ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría
Integración Social

FECHA: 22 DE NOVIEMBRE DE 2019

PARA: SUBDIRECCION DE CONTRATACION - ARCHIVO
DE: SUBDIRECCION LOCAL DE LOS MARTIRES

Relación de documentos radicados por la Subdireccion Local de Los Martires respecto al convenio 5955 de 2019.

CONTRATISTA	NIT	No. CONVENIO	DOCUMENTOS	FOLIOS
FUNDACION NUEVA PARA UN PAIS LIBRE FUNDIPAL	900222015-8	5955 DE 2019	Informe de supervision y evidencias	164
			Informe tecnico y financiero centro dia y centro noche	
			Evidencias servicio social Centro Dia	169
			Evidencias servicio social Centro Noche	796
			TOTAL DOCUMENTOS y 1 CD	**629**

Cordialmente,

TULIA SANCHEZ MUÑOZ
Profesional de apoyo a la supervision

CONVENIO 5955 DE 2019 INFORME DE SUPERVISION MES JULIO 2019

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO ADQUISICIONES FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA	Codigo: FOR-GEC 002 Version: 0 Fecha: Memo I2019031434 – 12/07/2019 Página: 1 de 40

1. DATOS GENERALES

PERIODO A QUE CORRESPONDE EL INFORME	01	07	2019	A	30	07	2019
¿Se reporta algún desempeño deficiente o a mejorar?	SI	X	NO				
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	FÍSICA 44,44 %		AVANCE PRESUPUESTAL MES JULIO 9% AVANCE PRESUPUESTAL ACUMULADO 28%				

2. SEGUIMIENTO CONTRACTUAL

Datos del supervisor/interventor

NOMBRE DEL SUPERVISOR	LINA MARIA LADINO GARCIA
DEPENDENCIA	SUBDIRECCIÓN LOCAL LOS MARTIRES
CARGO	SUBDIRECTORA LOCAL
LOCALIDAD	LOS MARTIRES
PROFESIONALES APOYO A LA SUPERVISIÓN	MARCELA MERCHAN / INGENIERA AMBIENTAL TULIA SANCHEZ / TERAPEUTA OCUPACIONAL SANDRA NEIRA / NUTRICIONISTA

Datos del convenio supervisado e intervenido

NÚMERO DE CONVENIO	5956
FECHA DE CONVENIO	22 DE Marzo de 2019
ASOCIADO	FUNDACIÓN NUEVA VIDA PARA UN PAÍS LIBRE FUNDPAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA O NIT	900222016 6
PROYECTO	Proyecto 1099 "Envejecimiento digno, activo y feliz.
VALOR	1.440.890.846
PLAZO	Nueve (09) meses
FECHA ACTA DE INICIO	01 abril de 2019
FECHA TERMINACIÓN PROYECTADA DEL CONVENIO	30 de diciembre 2019
ADICION	N/A
PRÓRROGA	N/A
SUSPENSIÓN	N/A
OBJETO: "PROMOVER LA ATENCIÓN INTEGRAL A PERSONAS MAYORES INDEPENDIENTES Y AUTONOMAS, EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE SU INTEGRIDAD PERSONAL A TRAVÉS DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES CENTRO DÍA Y CENTRO NOCHE".	

3. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO:

El asociado cumple parcialmente de acuerdo con las condiciones técnicas contenidas para cumplir con el objeto del convenio

GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES:

El instrumento de verificación de obligaciones se aplicó en visita a la unidad operativa entre el 6 y 12 de agosto, por tanto se realizó la revisión de cada una de las obligaciones respecto a las actividades desarrolladas en el mes anterior, es decir, julio.

OBLIGACIONES GENERALES

No. OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A VALORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1. Conocer y cumplir a cabalidad el estudio previo, anexo técnico e instrumentos necesarios para la buena ejecución del convenio con eficiencia y eficacia, y socializarlos con todo el personal responsable de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche.			X			**Centro Día:** Se presentó evidencia del día 15 de julio donde se socializó el anexo técnico. El 24 de julio se socializó la Resolución 0825 de 2018 criterios de ingresos y egresos del servicio de Centro día Ver anexo folio CD **Centro Noche:** Se presentó evidencia de reunión con el equipo de Centro noche el día 30 de julio Ver anexo folio CN
2. Cancelar los honorarios o salarios de forma oportuna al talento humano y de acuerdo a la estructura de costos.			X			**Centro Día y Centro Noche** Se evidenció en presentación de informe el día 3 de octubre los soportes de pago al personal (comprobantes de egreso) de fecha 3 de agosto 2019
3. Contar con el talento humano requerido para la ejecución del convenio.		X				**Centro Día:** A partir del 1 de julio se evidenció retiro de 1 auxiliar de enfermería, 2 acompañantes sociales, 1 facilitador

El día 5 de julio se evidenció el retiro de coordinadora, 1 facilitador y 1 auxiliar de enfermería.

Para el 11 de julio, el servicio aún no contaba con coordinador. Se evidenció que la coordinadora Vicky Ferruco dejó acta de entrega del cargo de fecha 5 de julio

Al 31 de julio el servicio cuenta con el siguiente personal

1. Jenny Chaves (Coordinadora)
2. Angélica Urdo (Acompañante Social)
3. Cindy Lorena [illegible] (Acompañante Social)
4. Cincy Paola Ríos (Acompañante Social)
5. Norma Constanza Galindo Sosa (Nutricionista)
6. Jorge Ríos (Acompañante artístico)
7. Harold Forero (Acompañante artístico)
8. Edison Montoya Rodríguez (Educador Físico)
9. Paula Estrada (Auxiliar de enfermería)
10. Emilia García (Auxiliar de enfermería)
11. Luis Alejandro Sánchez (Facilitador)
12. Didier Antonio [illegible] (Facilitador)
13. Sandra Vega (Servicio de alimentos)
14. Yuri Tordecilla (Servicio de alimentos)
15. María Marina Mosquera (Servicio de alimentos)
16. Virginia Jerez Castro (Servicios generales)
17. [illegible] Barrera (Servicios generales)
18. Luz Aleida Romero (Servicios generales)

Centro Noche:

En el mes de julio se evidenció en visita de supervisión ausencia de 1 facilitador y cambios de personal de centro noche a centro día y viceversa, no informados oportunamente a la supervisión

Al 31 de julio el servicio conto con el siguiente personal

1. Miguel León (Coordinador)
2. Natalia Ríos (Acompañante Social)
3. Karen Sánchez (Acompañante Social)
4. Karen Camacho (Acompañante Social)
5. Andrea Núñez (Nutricionista)
6. Beatriz García (Auxiliar de enfermería)
7. Ana Helena Macías (Auxiliar de enfermería)
8. Carlos Rubio (Facilitador)
9. Ausencia (Facilitador)
10. Ricardo Molina (Servicio de alimentos)
11. Carlos Tordecilla (Servicio de alimentos)
12. Luz Marina Forero (Servicio de alimentos)
13. Sandra Hinojosa (Servicios generales)
14. Eder Vergara (Servicios generales)
15. Yosleidy [illegible] (Servicios generales)

El personal no contaba con certificado de primer respondiente con mínimo 36 horas

				de capacitación algunos no cuentan con esquema de vacunación completo
4. Cumplir con los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, dentro del término establecido para el efecto	X			Seguros del Estado SA expidió Póliza de seguro de cumplimiento # 47-44-101010092 expedida el 26/03/2019 vigencia 22/03/2019 hasta 31/12/2022. Póliza de seguro de responsabilidad civil extracontractual derivada del cumplimiento # 47-40-101003274 expedida el 26/03/2019 vigencia 22/03/2019 hasta 31/12/2019
5. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual debe realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Sistema Nacional de Aprendizaje -SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF, cuando haya lugar a ello. Acreditar que se encuentra al día en el pago de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia. Este requisito deberá acreditarse para cada uno de los desembolsos efectuados por la Secretaría	X			**Centro Día y Centro Noche** Se evidenció en presentación de informe el día 3 de octubre el soporte de certificación al cumplimiento de esta obligación debidamente firmada por Revisor Fiscal de la Fundación.
6. Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del talento humano contratado, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del convenio	X			**Centro Día y Centro Noche** Se evidenció en presentación de informe el día 3 de octubre el soporte de certificación al cumplimiento de esta obligación debidamente firmada por el Revisor Fiscal de la Fundación.
7. Responder por la seguridad de los documentos físicos o magnéticos elaborados o entregados con ocasión de la ejecución del convenio.	X			**Centro Día** Se evidenció soporte digital del FUID (FORMATO UNICO DE INVENTARIO DOCUMENTAL) que da cuenta de las historias sociales de los participantes (115 carpetas) que han asistido al servicio desde la apertura del mismo. Se encuentran en custodia de Fundipal bajo la responsabilidad de la coordinación de servicio social **Centro Noche** Se evidenció soporte digital del FUID (FORMATO UNICO DE INVENTARIO DOCUMENTAL) que da cuenta de las historias sociales de los participantes (1[illegible] carpetas) que han asistido al servicio desde la apertura del mismo. Se encuentran en custodia de Fundipal

8. Mantener vigente las garantías.			X		Seguros del Estado SA expidió Póliza de seguro de cumplimiento # 4744101010092 expedida el 25/03/2019 vigencia 22/03/2019 hasta 31/12/2022 Póliza de seguro de responsabilidad civil extracontractual derivada del cumplimiento # 4740101003274 expedida el 28/03/2019 vigencia 22/03/2019 hasta 31/12/2019
9. Atender las observaciones, recomendaciones y solicitudes requeridas por el-la supervisor-a del convenio de manera oportuna y coordinada con los líderes del servicio	X				**Centro Día y Centro Noche** La supervisión entrego al asociado el día 12 de julio requerimiento # 4 RAD S2019057292, lo anterior obedece a la ausencia de personal en los dos servicios, ausencia de respuesta al requerimiento #3, incumplimiento a lo establecido en plan de mejoramiento, ausencia de respuesta ante las PQRSD (Peticiones, quejas, reclamos, solicitudes y derechos de petición). El asociado dio respuesta hasta el 28 de octubre de 2019 Ver anexo folio 144
10. Asistir a las reuniones que sean convocadas por el-la supervisor-a del convenio.			X		Centro Día y Centro Noche Se evidenció soporte de asistencia a comité técnico de seguimiento al convenio el día 4 de julio de 2019 El 29 de julio se realizó revisión y capacitación en gestión documental desde nivel central El 30 de julio se realizó capacitación por parte de nivel central en manejo de PIGA Ver anexo folio 142
11. Presentar al-la supervisor-a del convenio oportunamente los informes cuantitativos y cualitativos que de forma mensual soportan la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche así como informes eventuales solicitados por el supervisor, los formatos o estructura de éstos serán orientados por la SDIS.		X			**Centro Día y Centro Noche** El informe correspondiente a las actividades de julio fue presentado por primera vez mediante RAD E2019050041 con fecha 3 de octubre, RAD E2019052372 del 17 de octubre y RAD E2019052346 del 21 de octubre, el cual fue revisado y devuelto por el apoyo a la supervisión para que se subsanen las inconsistencias presentadas en el informe técnico y financiero.
12. Presentar al-la supervisor-a del convenio oportunamente las facturas o cuentas de cobro y los soportes contables correspondientes para los desembolsos		X			
13. Crear una cuenta bancaria de uso exclusivo para el manejo de los recursos del convenio, toda vez que al finalizar la ejecución debe reintegrar los rendimientos financieros y/o devoluciones			X		El asociado presentó certificación de cuenta de ahorros de Cooperativa Financiera CONFIAR # 980079891

14. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra la Secretaría Distrital de Integración Social –SDIS por la cual deba responder el asociado, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que El asociado adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios a la Secretaría Distrital de Integración Social SDIS. Si el asociado no logra resolver la controversia en el plazo que fije a la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS, la misma podrá hacerlo directamente y el asociado asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo	X					**Centro día y centro noche** La supervisión entregó al asociado el día 17 de julio requerimiento # 4 RAD S2019067292, lo anterior obedece a la ausencia de personal en los dos servicios, ausencia de respuesta al requerimiento #3, incumplimiento a lo establecido en plan de mejoramiento, ausencia de respuesta ante las PQRSD (Peticiones, quejas, reclamos, solicitudes y derechos de petición). El asociado dio respuesta hasta el 28 de octubre de 2019 Ver anexo folio (4)
15. Autorizar a la Secretaría Distrital de Integración Social –SDIS a deducir los valores resultantes por los conceptos descritos en la obligación anterior, por cualquier suma que esta le adeude. En todo caso la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS podrá realizar los actos procesales que sean indispensables para defender sus derechos.					X	Para este periodo no se requirieron deducciones.
16. Disponer de los recursos técnicos, humanos, administrativos y financieros para la ejecución del convenio		X				**El servicio social Centro Día y Noche** En general presentó condiciones a mejorar especialmente en componente de talento humano, dotación, nutrición, salubridad y ambientes adecuados y seguros.
17. Entregar al supervisor oportunamente toda la información y documentación que considere necesaria	X					La supervisión entregó al asociado el día 12 de julio requerimiento # 4 RAD S2019067292, lo anterior obedece a la ausencia de personal en los dos servicios, ausencia de respuesta al requerimiento #3, incumplimiento a lo establecido en plan de mejoramiento, ausencia de respuesta ante las PQRSD (Peticiones, quejas, reclamos, solicitudes y derechos de petición). El asociado dio respuesta hasta el 28 de octubre de 2019. Cronogramas enviados el día 1 de julio. El informe correspondiente a las actividades de julio fue presentado por primera vez mediante RAD E2019050041 de fecha 3 de octubre, RAD E20190523 del 17 de octubre y RAD E2019052040 del 21 de octubre, el cual fue revisado y devuelto por el apoyo a la supervisión para que se subsanaran las inconsistencias presentadas en el informe técnico y financiero.

18. Utilizar la imagen institucional de la Secretaría Distrital de Integración Social –SDIS, Alcaldía Mayor de Bogotá, con las especificaciones técnicas determinadas por la Oficina Asesora de Comunicaciones de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS durante la ejecución del convenio.			X			El día 14 de junio fue instalado el aviso del establecimiento con las especificaciones técnicas con el propósito de dar identidad al inmueble e identificar en el territorio la misión de este este servicio social.
19. Informar al-la supervisor-a, dentro de los tres días calendario siguientes a la ocurrencia de hecho las situaciones que puedan afectar a la población y la correcta ejecución de este convenio		X				**Centro Día y Centro Noche:** No se informa de manera oportuna los cambios o ausencia de personal
20. Coordinar y reportar todas aquellas articulaciones institucionales que deben o pueden apoyar las acciones que se requieren complementariamente para lograr los objetivos misionales de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche (Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Distrital para la Recreación y Deporte -IDRD, empresas y fundaciones privadas, colegios, universidades, voluntariado, Entidad Promotora de Salud Subsidiada -EPSS, entre otras)			X			**Centro Día** Se presentó soporte de reunión del 11 de julio donde se realizó actualización de cronograma de actividades con el IDRD para la programación de actividades ludico deportivas para los usuarios Ver anexo folio 48 **Centro Noche** Se presentó soporte de reunión realizada el 2 de julio con IDRD donde se realizó recreación y actividades para el desarrollo de habilidades cognitivas y físicas, el 10 de julio asistieron a un conversatorio sobre minas antipersonal en el Centro de Memoria Paz y Reconciliación, el 24 de julio se realizó cine foro por parte de la Secretaría de Ambiente el cual la temática era tomar conciencia sobre el cuidado del medio ambiente y los residuos sólidos. Ver anexo folio 60
21. Comunicar al supervisor del convenio, con tres (3) días calendario de anticipación, en caso de presentarse un ejercicio de prácticas estudiantiles investigaciones académicas, entrevistas, y relacionados, con el fin de avalar su viabilidad, contenido y ejecución					X	No se requirió para este periodo
22. Cumplir con las directrices impartidas por el supervisor del convenio:	X					La supervisión entregó al asociado el día 12 de julio requerimiento # 4 RAD S2019057292, lo anterior obedece a la ausencia de personal en los dos servicios, ausencia de respuesta al requerimiento #3, incumplimiento a lo establecido en plan de mejoramiento ausencia de respuesta ante las PQRSD (Peticiones, quejas, reclamos, solicitudes y derechos de petición). El asociado dio respuesta hasta el 29 de octubre de 2019 Ver anexo folio 144

23. Disponer, a más tardar al tercer mes de ejecución del convenio la licencia de funcionamiento aprobada por la Secretaría Distrital de Salud	X				Se evidenció concepto sanitario favorable con requerimentos por parte de la autoridad sanitaria SDS del 23 de abril con 80% de cumplimiento.
24. Responder civil y penalmente ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.				X	No se presentaron eventos que causen perjuicio en este periodo.
25. No ejercer ninguna conducta que lleve implícita cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral de las personas mayores, personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos - raciales y la población víctima del conflicto armado	X				**En centro noche y centro día** La supervisión entregó al asociado el día 12 de julio requerimiento # 4 RAD S2019067292, lo anterior obedece a la ausencia de personal en los dos servicios, ausencia de respuesta a requerimiento #3, incumplimiento a lo establecido en plan de mejoramiento, ausencia de respuesta ante las PQRSD (Peticiones, quejas, reclamos, solicitudes y derechos de petición). El asociado dio respuesta hasta el 28 de octubre de 2019 Ver anexo folio 144
26. Denunciar ante la autoridad competente, todo tipo de maltrato, violencias o conductas que conlleven a la vulneración de derechos contra las personas mayores con discapacidad, con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos - raciales y la población víctima del conflicto armado, de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 "Código de Procedimiento Penal", en concordancia con la Ley 734 de 2002 "Código Único Disciplinario" y la Ley 1474 de 2011 "Estatuto Anticorrupción", al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 "Código Penal", y de manera especial las consagradas en el Título I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero – de las lesiones personales				X	**Centro día.** Durante el presente periodo, no se presentó conducta alguna que ameritara denuncia ante autoridad competente.
27. Garantizar en todo tipo de actuación el respeto por la dignidad humana y a tratar con respeto, imparcialidad y rectitud a las personas con que tenga relación por ocasión al cumplimiento de sus obligaciones contractuales, de acuerdo con la Ley 734 de 2002, Artículo 34. Numeral 6		X			**Centro Día** Para garantizar el cumplimiento de dicha obligación el asociado presentó soporte de socialización de pacto de convivencia y actas de seguimiento a participantes que presentaron acciones que afectaron la convivencia en el mes de julio. Ver anexo folio 52 **Centro Noche** Para garantizar el cumplimiento de dicha obligación el asociado presentó soporte

						de informe enviado a nivel central para tomar acciones frente a dos participantes del servicio (Lázaro Londoño y Rosa Castro) los cuales de acuerdo a comunicación del 25 de julio serán reubicados en otro centro que les garantice los cuidados especiales que requieren
28. Las demás inherentes al objeto y a naturaleza del convenio y aquellas indicadas por el-la supervisor-a para el cabal cumplimiento del objeto del convenio.					X	No se realizaron acciones completarias en este periodo

OBLIGACIONES TÉCNICAS

No. OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1 Cumplir con cada uno de los procedimientos y componentes descritos en el Anexo Técnico y que son lineamientos para la atención integral según las características técnicas de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche			X			**Centro Día:** Se presentó soporte de actividad del 15 de julio donde se socializó el anexo técnico. El 24 de julio se socializó la Resolución 0825 de 2018 criterios de ingresos y egresos de servicio de Centro Día. **Centro Noche** Se presentó soporte de actividad del día 30 de julio para asumir compromisos respecto a las funciones del talento humano
2 El Asociado contará con un cronograma mensual donde se especifique el desarrollo de actividades y temáticas establecidas en el modelo de atención de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche. Éstos serán verificados por el supervisor del convenio y ajustados en caso de ser requerido			X			**Centro Día y Centro Noche** Los servicios sociales enviaron cronogramas por correo electrónico a la supervisión el día 1 de julio.

3.Entregar el Plan de Atención Institucional – PAI, el cual debe incorporar exclusivamente acciones interdisciplinares que desarrollen las estrategias, los momentos y acciones establecidas para la atención expuestas en el presente anexo técnico; se presentará al supervisor del convenio durante el segundo mes de ejecución del convenio en el formato que el equipo interdisciplinario del centro defina para tal fin.	X			**Centro día** Se evidenció que el servicio social realizó el Plan de Atención Institucional PAI, el cual incorporó acciones interdisciplinarias sin embargo, requiere de seguimiento por parte de la coordinadora **Centro Noche:** Se evidenció que el servicio social elaboró el PAI relacionando las actividades a implementar con los participantes, sin embargo, requiere de seguimiento por parte de coordinador
4.Hacer seguimiento a los Planes de Atención Institucional y a los Planes de Atención Integral Individual –PAI– PAIIN, para el desarrollo y fortalecimiento de capacidades a partir de los lineamientos definidos en el Modelo de Atención Integral para Personas Mayores - MAIPM.		X		**Centro día** Se presentó soporte que da cuenta de reunión de equipo el 12 de julio para realizar seguimiento frente a la entrega de PAI, PAIIN y seguimientos individuales de los usuarios. **Centro Noche:** Se evidenció el avance en el registro y seguimiento al PAIIN de los participantes, los cuales reposan en las historias sociales de los participantes activos
5.Realizar, para cada servicio social, la caracterización de la población el cual debe contener datos descriptivos de la población (variables definidas desde la Ficha SIRBE – versión actual) así como el análisis situacional de las personas mayores, este debe ser presentado a los coordinadores de los servicios sociales al tercer mes de ejecución. Previo al inicio del convenio el equipo centro noche ofrecerá una herramienta de caracterización y otros datos descriptivos para esta población específicamente, y por las condiciones del programa ocupacional se anticipe su entrega para los primeros 15 días del convenio		X		**Centro día** El servicio envió documento de caracterización por correo el electrónico el día 30 de junio a la supervisión **Centro noche:** El servicio envió documento de caracterización el día 3 de julio a la supervisión El 23 de julio la supervisión revisó documentos enviados y reenvió la con observaciones y hacer correcciones para que en informe de agosto pueda presentarse el documento definitivo
6 Dar cumplimiento a los lineamientos transversales de convivencia, una vez socializado con las personas mayores en cada uno de los servicios sociales, que define las reglas de permanencia y de interacción entre los participantes y equipo profesional, esta actividad se debe ejecutar a partir del primer mes de ejecución del convenio, evidenciar mediante listado de participación su socialización quincenal al supervisor del convenio		X		**Centro Día** Se presentó soporte que da cuenta de la socialización del manual de convivencia el 12 julio de donde participan los usuarios asistentes al servicio **Centro Noche** Se presentó soporte que da cuenta de los incumplimientos en los pactos de convivencia y demás situaciones que se generaron en el servicio, en particular con el señor Hugo Rosain, Angelito Cano y Hernando Arias

7. Informar al-la supervisor-a del convenio las propuestas de realización de investigaciones, prácticas y demás actividades donde se consideren productos académicos, teóricos o conceptuales con base en la vivencia o participación de las personas mayores para la respectiva aprobación de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.				X	**Centro día y Centro noche:** No se presentaron propuestas de realización de investigaciones o prácticas para este periodo
8. Registrar la participación de las personas mayores diariamente en las planillas de asistencia oficializadas para dicho fin.		X			**Centro día** Para el mes de julio los cupos realmente atendidos fueron 594 asistencias diarias. Ver anexo folio 31 **Centro noche** Se evidenciaron cupos realmente atendidos en el mes de julio por 1.505 asistencias diarias. se evidencio entrega de kit de aseo compuesto por crema dental, jabón de baño pequeño desodorante y shampoo Ver anexo folio 15
9. Realizar y reportar mensualmente a los coordinadores de los servicios sociales, las acciones y/o articulaciones que permitan brindar actividades en la prestación del servicio social de tipo cultural, recreativo o de esparcimiento, entre otras, que permitan ofrecer a los y las participantes momentos diferentes y enriquecedores. Estas articulaciones deben registrarse en los informes cualitativos requeridos cada mes por el supervisor del convenio		X			**Centro Día** Se presentó soporte de reunión del 11 de julio donde se realiza actualización de cronograma de actividades con el IDRD para la programación de actividades lúdico deportivas para los usuarios. Ver anexo folio 58 **Centro Noche** Se presentó soporte de reunión realizada el 2 de julio con IDRD donde se realizó recreación y actividades para el desarrollo de habilidades cognitivas y físicas. el 18 de julio las personas mayores asistieron a un conversatorio sobre minas antipersonal en el Centro de Memoria Paz y Reconciliación. el 24 de julio se realizó cine foro por parte de la Secretaría de Ambiente el cual la temática era tomar conciencia sobre el cuidado del medio ambiente y los residuos sólidos Ver anexo folio C.D

10 Realizar como mínimo 3 salidas extramurales durante la ejecución del convenio, a un sitio diferente al lugar de ubicación geográfica de la unidad operativa (exclusivo al servicio social Centro Día). El sitio de la salida y cronograma de actividades debe ser presentado por El asociado al supervisor-a del convenio, mínimo con quince (15) días hábiles de anterioridad para su aprobación. Dicha salida deberá ser programada y ejecutada teniendo en cuenta lo establecido en los protocolos de seguridad (pólizas).				X	**Centro día :** No se programó salida para este periodo

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE TALENTO HUMANO

No OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1 Contar con el talento humano mínimo requerido para la prestación de los servicios sociales Centro Día y centro Noche.		X				**Centro día:** A partir del 1 de julio se evidenció retiro de 1 auxiliar de enfermería, 2 acompañantes sociales, 1 facilitador El día 5 de julio se evidenció el retiro de coordinadora, 1 facilitador y 1 auxiliar de enfermería. El día 11 de julio el servicio aún sigue sin coordinador. Se evidencio que solo la coordinadora Vicky Ferruco deja acta de entrega del cargo de fecha 5 de julio Al 31 de julio el servicio cuenta con el siguiente personal 1. Jenny Clavijo (Coordinadora) 2. Angélica Urda (Acompañante Social) 3. Cindy Lorena Salazar (Acompañante Social) 4. Cindy Paola Rico (Acompañante Social) 5. Norma Constanza Galindo Sosa (Nutricionista) 6. Jorge Rios (Acompañante artístico) 7. Harold Fonseca (Acompañante artístico) 8. Edison Manrique Rodríguez (Educador Físico) 9. Paula Estrada (Auxiliar de enfermería) 10. Emilia García (Auxiliar de enfermería) 11. Luis Alejandro Sánchez (Terapeuta) 12. Didier Antonio Castañeda (Facilitador) 13. Sandra Vega (Servicio de alimentos) 14. Yuris Torrecilla (Servicio de alimentos) 15. María Marina Mosquera (Servicio de alimentos) 16. Virginia Pérez Castro (Servicios generales) 17. Ildefonso Barbosa (Servicios generales) 18. Luz Aleida Romero (Servicios generales)

				Centro noche En el mes de julio se evidenció en visita ausencia de 1 facilitador y traslados de personal de centro noche a centro día y viceversa no informados oportunamente a la supervisión. Al 31 de julio el servicio cuenta con el siguiente personal 1 Miguel León (Coordinador) 2. Natalia Ríos (Acompañante Social) 3. Karen Santos (Acompañante Social) 4. Karen Camacho (Acompañante Social) 5 Andrea Núñez (Nutricionista) 6 Beatriz Garzón (Auxiliar de enfermería) 7 Ana Helena Malaver (Auxiliar de enfermería) 8 Sonia Riaño (Facilitador) 9 Ausencia (Facilitador) 10 Ricardo Medina (Servicio de alimentos) 11 Carlos Castañeda (Servicio de alimentos) 12 Luz Marina Forero (Servicio de alimentos) 13 Sandra Hinojosa (Servicios generales) 14 Fabio Vergara (Servicios generales) 15 Yasmeidis [illegible] (Servicios generales) El personal no cuenta con certificado de primer respondiente con mínimo 36 horas de capacitación, algunos no cuentan con esquema de vacunación completo
2. Contar con un organigrama que describa la estructura organizacional de la unidad operativa de cada uno de los servicios sociales.	X			**Centro Día y Centro Noche** Se evidencia publicado en cartelera pero no actualizado
3. Realizar el pago del talento humano de conformidad con lo establecido en la estructura de costos		X		**Centro Día y Centro Noche:** Se evidenció en presentación de informe el día los soportes de pago al personal (comprobantes de egreso) de fecha 3 de agosto 2019
4. Contar con un cronograma al inicio de cada mes de ejecución, el cual dé cuenta de las actividades que se desarrollarán en el mes, informando las actividades y distribución de tiempos de talento humano en la atención que se requiera.		X		**Centro día y Centro Noche** Envían cronograma por correo electrónico del mes de julio el día 1 de julio
5. Garantizar en los eventos de remplazo de talento humano, la adecuada entrega de cargo entre el personal saliente y entrante, con el fin de dar continuidad a los procesos que se están ejecutando. Este proceso deberá estar debidamente documentado y será revisado por c. la supervisora cuando sea del caso	X			**Centro Día** A partir del 1 de julio se evidenció retiro de 1 auxiliar de enfermería, 2 acompañantes sociales 1 facilitador. El día 5 de julio se evidenció el retiro de coordinadora, 1 facilitador y 1 auxiliar de enfermería El día 1° de julio el servicio se evidenció que el servicio no contaba con coordinador. Se evidenció que solo la coordinadora Vicky Ferruco deja acta de entrega del cargo de fecha 5 de julio

					Centro Noche: En el mes de julio se evidencio en visita ausencia de 1 facilitador y traslados de personal de centro noche a centro día y viceversa, no informados oportunamente a la supervisión. El personal no cuenta con certificado de primer respondiente con mínimo 36 horas de capacitación, algunos no cuentan con esquema de vacunación completo.
6 Conocer y apropiar la Política Pública Social para el envejecimiento y la vejez - PPSEV, el Modelo de atención del servicio y todos aquellos documentos de carácter oficial que se socialice desde la coordinación del servicio social - SDIS			X		**Centro Día:** Se presenta evidencia de reunión de 15 de julio para socializar el anexo técnico. El 24 de julio se socializo la Resolución 0825 de 2018 criterios de ingresos y egresos del servicio **Centro Noche:** Se presenta evidencia de reunión con el equipo interdisciplinario el día 30 de julio donde se da lectura de la Política Pública
7 Conocer y socializar el Anexo Técnico y los estudios previos del convenio para que se dé su cabal desarrollo y cumplimiento, presentando las evidencias correspondientes			X		**Centro Día:** Se presentó evidencia de reunión del 15 de julio para socializar el anexo técnico El 24 de julio se socializo la Resolución 0825 de 2018 criterios de ingresos y egresos del servicio **Centro Noche:** Se presentó evidencia de reunión con el equipo interdisciplinario el día 30 de julio donde se da lectura de la Política Pública.
8 Atender las orientaciones del proceso de apropiación e implementación de la Política Pública Social de Envejecimiento y Vejez – PPSEV, la Política Pública para las Familias – PPPF, la Política Pública de Mujer y Género, Política Pública para la Garantía plena de los Derechos de las Personas Lesbianas, Gay, Bisexuales y Transgeneristas –LGBT– y sobre Identidades de Género y Orientaciones sexuales en el Distrito Capital, Política Pública de Participación Incidente para el Distrito Capital, Política Pública de y para la Adultez en el Distrito Capital, Política Pública para la Gestión Integral de los Residuos Sólidos, Política Pública Distrital y Plan Integral de Acciones Afirmativas para el Reconocimiento de la Diversidad Cultural y la Garantía de los Derechos de los Afrodescendientes, el Modelo Distrital para la Atención de la habitabilidad en Calle, el Modelo de Atención Integral para las Personas Mayores – MAIPM, con el fin de		X			**Centro día** No presentan evidencias respecto a esta obligación. **Centro noche** Se presentó evidencia de reunión con el equipo interdisciplinario el día 30 de julio donde se da lectura de la Política Pública

cualificar la prestación del servicio social dirigido a las personas mayores					
9.Definir e implementar con las personas mayores participantes del servicio social, los planes de atención integral individual – PAIIN necesarios, para el desarrollo y fortalecimiento de capacidades para la superación de las situaciones que obligan a las personas a dormir en espacios no habitacionales y/o dignos, a partir de los lineamientos definidos en el Modelo de Atención Integral para Personas Mayores – MAIPM.	X				**Centro Día :** Se presentó soporte que da cuenta de reunión de equipo el 17 de julio para realizar seguimiento frente a la entrega de PAI, PAIIN y seguimientos individuales de los usuarios **Centro Noche.** Se evidencia el avance en el registro y seguimiento al PAIIN de los participantes, los cuales reposan en las historias sociales de los participantes activos.
10.Participar en las reuniones y actividades que programe la Secretaría Distrital de Integración Social –SDIS, locales y distritales asumiendo su competencia el rol de orientador en su área y multiplicador de la información		X			**Centro Día y Centro Noche** Los coordinadores de los servicios asisten al comité técnico de seguimiento convocado por la subdirección el día 12 de julio. Planilla de asistencia al COLEV el día 16 de julio El 29 de julio se realizó capacitación por parte de la SDIS en gestión documental. Ver anexo folio 151
11.Participar conjuntamente con el equipo interdisciplinario en las diferentes actividades que se programen en el Centro Noche tales como cognitivas, culturales, lúdicas, actividades físicas actividades recreo-deportivas	X				**Centro Día y Centro Noche** No presentó evidencia del cumplimiento de esta obligación.
12.Fortalecer la capacidad de gestión, calidad de relaciones institucionales, participación activa en los comités locales y distritales con los diferentes sectores, sociedad civil con respuestas integrales acordadas y establecidas con abordajes de la calidad de vida como un continuo del ciclo vital en relación a las necesidades de las personas mayores en garantía de sus derechos.		X			**Centro Día :** Se presentó evidencia de actividad el 11 de julio donde se realizó actualización de cronograma de actividades con el IDRD para la programación de actividades lúdico deportivas con los usuarios. Se presentó evidencia donde se asiste al comité de seguimiento por parte de la seis mártires el día 4 de julio Acta de visita por parte de la Personería el día 22 de julio Planilla de asistencia al COLEV el día 16 de julio **Centro Noche** Se presentó evidencia donde se asiste al comité de seguimiento por parte de la seis mártires el día 4 de julio Planilla de asistencia al COLEV el día 16 de julio Se realizó una actividad el 2 de julio con IDRD en el centro noche para motivar la recreación y estimular el desarrollo físico y cognitivo, el 16 de julio se asistió a un conversatorio en el centro de memoria sobre minas antipersonas, el 24 de julio se recibe una visita por parte de la Secretaría de Ambiente para realizar un cine foro y tomar

						conciencia sobre el cuidado del medio ambiente y los residuos sólidos, se participa en el COLEV del 16 de julio llevado a cabo en las instalaciones de centro noche renacimiento.
13 Presentar documentos técnicos donde se consoliden y unifiquen criterios teóricos o conceptuales con base en las problemáticas y características de las personas mayores que asisten al servicio, en el marco de la Política Pública Social para el envejecimiento y la vejez – PPSEV y del Proyecto. Todos los profesionales y auxiliares de enfermería deben registrar en la Historia Social de cada Persona Mayor los seguimientos, acciones y acompañamientos realizados diariamente o de manera inmediata cuando haya una situación extraordinaria o en la cual el-la profesional o auxiliar requiera hacer énfasis de acuerdo con la normativa vigente.			X			**Centro Día y Centro Noche** Los servicios presentan como documento técnico la caracterización de la población beneficiaria del proyecto el cual fue enviado por correo electrónico a la supervisión para la revisión y fue devuelto el 29 de julio para que se realicen las correcciones necesarias de acuerdo a las observaciones realizadas y nuevamente presentar documento definitivo en informe de agosto.
14 Revisar, verificar y garantizar que toda la información que sea utilizada y generada en razón al objeto del convenio sea veraz y confiable presentada con oportunidad y calidad. Así mismo su uso es confidencial y discrecional de la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS de acuerdo con los parámetros técnicos y operativos establecidos por la misma. Por lo tanto, dicha información no puede ser distribuida o trasladada fuera de la Unidad Operativa sin previa autorización del-la supervisor-a del convenio			X			**Centro Día y Centro Noche** Se mantiene confidencialidad de la información originada en el desarrollo del servicio y la custodia de los mismos (historias sociales) reposa en la unidad operativa que cuenta con servicio de seguridad y vigilancia por 12 horas. La fundación atiende también lo descrito en la Ley 1266 de 2008 del Habeas Data.
15.Garantizar el registro diario en el sistema de información SIRBE de los participantes del servicio con calidad y oportunidad e informar de manera oportuna cualquier situación generada en el ingreso de la información.			X			**Centro Día:** Se aprobaron 534 cupos de acuerdo a cargue de asistencia diaria **Centro Noche:** Se aprobaron 1.505 cupos de acuerdo a cargue de asistencia diaria
16 Presentar dentro de los tiempos estipulados, los informes y productos requeridos por el-la supervisor-a del convenio utilizando para ello los formatos institucionales oficiales suministrados por el-la supervisor a del convenio	X					**Centro Día y Centro Noche** La supervisión entrega al asociado el día 12 de julio requerimiento # 4 RAD S2019067292, lo anterior obedece a la ausencia de persona en los dos servicios, ausencia de respuesta a requerimiento #0, incumplimiento a lo establecido en plan de mejoramiento, ausencia de respuesta ante las PQRSD Peticiones, quejas, reclamos, solicitudes y derechos de petición. El asociado dio respuesta hasta el 25 de octubre de 2019 Cronogramas enviados el día 1 de julio El informe correspondiente a las actividades de julio fue presentado por primera vez mediante

			RAD E2019050041 de fecha 3 de octubre, RAD E2019062372 del 17 de octubre y RAD E2019062946 del 21 de octubre, el cual fue revisado y devuelto por el apoyo a la supervision para que subsane las inconsistencias presentadas en el informe técnico y financiero Ver anexo folio 1-24
17. Planear, programar, ejecutar, evaluar y sistematizar las actividades que promuevan hábitos de vida saludable de las personas mayores según sus habilidades, gustos e intereses.	X		**Centro Día y Centro Noche** Los servicios sociales envían cronograma por correo electrónico del mes julio el día 1 de julio
18. Participar en la construcción y seguimiento de las actividades a desarrollar con las personas mayores, conceptuando y aportando desde su disciplina estrategias y las acciones necesarias que garanticen su Desarrollo Humano, articulando y liderando de acuerdo con su competencia, con las diferentes áreas de atención.	X		**Centro Día:** Se presentó evidencia de actividad el 12 de julio donde se realiza seguimiento con el equipo interdisciplinario a entrega de PAI, PAIIN y seguimientos individuales para el respectivo archivo de las historias sociales **Centro Noche:** Aleatoriamente se verificó fichas técnicas de actividades realizadas por las profesionales los días 20 de julio actividad física y mental, 24 de julio actividad cognitiva, 25 de julio actividad de Yoga
19. Diligenciar y aplicar de manera oportuna, sistemática y permanente los procedimientos, instrumentos y formatos definidos para el servicio dando cuenta del registro, consolidación, sistematización y reportes de los procesos y novedades sobre las actuaciones adelantadas con las personas mayores.	X		**Centro Día:** Se presentó evidencia de actividad el 12 de julio donde se realiza seguimiento con el equipo interdisciplinario la entrega de PAI, PAIIN y seguimientos individuales para el respectivo archivo de las historias sociales. Así mismo se presentó la malla y cupos aprobados para el mes por parte del nivel central. **Centro Noche:** Se evidenció soporte 135 fichas SIRBE, actualmente 50 usuarios asistiendo permanentemente y se realizan actuaciones diarias en el SIRBE, cupos aprobados en el mes 1505 asistencias diarias y se presenta certificado de aprobación.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS

No. OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1.Prestar el servicio únicamente en el inmueble que fue viabilizado por la Subdirección de Plantas Físicas de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS.	X					El plazo de los 2 meses se cumplieron para dar cumplimiento a los requisitos el 31 de mayo. De acuerdo a visita de plantas físicas quedaron observaciones que deben ser atendidas por el operador, en visita en el mes de julio no se observan avances significativos respecto al mantenimiento o adecuaciones en la infraestructura, tales como la ventanería, escaleras, pintura, baños, piso.
2.Dar cumplimiento a los requisitos denominados como "NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO" en el presente anexo técnico, dentro de los dos (2) meses siguientes, contados a partir de la suscripción del acta de inicio	X					Nota: El día 26 de julio se radicó documento de informe de supervisión a la oficina jurídica de la SDIS para iniciar el trámite del procedimiento de imposición de multas, sanciones y declaratoria de incumplimiento al operador Funcipal, lo anterior, teniendo en cuenta los reiterados incumplimientos a las obligaciones evidenciadas en las visitas de supervisión durante los meses de abril, mayo, junio y julio. Ver anexo foto (5)
3.Garantizar que el inmueble donde se preste el servicio cumpla durante la ejecución del convenio los lineamientos de infraestructura establecidos en el anexo técnico. Así mismo el inmueble debe mantenerse en óptimas condiciones para el cabal desarrollo del objeto del convenio y el bienestar de las personas mayores.	X					No cuenta con plan de mantenimiento, en visita en el mes de julio no se observan avances significativos respecto a mantenimiento o adecuaciones en la infraestructura, tales como la ventanería, escaleras, pintura, baños, pisos. Nota. El día 26 de julio se radicó documento de informe de supervisión a la oficina jurídica de la SDIS para iniciar el trámite del procedimiento de imposición de multas, sanciones y declaratoria de incumplimiento al operador Funcipal, lo anterior, teniendo en cuenta los reiterados incumplimientos

						a las obligaciones evidenciadas en las visitas de supervisión durante los meses de abril, mayo, junio y julio Ver anexo folio 151
4.Cumplir con las observaciones registradas en el informe de visita de campo realizado por la Subdirección de Plantas Físicas de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS, a lo cual se le hará seguimiento bimestralmente por parte del supervisor-a del convenio	X					El plazo de los 2 meses se cumplieron para dar cumplimiento a los requisitos el 31 de mayo. De acuerdo a visita de plantas físicas quedaron observaciones que deben ser atendidas por el operador, en visita en el mes de julio no se observan avances significativos respecto a mantenimiento o adecuaciones en la infraestructura. Nota: El día 26 de julio se radicó documento de informe de supervisión a la oficina jurídica de la SDIS para iniciar el trámite del procedimiento de imposición de multas, sanciones y declaratoria de incumplimiento al operador Fundipal, lo anterior teniendo en cuenta los reiterados incumplimientos a las obligaciones evidenciadas en las visitas de supervisión durante los meses de abril, mayo, junio y julio Ver anexo folio 151
5.Contar con el Plan de Emergencias y Contingencias de acuerdo con los lineamientos de seguridad del anexo técnico y evidenciar su implementación como mínimo a partir de la última semana del segundo mes de ejecución del convenio.			X			**Centro Día y Centro Noche** Los servicios sociales presentaron documentos en digital enviado por correo electrónico y se realizó retroalimentación el día 29 de julio para que se realizan las correcciones pertinentes y enviar el documento definitivo en informe de agosto.
6.Contar con el concepto técnico favorable de Bomberos antes de la solicitud de visita por parte de la Secretaría Distrital de Salud de la unidad operativa, que evidencie el cumplimiento de los requisitos técnicos pertinentes, con fecha de expedición no superior a un año	X					No cuenta con concepto técnico de Bomberos según el operador, están a la espera de finalizar las adecuaciones para solicitar la visita de inspección Nota: El día 26 de julio se radicó documento de informe de supervisión a la oficina de jurídica de la SDIS para iniciar el trámite del procedimiento de imposición de multas, sanciones y declaratoria de incumplimiento al operador Fundipal, lo anterior, teniendo en cuenta los reiterados incumplimientos a las obligaciones evidenciadas en las visitas de supervisión durante los meses de abril, mayo, junio y julio Ver anexo folio 151

7 Contar con los protocolos de seguridad, de acuerdo con los requisitos de seguridad del anexo técnico y evidenciar su implementación como mínimo a partir de la última semana del segundo mes de ejecución del convenio.		X				**Centro Día y Centro Noche** Se evidenció protocolos de seguridad de la empresa de seguridad ZIMA pero no hay evidencia de la implementación del mismo durante el periodo de julio.
8. Garantizar el servicio de vigilancia 24 horas que permita el control de las diferentes áreas y requisa de participantes y demás población de la unidad operativa siendo dotado de detector de metales sin armamento, y el cual se contratará con una entidad debidamente aprobada por la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada	X					En visitas realizadas por el apoyo a la supervisión durante los días 3,8,9,10,11,12 16,17,19,22 23,24 25,26,28,29,30 y 31 de julio se evidenció presencia de servicio de vigilancia y seguridad por la empresa ZIMA por 14 horas, en horario de 7am a 9 pm Nota: El día 26 de julio se radicó documento de informe de supervisión a la oficina de jurídica de la SDIS para iniciar el trámite del procedimiento de imposición de multas, sanciones y declaratoria de incumplimiento al operador Fundgel, lo anterior, teniendo en cuenta los reiterados incumplimientos a las obligaciones evidenciadas en las visitas de supervisión durante los meses de abril, mayo, junio y julio. Ver anexo folio 15
9. Garantizar los servicios públicos durante la ejecución del convenio			X			**Centro Día y Centro Noche** El predio cuenta con servicios de luz, agua, acueducto; no cuenta con el servicio de gas natural por lo que se utiliza gas propano. Los servicios de teléfono e internet se prestan a través de la empresa de ETB, se pagan mes vencidos
10 Realizar los mantenimientos y reparaciones a que haya lugar, que garanticen la adecuada prestación del servicio.	X					No cuenta con Plan de mantenimiento preventivo y correctivo Se hace requerimiento # 4 RAD S2019067282 del 12 de julio de 2019

OBLIGACIONES PARA LA DOTACIÓN

No. OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES

1.Garantizar durante la ejecución del convenio los elementos necesarios para la prestación del servicio descritos en el anexo técnico.		X			**Centro Día y Centro Noche** Falta completar la cantidad de elementos de menaje, elementos industriales y de oficina, elementos deportivos, vestuario de cocina, elementos didácticos, elementos metálicos y eléctricos según anexo técnico.
2.Entregar los elementos de aseo de uso personal y vestuario de conformidad con las especificaciones y periodicidad establecidas en el anexo técnico	X				**Centro Día** No cuenta con sudaderas, camisetas ni toallas, ni stock de cepillos de dientes Nota: El día 25 de julio se radicó documento de informe de supervisión a la oficina jurídica de la SDIS para iniciar el trámite del procedimiento de imposición de multas, sanciones y declaratoria de incumplimiento al operador Funcival, lo anterior, teniendo en cuenta los reiterados incumplimientos a las obligaciones evidenciadas en las visitas de supervisión durante los meses de abril, mayo, junio y julio Ver anexo folio 15 . **Centro Noche** No cuenta con la totalidad de los elementos según cantidades descritas en anexo técnico
3.Garantizar un botiquín Tipo B y la reposición oportuna de los elementos que lo conforman, así como la dotación requerida para el área de servicios primarios durante la ejecución del convenio			X		En visita de verificación el día 10 de Julio se efectuó la revisión el cual se evidenció que el botiquín cuenta con todos elementos descritos en el anexo técnico
4.Garantizar todos los elementos, insumos y utensilios necesarios para dar cumplimiento al componente de alimentación.		X			Falta completar la cantidad según anexo técnico de los elementos de menaje o elementos industriales
5.Suministrar la dotación para el personal de servicios generales y manipulación de alimentos descritos en el anexo técnico.		X			Falta completar la cantidad de dotación de vestuario de cocina.
6.Garantizar durante la ejecución del convenio el mobiliario necesario para la prestación del servicio descrito en el presente anexo técnico.		X			Falta completar la cantidad de elementos metálicos, lockers, estantería.
7.Garantizar durante la ejecución del convenio los elementos e insumos necesarios para la realización de los talleres, las actividades lúdicas, recreativas, educativas, culturales y deportivos requeridos para la prestación del servicio descritas en el documento adjunto (formato Excel)		X			Falta completar la cantidad de elementos de oficina, elementos deportivos, elementos didácticos

6.Garantizar los elementos consumibles y no consumibles durante la prestación de los servicios descritos en el documento adjunto (formato Excel)		X				Falta completar la cantidad de elementos de menaje, elementos industriales y de oficina, elementos deportivos, vestuario de cocina, elementos didácticos, elementos metálicos y eléctricos.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE NUTRICIÓN

No. OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1.Brindar el servicio de alimentación en las condiciones señaladas en el anexo técnico.			X			**Centro Día y Centro Noche** El servicio de alimentación cuenta con los ciclos de menús establecidos por la SDIS de centro día y centro noche. Reposa el análisis nutricional de los menús a ofrecer. En el servicio de alimentación se encuentra visible la minuta patrón.
2.Cumplir con las condiciones técnicas señaladas en la adquisición de materias primas, características organolépticas, preparación y servicio de alimentos.		X				**Centro Día y Centro Noche** No se tiene actualizado el formato de recepción de materias primas Se realizó las pruebas de las características organolépticas de los alimentos que se suministran en centro día - centro noche. Dicha actividad la ejecuta la nutricionista. Se recomienda tener dicha documentación en un lugar visible que reposa en la unidad operativa de centro día y centro noche No se tiene actualizado la temperatura de cocción de los alimentos preparados y de las neveras de refrigeración y congelación.
3.Dar cumplimiento a la minuta patrón, ciclo de menús, análisis cuantitativo y cuadros de porciones establecido y entregado por la SDIS, de acuerdo con los requisitos de nutrición y alimentación del anexo técnico para cada uno de los servicios sociales.			X			**Centro Día y Centro Noche** Al realizar acompañamiento se evidencio que dan cumplimiento a lo establecido en los ciclos de menús, a las porciones de los alimentos, excepto de la proteína de origen animal, nos da un porcentaje de adecuación de 72%. Por lo que es inferior. Se realizó verificación con el personal manipulador de producto de pastelería "ponqué". Se evidencia que no

				se encuentra los suficientes para dar cumplimiento a lo establecido por la minuta patrón Se cuenta con minuta patron publicada en el servicio de alimentación y análisis nutricional
4.Garantizar el suministro y cantidad de alimentos la cual debe corresponder a las minutas establecidas, prohibiéndose su compra diaria lo cual puede alterar los horarios de preparacion.	X			**Centro Día y Centro Noche** Se realizó la verificación de los alimentos que deben corresponder a las minutas establecidas. Se evidenció que cumple en el fruver, carnes rojas, carnes blancas. La cantidad es inferior en los abarrotes, tales como arroz, productos de pastelería Se evidenció la compra diaria. Lo cual altera los horarios de preparación.
5 Mantener disponible el ciclo de menús en lugar visible a los participantes para cada uno de los servicios sociales			X	**Centro Día y Centro Noche** Es visible los ciclos de menús para los participantes de Centro Día y Centro Noche
6. Planear, preparar y ofrecer a los participantes, preparaciones especiales en fechas como viernes santo, día del padre, día de la madre, día de amor y amistad, novenas de aguinaldos, 24 y 31 de diciembre, entre otras. Y una preparación especial por mes para la conmemoración de los cumpleaños de los participantes. Estas preparaciones deben ser programadas en cada uno de los servicios sociales de manera previa y enviadas mínimo quince (15) días calendario antes del evento para el correspondiente aval de la SDIS.	X			**Centro Día y Centro Noche** A la fecha no se ha planeado, preparado y ofrecido a los participantes preparaciones especiales.
7. Entregar los alimentos para consumo de los participantes inmediatamente termine su preparación y cocción para cada uno de los servicios sociales, garantizando que estos se encuentren dentro de los rangos de temperatura de seguridad, según normativa vigente.	X			**Centro Día y Centro Noche** Se verifico cuatro tiempos de comida y se observa que el personal manipulador de alimentos suministra los alimentos inmediatamente termina su preparación Se realizó verificación de los alimentos que se entregan cumplen con los rangos de temperatura de seguridad, lo anterior teniendo en cuenta que ya el servicio cuenta con 2 termómetros

8. Suministrar, para cada uno de los servicios sociales las porciones de alimentos establecidas, garantizando su adecuado aporte nutricional, para lo cual se deben estandarizar los utensilios de servido de alimentos. Para la exactitud en la medición de las porciones es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser cucharones, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.		X			**Centro Día y Centro Noche** Se evidencio gramera calibrada, en adecuadas condiciones y en funcionamiento. Se evidencio capacitación al personal manipulador de alimentos de centro día y centro noche sobre la estandarización de utensilios y preparaciones de alimentos El personal manipulador cuenta con cucharas y/o utensilios medidores Se evidencio deficiencias en el alimento proteico animal (porcentaje de adecuación 72%) y ponqué
9. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del presente anexo, proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión.	X				**Centro Día y Centro Noche** En ausencia de nutricionista, la coordinación de los servicios debe tener clara la ubicación de la documentación del componente de nutrición. Se recomendó que dicha documentación repose en las unidades operativas y se socialicen.
10. Conocer y aplicar los lineamientos descritos en el presente anexo técnico y en el Resolución 2674 del 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura) por todo el personal involucrado en el proceso de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y transporte de alimentos, con el fin de obtener alimentos inocuos, de tal forma que se garantice un eficiente proceso de Buenas Prácticas de Manufactura y Saneamiento.	X				**Centro Día y Centro Noche** No se encuentra actualizados los formatos del mes de julio de los procesos tales como recepción de materia prima Se evidencio que el área de bodega se encuentra en arreglos, por lo que los alimentos no se encuentran almacenados en el mismo. Se observa varios alimentos sin rotular tales como: leche, aceite, pollo. almacenamiento, preparación, servido, distribución y transporte de alimentos. El personal manipulador de alimentos no cuenta con dotación completa de acuerdo a la resolución vigente. Ya se realizo por parte de la nutricionista los formatos establecidos de acuerdo a la resolución vigente.
11. Dar cumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias definidas en la Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 065 del 2018 y normativa complementaria y reglamentaria, al igual que los procedimientos e instructivos definidos por la SDIS dentro del subsistema de Gestión Documental para la organización, clasificación y registro de los documentos a su cargo y que se generen en desarrollo del convenio	X				**Centro Día y Centro Noche** Se cuenta con verificación de los siguientes procesos involucrados en el plan de saneamiento básico: limpieza y desinfección. Se cuenta con certificado vigente de lavado de tanques y fumigación. No se cuenta con verificacion y seguimiento del programa de residuos sólidos y líquidos del servicio de alimentación y de las demás áreas. No se cuenta con verificación diaria, ni semanal, ni quincenal del programa de plagas.
12. No recibir ni suministrar a los participantes alimentos objeto de donación	X				**Centro Día y Centro Noche** No se evidencio ficha técnica de los proveedores de alimentos de acerrules y huevo

				Se evidencia ficha técnica completa del proveedor de carnes Se cuenta con facturas de alimentos comprados por parte del operador. No se tiene de manera ordenada el plan de compras. No se observa que los alimentos provengan de donación.
13. Contar dentro de un plazo máximo de un (2) meses (calendario) posterior al inicio de convenio con la Autorización de Funcionamiento emitido por la Secretaría Distrital de Salud, de acuerdo con la Resolución 055 del 2018 (Artículo 2 y 3)	X			**Centro Día y Centro Noche** Se evidenció concepto sanitario favorable con requerimientos por parte de la autoridad sanitaria SDS del 23 de abril con 60% de cumplimiento.
14. Presentar al supervisor del convenio el Plan de Saneamiento – PS, ajustado al servicio social, durante el primer mes de ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del anexo técnico y evidenciar su implementación y socialización como mínimo a los 45 días calendario de firmada el acta de inicio a todo el personal de cada uno de los servicios sociales	X			**Centro Día y Centro Noche** Cuenta con plan de saneamiento básico, pero no se evidenció estar adaptado al servicio de centro día y centro noche Los formatos de verificación de acuerdo a los programas incluidos dentro del plan de saneamiento básico no se evidencian implementados. El único implementado y actualizado es el de limpieza y desinfección.
15. Implementar y socializar los Protocolos de Buenas Prácticas de Manufactura, conforme a lo establecido en la normativa vigente y de acuerdo con los lineamientos de la SDIS	X			**Centro Día y Centro Noche** Se encuentran las actas de reunión y capacitación al personal manipulador de alimentos y personal de servicios generales. Deben capacitar al personal nuevo que ingresó en este mes de julio de 2019
16. El asociado debe presentar el acta de visita emitido por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable, con fecha de expedición inferior a un año tanto en Centro Día como Centro Noche. En caso que el concepto sea favorable con requerimientos, debe cumplir con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria (Secretaría Distrital de Salud) en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo en el tiempo estipulado por el mismo. El seguimiento de su cumplimiento se realizará por la Supervisión de la SDIS.	X			**Centro Día y Centro Noche** Se evidenció concepto sanitario favorable con requerimientos por parte de la autoridad sanitaria SDS del 23 de abril con 50% de cumplimiento A la fecha aún no se subsana lo relacionado al manejo de residuos sólidos, almacenamiento de alimentos.
17. El asociado debe estandarizar los utensilios del servido de alimentos. Con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones, es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas y cucharones.			X	**Centro Día y Centro Noche** Dentro del servicio de alimentación se observa utensilios de medición. El personal manipulador de alimentos usa utensilios y menaje

18. El asociado debe dar cumplimiento a ciclo de menús, teniendo en cuenta lo siguiente: Alimentos proteicos: Se aceptará en peso servido hasta el 20% por encima del peso establecido en la tabla de "Porciones a suministrar en peso servido". Para los demás grupos de alimentos: Se aceptará en peso servido hasta el 10% por debajo y 10% por encima del peso establecido en la tabla de "Porciones a suministrar en peso servido". Documento suministrado por la SDIS		X				**Centro Día y Centro Noche** Al realizar evaluación de los gramajes se evidencia que cumplen en la mayoría de los grupos de alimentos tales como arroz, papa, jugos, bebida láctea, tubérculo, sopas. Se evidencia porción deficiente en la proteína animal y productos de pastelería
19. Las demás descritas en el anexo técnico.		X				**Centro Día y Centro Noche** Hay mejora en el almacenamiento del fruver, cumpliendo con la normatividad. No se evidencia ficha técnica de proveedores de fruver y pastelería y panadería. Se cuenta con dos termómetros (frío y caliente). Se requiere mantenimiento de las neveras de refrigeración y congelación. Se requiere mejorar el manejo de los residuos. El PAIIN correspondiente a el área de nutrición se encuentra al día en centro noche. Centro día aún no ha reportado la información. Se realizó toma de peso y talla de todos los participantes. Se cuenta con equipos de metrología (báscula y tallímetro) calibrados y en adecuadas condiciones. No se llenó registro de entradas y salidas de los alimentos. No se evidenció actividades desarrolladas de promoción de estilos de vida saludable

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON SALUBRIDAD

No. OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES

1.Contar dentro de un plazo máximo de dos meses (calendario) posterior al inicio del convenio con la Autorización de Funcionamiento emitido por la Secretaría Distrital de Salud, de acuerdo con la Resolución 055 del 2018 (Artículo 2 y 3)	X			La autoridad sanitaria secretaria Distrital de Salud, efectuó visita el 23 de abril el cual emitió concepto sanitario favorable con requerimiento (60% cumplimiento). Realizan acciones correctivas y de mejoramiento aspectos relacionados a instalaciones físicas, plan de saneamiento básico
2.Presentar al supervisor del convenio e implementar el Plan de Saneamiento Básico – PSB durante el primer mes de ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del componente de salubridad del anexo técnico	X			Se cuenta con certificado de fumigación y lavado de tanques. Se implementa a la fecha con el programa de la limpieza y desinfección. No se evidencia verificación e inspección del programa de residuos sólidos y líquidos, programa de control de plagas y programa agua potable
3.Contar con el Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura, conforme a lo establecido en la normativa vigente y de acuerdo con los lineamientos del componente de salubridad del anexo técnico.	X			Cuenta con protocolo de buenas prácticas de manufactura pero no se encuentra adecuado al servicio Centro Día y Centro Noche. No se observa verificación de procesos establecidos en dicho protocolo, tales como recepción de materias primas, almacenamiento de alimentos, temperatura de alimentos a servir.
4.Realizar la adaptación del Plan Integral de Gestión Ambiental – PIGA del Centro, de acuerdo con los lineamientos incluidos en salubridad del anexo técnico y evidenciar su implementación como a partir del acta de inicio del convenio.	X			Evidencia de actas de capacitación. Es importante la capacitación a personal nuevo que ingresa al servicio.
5.Presentar dentro de los quince primeros días después de firmada el acta de inicio, el formato de diagnóstico ambiental de condiciones y enviarlo al área de gestión ambiental ubicada en nivel central de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS en medio magnético		X		**Centro Día y Centro Noche:** La fundación radicó diagnóstico ambiental en la Subdirección para la Vejez el día 15 de mayo mediante rad E2019024972 sin aun obtener retroalimentación al respecto
6.Dar cumplimiento al procedimiento de recolección de residuos de conformidad con lo establecido en la normativa vigente y el anexo técnico	X			**Centro Día y Centro Noche:** No se evidencia cumplimiento en el procedimiento de recolección de residuos. No se está reciclado. No se tiene en el servicio de alimentación la clasificación de residuos orgánicos e inorgánicos.
7.Dar cumplimiento al plan de manejo y ahorro de agua y energía de conformidad con lo establecido en la normativa vigente y el anexo técnico	X			**Centro Día** El 30 de julio se realizó capacitación en el plan de manejo de agua y energía al equipo de trabajo y usuarios presentes en el servicio. En Centro Noche no se evidenció que se haya realizado la jornada de apagón ambiental el día 6 de julio.
8. Las demás descritas en el anexo técnico.			X	No se realizaron acciones complementarias en este periodo

OBLIGACIONES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA

No. OBLIGACION	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
1. Presentar al supervisor del convenio dentro del primer mes siguiente a la suscripción del acta de inicio, los procedimientos o guías establecidos en el ítem Desarrollo Organizacional del anexo técnico para cada uno de los servicios sociales			X			**Centro Día y Centro Noche:** Se envió por correo electrónico las guías y procedimientos así: 1) plataforma estratégica 2) procedimiento al archivo y conservación de la documentación 3) procedimiento de custodia y manejo de historias sociales 4) selección talento humano 5) procedimiento inmovilización persona mayor 6) procedimiento adquisición materia prima 7) procedimiento ingreso y egreso del servicio 8) procedimiento servicio de lavandería
2. Presentar al supervisor del convenio el manual de procedimientos de acuerdo con los requisitos de gestión administrativa del anexo técnico y evidenciar su implementación finalizado el tercer mes de ejecución del convenio para cada uno de los servicios sociales.		X				**Centro Día y Centro Noche:** Se presentó evidencia en digital del manual de procedimientos de la unidad operativa el renacimiento. Se presenta soporte de socialización de cada uno de los procedimientos con el equipo interdisciplinario de Centro Día el 21 de julio de 2019.
3. En caso de requerirse, el asociado debe presentar al supervisor-a propuesta de mejora continua que evidencie acciones de mejora en el servicio social correspondiente, de acuerdo con los requisitos de gestión administrativa; el asociado debe realizar los ajustes que le sean solicitados por esta instancia.	X					**Centro Día y Centro Noche:** El operador presentó plan de mejoramiento el día 10 de mayo el cual se le efectuó seguimiento el 14 de mayo pero no cumplió con las acciones establecidas y se requirió mediante RAD S2019044995. El 31 de mayo el asociado radicó segundo plan de mejora el cual es objeto de verificación donde se evidencian avances pero aún se encuentran deficiencias en componente dotación, administrativo, nutrición, salubridad y ambientes adecuados y seguros. se efectuó seguimiento en el mes de junio y con lo anterior se efectuó requerimiento # 4 de 12 de julio RAD S2019067292.
4. Garantizar que el servicio social cuente con la documentación actualizada, organizada y de acuerdo con los requisitos de gestión administrativa del anexo técnico, durante la ejecución del convenio			X			**Centro Día y Centro Noche:** Se avanzó en la construcción de las historias sociales de los usuarios, se presenta soporte digital el registro de FUID de historias sociales activos e inactivos del mes de julio de 2019

5. Garantizar el mantenimiento preventivo-correctivo y contar con un programa de mantenimiento, de acuerdo con los requisitos de gestión administrativa del anexo técnico durante la ejecución del convenio.	X					**Centro Día y Centro Noche:** No cuenta con plan de mantenimiento preventivo - correctivo Se efectuó requerimiento # 4 del 12 de julio RAD S2019067292.
6. Realizar el registro, modificación de la información y cambio de estados de los participantes diariamente de acuerdo con los lineamientos del área del sistema misional SIRBE, para no generar errores en la información y seguir la línea técnica del servicio.			X			**Centro día** se evidencia cupos realmente atendidos en el mes de julio de 594 asistencias diarias **Centro noche** se evidencia cupos realmente atendidos en el mes de julio de 1.505 asistencias diarias
7. Dar cumplimiento a la normativa vigente en materia de gestión documental, en los términos establecidos en el anexo técnico			X			**Centro Día y Centro Noche:** Se avanzó en la construcción de las historias sociales de los usuarios, se presentó soporte digital el registro de FUID de historias sociales activos e inactivos del mes de julio de 2019
8. Las demás descritas en el anexo técnico					X	No se realizaron acciones complementarias en este periodo
Concepto general del cumplimiento de las obligaciones	16	41	42	2	9	

4. RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS ACERCA DEL DESEMPEÑO DEL CONTRATISTA:

- Se recomienda al asociado adquirir los elementos requeridos para completar la dotación de la unidad operativa.
- Realizar procesos de inducción y reinducción al personal con el propósito de apropiar los anexos técnicos y modelos de atención con el propósito de mantener actualizados y organizadas las historias sociales.
- Avanzar en las adecuaciones y mantenimiento a las instalaciones de la unidad operativa de acuerdo a las observaciones / requerimientos de la autoridad sanitaria y de la oficina de plantas físicas.
- Se sugiere al asociado adelantar las gestiones ante las autoridades sanitarias y cuerpo de bomberos para la visita de verificación de la unidad operativa.
- Realizar los pagos de honorarios al personal en los tiempos oportunos a través de dispersión electrónica.
- Radicar oportunamente en los tiempos establecidos por la SDIS los informes de ejecución mensuales de las actividades.

DECLARACIONES Y PROPUESTAS DEL CONTRATISTA ANTE UN EVENTUAL DESEMPEÑO DEFICIENTE O A MEJORAR DE LAS OBLIGACIONES:

No hay pronunciamiento al respecto por parte del asociado

RELACIÓN DE PAGOS A LA SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES:

El asociado presenta constancia de cumplimiento de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.

ITEM	**PERIODO DE PAGO** *AÑO – MES*	**FECHA DE PAGO** *AÑO – MES – DÍA*
PENSIÓN	JULIO 2019	5 DE SEPTIEMBRE DE 2019
SALUD	JULIO 2019	5 DE SEPTIEMBRE DE 2019
RIESGOS PROFESIONALES	JULIO 2019	5 DE SEPTIEMBRE DE 2019
PARAFISCALES	JULIO 2019	5 DE SEPTIEMBRE DE 2019

RESULTADO ESPERADO AL MOMENTO DE FINALIZAR EL CONTRATO:

Se espera que durante la ejecución hasta la finalización del convenio, se garantice la prestación del servicio a las personas mayores que asisten a la unidad operativa, donde el asociado cumpla a satisfacción con cada una de las obligaciones del convenio y aporte a los procesos de atención enmarcados desde la Política Pública Social para el Envejecimiento y la Vejez 2010 - 2025 y los objetivos dispuestos por el Proyecto 1099.

RIESGOS EN EL MANEJO DE LOS RECURSOS:

Los recursos destinados para la ejecución del presente convenio se giran mes vencido y están sujetos al seguimiento minucioso por parte del equipo de supervisión y entrega del informe de ejecución presupuestal en cada uno de los periodos durante el desarrollo del convenio

RELACIÓN DE DESCUENTOS POR PERIODO DE DESEMBOLSO

Ver informe financiero

¿ENTREGÓ INFORME DE EJECUCIÓN?

SI	☒	**NO**	☐

RELACIONAR SOPORTES DEL INFORME:

- Informe de gestión Centro Día

- Informe de gestión Centro Noche
- Informe Financiero Centro Día
- Informe Financiero Centro Noche
- Carpeta de evidencias Centro Día
- Carpeta de evidencias Centro Noche

¿PROCEDE PAGO EN ESTE PERIODO?

SI	X	NO	
EN CASO DE PROCEDER PAGO SE ANEXA AL PRESENTE INFORME CERTIFICACIÓN PARA PAGO			

5. INFORME FINANCIERO

Balance Financiero

Balance Financiero Unidad Operativa Renacimiento

Balance general		
Concepto	**Aporte SDIS**	**Porcentaje**
1. Valor Inicial	$1.253.575.050	100,00%
2. Valor Adiciones	$0	0,00%
3. Valor Reducciones	$0	0,00%
4. Valor Total:	$1.253.575.050	100,00%
5. Valor Pagado:	$355.841.699	28,39%
6. Valor Causado, No pagado:	$0	0,00%
7. Valor Total Ejecutado	$355.841.699	28,39%
8. Saldo	$897.733.351	71,61%

Detalle desembolsos realizados		
9. Concepto	**10. Valor total facturado**	**11. Porcentaje desembolsos realizados**
DESEMBOLSO ABRIL	$116.055.162	9,26%
DESEMBOLSO MAYO	$120.792.512	9,64%
DESEMBOLSO JUNIO	$118.994.025	9,49%
DESEMBOLSO JULIO	$0	0,00%
DESEMBOLSO AGOSTO	$0	0,00%
DESEMBOLSO SEPTIEMBRE	$0	0,00%
DESEMBOLSO OCTUBRE	$0	0,00%
DESEMBOLSO NOVIEMBRE		0,00%
DESEMBOLSO DICIEMBRE		0,00%
Totales	$355.841.699	28,39%

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO ADQUISICIONES FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA	Código: FOR-GEC-002 Versión: 0 Fecha: Memo I2019031404 – 12/07/2019 Página 33 de 40

Liquidación Mensual Centro Día

[illegible]

1. Periodo			2. Atenciones	3. Valor bruto	4. Descuentos	5. Recursos no ejecutados	6. Costos por mitigación	7. Valor neto desembolsado	8. Observaciones
1.1. Mes	1.2. Del	1.3. Al	Cupos atendidos	[illegible]	Novedades atenciones Valor	Valor	Valor	Desembolsado	[illegible]
Abril	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Mayo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Junio	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Julio	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
TOTALES			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	

Liquidación Mensual Centro Noche

Relación Liquidación de Cupos por Servicios Prestados - Recursos 2019 - Centro Noche Renacimiento

1. Periodo			2. Atendidos	3. Valor bruto	4. Descuentos	5. Recursos no ejecutados	6. Costos por realización	7. Valor neto desembolsado	8. Observaciones
1.1 Mes	1.2 Del	1.3 Al	Cupos atendidos	Sin costos por realización	Novedades alimentos Valor	Valor	Valor	Desembolsado	Aquí se explica a qué corresponden los descuentos y los recursos no ejecutados según liquidación de cupos, y si hay [illegible]
ABRIL	1/04/2019	30/04/2019	1413	$67.750.025	$749.677	$6.693.751	$0	$64.190.683	No hubo personal faltante [illegible] 1.591.397 [illegible] $407.773 [illegible] vigilancia.
MAYO	1/05/2019	31/05/2019	1293	$69.427.550	$321.417	$10.724.250	$0	$58.300.945	[illegible] 27 cupos no utilizados [illegible] con un valor de 264.839 [illegible] 12 días con un valor de 519.120 [illegible] por un valor de 17.080
JUNIO	1/06/2019	30/06/2019	1225	$62.109.025	$917.707	$4.077.600	$0	$57.216.745	[illegible] 2.156 [illegible] por un valor de 92352 [illegible] por un valor de 1.116.267 [illegible] vigilancia por un valor de 7.582.740
JULIO	1/07/2019	31/07/2019	1506	$82.622.554	$381.600	$8.560.322	$0	$70.376.683	Se descuenta [illegible] 2.112.215 y [illegible] por total 1.176.264
	TOTALES		4329	$280.007.596	$1.[illegible] 191	$14.[illegible] 731	$0	$236.776.139	NA

Ejecución de rubros Centro Dia

[illegible]

Ejecución de rubros Centro Noche

[illegible]

Ejecución de aportes en especie del Asociado para Centro Día

Relación Ejecución Mensual Aportes Asociado Centro Día Renacimiento

Mes de ejecución	Año de ejecución	Estructura de costos	Valor aportes del asociado	Saldo de aportes del asociado	Aportes adicionales (no contemplados estructura de costos)
ABRIL	2019	Costos fijos	$8.658.364	$71.653.950	
		Costos variables	$1.570.645	$14.024.215	
		Costos variables por realización	$0	$3.631.885	
MAYO	2019	Costos fijos	$8.538.329	$63.115.621	
		Costos variables	$1.757.966	$12.266.249	
		Costos variables por realización	$0	$3.631.885	
JUNIO	2019	Costos fijos	$8.510.076	$54.605.545	
		Costos variables	$1.757.966	$10.508.283	
		Costos variables por realización	$0	$3.631.885	
JULIO	2019	Costos fijos	$7.800.481	$46.805.064	
		Costos variables	$1.757.966	$8.750.317	
		Costos variables por realización	$0	$3.631.885	
Total			$40.351.793	$58.748.713	$ -

Valor inicial aportes del asociado	**$99.539.059**
Valor adición aportes del asociado	**$0**
Total aportes del asociado	**$99.539.059**
Costos fijos	$80.312.314
Costos variables	$15.594.860
Costos variables por realización	$3.631.885
Aportes del asociado ejecutados	**$40.351.793**
% aportes del asociado ejecutados	**40,54%**
Saldo aportes del asociado	**$59.187.266**

Ejecución de aportes en especie del Asociado para Centro Noche

Relación Ejecución Mensual Aportes Asociado Centro Noche Renacimiento

Mes de ejecución	Año de ejecución	Estructura de costos	Valor aportes del asociado	Saldo de aportes del asociado	Aportes adicionales (no contemplados estructura de costos)
ABRIL	2019	Costos fijos	$5.343.465	$60.305.012	
		Costos variables	$1.816.530	$15.793.285	
		Costos variables por realización	$0	$3.818.444	
MAYO	2019	Costos fijos	$5.798.539	$55.206.473	
		Costos variables	$1.985.106	$13.808.179	
		Costos variables por realización	$0	$3.818.444	
JUNIO	2019	Costos fijos	$7.002.342	$46.204.131	
		Costos variables	$1.664.214	$12.143.965	
		Costos variables por realización	$0	$3.818.444	
JULIO	2019	Costos fijos	$7.016.275	$39.188.063	
		Costos variables	$1.809.078	$10.334.887	
		Costos variables por realización	$0	$3.818.444	
Total			$34.435.353	$62.168.540	$ -

Valor inicial aportes del asociado	**$87.776.737**
Valor adición aportes del asociado	**$0**
Total aportes del asociado	**$87.776.737**
Costos fijos	$68.348.475
Costos variables	$17.609.815
Costos variables por realización	$3.818.444
Aportes del asociado ejecutados	**$34.435.353**
% aportes del asociado ejecutados	39,23%
Saldo aportes del asociado	**$53.341.384**

INFORMACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO/CONVENIO, DE ACUERDO CON LAS METAS DEL PROYECTO AL QUE PERTENECE:

La unidad operativa Renacimiento presenta en el servicio social Centro Día baja cobertura en el cuarto mes de ejecución, atendiendo 594 personas mayores según los registros diarios de asistencia, la cual requiere que el asociado implemente estrategias que cautiven a los participantes y de esta forma cumplir con la meta establecida para el servicio.

Respecto al servicio social Centro Noche, durante el cuarto periodo atendió 1.505 personas según el registro diario siendo favorable la aceptación en la prestación del servicio permitiendo el logro de los objetivos misionales según el modelo de atención

A nivel cualitativo el asociado cumple parcialmente con el objeto del Convenio, implementando diferentes acciones con la población atendida conforme a las orientaciones establecido según los modelos de atención de los servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social.

OTRAS OBSERVACIONES RELEVANTES DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR:

Para el periodo reportado en el presente informe se requirió al asociado por cuarta vez mediante RAD S2019067292 del 12 de julio, lo anterior obedeció a la ausencia de personal en los dos servicios, ausencia de respuesta al requerimiento # 3, incumplimiento a lo establecido en plan de mejoramiento, ausencia de respuesta ante las PQRSD Peticiones, quejas, reclamos, solicitudes y derechos de petición y solo hasta el día el 28 de octubre de 2019 el asociado presento respuesta

FECHA DE ELABORACIÓN: 17/11/2019

LINA MARIA LADINO GARCIA
SUPERVISORA DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN 5955 /2019
SUBDIRECTORA LOCAL DE LOS MÁRTIRES

TULIA SÁNCHEZ MUÑOZ
TERAPEUTA OCUPACIONAL
PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

Marcela Merchan S

MARCELA MERCHAN SÁNCHEZ
INGENIERA AMBIENTAL
PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

SANDRA NEIRA ESPITIA
NUTRICIONISTA
PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN

Revisó: Miguel Angel Cardozo Tovar / Subdirector para la Vejez
Marlon Acuña / Coordinador Centro Noche
Marco Peña / Coordinador Centro Día
Enrique Silva / Equipo Financiero

"APOYAMOS EL PACTO MUNDIAL DE LAS NACI

RAD-E2019055711
Fecha: 2019-11-06 17:16:03

Bogotá D.C., 25 de Octubre de 2019

Subdirección local Martires

Fecha: ____________

Hora: RECIBIDO 0 6 NOV 2019

Responsable: ____________

Consecutivo: ____________

Dra
Lina María Ladino
Subdirección Local de Martires
Ciudad

Cordial Saludo

Por medio de la presente radico informes del mes de Julio Centro Día Noche Renacimiento Convenio 5955.

Atentamente,

CARLOS ANDRES SIERRA PEREIRA
C.C. Nº 1.065.523.780 de Valledupar
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAÍS LIBRE- FUNDIPAL
Nit: 900.222.015-8
Representante Legal.

INFORME DE GESTION CENTRO DIA

JULIO

[illegible]	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INFORME MENSUAL [illegible] - ASOCIADOS	Código: [illegible] Versión: 0 Fecha: [illegible] Página: 1 de 1

DATOS GENERALES

SERVICIO SOCIAL: CENTRO DÍA RENACIMIENTO

OPERADOR: FUNDACIÓN NUEVA VIDA PARA UN PAÍS LIBRE - FUNDIPAL

CONVENIO No. 3666 DE: 23 3 2019 PLAZO 276 DÍAS [illegible]

FECHA ACTA DE INICIO: 1 4 2019 FECHA DE TERMINACIÓN: 31 12 2019

PERIODO DE INFORME: 1 7 2019 A: 31 7 2019 No. INFORME: 4

SUPERVISOR: LINA MARÍA [illegible] DEPENDENCIA: SUBDIRECCIÓN LOCAL LOS MÁRTIRES

OBJETO CONTRACTUAL

PROMOVER LA ATENCIÓN INTEGRAL A PERSONAS MAYORES INDEPENDIENTES Y AUTÓNOMAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD [illegible] A TRAVÉS DE LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES CENTRO DÍA Y CENTRO NOCHE

OBLIGACIONES GENERALES

OBLIGACIÓN	DESARROLLO DE ACTIVIDADES	MEDIO DE VERIFICACIÓN
1. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta Obligaciones Generales Subcarpeta Obligación 01 [illegible]
2. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta Obligaciones Generales Subcarpeta Obligación 02 [illegible]
3. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta Obligaciones Generales Subcarpeta Obligación 03 [illegible]
4. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta Obligaciones Generales Subcarpeta Obligación 04 [illegible]
5. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta Obligaciones Generales Subcarpeta Obligación 05 [illegible]
6. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta Obligaciones Generales Subcarpeta Obligación 06 [illegible]

