

 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 ASOCIACIÓN O CONTRATO A SUPERVISAR				
Convenio de Asociación / Contrato No:	9114	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	MESALUD			
Nombre del Servicio:	ALTA DEPENDENCIA, FÍSICA MENTAL O COGNITIVA			
Nombre de la Unidad Operativa:	GEMELAS			
Dirección de la Unidad Operativa:	La Mesa, Cundinamarca			
Teléfono de la Unidad Operativa:	3164660221			
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:	RAFAEL ALEXIS BAZURTO OLARTE			
Cargo:	RESPONSABLE AMBIENTAL	Celular:	3043326464	
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:	311256087			
Correo Electrónico:	lpgarzonm@sdis.gov.co			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	10/03/2026			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	150	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	150	
Hora de inicio:	10:00	Hora final:	16:30	
Observaciones:				
<p>Se lleva a cabo visita de apoyo a la supervisión con el objetivo de comprobar la implementación de las obligaciones ambientales del contrato 9114 de 2024, gestionado por el operador Mesalud Ltda., bajo la modalidad de Centro de Alta Dependencia Funcional, durante el mes de marzo. Esta visita se realiza mediante un recorrido presencial con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones ambientales, los lineamientos del PIGA y la normatividad vigente, garantizando la prevención de impactos y el cumplimiento del objeto contractual.</p> <p>Durante la verificación reciente se evidencia nuevamente que la rejilla ubicada en la entrada de la zona de compostaje presenta deterioro en su estado. Así mismo, se observa una situación similar en la rejilla ubicada entre el parqueadero y la entrada al servicio. En este sentido, se recomienda incluir la revisión y mantenimiento de estos elementos dentro del plan de mantenimiento locativo mensual, con el fin de asegurar su adecuado funcionamiento y prevenir afectaciones en el área.</p> <p>Durante la verificación realizada se evidencia nuevamente la necesidad de realizar labores de poda mediante guadaña en el área. En este sentido, se recomienda dar continuidad a estas actividades de manera periódica, preferiblemente mensual, con el fin de garantizar la conservación de condiciones ambientales adecuadas en el entorno.</p> <p>Se recomienda disponer estibas en el cuarto de insumos de servicios generales, con el fin de evitar el contacto directo de los insumos con el suelo y prevenir posibles vertimientos que puedan generar afectaciones en la superficie. Esta medida contribuye a un manejo más adecuado de los materiales y a la prevención de impactos ambientales en el área.</p>				

 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: 2 de 3

FECHA DE LA VISITA:		10/03/2026	CONVENIO/CONTRATO No:			9114 de 2024
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 en el cuarto de residuos se identifican rótulos y 1 caneca negra de cierre hermético, 1 caneca verde tipo vaivén y 1 caneca blanca tipo vaivén, se verifica buenos procesos de limpieza y desinfección y funcionamiento del sistema Vaivén.
	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. Sin embargo se recomienda que se asegure que las canecas permanezcan cerradas
	Baños		X			Se verifican contenedores tipo pedal, adecuados procesos de limpieza y desinfección y la bolsa negra está acorde al tamaño del contenedor.
	Organizador de papel		X			El elementos organizadores de papel presenta buenas condiciones, se realiza buen uso del elemento y presenta rótulos.
	Pañales		X			Se emplea el elemento en cumplimiento de especificaciones.
	Zona de servicios		X			Se emplea caneca que cumple con las especificaciones técnicas, rotulado y suministro de bolsa. Adecuados procesos de limpieza y desinfección.
	Durakart		X			Se evidencia el Durakart para el transporte de residuos dentro del servicio
	Plásticos de un solo uso		X			No se evidencian Plásticos de un solo uso.
2	Cuarto de almacenamiento de residuos		X			Se evidencia buena limpieza y desinfección del espacio.
	Acabados		X			Se evidencia 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			Vigente
	Punto de agua		X			No presenta fugas.
	Señalización-Clasificación		X			Buena señalización de los 3 cuartos de residuos.
	RRIRS		X			Se 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 identifica media caña y adecuada limpieza y desinfección.
	Ventilación		X			Cuenta con suficiente ventilación, angeos en buen estado.
	Hermeticidad		X			Se mantiene control en el acceso al cuarto.
	Contenedores		X			Se han generado acciones para mejorar la limpieza y desinfección, se evidencia contenedores secos.
	Extintor		X			Cuenta con extintor vigente.
	Punto de agua		X			Se dispone el elemento con sistema de ahorro tipo perlizador.
	Señalización-Clasificación		X			Se presenta señalización y rotulación de espacios.
	Capacidad		X			No se presenta acumulación del material, contenedores con capacidad para el material generado.
4	Balanza		X		Se dispone de elemento específico para el pesaje de residuos ordinarios.	
5	Aprovechamiento de orgánicos		X		Se identifican procesos de compostaje.	
6	RRIRS		X		Se presenta la RIRRS	
7	Divulgaciones		X		Se han realizado capacitaciones.	

Residuos Sólidos Peligrosos				
Generación/Entrega RESPEL		NO	¿Cuáles?	El operador indica que los proveedores cuentan con programas de retorno, de tal manera que se promueve la devolución de los empaques en el proceso de adquisición, previniendo la generación de residuos con características de peligrosidad.
1	Hojas de seguridad	X		Se debe realizar la divulgación del PGIRP, las fichas de seguridad, al 100% del talento humano en el marco de las capacitaciones del 2026. Se identifican hojas de seguridad en los espacios que mantienen productos químicos.
2	Almacenamiento: Embalado y rotulado	X		El servicio identifica, almacena y rotula adecuadamente los residuos peligrosos para disposición final.
3	Recolección	X		Los residuos de empaques de medicamentos son gestionados dentro del plan de residuos
Residuos Sólidos Especiales				
Generación/Entrega Residuos Especiales				
Generación de Llantas			NO	
1	Acopio	X		No se evidencian residuos especiales
2	Recolección	X		No se evidencian residuos especiales
Emisiones				
Plantas eléctricas/Calderas/Calderines			SI	
1	Mantenimiento- Funcionamiento			No se registra uso de combustibles en el presente periodo.
Residuos Hospitalarios				
Generación		SI	¿Cuáles?	Biosanitarios, cortopunzantes, empaques de medicamentos.
	Canecas, bolsas rotulado:			
1	Biosanitario	X		Se suministran canecas acordes al tipo de residuos, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas, suministro de bolsa, rotulado y segregación.
	Cortopunzantes	X		Se disponen recipientes rotulados, resistentes a la punción para la segregación de este tipo de residuos. Se mantiene despejada el área de segregación.
2	Almacenamiento			Conforme a la lista de verificación interna, se establece el cumplimiento de la infraestructura física para el manejo de residuos hospitalarios.
	Acabados	X		Se presentan condiciones idóneas de limpieza y desinfección del espacio.
	Ventilación	X		Presenta ventilación suficiente.
	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		Vigente
	Punto de agua	X		No presenta fugas.
	Señalización-Clasificación	X		Buena señalización de los 3 cuartos de residuos.
	RRIRHS	X		Se presenta la RIRRS
	Capacidad	X		No se presenta acumulación del material, contenedores con capacidad para el material generado.
	Iluminación	X		Se evidencia que el espacio cuenta con adecuada iluminación que evita riesgos en la manipulación de
	Balanza	X		Se revisa el instrumento de medida exclusivo para el pesaje de residuos hospitalarios
	Drenaje	X		Se verifica rejilla.
Vertimientos				
1	Bidón, rótulo, embudo	X		Se cuenta con 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.
2	Almacenamiento	X		Este espacio se ubica lejos de fuentes de ignición y se garantiza que la capacidad de llenado no supera las ¾ partes del recipiente.
3	Trampa de grasas	X		A la trampa externa se le ha realizado limpieza y mantenimiento requerido. Se procede a revisar la rejilla instalada para la remoción de sólidos del ARD, en donde el sistema garantiza que la tubería de entrada captura los sólidos, así mismo se controla la formación de microorganismos en el interior. La Planta de Tratamiento de Aguas Residuales (PTAR) continua en proceso
4	Productos biodegradables de aseo	X		Se verifica los insumos de aseo almacenados en el Servicio encontrando totalidad de insumos biodegradables.
5	Productos prelavados	X		Se verifica el proceso de lavado de productos suministrados en el servicio durante la visita, se evidencia que la papa no presenta exceso de tierra.
6	Rejillas	X		se presenta rejilla de lavadero en el área de lavandería.

Uso Eficiente Agua				
1	Sistemas ahorradores	X		Se identifica uso de sistemas perlizadores en duchas, lavamanos baños y cocina. Sin embargo faltan perlizadores en las llaves de los lavadores.
2	Uso racional	X		Se identifica uso de sistemas perlizadores en duchas, lavamanos baños y cocina.
3	Sistema reutilización	X		Se verifican los sistemas de reutilización de aguas lluvias del servicio con rótulo establecido y tapas.
4	Programa de Ahorro y Uso Eficiente de energía Temas, fechas y actas	X		Se realiza capacitación y divulgación.
5	La Política Cero Desperdicio de Agua.	X		Se realiza capacitación y divulgación.
6	Instructivo para la identificación de fugas ocultas	X		Se realiza el reporte.
7	Fomento	X		Se mantienen publicadas las piezas de fomento relacionadas con el ahorro y uso eficiente del agua, promoviendo buenas prácticas y la sensibilización permanente frente al consumo responsable del recurso.
Uso Eficiente Energía				
1	Se presentan muros oscuros		NO	
2	Sistemas ahorradores	X		Se verifica el uso de tecnología tipo LED en el sistema de iluminación del servicio, lo cual favorece la eficiencia energética y la sostenibilidad ambiental.
3	Luminarias	X		Se verificó que las luminarias inspeccionadas están en condiciones óptimas de funcionamiento.
4	Apagón Ambiental	X		El 8 de febrero de 2026 se realizó en el servicio la actividad de apagón ambiental, como estrategia de sensibilización sobre el uso responsable de la energía. Durante la jornada se promovió el apagado de equipos y luminarias no indispensables, fortaleciendo hábitos de ahorro energético y el compromiso con la sostenibilidad.
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 mantienen publicadas las piezas de fomento relacionadas con el ahorro y uso eficiente de la energía, promoviendo buenas prácticas y la sensibilización permanente frente al consumo responsable del recurso.
Prácticas Sostenibles				
¿Se identifican impactos adicionales?		SI		Impacto Positivo: Correcto funcionamiento del sistema de paneles.
¿Se identifica incumplimiento a la normativa?			NO	
1	Lineamiento	X		Se presentan soportes de los procesos de divulgación que el operador
2	Estado Documental	X		Se evidencia la custodia de la información que da cuenta de la
3	Agricultura	X		Continúan en marcha los procesos de cultivo.
4	Fomento Movilidad Sostenible	X		El 05 de febrero de 2026 se llevó a cabo la actividad de fomento en Movilidad Sostenible, orientada a sensibilizar a los participantes y al equipo de trabajo sobre la importancia de adoptar prácticas de desplazamiento responsables con el ambiente.
5	Campaña	X		Se deben realizar las actividades de la campaña primer trimestre, el cual se encuentra en ejecución
6	Cobertura Verde	X		Se fomenta la cobertura verde.
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 limpieza del servicio, son biodegradables

 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: 3 de 3

FECHA DE LA VISITA:	10/03/2026	CONVENIO/CONTRATO No:	9114	DEL:	2024
---------------------	------------	-----------------------	------	------	------

COMPONENTE AMBIENTAL

Concepto cumplimiento de obligaciones verificadas en las visita

El contratista ha cumplido de manera satisfactoria con la mayoría de las obligaciones verificadas durante el seguimiento, demostrando una actitud positiva y disposición ante las orientaciones proporcionadas por la supervisión. Sin embargo, se recomienda mejorar el desarrollo de algunas actividades específicas para optimizar la ejecución del proyecto y asegurar que todas las tareas se realicen con la misma calidad y eficiencia. Esto permitirá cumplir con los plazos establecidos y garantizar los estándares esperados en el trabajo realizado.

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

Se informo al Técnico Ambiental la importancia de mantener buenas prácticas, proporcionar información clara, veraz y pertinente, con el objetivo de fomentar una mejora continua.

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
Realizar Podas en las zonas verdes del servicio	31/03/2026
Realizar Mantenimiento de la Rejilla a la entrada de la zona se compostaje	31/03/2026
Disponer estibas en el cuarto de insumos de servicios generales, con el fin de evitar el contacto directo de los insumos con el suelo	15/04/2026

Observaciones de quien recibe la visita	
---	--

Firma de quien recibe la visita	
---------------------------------	--

Nombres y Apellidos	RAFAEL ALEXIS BAZURTO OLARTE
---------------------	------------------------------

Cargo	RESPONSABLE AMBIENTAL
-------	-----------------------

Fecha de la visita	10/03/2026	Hora inicio de la visita	10:00	Hora finalización de la visita	16:30
--------------------	------------	--------------------------	-------	--------------------------------	-------

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
--------	--



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023

Versión: 2

Fecha: Memo 12024018963 - 12/07/2024

Página: 1 de 1

1. Tema: Visita Supervisión y Seguimiento Ambiental 2. Lugar o Localidad o Sede: AD Gemelas 3. Fecha y hora: 10-03-26 10:00 - 4:30 PM
4. Nombre responsable: Lina Paola Garzón Morín 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Adultez

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	Rafael Pazurto	CC	1070609672	A.D. Gemelas	Res. Ambiental	Contratista	cpihcmexalodsga@gmail.com	3043526464	Rafael Pazurto
2	Lina Paola Garzón	CC	522359999	SOIS-Adultez	Ref. Ambiental	Contratista	lpgarzonmexalodsga@gmail.com	3112560876	Lina Paola Garzón
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 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.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN 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 ASOCIACIÓN O CONTRATO A SUPERVISAR				
Convenio de Asociación / Contrato No:	9114	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	Mesalud			
Nombre del Servicio:	Servicio Alta Dependencia Física, Mental, o Cognitiva para población habitante de calle			
Nombre de la Unidad Operativa:	Alta dependencia Gemelas			
Dirección de la Unidad Operativa:	La Mesa Cundinamarca - Vereda La Trinidad- Finca Las Gemelas			
Teléfono de la Unidad Operativa:	3107871742			
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 Díaz - Juan Sebastián Zabaleta Hernández			
Cargo:	Nutricionista – Técnico de alimentos	Celular:	3015251189 - 3219771816	
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:	10/03/2026			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	150	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	150	
Hora de inicio:	10:15	Hora final:	3:30	
Observaciones:				
<p>Se realiza visita de supervisión en el Servicio de Atención de Alta Dependencia física, mental y cognitiva Gemelas, la visita es atendida por la profesional de Nutrición María Camila Ruiz Díaz, y el técnico en alimentos Sebastián Zabaleta. Se realiza seguimiento a las novedades encontradas en la visita de febrero 2026, se continúa dejando en seguimiento, la compra de leche y derivados lácteos, ya que se evidencia que no se cumple con el abastecimiento del 100% de lo requerido de estos insumos para la cobertura atendida; Se requieren para la semana 705 bolsas de leche x 900 ml, del 7 al 13 de marzo, y cuentan con un ingreso de pedido de leche de 310 bolsas, con las cuales, suministran las preparaciones para la semana. Se verifican las muestras testigo de alimentos, encontrando que cumplen con lo indicado en el Instructivo de preparación de alimentos, para las 72 horas previas a la visita. No se cuenta con la totalidad de los alimentos para dar respuesta a la minuta del día, el contratista realiza acción correctiva de compra de 21.2 Kg de plátano hartón y falta 4.9 Kg de melón, completando los ingredientes dentro de la visita. Se verifican temperaturas de servido de los alimentos, encontrando que las bebidas en nueves y almuerzo, se encuentran por encima del límite superior; se verifican porciones servidas, encontrando cumplimiento. Se evidenciaron fluctuaciones en el suministro eléctrico que afectan temporalmente el funcionamiento de los equipos de conservación de cadena de frío; Presencia de plagas (moscas), en el servicio de alimentos. Se evidencia falta de ventilación en el área de preparación de alimentos, se recomienda al contratista, implementar sistema de ventilación en esta área. Se solicita como compromiso, hacer verificación de historias de los participantes a quienes se restringe el consumo de lácteos, con el fin de poder evidenciar si se cuenta con ordenes médicas y/o nutricionales desde las EPS para estos manejos, o de lo contrario, realizar canalización a salud para definir estos manejos, se debe realizar articulación con el personal de salud de la unidad operativa. Definir la compra de leche deslactosada para los participantes que requieran como sustituto de la leche entera. Al finalizar la visita, se realiza la socialización con la profesional de Nutrición, y la Líder del servicio de las novedades encontradas y se brindan recomendaciones para la subsanación de las mismas.</p>				



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN
SOCIAL

FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE

Código: FOR-PSS-220

Versión: 2

Fecha: Memo I2021031874 –
22/10/2021

Página: 2 de 3

FECHA DE LA VISITA:		10/03/2026	CONVENIO/CONTRATO No: 9114-2024			
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 alta dependencia física, mental o cognitiva.		X		<p>-Se evidencia que el servicio cuenta con la mayoría de los insumos necesarios para dar cumplimiento a la minuta de alimentos, el resto del menú del día (menú # 16, onces y cena) y el día siguiente (menú # 17 cómo mínimo). Al realizar la revisión del almacenamiento de productos disponibles para la minuta, se evidencia que no se tiene todo el plátano hartón maduro, faltando 21.2 Kg y de melón, faltando 4.9 Kg, alimentos que son adquiridos por el contratista y presentan la compra a la supervisión.</p> <p>Mediante la revisión de formatos, facturas/remisiones, formato control de entradas y salidas, preparación de alimentos y conteo de los productos, no se está adquiriendo la cantidad de leche, que indica el plan de compras que abarca de la semana del 7 al 13 de marzo, de acuerdo con la frecuencia de pedidos del contratista, frente al requerimiento para la cobertura actual. (Anexo Técnico 3 de 5, Numeral 2.2.1.2.7.4. Literal b.) El requerimiento para la semana, es de 634.5 litros y por soportes, ingresaron 279 litros para la semana, 355.5 litros menos de lo requerido. En el momento de la visita, se cuenta con 122 bolsas de 900 ml, es decir, 109.8 litros en existencia, que deben usar hasta el día viernes en la mañana, son 6 preparaciones con leche. Se usan en promedio 18 bolsas por preparación, es decir 16.2 litros, que en desayunos, correspondería a un 40% aprox. de lo necesario y en sorbetes, 50% aprox, de lo requerido, para 150 participantes, que es el cálculo de compra que están realizando actualmente. La entrega actual, se está realizando para 123 participantes con lácteos y 27 participantes sin lácteos. Se verifica la existencia de cárnicos, encontrando que cuentan con lo requerido. Se verifica la existencia de huevos, encontrando que tienen lo necesario para cubrir las preparaciones. Esto, como parte de la revisión de febrero, donde se evidenciaron algunas inconsistencias en la facturación de la carne de res magra y los huevos, encontrando por soportes presentados por el contratista, menos compra de lo requerido.</p> <p>-Durante la entrega y distribución del almuerzo se evidencia 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 debe realizar un análisis de los 27 participantes que se les está restringiendo el consumo de los lácteos, se debe contar un soporte médico o nutricional de la EPS, donde se indique estos manejos; se debe articular la revisión con el personal de salud de la unidad operativa, y definir la compra de leche deslactosada para los participantes que presenten intolerancia y cuenten con el soporte médico o manifestaciones de sintomatología adversa al consumo de lácteos, y construir evidencia de estas intervenciones.</p>	
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		<p>-Se evidencia toma y almacenamiento de las muestras de alimentos, por el plazo de 72 horas, separadas en recipientes plásticos, rotuladas. (Anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h, e Instructivo INS-PSS-014, 3.5 Actividad 5. Toma de muestras testigos de alimentos).</p> <p>-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 evidenciaron fluctuaciones de suministro eléctrico que afectan el funcionamiento de las neveras; la nevera de refrigeración marcaba una</p>	

				<p>temperatura de 11°C en el momento de la visita. El contratista, realizó adecuaciones en la organización de la bodega, conectándolas en unas tomas que reciben suministro por la fase, que no se ve tan afectada por los cortes de energía, como acción de cuidado de los alimentos y de los equipos.</p> <p>-Se realiza verificación de temperaturas de distribución de los alimentos, con cumplimiento parcial de los parámetros establecidos en el Anexo Técnico 3 de 5, Numeral 2.2.1.2.7.4 Literal es f y g). Para el tiempo de comida Nueves, sorbete de guanábana, con 19.5°C; en Almuerzo, jugo de guayaba, con 13.8°C; Se solicita al contratista, implementar y mantener medidas de control y garantizar las temperaturas de distribución en los rangos de seguridad. Desde el contratista, se indica que la fluctuación presentada en el suministro de energía, afectó el funcionamiento de los equipos de refrigeración y a esto se debe la situación con la temperatura.</p> <p>-Se evidencia que, en el área de proceso del servicio de alimentos, la ventilación es insuficiente en el ambiente, por lo cual, de acuerdo con lo estipulado en la normatividad vigente, se sugiere al contratista, la instalación de equipos para mejorar las condiciones de ventilación de esta área, sin que ello implique, el flujo de contaminantes de áreas sucias a áreas limpias, o riesgos ocupacionales por contacto con agua. Se debe garantizar el mantenimiento periódico y la limpieza de estos equipos. Se busca con esta recomendación, garantizar la ventilación del área, evitar condensación, acumulación de polvo y facilitar el intercambio de aire del sitio, mejorando condiciones ambientales para el personal (Resolución 2674 de 2013, capítulo I, Edificaciones e instalaciones, Numeral 8, Ventilación) y Anexo técnico 3 de 5, (Numeral 2.2.1.2.3 Area de preparación de alimentos, Zona caliente.)</p>
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 física, mental o cognitiva	X		<p>-Se evidencia diligenciamiento de bitácora de control de entrega de refrigerios para actividades extramurales, de acuerdo con el procedimiento establecido, en el día de hoy, no se tienen salidas extramurales. (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.1.2.7). No se evidencian en almacenamiento, bebidas disponibles para la entrega. Se solicita al contratista, la trazabilidad y evidencia de la compra de este producto.</p> <p>-Se verifica porción servida de componentes de onces y almuerzo, aleatoriamente, encontrando que se cumple con lo establecido por el Anexo Técnico 3 de 5, Numeral 2.2.1.2.7.4 Literal g y en la minuta patrón.</p> <p>-Durante la entrega y distribución del almuerzo se evidencia 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 debe realizar un análisis de los 27 participantes que se les está restringiendo el consumo de los lácteos, se debe contar un soporte médico o nutricional de la EPS, donde se indique estos manejos; se debe articular la revisión con el personal de salud de la unidad operativa, y definir la compra de leche deslactosada para los participantes que presenten intolerancia y cuenten con el soporte médico o manifestaciones de sintomatología adversa al consumo de lácteos, y construir evidencia de estas intervenciones.</p> <p>Por parte del contratista, manifiestan que algunos participantes, en ocasiones dependiendo del alimento a suministrar, solicitan los derivados lácteos cuando son de su gusto y en ocasiones los rechazan cuando no lo son. Los manejos deben ser establecidos por orden médica para evitar estas situaciones.</p>
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		<p>-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 el personal hace uso del documento en sus labores diarias.</p> <p>-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).</p> <p>-La información de las modificaciones dietarias requeridas para participantes del servicio, se encuentran publicadas y socializadas en el servicio, y se verifica por parte de la Supervisión, durante la distribución de los almuerzos, que se aplican dichas modificaciones a los participantes registrados. (Anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.8).</p>

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		<p>-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; se encuentran diligenciados al día de operación.</p> <p>-El Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual FOR-PSS-248 no ha sido aplicado a la fecha de la visita. Formato Inspección plan de muestreo de porciones servidas, y Evaluación de características organolépticas, aplicados y diligenciados semanalmente, los días 4 de Marzo. (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2 Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad).</p>
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		<p>-La unidad operativa cuenta con concepto higiénico sanitario emitido por la Secretaría de salud, de la Gobernación de Cundinamarca el 26/12/2025, Concepto favorable, porcentaje de cumplimiento 100%.</p> <p>-Servicio de alimentación: Concepto favorable, porcentaje de cumplimiento del 97%, emitido por la Secretaría de Salud de Cundinamarca, el 12/02/2026.</p>
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 alta dependencia física, mental o cognitiva y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.	X		<p>-La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado, adaptado a la unidad operativa y avalado.</p> <p>-Se solicita al contratista, verificar la hermeticidad de servicio de alimentación para evitar el ingreso de plagas (moscas), así como realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación, con sus correspondientes ciclos de refuerzo (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.2.1.1.1 Condiciones Generales). Se evidencia la presencia de moscas en el servicio de alimentación. Ultima fumigación realizada el día 04/12/2025, por empresa Fumigarco E.U.</p>
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

 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: 3 de 3

FECHA DE LA VISITA:	10/03/2026	CONVENIO/CONTRATO No:	9114	DEL:	2024
---------------------	------------	-----------------------	------	------	------

COMPONENTE NUTRICION Y SALUBRIDAD

Concepto cumplimiento de obligaciones verificadas en la visita

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

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 Alta Dependencia Gemelas, la cual es atendida por la profesional de Nutrición María Camila Ruiz Díaz y técnico en alimentos Sebastián Zabaleta. Se socializan las novedades encontradas con la líder del servicio Damarys Riscanevo. Se realiza acompañamiento a la entrega de nueves y almuerzo identificando lo siguiente:

Procedimiento de Abastecimiento de Alimentos:

-Se verifica la disponibilidad de los alimentos para el cumplimiento de la minuta establecida para los tiempos de comida onces y cena del menú #16 y el día siguiente # 17, encontrando que se encuentran parcialmente disponibles en cantidad. Al realizar verificación de leche entera, se encuentra en la planeación de compras para la semana del 7 al 13 de Marzo, un requerimiento de 705 bolsas x 900 ml cada una y en litros, son 634.5 lt; dicho valor, no se refleja en el ingreso del producto, por revisión de facturas y formato de recepción de materias primas, indica 279 litros. En almacenamiento, se encuentran 109.8 litros disponibles (122 bolsas x 900 ml). Se está proyectando la compra para 150 participantes, pero la cantidad de producto que ingresa, es menor al requerimiento semanal, lo cual implica afectación directa del cumplimiento de la minuta de alimentos y del aporte nutricional suministrado. Se verifica el queso campesino, requerido para la minuta del 11 de marzo, hay 12.5 Kg en existencia y se requieren 12 Kg, Cumple. Se verifica la existencia de cárnicos, encontrando que cuentan con lo requerido. Se verifica la existencia de huevos, encontrando que tienen lo necesario para cubrir las preparaciones (requieren 427 und, tienen 453 und). Esto, como parte de la revisión de febrero, donde se evidenciaron algunas inconsistencias en la facturación de la carne de res magra y los huevos, encontrando por soportes presentados por el contratista, menos compra de lo requerido. La situación con la compra de leche entera, viene en seguimiento desde enero, donde se había realizado solicitud al contratista de adquirir los alimentos en las cantidades necesarias para dar respuesta con las preparaciones en la minuta, en un 100% de la cantidad. Se hace la revisión de los soportes de compra presentados por el contratista a la supervisión en la visita y con el conteo y pesaje de los ingredientes.

Procedimiento de Planificación Alimentaria:

- Se diligencia el tablero acrílico con el menú completo del día (Semana 3, Menú # 16), de acuerdo con el ciclo de menú.
-Se evidencia durante la visita, la toma de las muestras de las 72 horas anteriores, encontrando las muestras en adecuado gramaje, rotulación y almacenamiento en los recipientes, sin derrames. Se evidenció por parte de la supervisión, el proceso de toma de muestras de nueves y almuerzo, encontrando que se siguen los procedimientos establecidos.
-Se verifica la temperatura de distribución de la bebida láctea del tiempo de comida Nueves, Menú # 16, preparación sorbete de curuba, la cual se distribuye a 19.5°C; Temperaturas de distribución, de los componentes del almuerzo, se evidencia (Sopa de cuchuco de trigo 74.5°C; Pechuga en salsa blanca 66.1°C; Arroz al perejil 85.3°C; Yuca cocida 70.1°C; Verduras salteadas, 82.2°C; Jugo de Guayaba 13.8°C.). Se encuentra cumplimiento parcial, en las bebidas con valores fuera de rango de la temperatura de seguridad, establecido por el anexo técnico, que no debe ser mayor a 6°C, para los alimentos fríos. Durante la visita, se evidenció fluctuación en el suministro eléctrico, que afectó el funcionamiento de los equipos de cadena de frío temporalmente, pero luego se restableció el suministro, sin embargo, se debe implementar mejora frente al cumplimiento de temperaturas.
-Se hace verificación de la porción servida del tiempo de comida del almuerzo, el contratista realiza la estandarización del plato muestra y del servido y la verificación de gramaje servido para los componentes cumple con lo establecido en la minuta patrón. (Arroz al perejil 168 g; Pechuga en salsa blanca 108g; Yuca cocida 127 g; Verduras salteadas 71 g; Sopa de cuchuco de trigo 289 g);
-Se evidencia que se realiza la prueba organoléptica previa al servido y distribución, con el fin de liberar la producción para el servicio.
-Se hace la verificación de formatos del servicio de alimentación, encontrando que los formatos se encuentran diligenciados al día, se ha evidenciado una mejora continua en el proceso de diligenciamiento de los formatos asociados al servicio de alimentación.
-A la fecha de la visita, no se ha realizado la aplicación del formato FOR-PSS-248, Acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual. Se solicitará en la entrega digital de marzo, para verificar diligenciamiento.
- Se debe realizar un análisis de los 27 participantes que se les está restringiendo el consumo de los lácteos, se debe contar un soporte médico o nutricional de la EPS, donde se indique estos manejos; se debe articular la revisión con el personal de salud de la unidad operativa, y definir la compra de leche deslactosada para los participantes que presenten intolerancia y cuenten con el soporte médico o manifestaciones de sintomatología adversa al consumo de lácteos, y construir evidencia de estas intervenciones.

Alimentos a suministrar para actividades extramurales:

-Se verifica en bodega de almacenamiento que no se tiene existencia de la totalidad de los alimentos avalados para entrega de los refrigerios extramurales, no se encuentran bebidas disponibles; el día de hoy, no se tienen salidas extramurales, acorde con la revisión de la bitácora. el contratista indica que los solicitó en el pedido que llegará a la unidad el viernes. Se solicitará la evidencia.

Vigilancia Nutricional:

-El listado de suministro de alimentos que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones, se encuentra publicado en el servicio y se evidencia que se aplica en el proceso de servido de alimentos por parte del personal, de acuerdo al caso particular de cada participante.
-Se debe presentar evidencias de los manejos para participantes con desnutrición que reciben complemento nutricional vía oral por parte del contratista, se debe presentar soporte de compra de dichos productos si aplican en el mes, ya que, para la documentación presentada en febrero, no se encontró este soporte.
-Se realizará el tamizaje nutricional a gran escala de toda la población atendida en la alta dependencia, con los equipos antropométricos que cuenta el servicio, los cuales se encuentran en condiciones adecuadas de funcionamiento para la realización de esta actividad.

Promoción de prácticas saludables en alimentación, Nutrición y Actividad Física.

-Se realizará la actividad en el mes, el 17, con el tema "Colores que alimentan mi salud".

Concepto Higiénico Sanitario:

-El servicio de alimentos, tuvo visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, donde

se emite concepto higiénico sanitario, expedido por la Secretaría de Salud, Gobernación de Cundinamarca, con un porcentaje de cumplimiento del 97%, favorable, fecha 12/02/2026.

Plan de Saneamiento Básico

-Se evidencia presencia de plagas (moscas) en el servicio de alimentación, por lo tanto, se recomienda mantener los accesos cerrados, y realizar refuerzos en el proceso de fumigación o implementar otras medidas que contribuyan al control de plagas. Última fumigación 04/12/2025.

-Se evidencia que, en el área de proceso de alimentos, no se tiene suficiente ventilación, por lo tanto, se sugiere al contratista, la instalación de ventilación que permita intercambio de aire en el área y condiciones ambientales más adecuadas para el personal.

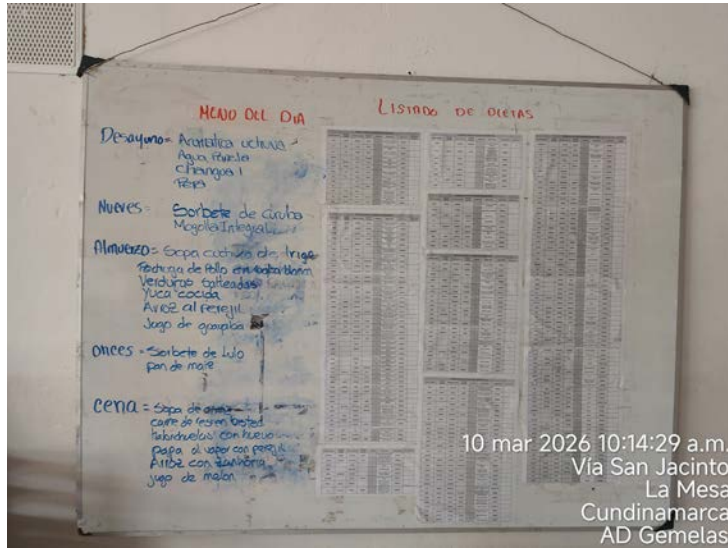
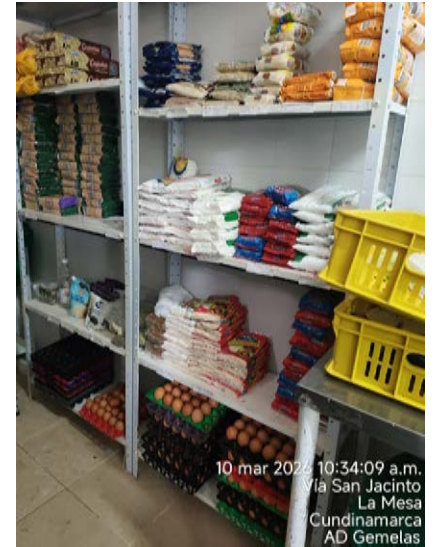
-Las fluctuaciones presentadas en el suministro eléctrico, afectan el funcionamiento de las neveras, durante visita, se evidenció que la nevera de refrigeración de lácteos, marcaba temperatura de 11.1°C; el contratista, realizó adecuaciones de la bodega organizando las neveras en unas conexiones que no se vean afectadas por los cortes o fluctuaciones y se pueda garantizar la temperatura y funcionamiento de los equipos.

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
Se solicita al contratista, adquirir todos los alimentos de la minuta de acuerdo con la cobertura atendida, de 150 participantes, en la cantidad establecida por la minuta y análisis nutricional, así como el anexo técnico 3 de 5. Se evidencia menor cantidad adquirida de leche entera para el gasto requerido, situación que viene en seguimiento por la supervisión, por novedades encontradas, desde enero 2026. Presentar la totalidad de los soportes de compra que evidencien esta acción de mejora solicitada.	Inmediato
Se solicita al contratista, el envío de soportes de compra de todos los grupos de alimentos del mes de Marzo: plan de compra semanal, formato de recepción de materias primas, control de entradas y salidas; formatos de preparación de alimentos, enviados a la supervisión por medio de correo electrónico, mphurtado@sdis.gov.co en pdf. Dicho envío, debe realizarse los viernes del mes.	13/03/2026 20/03/2026 27/03/2026 3/04/2026
Revisar historias sociales de 27 participantes que se les da manejo con restricción de lácteos, con el fin de establecer evidencia si requieren este manejo, por orden médica o nutricional de su EPS, y asegurar la compra de leche deslactosada para suministrar el aporte nutricional correspondiente por la minuta, con este alimento sustituto. Se debe construir estas evidencias de manejo en articulación con el equipo de salud de la unidad operativa, para poder definir que el manejo es acorde con el procedimiento establecido por anexo técnico. Se debe realizar canalización a salud para los participantes que manifiesten sintomatología adversa por el consumo de lácteos y así ir definiendo la pertinencia de estos manejos.	Abril 2026
Implementar acciones de control de plagas, garantizando que no haya presencia de moscas en el servicio de alimentación. Se verificará en visita de supervisión de Abril.	Abril 2026
Realizar acciones de mejora para garantizar el cumplimiento de temperatura de distribución de ensaladas frías y bebidas. Se verificará durante visita de supervisión en Abril.	Abril 2026
Presentar soportes de compra de complementos nutricionales vía oral, que adquiere la unidad operativa para suministrar a participantes con delgadez, mientras dichos complementos son autorizados para entregar por parte de las EPS. Se deben incluir en la documentación de Marzo.	31/03/2026

Observaciones de quien recibe la visita	Ninguna				
Firma de quien recibe la visita	Listado de asistencia				
Nombres y Apellidos	María Camila Ruiz Díaz – Sebastián Zabaleta – Damaris Riscanevo				
Cargo	Nutricionista – Técnico en alimentos – Líder del servicio				
Fecha de la visita	10/03/2026	Hora inicio de la visita	10:15	Hora finalización de la visita	3:30
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 AD Gemelas 10/03/2026









10 mar 2026 11:46:13 a.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas



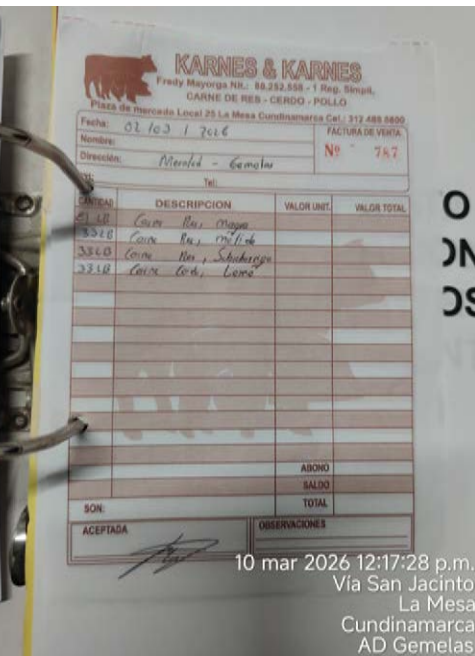
10 mar 2026 11:49:56 a.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas



10 mar 2026 11:51:26 a.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas



10 mar 2026 11:16:53 a.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas



10 mar 2026 12:17:28 p.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas



10 mar 2026 11:49:06 a.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas



10 mar 2026 11:50:39 a.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas



10 mar 2026 11:52:30 a.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas

FECHA	Nº PERSONAS	MOTIVO	ACOMPANIA	ALIMENTOS A SUMINISTRAR	RECIBE
06/03/2026	8	TRAMITE DE SALUD	AUX EMPLEADA ALEXANDRA GUT	• 8 LECHE AGUA • 8 PAN DE AZÚCAR • 8 CEREAL • 8 KALORIA	Yuri GARCIA
07/03/2026	11	JOEYAN ESCOLAR	AUX EMPLEADA LINDIA SANCHEZ	• 11 LECHE AGUA • 11 PAN DE AZÚCAR • 11 KALORIA	Nidia Garcia
09/03/2026	10	GEORGINA	TRABAJO SOCIAL CAROLACAPALLO	• 10 JUGOS • 10 PAN DE AZÚCAR • 10 KALORIA	Camila E

10 mar 2026 2:53:37 p.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas

Formulario de inscripción de personas naturales en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) de Cundinamarca. Incluye datos personales, laborales y fiscales.

10 mar 2026 12:18:55 p.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas

Formulario de inscripción de personas jurídicas en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) de Cundinamarca. Incluye datos de la empresa y fiscales.

10 mar 2026 12:12:37 p.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas

Hoja 1 de 3

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IIVA	%	INC	%	
1	770030424594	PAVACION PISO PLATA	94	3,00	\$ 3.571,43	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 2.035,72	19,00		\$ 18.714,29
2	770030487862	LECHE ENTERA BOLSA U	94	160,00	\$ 2.950,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	0,00		\$ 472.000,00
3	770030453039	BLANQUEADOR BRILLO K	94	2,00	\$ 2.420,17	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 915,66	19,00		\$ 4.840,34
4	7700304816873	SURRO COSTERO 200GR	94	1,00	\$ 3.990,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	0,00		\$ 3.990,00
5	7700304652071	TALLAS PARA MANOS R	94	4,00	\$ 3.991,60	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 3.033,61	19,00		\$ 15.966,79
6	770025535497	PAÑO REUTILIZABLE DU	94	2,00	\$ 6.680,67	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 2.536,65	19,00		\$ 13.365,34
7	7700304039913	TALLA COCINA SUPER	94	1,00	\$ 13.403,36	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 2.946,04	19,00		\$ 13.403,36
8	7700304223220	ESPOJILLA DE BRILLO	94	3,00	\$ 1.008,40	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 574,79	19,00		\$ 3.025,23
9	7700304035596	ESPIRAL ABRASIVA PLA	94	5,00	\$ 1.596,64	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 1.516,81	19,00		\$ 7.985,19
10	7700304312641	CEPILLO PLANCHA TEDI	94	3,00	\$ 2.310,92	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 1.317,23	19,00		\$ 6.932,77
11	7700304648801	WASO PAPER 200 TEDI	94	1,00	\$ 2.092,44	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 397,56	19,00		\$ 2.092,44
12	7700304088293	DETERGENTE POLVO BO	94	2,00	\$ 11.218,48	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 4.263,02	19,00		\$ 22.436,97
13	7700304186960	HABIDA DE PAIZ BLANC	94	7,00	\$ 2.333,33	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 916,67	5,00		\$ 16.333,33
14	7700304517558	TAJADA SABOR SUKOTO	94	5,00	\$ 5.336,13	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 5.086,33	19,00		\$ 26.680,67
15	7700304956290	TOSTADAS CON FINAS	94	36,00	\$ 2.260,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	0,00		\$ 79.200,00
16	7700304652617	CANELA EN ASTILLAS S	94	3,00	\$ 2.016,81	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 1.149,18	19,00		\$ 6.050,47
17	7700304880670	PAN TAJADO PANIQUE	94	7,00	\$ 3.650,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	0,00		\$ 25.550,00
18	7700304235336	SEMILLAS SHIRAZIA S	94	2,00	\$ 5.031,61	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 1.157,90	19,00		\$ 1.157,90
19	7700304273980	MANTEQUILLA LATTI S	94	2,00	\$ 8.697,48	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	0,00		\$ 17.394,96
20	7700304261618	MARCA ESPARCIBLE DO	94	2,00	\$ 8.697,48	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	0,00		\$ 17.394,96
21	7700304011285	CAFE TOSTADO GRILO	94	2,00	\$ 8.697,48	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	0,00		\$ 17.394,96

Página 2 de 3

10 mar 2026 12:15:41 p.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas

10 mar 2026 12:15:41 p.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas

Formulario de inscripción de personas naturales en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) de Cundinamarca. Incluye datos personales, laborales y fiscales.

10 mar 2026 12:02:59 p.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas

Formulario de inscripción de personas jurídicas en el Registro Único de Contribuyentes (RUC) de Cundinamarca. Incluye datos de la empresa y fiscales.

10 mar 2026 12:15:31 p.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas

CÓDIGO		DESCRIPCIÓN		CANTIDAD		PRECIO UNITARIO		PRECIO TOTAL		PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS		PRECIO TOTAL SIN IMPUESTOS		PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS		PRECIO TOTAL SIN IMPUESTOS	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016
10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016	10/03/2016

10 mar 2026 12:01:55 p.m.
Vía San Jacinto
La Mesa
Cundinamarca
AD Gemelas

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA						Código: FOR-GO-023 Versión: 2 Fecha: Memo (2024018963 - 12/07/2024) Página: 1 de 1	
1. Tema: <u>Visita supervisión Nutrición AD Gemelas</u>			2. Lugar o Localidad o Sede: <u>Fuera de Bogotá</u>			3. Fecha y hora: <u>10/03/2026 10:15 am</u>			
4. Nombre responsable: <u>Equipo de apoyo a la supervisión</u>			5. Dependencia responsable: <u>Subdirección para la aduiter</u>						
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	<u>MARC COMIL RUIZ DÍAZ</u>	<u>CC</u>	<u>10713612191</u>	<u>Alta Depend. Gemelas</u>	<u>Nutricionista</u>	<u>CONTRATISTA</u>	<u>carmiteluz9708@smi</u>	<u>3015251189</u>	<u>M-COMIL RUIZ</u>
2	<u>JUAN SCHASTEN ZEBELER HERNÁNDEZ</u>	<u>CC</u>	<u>1047656198</u>	<u>Alta Depend. Gemelas</u>	<u>Tecnólogo Alimentar</u>	<u>Contratista</u>	<u>SchastenZebelerJ@smi</u>	<u>3119771816</u>	<u>JUAN SCHASTEN ZEBELER</u>
3	<u>DAMIANYS RISCANERO</u>	<u>CC</u>	<u>35423573</u>	<u>Alta Depend. Gemelas</u>	<u>Coordinadora</u>	<u>Contratista</u>	<u>altadependenci@smi@gmail.com</u>	<u>3107871742</u>	<u>DAMIANYS RISCANERO</u>
4	<u>MARTHA PATRICK HURTADO</u>	<u>CC</u>	<u>1032362224</u>	<u>SDIS Aduiter</u>	<u>Nutricionista</u>	<u>Contratista</u>	<u>mphurtado@sdis.gov.co</u>	<u>3192643047</u>	<u>MARTHA PATRICK HURTADO</u>
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 pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.