperdicio de Agua.	X			Se realiza la capacitación.
6	Instructivo para la identificación de fugas ocultas	X			Se realiza el reporte.
7	Fomento	X			Se evidencian piezas de fomento publicadas.

Uso Eficiente Energía					
1	Se presentan muros oscuros			NO	
2	Sistemas ahorradores	X			Se verifica que la iluminación del servicio se realiza mediante tecnología tipo LED, lo cual contribuye a la eficiencia energética y a la reducción del consumo eléctrico. Luminaria fundida oficina de Referenciación y un alojamiento.
3	Estado Interruptores	X			Se verifica que los interruptores se encuentran en buen estado de funcionamiento y no presentan daños visibles.
4	Apagón Ambiental	X			El 8 de enero de 2026 se realiza actividad de apagon en el servicio.
5	Programa de Ahorro y Uso Eficiente de energía Temas, fechas y actas	X			Se realiza la capacitación.
6	La Política Cero Desperdicio de energía.	X			Se realiza la capacitación.
7	Instructivo para la identificación de aparatos eléctricos y electrónicos.	X			Se realiza el reporte.
8	Fomento	X			Se evidencian piezas de fomento publicadas. Sin embargo hizo falta en en un alojamiento, oficina nutrición, Cuarto de insumos, cuarto lencería, luminarias dañadas en la oficina de referenciación.
Prácticas Sostenibles					
¿Se identifican impactos adicionales?					No se identifican.
¿Se identifica incumplimiento a la normativa?					Se debe continuar con la implementación del PIGA
1	Lineamiento	X			Se presentan soportes de los procesos de divulgación que el operador realiza con el talento humano, por medio del desarrollo de pre y post test que permiten reconocer la apropiación de los conocimientos. Estos soportes son respaldados directamente por el operador.
2	Estado Documental	X			Se evidencia la custodia de la información que da cuenta de la implementación del componente ambiental y el operador garantiza el respaldo en el drive ambiental.
3	Agricultura				Se avanza en el componente agroambiental con la instalación del sistema de compostaje, la construcción de estructuras para cultivos agroponicos y la adquisición de materiales. Además, se realizan talleres de formación en agroecología sin químicos y se estandarizan protocolos para siembra, brotes y germinados.
4	Fomento Movilidad Sostenible	X			Se realiza la actividad Fomento Movilidad Sostenible el 08 de enero de 2026
5	Campaña				N/A
6	Cobertura Verde	X			N/A
7	PEV	X			Se evidencia la presencia de un aviso informativo en la entrada del servicio, lo cual contribuye a la identificación del espacio y al cumplimiento de los lineamientos de señalización establecidos.
Plan de Saneamiento Básico					
1	Limpieza elementos de aseo	X			Se mantiene organizado.
2	Limpieza y desinfección espacios	X			Se mantiene limpio y desinfectado
3	Productos limpieza Biodegradables	X			Los productos existentes para la limipeza del servicio, son biodegradables

FECHA DE LA VISITA:	28/04/2026	CONVENIO/CONTRATO No:	9074	DEL:	2024

COMPONENTE AMBIEMTAL

Concepto cumplimiento de obligaciones verificadas en las visita

Se establece satisfactorio, se identifica varios aspectos susceptibles de mejora durante el recorrido, sin embargo se evidencia disposición por parte de la unidad operativa y manifiestan un proceso de mejora continua y ajustes a medida que llegan los insumos y elementos.

Observaciones y recomendaciones del apoyo a la supervisión que realiza la visita:

Verificar las observaciones realizadas para cada Item y subsanar en el menor tiempo posible.

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
cambio del contenedor del baño de hombres ubicado en el área de cocina, con el fin de garantizar condiciones sanitarias adecuadas y su correcto funcionamiento.	Cumplido
cambio de la tapa del sanitario del baño de mujeres ubicado en el área de cocina, con el fin de garantizar condiciones sanitarias adecuadas y su correcto funcionamiento.	Cumplido
señalización del bidón de AVU, con el fin de asegurar su correcta identificación y promover una adecuada gestión de residuos conforme a la normativa vigente.	31/05/2025

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita					
Nombres y Apellidos		KARETH HERRERA			
Cargo		TÉCNICO AMBIENTAL			
Fecha de la visita	28/04/2026	Hora inicio de la visita	10:30	Hora finalización de la visita	13:30

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:



Firma:	
Nombres y Apellidos:	LINA PAOLA GARZÓN MARÍN
Cargo:	REFERENTE AMBIENTAL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo 20240169963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Visita supervision y seguimiento Ambiental 2. Lugar o Localidad o Sede: Guardianes de suenos 3. Fecha y hora: 28-04-26 10:30 am

4. Nombre responsable: Lina Paola Garcón 5. Dependencia responsable:

6. Item	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	Haleth Herrera Villarraga	CC	1005344595	Comunidad de vida Guardianes	Responsable Ambiental	Contratista	cuguardianesdesugmail	3209455277	
2	Lina Paola Garzon	CC	52235999	SDIS- Adultez	Ref. Ambiental	contratista	lpgarzonm@estudiante.u	3112560876	
3									
4									
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 recolectarán mediante este registro. Entiendo que puedo 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 manera presencial debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner