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:	26/05/2026		
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:

Durante la visita de seguimiento ambiental realizada a la Unidad Operativa “Guardianes de Sueños”, se efectuó un recorrido por las diferentes áreas de las instalaciones con el fin de verificar las condiciones ambientales, sanitarias y de infraestructura, así como el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Plan Institucional de Gestión Ambiental – PIGA.

Durante la inspección se revisaron las áreas comunes, puntos ecológicos, espacios de almacenamiento de residuos, zonas exteriores y demás áreas de funcionamiento de la unidad operativa, evidenciando acciones relacionadas con la separación de residuos, señalización ambiental y estrategias de sensibilización orientadas al fortalecimiento de buenas prácticas ambientales. Asimismo, se evidenció la instalación del bicicletero institucional, como acción orientada a promover medios de transporte sostenibles y fortalecer las estrategias de movilidad ambientalmente responsable.

Igualmente, se verificaron las condiciones generales de orden y aseo, el estado de las instalaciones hidráulicas y sanitarias, así como algunos espacios que se encuentran en proceso de adecuación y mantenimiento. En este sentido, se realizaron recomendaciones orientadas a fortalecer las acciones de mejora, el adecuado manejo de residuos y la continuidad de las actividades de cultura y apropiación ambiental dentro de la unidad operativa.

FECHA DE LA VISITA:	26/05/2026	**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:	26/05/2026	**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.	Cumplido

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita					
Nombres y Apellidos		KARETH HERRERA			
Cargo		TÉCNICO AMBIENTAL			
Fecha de la visita	26/05/2026	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

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 seguimiento y Supervision Ambiental | 2. Lugar o Localidad o Sede : COMUNIDAD DE VIDA GUARDIANES DE SUEÑOS | 3. Fecha y hora: 26/05/26 11 00

4. Nombre responsable: Lina Paola Goicon | 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	Kareth Herrera Villarraga.	CC	1005344595	Comunidad de vida Guardianes	Responsable Ambiental	Contratista.	cuguardianesdesuenossga25@gmail.com	3209155277.	
2	Lina Paola Goicon	CC	52235999	SDIS Adultez	Ap. Ambiental	contratista	lpgoicon@sdis.gov.co	3112560876	
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

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.

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.

Scanned with CamScanner

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 3212224966
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:	25/05/2026		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	100	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	88
Hora de inicio:	10:00 am	Hora final:	2:00 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 del mes de abril, se verifica el cumplimiento del compromiso de presentación de evidencia de la inducción de la técnica de alimentos. Se verifica el cumplimiento del compromiso de la capacitación de fortalecimiento con el personal del servicio de alimentos sobre el procedimiento de toma de muestras. Durante la visita, se evidencia que el contratista cuenta con los alimentos requeridos para la minuta del día y día siguiente como mínimo, menú # 8 y 9; Se realiza seguimiento desde la supervisión, verificando temperaturas de distribución en: jugo de maracuyá con 5.6°C y ensalada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla con 6.4°C, almuerzo, menú # 8, con cumplimiento parcial de temperaturas de seguridad. Se tienen 23 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 no se encuentran disponibles para verificación por parte de la supervisión las muestras correspondientes al día 22 de mayo. Se realiza intercambio de la verdura menú # 8, programado tajada de aguacate, entregado, ensalada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla, debido a que el aguacate no se encuentra en su totalidad con el grado de maduración esperado. 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 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:	25/05/2026	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 8, onces y cena, y menú # 9), para la cobertura atendida, como mínimo. -Se evidencia la publicación del tablero acrílico, con la información correspondiente de los componentes del menú día # 8 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, la existencia de los productos avalados para para refrigerios extramurales. (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 encontraron disponibles para la verificación de la supervisión, las muestras correspondientes a las preparaciones del día 22/05/2026. -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 parcialmente 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 maracuyá con 5.6 °C y ensalada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla, con 6.4°C; Se recomendó al contratista, aplicar las acciones previas al servicio necesarias para lograr el cumplimiento permanente de temperaturas de distribución de alimentos fríos.

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, se evidencia la aplicación de intercambio en el componente verdura, del almuerzo, menú # 8, programado tajada de aguacate, entregado, ensalada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla. Se realiza debido a que el aguacate en almacenamiento no cumple con el grado de maduración necesario en su totalidad para la entrega. Se verifica el formato, diligenciamiento del formato con otros intercambios registrados por maduración de frutas. (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 adquieren de acuerdo con lo avalado. -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. -Se verifican los equipos disponibles para toma de medidas antropométricas, encontrándolos en buen estado; Se presentan a la supervisión los certificados de calibración de los equipos, realizada en marzo 2026. (Anexo técnico 3 de 5, numeral 2.1.3 Vigilancia Nutricional).
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 y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.	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 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%. Se recomienda realizar la gestión pertinente para visita de inspección, vigilancia y control por parte de la secretaría de salud del distrito.
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:	25/05/2026	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 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.

-Procedimiento Planificación Alimentaria

-Se encuentra la publicación en el tablero acrílico del servicio, con el menú del día; (Semana 2, Menú # 8).
-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.
- Durante la visita, se evidencia la aplicación de intercambio en el componente verdura, del almuerzo, menú # 8, programado tajada de aguacate, entregado, ensalada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla. Se realiza debido a que el aguacate en almacenamiento no cumple con el grado de maduración necesario en su totalidad para la entrega. Se verifica el formato, diligenciamiento del formato con otros intercambios registrados por maduración de frutas.
-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 encontraron disponibles para la verificación por parte de la supervisión, las muestras correspondientes a las preparaciones del día 22/05/2026. En el mes, se realizó por solicitud de la supervisión un fortaleciendo con el personal el procedimiento de la toma de muestras. Se solicita al contratista, enviar a la supervisión, un seguimiento fotográfico de la semana donde se evidencia la toma de la totalidad de las muestras.
-Se verifica el diligenciamiento del formato de preparación de alimentos, de acuerdo con las operaciones realizadas en el servicio y se encuentran los registros de forma oportuna.
-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: Ajiaco 81.4°C; Arroz con ajonjolí 91.1°C; Pechuga a las finas hierbas 89.6°C; ensalada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla 6.4°C, Jugo de maracuyá 5.6°C; Se cumple parcialmente, con lo establecido en el Anexo Técnico. Se requiere continuar implementando acciones en el servicio para garantizar permanentemente las temperaturas y 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, (Ajiaco 258 g; Arroz con ajonjolí 163 g; Pechuga a las finas hierbas 89; ensalada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla 74 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 las nutricionistas del contratista, han 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 04/05/2026.

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 23 salidas.

-Se verifica en el almacenamiento, los productos avalados para refrigerios extramurales, como seguimiento desde el mes anterior. Se encuentran en disponibilidad para entrega

-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.

-Se verifican los equipos disponibles para antropometría, tallímetro y balanza, encontrando en buen estado, con certificados de calibración realizada en Marzo 2026.

-Procedimiento promoción de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.

-Durante el mes, se trabajó con los participantes la temática de conciencia en el plato, el 13/05/2026, acerca de la lectura de etiquetado nutricional. 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%. Se recomendó realizar gestión para visita de inspección, vigilancia y control por parte de la secretaria de salud.

-Plan de Saneamiento Básico

-Se evidencian los espacios en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección de acuerdo con los procedimientos establecidos.

-Se capacitó al personal manipulador de alimentos en el tema de higienización en el servicio de alimentos, el día 12/05/2026.

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

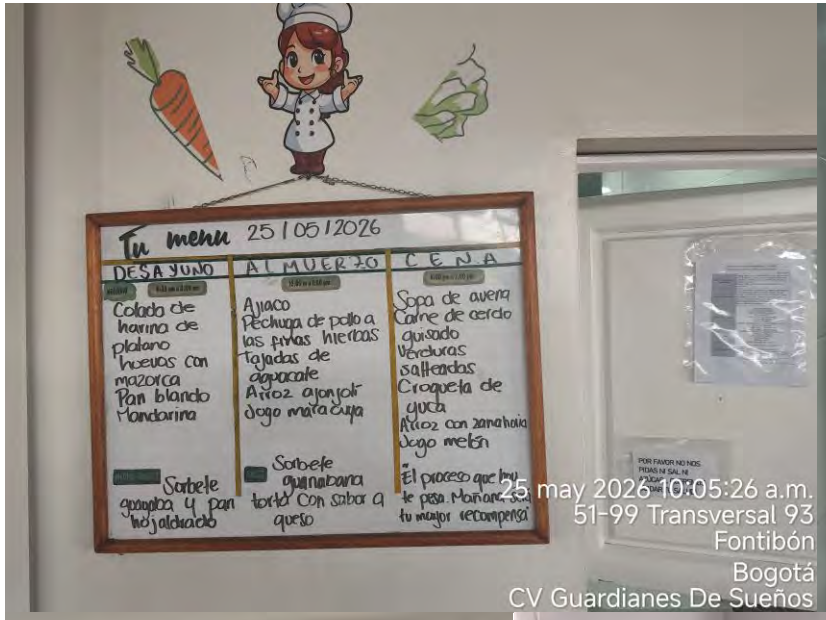
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita	
Acciones a implementar	Plazo
Realizar un seguimiento por medio de registro fotográfico, de la toma de muestras de alimentos diaria, un registro por día que incluya la totalidad de las muestras tomadas, organizadas, separadas y visibles, consolidando el seguimiento semanal en una tabla de Word, que incluya los tiempos de comida Onces y Cena, del 25/05/2026, y todos los 5 tiempos de comida de los días 26 al 31 de mayo del 2026. Favor remitir al correo del apoyo a la supervisión mphurtado@sdis.gov.co.	02/06/2026
Implementar acciones que garanticen el cumplimiento de temperatura de distribución de alimentos fríos (bebidas, ensaladas). Se verificará durante visita de supervisión en junio.	Junio 2026
Se recomienda realizar la gestión de solicitud de visita de inspección, vigilancia y control para el servicio de alimentos por parte de la secretaría de salud, puesto que el concepto higiénico sanitario, tiene fecha de emisión de 11/06/2025. Se verificará la gestión realizada, en la supervisión de junio.	Junio 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	25/05/2026	Hora inicio de la visita	10:00	Hora finalización de la visita	2:00

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

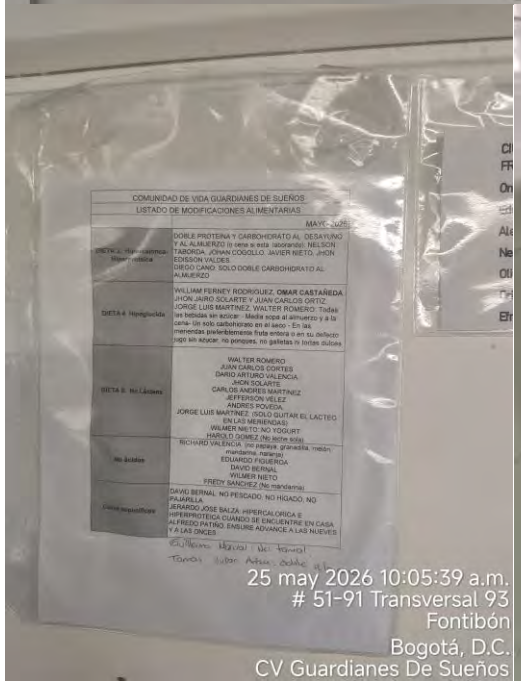
Visita supervisión nutrición CV Guardianes de sueños – 25/05/2026





















25 may 2026 10:36:43 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños



25 may 2026 10:39:44 a.m.
CV Guardianes De Sueños



25 may 2026 10:44:59 a.m.
51-91 Transversal 93
Engativá
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

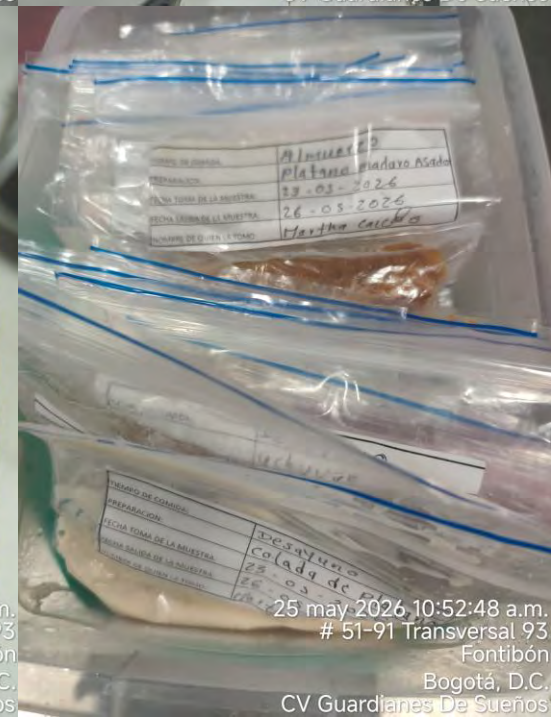

25 may 2026 10:46:27 a.m.
51 - 98 Transversal 93
Engativá
Bogotá
Cundinamarca
CV Guardianes De Sueños



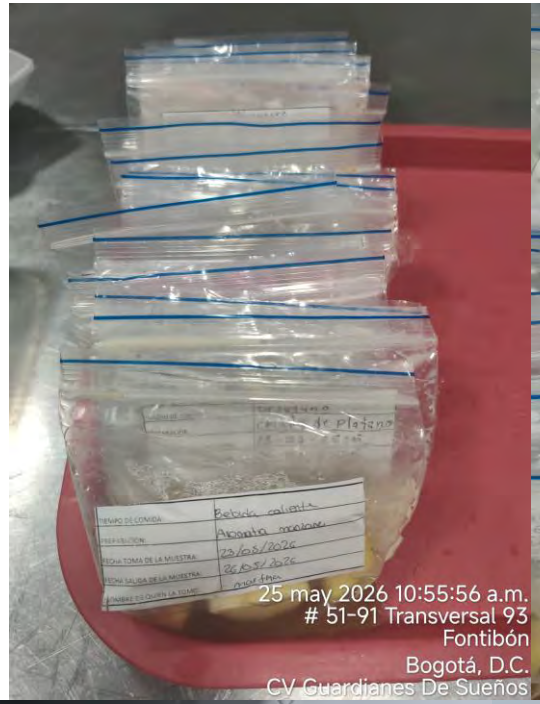
25 may 2026 10:46:29 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños



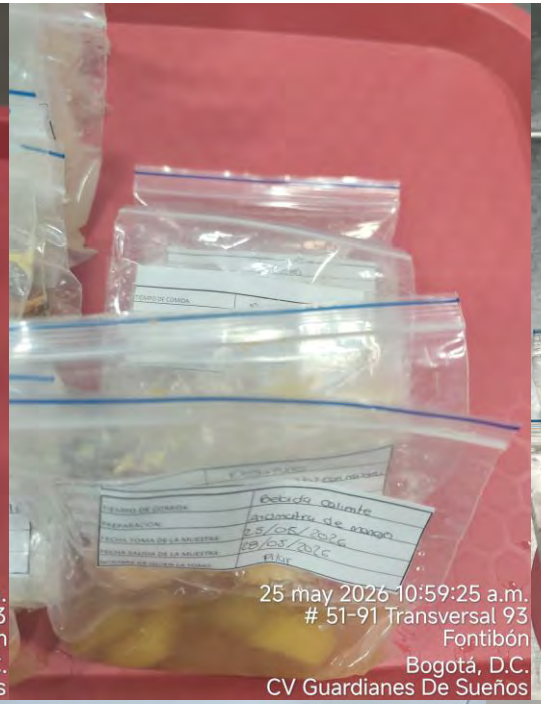
25 may 2026 10:50:54 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

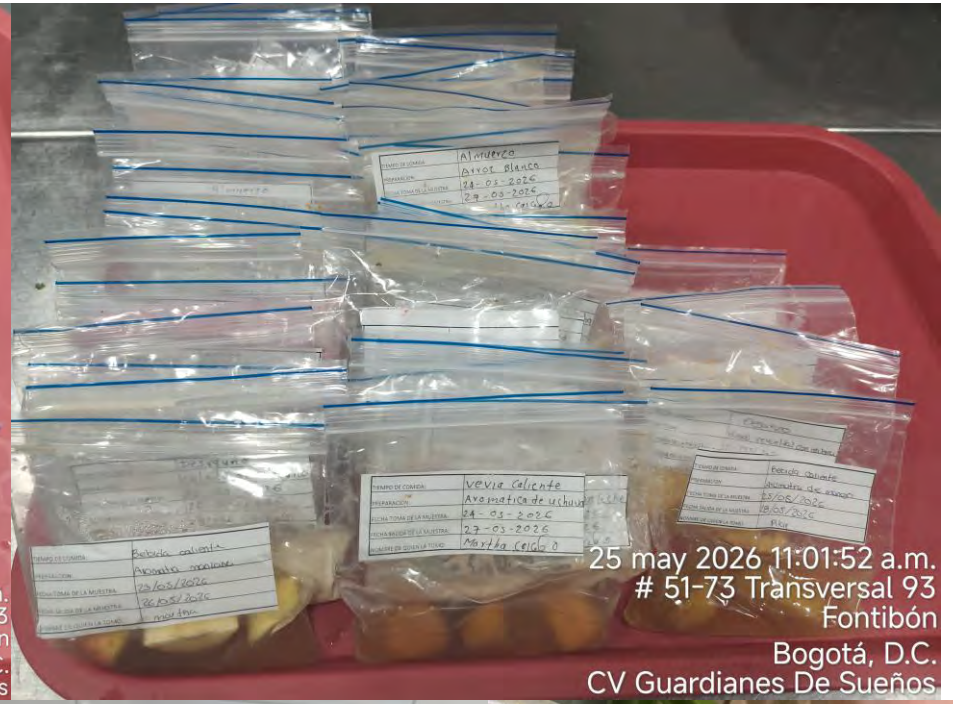

25 may 2026 10:52:48 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 10:52:55 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 10:55:56 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 10:58:25 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 10:59:25 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 11:01:52 a.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 11:39:09 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 11:39:40 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

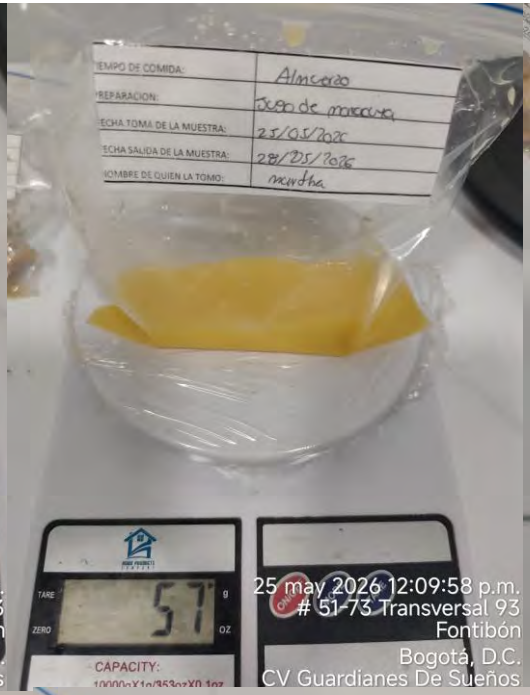

25 may 2026 11:40:14 a.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

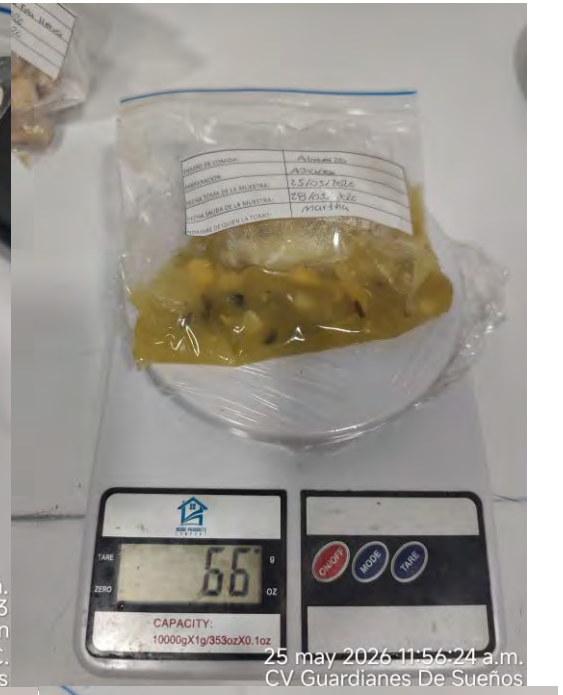

25 may 2026 11:57:00 a.m.
#*51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

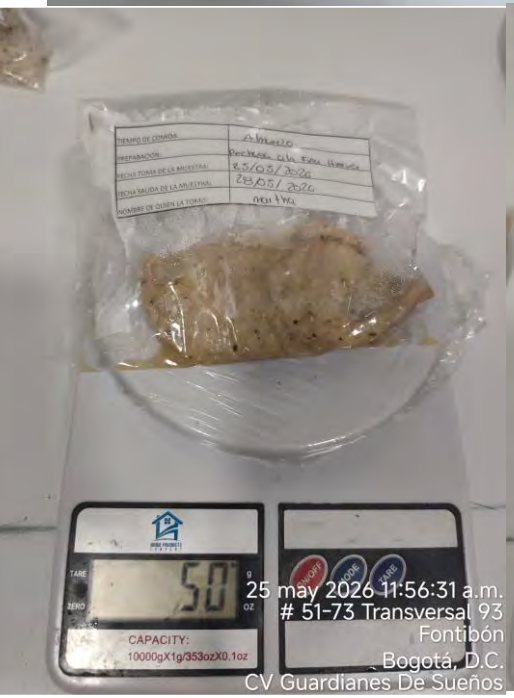


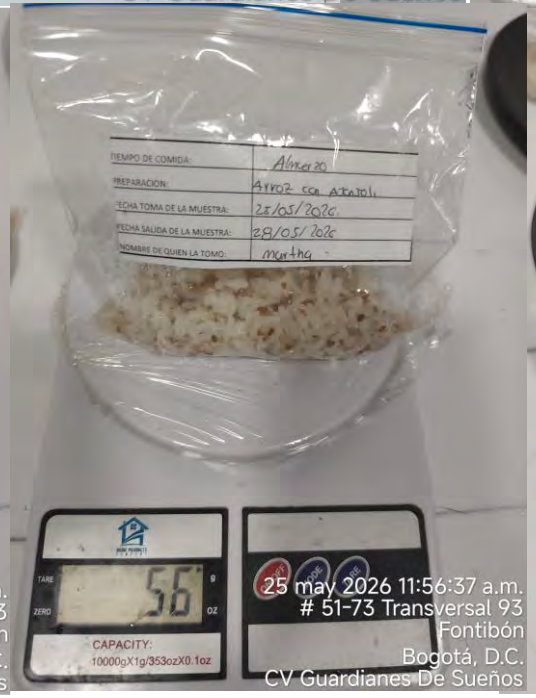

25 may 2026 12:04:09 p.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo
PREPARACION: ensalada, arroz, sopa
FECHA TOMA DE LA MUESTRA: 25/05/2026
FECHA SALIDA DE LA MUESTRA: 28/05/2026
NOMBRE DE QUIEN LA TOMO: martha
59
25 may 2026 12:07:29 p.m.
51-91 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo
PREPARACION: sopa de morcilla
FECHA TOMA DE LA MUESTRA: 25/05/2026
FECHA SALIDA DE LA MUESTRA: 28/05/2026
NOMBRE DE QUIEN LA TOMO: martha
57
25 may 2026 12:09:58 p.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


66
25 may 2026 11:56:24 a.m.
CV Guardianes De Sueños


TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo
PREPARACION: Pechuga cria frita, limonada
FECHA TOMA DE LA MUESTRA: 25/05/2026
FECHA SALIDA DE LA MUESTRA: 28/05/2026
NOMBRE DE QUIEN LA TOMO: martha
50
25 may 2026 11:56:31 a.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

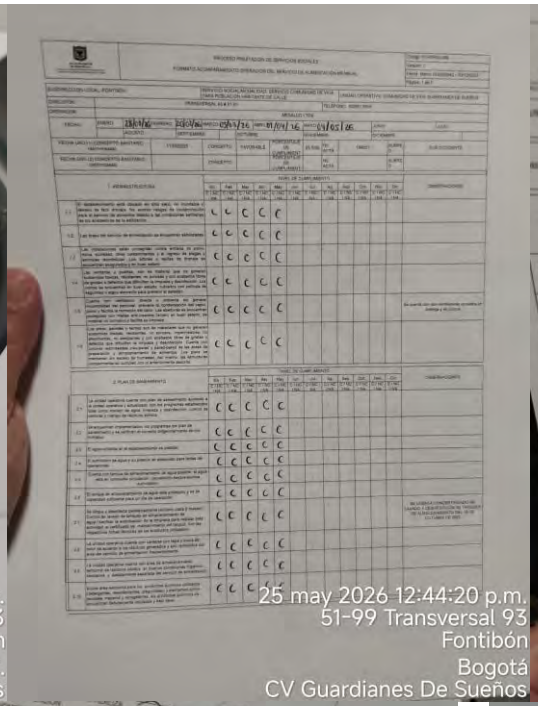

TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo
PREPARACION: Arroz con Atajoli
FECHA TOMA DE LA MUESTRA: 25/05/2026
FECHA SALIDA DE LA MUESTRA: 28/05/2026
NOMBRE DE QUIEN LA TOMO: martha
56
25 may 2026 11:56:37 a.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

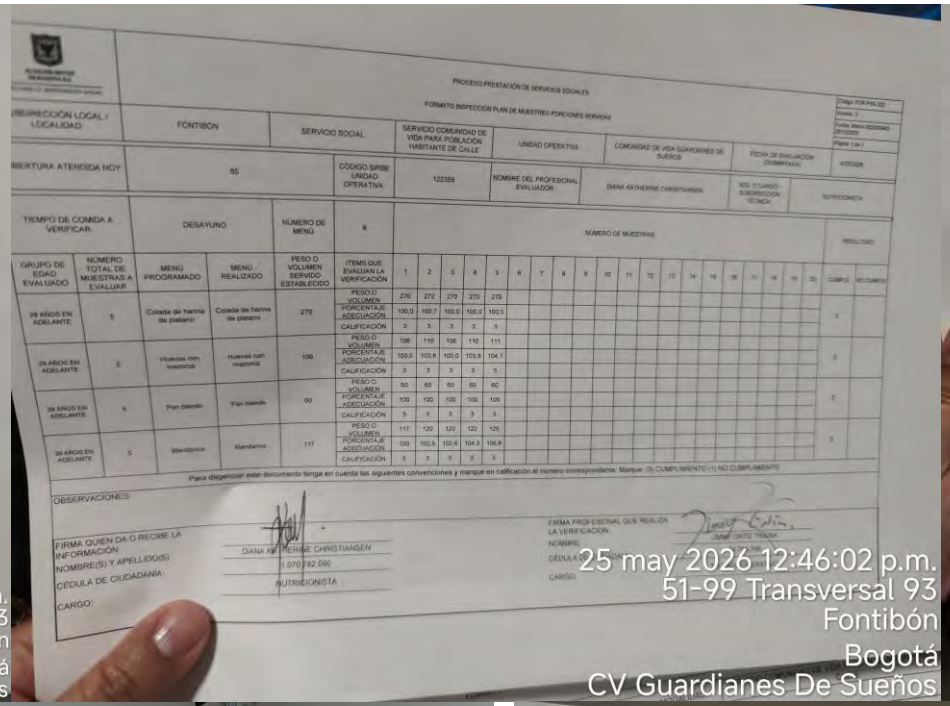

103
25 may 2026 11:49:43 a.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

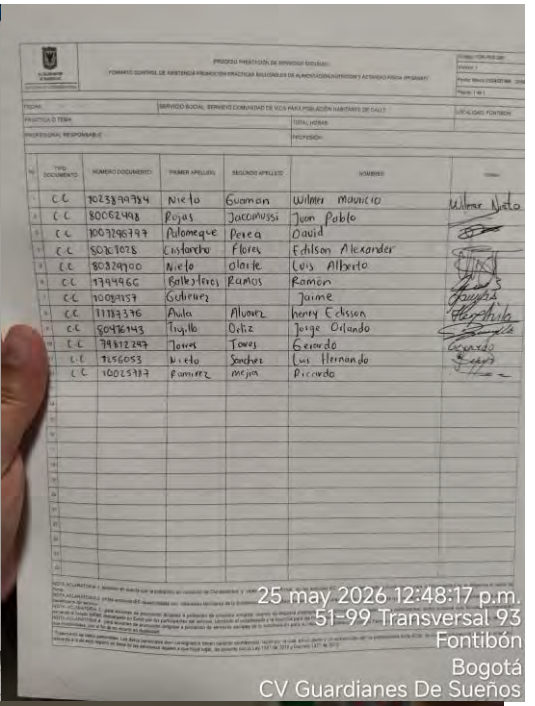

89
25 may 2026 11:50:03 a.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

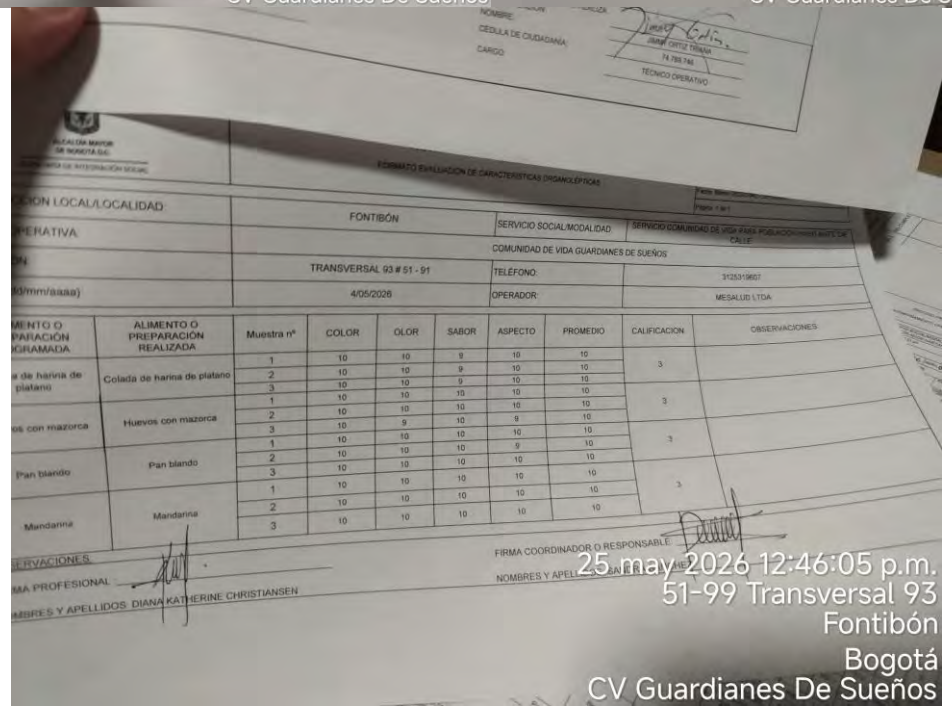

79
25 may 2026 11:53:30 a.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 11:55:24 a.m.
51-73 Transversal 93
Fontibón
Bogotá, D.C.
CV Guardianes De Sueños

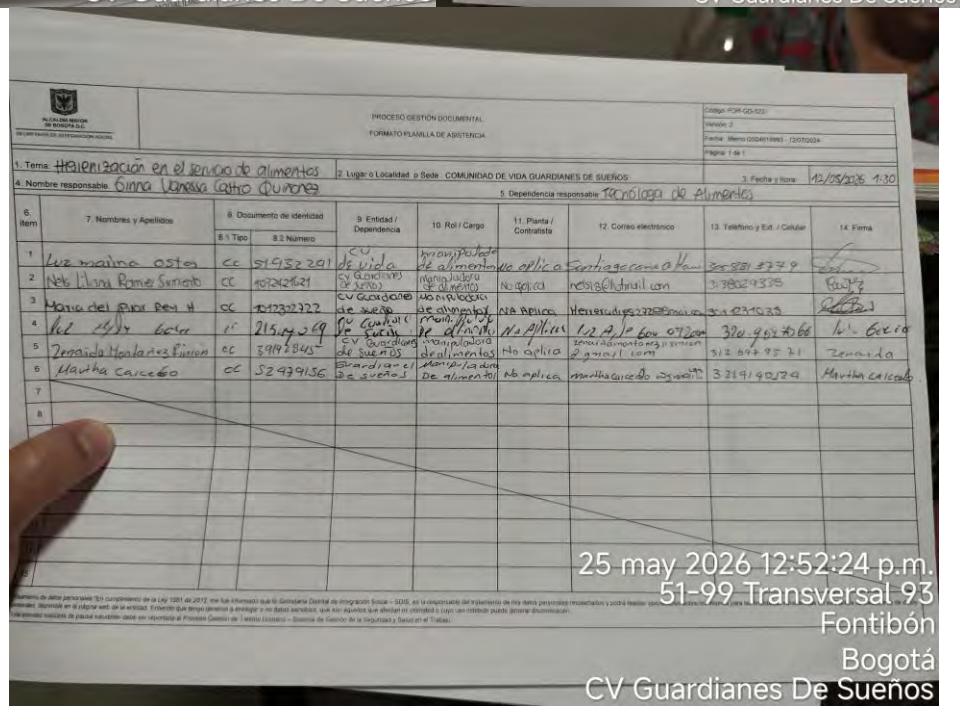

25 may 2026 12:44:20 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

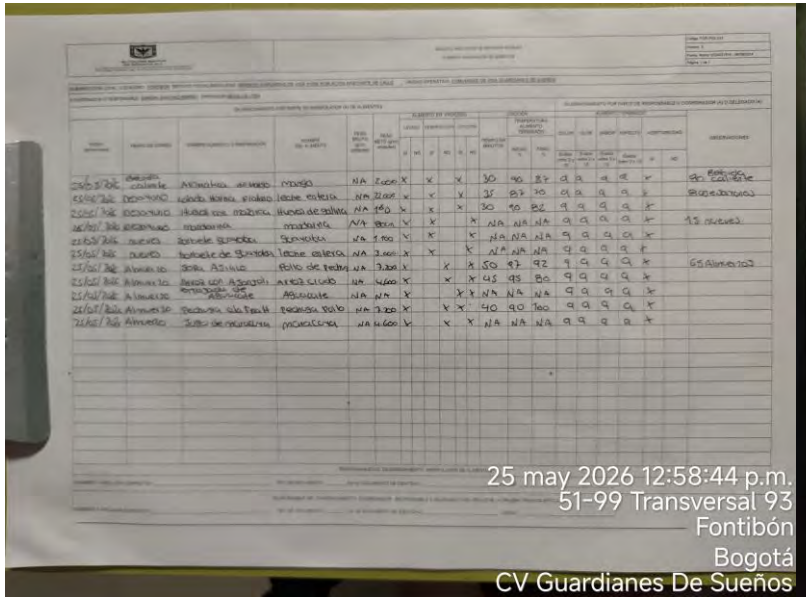

25 may 2026 12:46:02 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

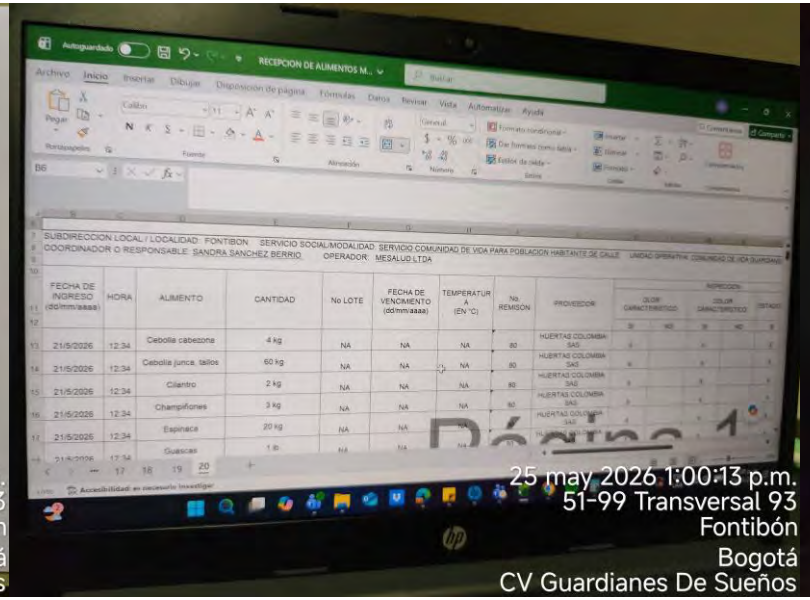

25 may 2026 12:48:17 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

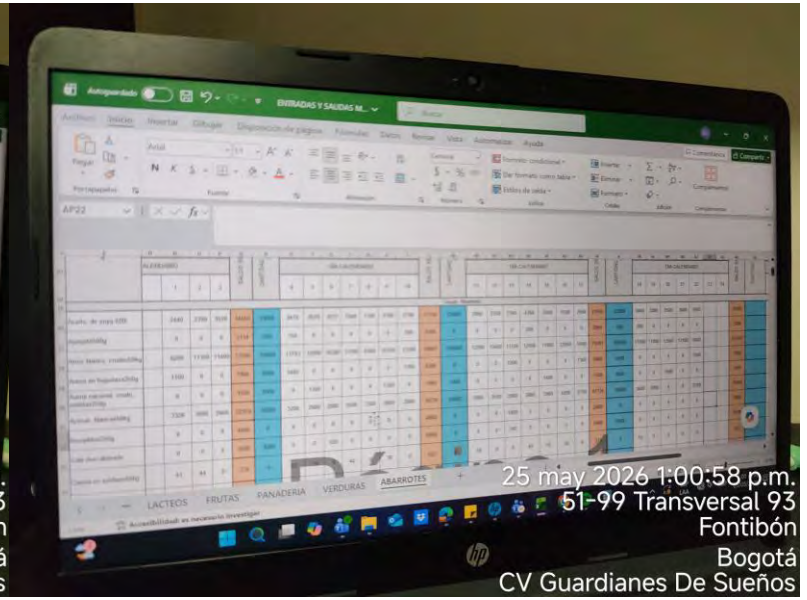

25 may 2026 12:46:05 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

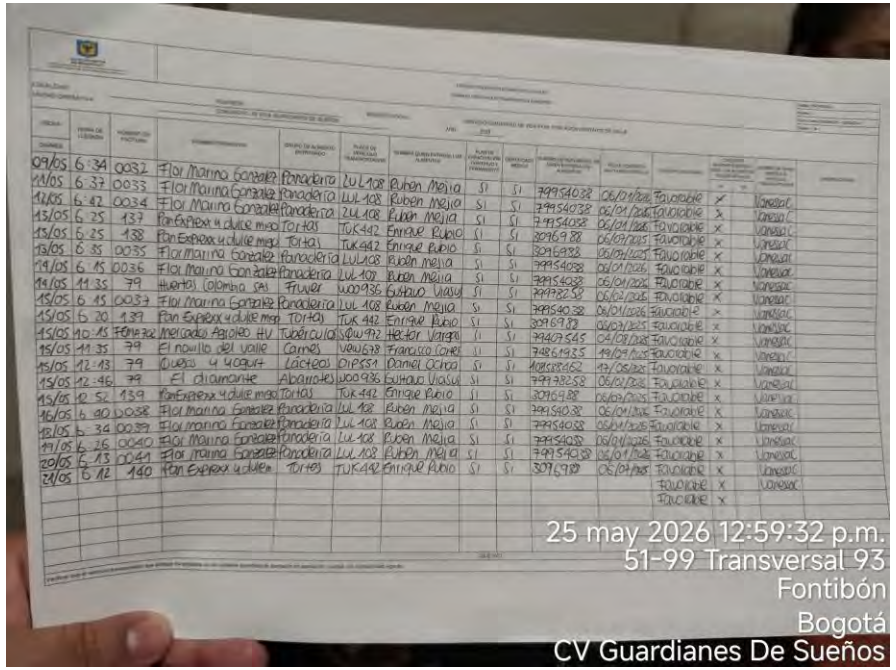

25 may 2026 12:48:27 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

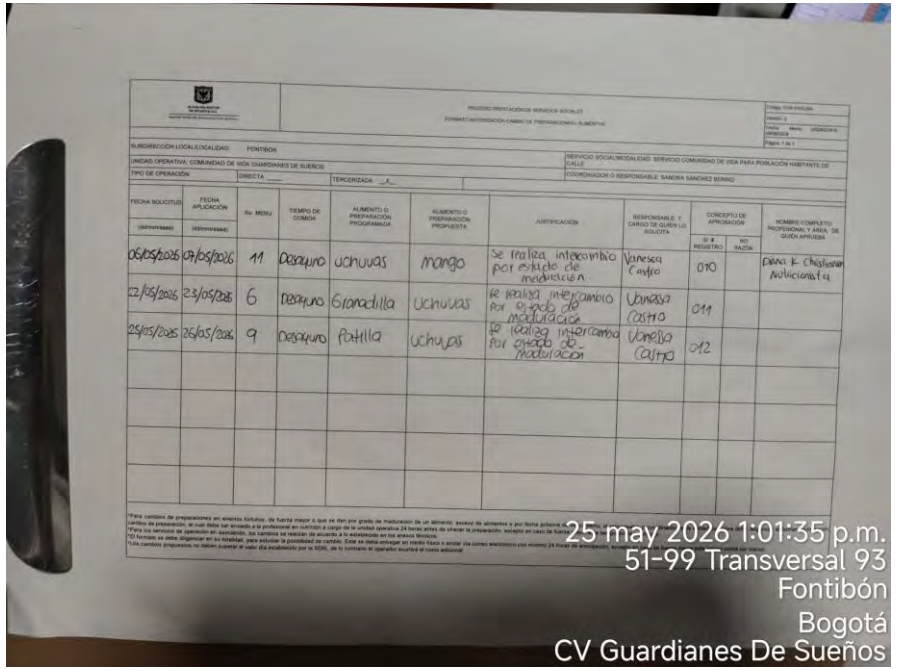

25 may 2026 12:52:24 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

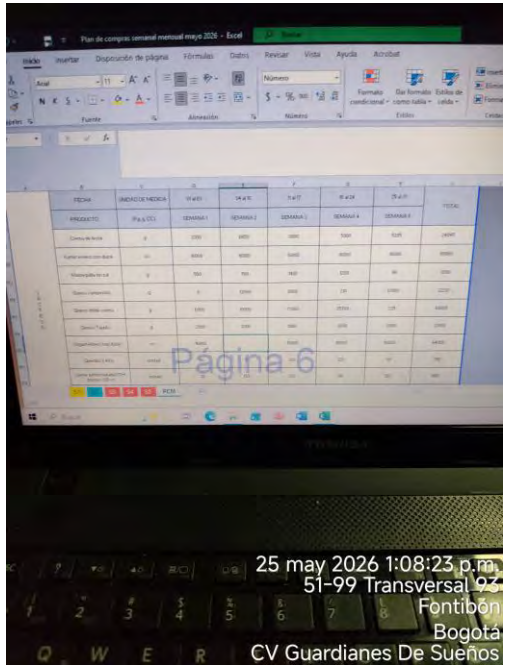

25 may 2026 12:58:44 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

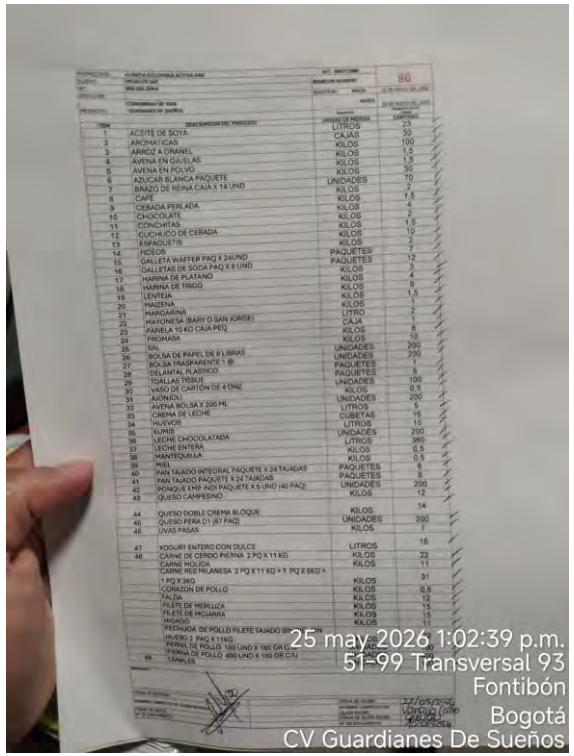

25 may 2026 1:00:13 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

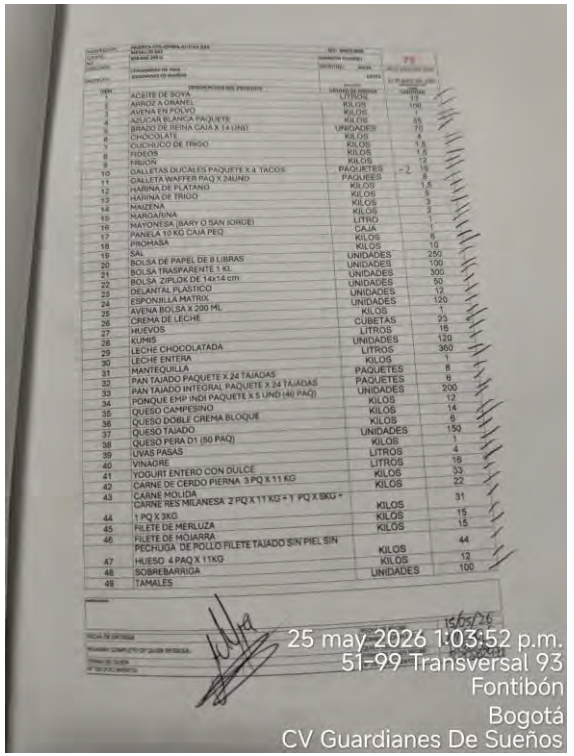

25 may 2026 1:00:58 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

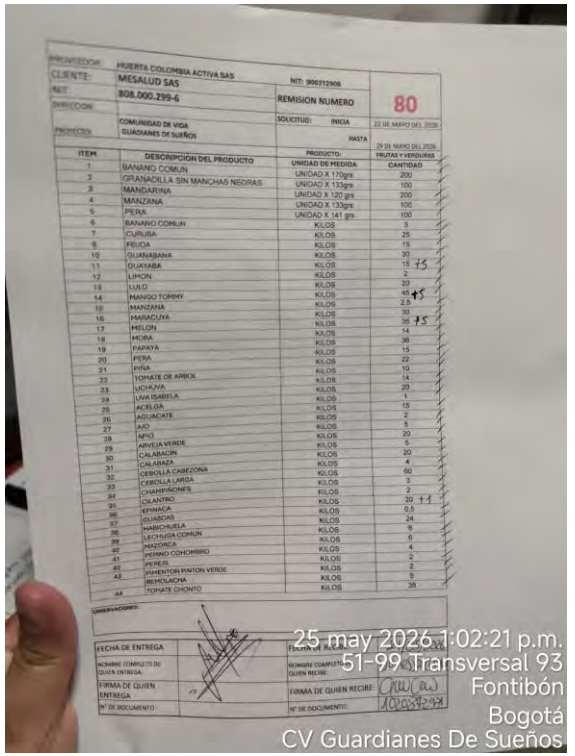

25 may 2026 12:59:32 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

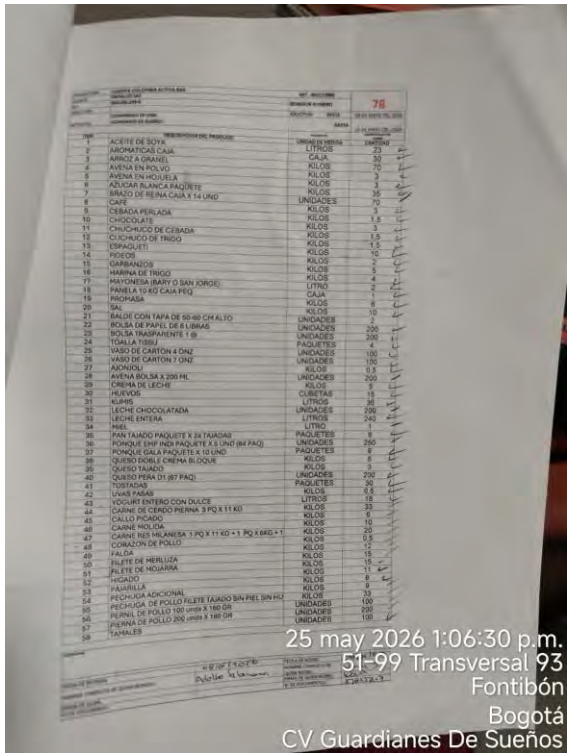

25 may 2026 1:01:35 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 1:08:23 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

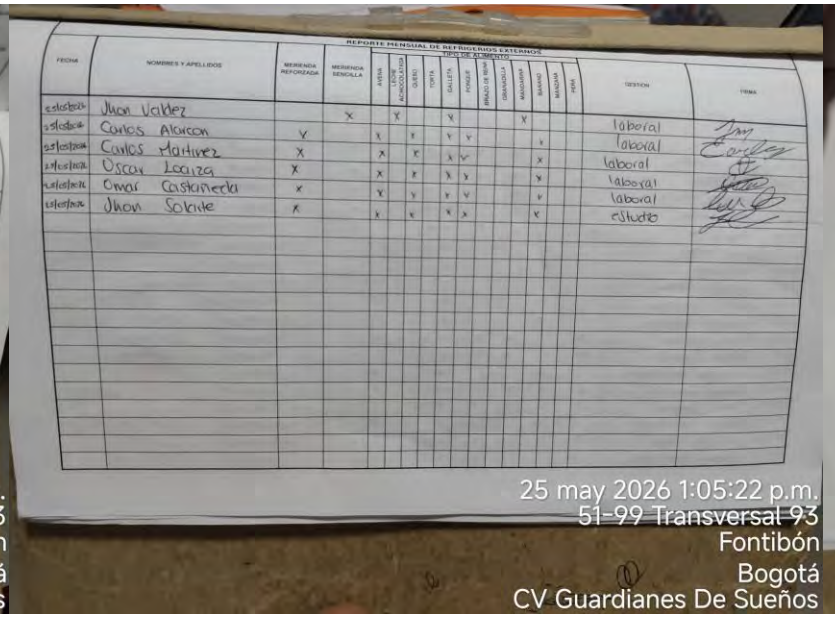

25 may 2026 1:02:39 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños

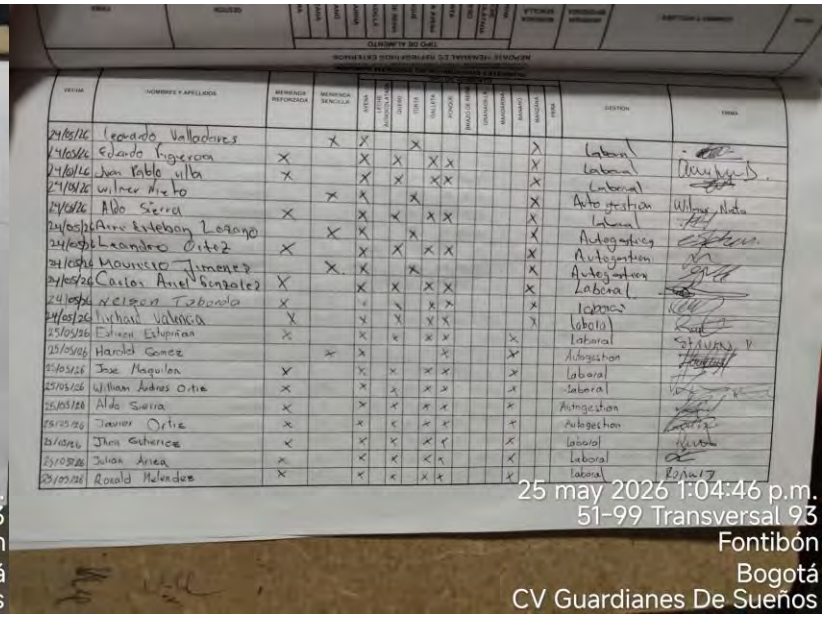

25 may 2026 1:03:52 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 1:02:21 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 1:06:30 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 1:05:11 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 1:05:22 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
CV Guardianes De Sueños


25 may 2026 1:04:46 p.m.
51-99 Transversal 93
Fontibón
Bogotá
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: 25/05/2026 10:00am

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	Ginna Vanessa Castro D.	CC	1020842971	C.V. guardianes de sueños	Tecnólogo Alim.	NO Aplica	Vanessacastro@hotmail.co	3212224966	
2	Nancy Sánchez D	CC	51855417	CV guardianes de sueños	Nutricionista	No Aplica	nutricomunidad de vida@gmail.com	3195542950	
3	Sandra Sánchez B	CC	39791145	CV guardianes de sueños	coordinadora	No aplica	cvguardianesdesuenos@gmail.com	3164660221	
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 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 INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE:	**TÉCNICO**			
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 LIMITAD			
Nombre del Servicio:	Servicio de Comunidad de vida para habitante de calle			
Nombre de la Unidad Operativa:	Comunidad de vida 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:	Sandra Sanchez			
Cargo:	Lider del servicio	Celular:	3164660221	
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:	DIEGO ALEJANDRO DUARTE LUQUE			
Celular:	3208661549			
Correo Electrónico:	dduartel@sdis.gov.co			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	20/05/2026			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	100	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	94	
Hora de inicio:	12:00:00 m.	**Hora final:**	5:30 p.m.	

Observaciones:

En el marco de las funciones de supervisión, se realizó visita técnica al servicio, la cual se desarrolló en dos fases: revisión documental y recorrido por las instalaciones para la verficación del orden y desarrollo de actividades. En la revisión documental se constató, a partir de un muestreo aleatorio de tres carpetas sociales, que los registros presentan un diligenciamiento completo, sólido y articulado. Se verificó que las intervenciones consignadas desde todas las áreas de los equipos de referenciación mantienen un alto nivel de calidad técnica, con procesos integrales que evidencian coherencia metodológica y continuidad en el abordaje de los ciudadanos.

Posteriormente, se llevó a cabo el recorrido por las instalaciones de manera individual. En la primera ala, correspondiente a cocina, comedor, oficinas administrativas, zona de stock, maletero y enfermería, se constató un adecuado estado de conservación y organización. Se verificó la publicación permanente del diario vivir y la disposición de un tablero informativo en el que se encuentra claramente expuesto el cronograma de actividades del servicio, distribuido por etapas, responsables y días de ejecución.

En la segunda ala, destinada a dormitorios, se pudo observar que se mantiene el cierre de habitaciones durante los horarios de talleres, encontrando únicamente abiertas aquellas que se encontraban en proceso de limpieza o mantenimiento. Al ingresar a las habitaciones, se constató un nivel satisfactorio de orden, aseo y conservación en la totalidad de los espacios revisados. También se evidencia que se están realizado acciones del plan de mantenimiento preventivo y correctivo en varias habitaciones en donde se están realizando adecuaciones para solventar las goteras de agua lluvia.

En la tercera ala, correspondiente a talleres, gimnasio y oficinas de equipos de referenciación, se constató la participación activa de aproximadamente 55 ciudadanos en las actividades programadas. Frente a la población no presente en el espacio, se verificó que 22 ciudadanos se encontraban en ruta laboral, 9 en curso de máquina plana, 7 en procesos de autogestión y un ciudadano evadido. En las oficinas de los grupos de referenciación se constató la disposición visible de la ruta metodológica del servicio, lo que favorece la apropiación por parte de los ciudadanos. Igualmente, se verificó que los espacios de trabajo para éstos cuentan con las condiciones necesarias para el desarrollo de las funciones profesionales y el cumplimiento de las obligaciones asignadas.

Finalmente, en la zona agroambiental e industrial se constata el avance de los procesos de cultivo, encontrándose 12 cajas organizadas y marcadas con productos en crecimiento, entre ellos pimentón, zanahoria, maíz, perejil, cebolla, caléndula, lenteja, cilantro y fríjol. Se verificó la planeación y ejecución de talleres orientados al fortalecimiento de la siembra de plantas ornamentarias con el fin de fortalecer la elaboración de terrarios y materas. Asimismo, se evidencia la implementación del área de compostaje, la cual se desarrolla bajo el liderazgo del equipo ambiental.

En conclusión, se verificó que el servicio mantiene condiciones favorables en el componente documental, físico y operativo. Al momento de la visita Se constató la calidad técnica de las intervenciones registradas, la adecuada organización interna del servicio y el cumplimiento de los protocolos establecidos, lo que garantiza la continuidad en el desarrollo de los procesos de atención integral a la población atendida.

FECHA DE LA VISITA:	20/05/2026	CONVENIO/CONTRATO No:	9074 - 2024
COMPONENTE:	COMPONENTE TÉCNICO		

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
1	Dar cumplimiento a las condiciones técnicas descritas en los Anexo técnico 1 de 5: Componente de atención integral para el desarrollo humano y gestión administrativa del servicio de comunidad de vida; Anexo técnico 2 de 5: Componente gestión documental servicio de comunidad de vida; Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida; Anexo técnico 4 de 5: Componente ambientes adecuados y seguros-gestión ambiental servicio de comunidad de vida; Anexo técnico 5 de 5: Componente espacio fisico funcional plantas físicas del servicio de comunidad de vida, estudios previos, pliegos de condiciones, la propuesta, la oferta económica, el contrato, los procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio.	X			El contratista da cumplimiento a lo estipulado en el anexo técnico 1 de 5, que comprende la atención a la población, el seguimiento y el acompañamiento en el desarrollo de actividades individuales y grupales que dan cumplimiento a las líneas de atención del servicio. De igual manera, se observa cumplimiento de las actividades ponderables en atención individual y grupal. En el momento de la visita se evidencia que hay en el servicio: • 94 ciudadanos en atención, 94 hombres y ninguna mujer. 4 personas mayores de 60 años, 0 suspensiones y 0 hospitalizaciones a la fecha de la visita. • Los ciudadanos que estan en el servicio se encontran en diferentes actividades, todas inmersas dentro del cronograma mensual y el publicado en el servicio. • Jornada deportiva mensual: se realizó la actividad deportiva mensual en horas de la mañana del día 19 de mayo, jornada de actividad física orientada al fortalecimiento de los hábitos saludables y el aprovechamiento del tiempo libre con un torneo de fútbol. Se evidencia también que, el área de gestión documental se encuentra organizada. Al momento de la visita se encuentran 29 cajas y 135 carpetas de historias sociales de ciudadanos activos; y 43 cajas y 219 carpetas de historias sociales de ciudadanos ya egresados del servicio.
2	Garantizar la atención y cuidado de la población presente en el servicio en todo momento y lugar.	X			Se observa durante el recorrido el acompañamiento y atención constante a las ciudadanas y los ciudadanos, en cada una de las actividades que se desarrollan en el servicio de comunidad de vida, tanto internas, externas y a necesidades individuales. Se evidenció el cumplimiento del cronograma y los participantes se encontraban en actividades comunitarias, culturales y productivas. De manera general las instalaciones estaban en óptimas condiciones de limpieza y desinfección, así como de orden y cuidado.
3	Informar de manera inmediata a la supervisión todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En caso de que se presenten situaciones especiales, el contratista debe informar la supervisión a primera hora, especificando las actuaciones y gestiones adelantadas para resolver dicha situación.	X			Durante la visita realizada se informa por parte de la coordinación todos los aspectos relevantes que han sucedido en la casa, se informa de las acciones realizadas con ciudadan@s específicos en tareas de ruta laboral o de contención para el desarrollo positivo de su proceso en comunidad. Cabe señalar que, desde la coordinación se ha informado de manera oportuna cualquier novedad que se presenta a diario en el servicio, sea vía llamada telefónica, correo electrónico o whatsapp.
4	Mantener actualizado y en un lugar visible el cronograma general de actividades del servicio.	X			El cronograma general de actividades se encuentra publicado en la ala A, zona de oficinas y comedor, grande y detallado con cada uno de los y las profesionales responsables. Además se constata que se encuentra publicado el diario vivir en zona de comidas y habitaciones. La publicacion del menú del dia, se encuentra plasmado en el paso para la alimentación (comedor) de los ciudadanos, el cual se constata con la profesional del componente Nutricional del equipo, indicándonos que es el que corresponde para el día.
5	Realizar los estudios de caso que se requieran, teniendo en cuenta los criterios establecidos para su desarrollo. Estos deben ser construidos de forma diferencial para cada uno de las ciudadanas, observando las particularidades de cada caso.	X			Para casos puntuales se mantiene comunicación entre el apoyo a la supervisión y el coordinador del servicio, para brindar orientaciones sobre situaciones particulares de ciudadanas y ciudadanos pertenecientes a servicio social. Se informa al coordinador del servicio social, que los estudios de caso obedecerán a situaciones fuera de la cotidianidad y manejo del servicio y antes de realizarse, deberan pasar por una revisión por parte del equipo técnico. Dado lo anterior durante el periodo de mayo de 2026, a la fecha de la visita no se han realizado estudios de caso.
6	Elaborar tanto la valoración inicial como el plan de atención individual, estableciendo objetivos y acciones para el cumplimiento de los mismos.	X			Se realiza la revisión de las historias sociales de ciudadanos de manera aleatoria: - Anyelo Melo Muñoz CC 101811970, ingreso el 27 de enero de 2026 por sus propios medios, al revisar su historia se social se evidencia que cuenta con el formato de valoración por enfermería; cuenta con el formato de tamizaje diligenciado; cuenta con el diligenciamiento de la valoración general con fecha del 06 de marzo de 2026 y con la construcción de un plande atención individual del 15 de marzo de 2026 con 1 objetivo PAI claro y concreto que al verificarlo cuenta con 10 actividades e indicadores de resultados claros que permiten realizar un seguimiento al avance y desarrollo del mismo. - David Palomeque Perea CC 1007296797, ingresa el 16 de noviembre de 2025 traslado de la antigua comunidad de vida El Camino, cuenta con ficha VESPA diligenciada. No se evidencia una valoración general realizada en els ervicio ya que cuenta con esta de forma reciente del antigua servicio donde se encontraba; así mismo, su plan de atención individual es del 01 de octubre de 2025 con un objetivo claro y concreto y cuenta con un replanteamiento del mismo de fecha del 02 de noviembre de 2025. En la comunidad actual se evidencia que se encuentra en etapa

					V teniendo como fecha de ascenso el 13 de febrero de 2026. - Carlos Ariel González CC 75083881, ingresa el 6 de septiembre de 2025 traslado del centro de alto riego de habitabilidad en calle. Se evidencia que cuenta con formato de valoración general diligenciado el 20 de septiembre de 2025, asimismo, cuenta con Plan de atención individual realizado el 09 de octubre de 2025 y tiene un objetivo que se encuentra bien planteado. Es un ciudadano que ha sido postulado al servicio de hospedaje social ya que cuenta con informe individual psicosocial y ocupacional. En general, se evidencia carpetas con intervenciones claras en donde se evidencia los planes de mejora en cada una de las etapas por las que pasan los ciudadanos en su proceso integral.
7	Realizar seguimiento mensual, desde el equipo interdisciplinar a los objetivos y las acciones trazadas en el Plan de atención individual PAI, de cada una de las ciudadanas en proceso de atención.	X			Se revisaron 3 carpetas de historias sociales de ciudadanos que se encuentran en diferentes etapas de su proceso integral, en donde se evidencian de manera óptima las intervenciones y seguimientos a los Planes de Atención Individual. En estos se corrobora que hay una línea clara en las intervenciones desde cada área, en donde hay una correlación clara a las acciones propuestas en el plan, asimismo, en las intervenciones anteriores a la evaluación quedan claros los puntos que se han logrado avanzar, los que requieren un plan de mejora y los que definitivamente no han avanzado.
8	Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el Anexo técnico 1 de 5: Componente de atención integral para el desarrollo humano y gestión administrativa del servicio de comunidad de vida; Anexo técnico 2 de 5: Componente gestión documental servicio de comunidad de vida; Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida; Anexo técnico 4 de 5: Componente ambientes adecuados y seguros-gestión ambiental servicio de comunidad de vida; Anexo técnico 5 de 5: Componente espacio fisico funcional plantas físicas espacio físico funcional del servicio de comunidad de vida, en medio físico y magnético, en los formatos suministrados por la SDIS, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X			Para la vigencia el contratista diligenció y presentó los documentos solicitados en los anexos técnicos a cabalidad y puntutalidad. Se validó que se realizó la actividad EMMA el día 06 de mayo. Hasta la fecha de la visita el servicio ha compartido la información requerida por el equipo de apoyo a la supervisión y otros equipos en las fechas establecidas.
9	Realizar la gestión con el Sistema General de Seguridad Social en Salud de la población y efectuar las acciones pertinentes para acceder a los servicios de salud de manera oportuna.	X			A la fecha de la visita se valida que los ciudadanos y ciudadanas ingresados cuenten con un registro al Sistema General de Seguridad Social. Se evidenó el diligenciamiento de los Registros FOR- PSS-143 Registro diario de Actividades de Cuidado para la Salud, FOR-PSS- 144 Registro Constantes Vitales,FOR-PSS-146 Formato de Ingreso de Medicamentos, FOR-PSS-208 Formato de Suministro de Medicamentos.
10	Garantizar que durante la ejecución del contrato no establecerá contratos de divulgación y propaganda a nombre de su organización que comprometa o involucre a la población y a la Secretaría Distrital de Integración Social como entidad contratante.	X			Durante el proceso de visita no se evidencia el establecimiento de contratos de divulgación y propaganda a nombre de su organización que comprometa o involucre a la población y a la Secretaría Distrital de Integración Social como entidad contratante.
11	Aceptar que la propiedad intelectual, en el evento que se elaboren documentos relacionados con las experiencias obtenidas dentro de la ejecución del contrato, son de la Secretaria Distrital de Integración Social.	X			Los docuementos elaborados, hacen parte de las historias de seguimiento de las ciudadanas y los ciudadanos al interior del servicio social.
12	Mantener absoluta discreción y confidencialidad con las fotografías que tome de la población, dado que no pueden ser utilizadas en ninguna pieza comunicativa o pauta publicitaria.	X			Durante la visita realizada se observa que la información recepcionada por los equipos se encuentra consignada en las historias sociales y el manejo de la misma es con absoluta discrecion y confidencialidad. En las historias sociales revisadas de los ingresos recientes, se evidencia el uso del formato de autorización de uso de imagen FOR-CE-008.
13	Dar cumplimiento al protocolo de eventos en salidas o jornadas de recreación, deportivas y culturales ejecutadas en el contrato.	X			Se evidencia que durante las actividades que se han adelantado hasta el día de la visita del mes de mayo se cumplió con el protocolo de salidas de los ciudadanos y las ciudadanas a estas. Se recomienda que se sigan enviando las fichas técnicas de las salidas extramurales planteadas para su revisión y validación por parte del equipo de supervisión.
14	Registrar con calidad, oportunidad y veracidad la información misional en las herramientas y aplicativos institucionales, como el Sistema de Registro de Beneficiarios -SIRBE, dando cumplimiento a los protocolos, procedimientos y demás lineamientos, establecidos por la entidad.	X			Se observa que se ha venido registrando la información con calidad, oportunidad y veracidad la información misional en las herramientas y aplicativos institucionales, como el Sistema de Registro de Beneficiarios -SIRBE.
15	Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del contrato y las dadas por la supervisión.	X			Durante lo corrido del mes de mayo el contratista ha enviado y respondido las solicitudes por parte de los equipos de la subdirección para la adultez.

FECHA DE LA VISITA:	20/05/2026	**CONTRATO No:**	9074	**DEL:**	2024

COMPONENTE TÉCNICO

Concepto cumplimiento de obligaciones verificadas en las visita

El contratista cumple de manera satisfactoria con las obligaciones verificadas durante el seguimiento realizado y se muestra receptivo frente a las orientaciones ofrecidas por la supervisión.

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

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	Plazo

Observaciones de quien recibe la visita	Ninguna				
Firma de quien recibe la visita					
Nombres y Apellidos	Sandra Sanchez				
Cargo	Lider del servicio				
Fecha de la visita	20/05/2026	**Hora inicio de la visita**	12:00 m.	**Hora finalización de la visita**	5:30 p.m.

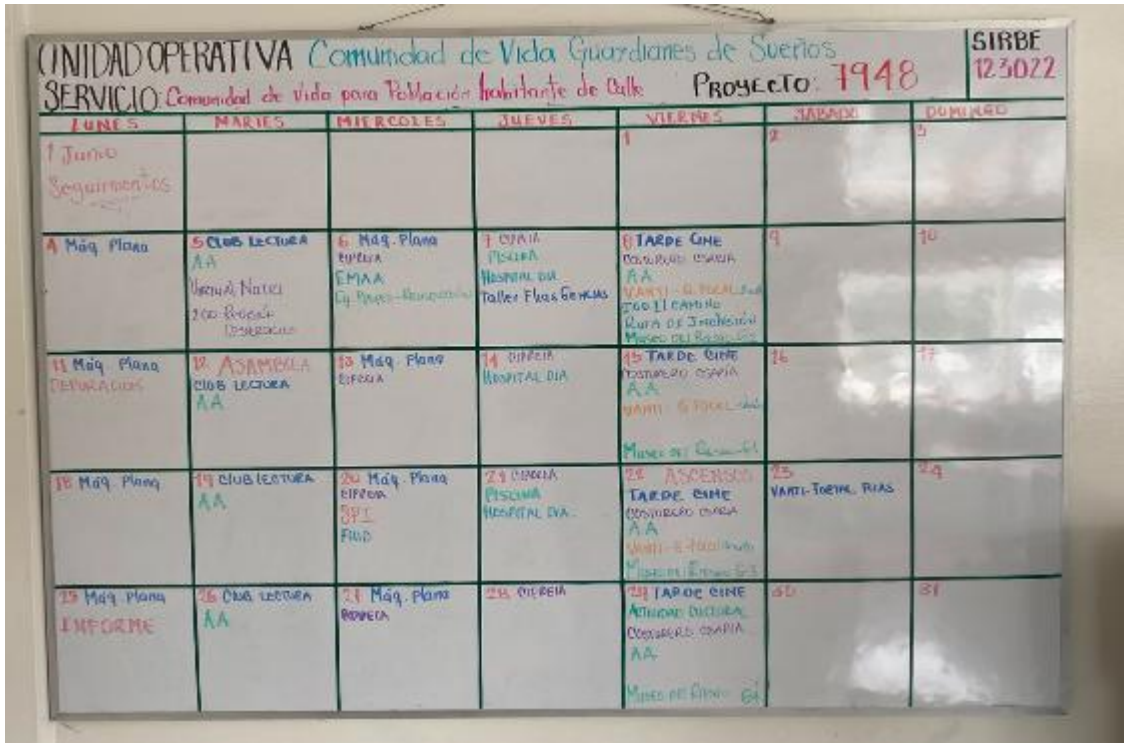
Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma: 

Nombres y Apellidos: DIEGO ALEJANDRO DUARTE LUQUE

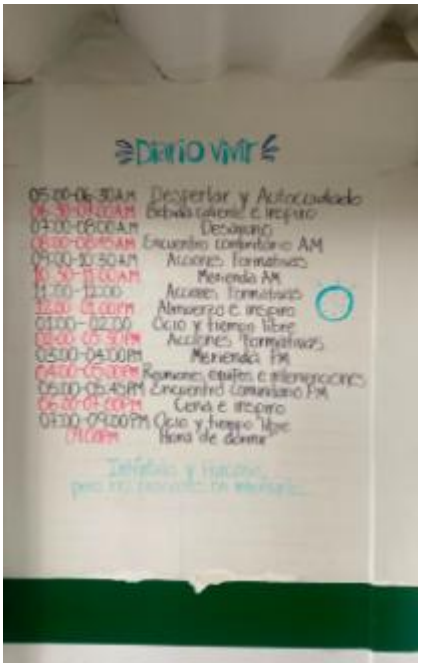
Cargo: Apoyo a la supervición - Componente Técnico

Registro fotográfico visita CV Guardianes de Sueños – 20 de mayo 2026






MAYO
LUNES 16
MARTES 17
MIERCOLES 20
JUEVES 21
VIERNES 22
SABADO 23
DOMINGO 24
TIEMPO DE OCIO
JORNADA
DEPORTIVA MENSUAL
ETAPAS
TODAS
EXTINTOR


Diario vivir
Despertar y Autocuidado
Desayuno
Almuerzo e ingreso
Cena e ingreso

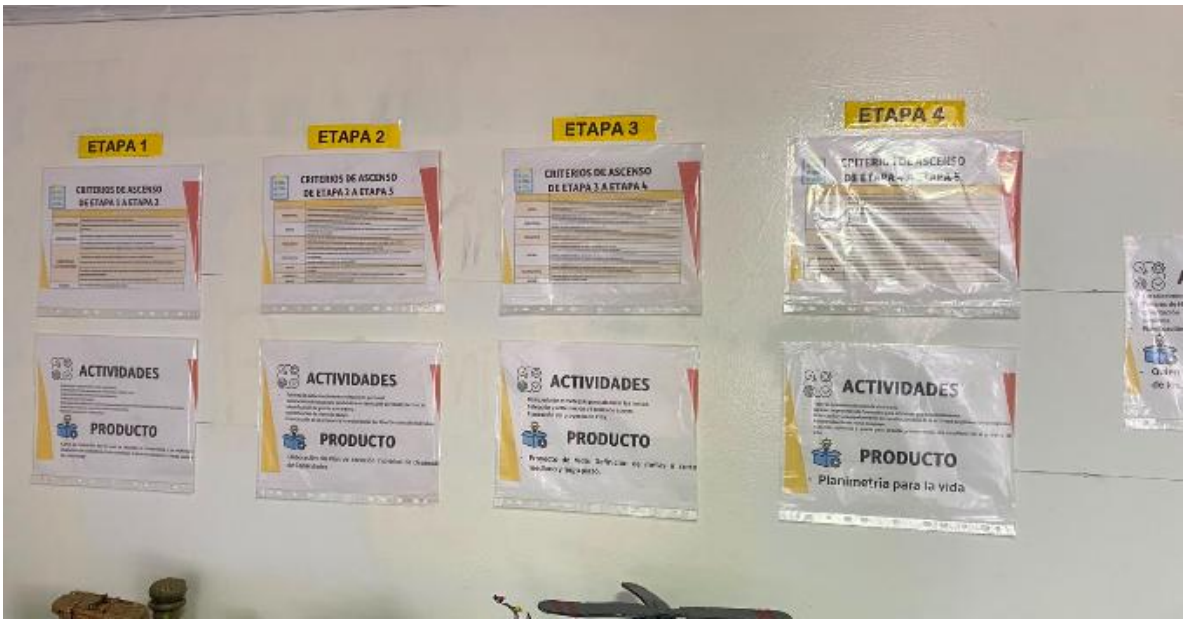

DESAYUNO
ALMUERZO
CENA










ETAPA 1
CRITERIOS DE ASCENSO DE ETAPA 1 A ETAPA 2
ACTIVIDADES
PRODUCTO
ETAPA 2
CRITERIOS DE ASCENSO DE ETAPA 2 A ETAPA 3
ACTIVIDADES
PRODUCTO
ETAPA 3
CRITERIOS DE ASCENSO DE ETAPA 3 A ETAPA 4
ACTIVIDADES
PRODUCTO
ETAPA 4
ACTIVIDADES
PRODUCTO
Planimetría para la vida










TIPSS...

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 de Supervisión Técnica
2. Lugar o Localidad o Sede : COMUNIDAD DE VIDA GUARDIANES DE SUEÑOS
3. Fecha y hora: 20/05/26 12:00
4. Nombre responsable: Diego Alejandro Duarte Luque
5. Dependencia responsable: Equipo Apoyo a la Supervisión.

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	Sandra Sanchez B	CC	39791745.	Guardianes de sueños.	coordinadora	No Aplica	guardianesdesuenos@gmail.com	3164660221	
2	Diego Alejandro Duarte	CC	1016093242	SDIS - Adultez	Apoyo a la Supervisión	Contratista	ddduartel@sdis.gov.co	3206611549	
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

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.

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.