7. Responder por la seguridad de los documentos [illegible]	[illegible] FORMATO ÚNICO DE INVENTARIO DOCUMENTAL [illegible]	Ver CD [illegible] Obligación [illegible]
8. Aprobar las garantías.	Seguros del Estado [illegible] póliza de seguro de cumplimiento [illegible] póliza de responsabilidad civil [illegible]	Ver CD [illegible] Obligación [illegible]
9. Atender las observaciones, recomendaciones y solicitudes [illegible] del convenio.	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS
10. Atender las [illegible] supervisión del convenio.	El [illegible] capacitación en gestión documental [illegible]	Ver CD [illegible] Obligación [illegible]
11. Presentar a la supervisión del convenio [illegible] 2015	[illegible]	Ver CD [illegible] Obligación [illegible]
12. Presentar a la supervisión del convenio [illegible]	Se adjunta [illegible] informe financiero [illegible]	Ver CD [illegible] Obligación [illegible] Informe financiero del mes de [illegible]
13. Crear una cuenta bancaria de uso exclusivo para el manejo de los recursos del convenio [illegible]	La Fundación [illegible]	Ver CD [illegible] Obligación [illegible]
14. [illegible] Secretaría Distrital de Integración Social [illegible]	[illegible]	No se cuenta con [illegible] del área jurídica de la Fundación
15. [illegible] Secretaría Distrital de Integración Social [illegible]	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
16. [illegible] ejecución del convenio	[illegible]	[illegible] Obligación 16 [illegible]
17. Entregar al [illegible] información [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Obligación 17 [illegible] Informe de gestión

19. [illegible] Sistema Distrital de Información [illegible] Social [illegible] especificaciones [illegible] Secretaría Distrital de Integración Social [illegible] durante la ejecución del convenio.	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta [illegible] Subcarpeta [illegible] Obligación 19 [illegible] Anexo [illegible]
19. Informar [illegible] cualquier novedad o anomalía [illegible] ejecución del convenio.	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta [illegible] Subcarpeta [illegible] Obligación [illegible] Anexo [illegible]
20. [illegible] Servicio Nacional de Aprendizaje SENA [illegible] Entidad Promotora de Salud Subsidiada (EPS-S) [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta [illegible] Subcarpeta [illegible] Obligación 20 [illegible] Anexo [illegible]
21. [illegible]	[illegible]	No se reporta para este periodo
22. Cumplir con las directrices impartidas por el supervisor del convenio.	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta [illegible] Subcarpeta Obligación 22 [illegible] Anexo [illegible]
23. Entregar [illegible] ejecución del convenio [illegible] Secretaría Distrital de Salud.	[illegible] Salud.	[illegible]
24. Responder [illegible] convenio [illegible] Ley 80 de 1993.	[illegible]	No aplica para este periodo
25. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta [illegible] Subcarpeta [illegible] Anexo [illegible]
26. [illegible] Ley [illegible] de 2004 [illegible] Ley [illegible] de 2006 [illegible] Ley 1146 de 2007 [illegible]	[illegible]	No aplica para este periodo
27. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible] Carpeta [illegible] Subcarpeta Obligación 27 [illegible] Anexo [illegible]
28. Las demás inherentes al objeto [illegible] del convenio.	[illegible]	No aplica para este periodo

OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO

OBLIGACIÓN	[illegible]	[illegible]

1 Cumplir con cada una de las [illegible] y componentes técnicos que [illegible] que son establecidos para la atención integral [illegible] de los servicios sociales [illegible]	[illegible] procedimientos [illegible]	Ver CD N° Servicio [illegible] Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 01 Archivo [illegible]
2 [illegible] programa [illegible] desarrollo [illegible] servicios sociales Centro Día y Centro Noche [illegible] del convenio [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio [illegible] Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 02 Archivo Cronograma [illegible]
3 [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio [illegible] Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 03 Archivo [illegible]
4 [illegible] Planes de Atención Integral [illegible] personas mayores [illegible]	[illegible] Persona Mayor [illegible]	Ver CD N° Servicio [illegible] Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 04 Archivo [illegible]
5 Realizar [illegible] la caracterización de la población [illegible] Ficha SIRBE [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio [illegible] Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 05 Archivo [illegible]
6 [illegible] personas mayores [illegible] convenio.	[illegible]	Ver CD N° Servicio [illegible] Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 06 Archivo [illegible]
7 [illegible] SDIS.	[illegible]	No aplica para este periodo
8 Reportar la [illegible] de las personas mayores [illegible] SIRBE [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio [illegible] Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 08 Archivo [illegible]
9 [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio [illegible] Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 09 Archivo [illegible]
10 [illegible]	[illegible]	No se adjuntan evidencias

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

15. Organizar y aplicar [illegible] mayores	[illegible]	Ver CD Nº Soporte [illegible] Carpeta [illegible] Subcarpeta Obligación 15 Archivo [illegible]

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS

OBLIGACIÓN	EVIDENCIA CORRESPONDIENTE	
1. Tramitar el concepto [illegible] Secretaría Distrital de [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS
2. [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS
3. [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS
4. [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS
5. Contar con el Plan de Emergencias y Contingencias [illegible]	[illegible]	Ver CD Nº Soporte [illegible] Carpeta [illegible] Subcarpeta Obligación 5 Archivo [illegible]
6. Contar con el concepto técnico favorable de bomberos [illegible]	[illegible]	No se cuenta [illegible] de bomberos
7. Contar con [illegible]	[illegible]	Ver CD Nº Soporte [illegible] Carpeta Componente ambientes adecuados y seguros Subcarpeta Obligación 7 [illegible]
8. Contar con el servicio de vigilancia [illegible] Seguridad Privada	Se cuenta con servicio de vigilancia [illegible] por 12 horas [illegible] Seguridad LTDA [illegible]	Ver CD Nº Soporte [illegible] Carpeta Componente ambientes adecuados y seguros Subcarpeta Obligación 8 Archivo [illegible] vigilancia
9. Garantizar [illegible] durante la ejecución del contrato	[illegible]	Ver CD Nº Soporte [illegible] Carpeta [illegible] Subcarpeta Obligación 9 Archivo [illegible] públicos
10. Realizar los mantenimientos y reparaciones [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS

OBLIGACIONES PARA LA DOTACIÓN DE ELEMENTOS CONSUMIBLES Y NO CONSUMIBLES

OBLIGACIÓN	EVIDENCIA CORRESPONDIENTE	

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS
[illegible]	[illegible]	[illegible]
	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]

OBLIGACIÓN	EVIDENCIA CORRESPONDIENTE	
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]

OBLIGACIÓN	EVIDENCIA CORRESPONDIENTE

1. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible]
2. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible]
3. [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS
4. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible]
5. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible]
6. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible]
7. [illegible]	[illegible]	Ver CD [illegible]
8. [illegible]	[illegible]	

NOMBRE DE LA ENTIDAD OPERADORA	FUNDACIÓN NUEVA VIDA PARA UN MAÑANA [illegible]
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	[illegible]
DOCUMENTO DE IDENTIDAD	[illegible]

Anexos: A CONTINUACIÓN SE RELACIONAN LOS ANEXOS QUE SOPORTAN EL PRESENTE INFORME

INFORME FINANCIERO CENTRO DIA

JULIO

SEDE BOGOTA: Calle 24 No. 19 B 16 Tel: 2 59 96 46
SEDE VALLEDUPAR: Calle 13 B BIS # 18-43 Alfonso López – Valledupar
Tel: 2082582 || 300-2953552
Email: contactenosfundipal@gmail.com / presidenciafundipal@outlook.es / wwwfundipal@outlook.e
Web: http://wwwfundipal.wixsite.com/orgorg
Entidad Registrada ante:
DIAN
UNG

Bogotá D.C., 7 de agosto de 2019

PROYECTO "Envejecimiento Digno, Activo y Feliz"

Convenio de Asociación	5955 de 2019
Contratista	FUNDACIÓN NUEVA VIDA POR UN PAÍS LIBRE
Unidad Operativa	RENACIMIENTO
Nombre del Servicio	Servicio social Centro Día
Periodo de Atención	Del 01 al 31 de julio de 2019

Personas Proyectadas a Atender	**Cobertura**
1.550	**50**
Personas Atendidas	**Cupos Contratados Diarios**
594	**50**

Fuente: Listados de Asistencias diarias – SIRBE.

MARCO HERNÁN PEÑA LOMBANA
Coordinador Distrital Servicio social Centro Día
Subdirector para la Vejez

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO MENSUAL FINANCIERO EJECUTOR

Código: FOR-PSS-212
Versión: 0
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Programa de Inversión: 1099 "ENVEJECIMIENTO DIGNO, ACTIVO Y FELIZ"

Nombre del Servicio:	SERVICIO SOCIAL CENTRO DIA RENACIMIENTO	% Ejecución Física	44,38
Nombre de la Unidad Operativa:	CENTRO DIA RENACIMIENTO		
Asociado / Contratista:	FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE - FUNDIPAL	% Ejecución Financiera	0,36[illegible]
Convenio de Asociación / Contrato No:	5956 · 2019		
Periodo de ejecución:	1 AL 31 JULIO		

Operador	Cantidad	Totales	Aportes De acuerdo con la estructura de costos. SDIS	Aportes Asociado	Periodo SDIS	Periodo Asociado	Total ejecutado SDIS	Total ejecutado Asociado
Costos Fijos								
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
Operadores de cocina (Manipuladoras de alimentos)	1,0	$ 42 887 584	$ 37 301 799	5 505 775	$ 4 153 523	823 640	$ 15 520 476	$ 2 383 311
Subtotal Recurso humano		$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
Vigilancia	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
Subtotal Costos Fijos		$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
Costos Variables								
[illegible]		$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
Subtotal Costos Variables		$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]
Costos por realización								
[illegible]		$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]			$ -	$ -
[illegible]		$ [illegible]	$ [illegible]	[illegible]			$ -	$ -
Vestuario		$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]			$	$
Subtotal por costos por realización / Causación		$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$	$	$	$
Descuento novedades (días de atención / hospitalizaciones, salidas a [illegible])			N/A	N/A	$ [illegible]	N/A	$ [illegible]	N/A
Mayor Valor Soportado			N/A	N/A		N/A		N/A
Menor Valor Soportado			N/A	N/A		N/A		N/A
Ahorro a la Ciudad			N/A	N/A	$ [illegible]	N/A		N/A
Total costos		$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]	$ [illegible]

Observaciones: [illegible] (CENTRO DIA $2.999.872)

CARLOS [illegible]
Representante Legal

[illegible]
Supervisor

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RELACIÓN TALENTO HUMANO

Contrato de Asociación y/o Contrato Interadministrativo [illegible] de 2019

Nombre de la Unidad Operativa: FUNDACIÓN NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE - FUNDIPAL
Nombre del servicio: Centro [illegible]
Periodo del 01 al 31 del mes Julio

No.	Nombres		Apellidos		Cédula	Cargo		Remuneración mensual	Días laborados	Remuneración a pagar	Novedades
1	[illegible]		[illegible]	Rojas	[illegible]	Coordinador(a)	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	Coordinador(a)	2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	[illegible]	Fernanda	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
5	[illegible]	Paola	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
6	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
7	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
16	[illegible]		[illegible]		[illegible]	Servicios Generales	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
20	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
										[illegible]	

[illegible]
Representante Legal
[illegible]

[illegible]
Revisor Fiscal / Contador
[illegible]

Nota: [illegible]

[illegible]

FICHA VERIFICACIÓN TALENTO HUMANO

[illegible] 2019

Nombre de la Unidad Operativa: FUNDACIÓN [illegible]

[illegible]

No.	Nombres		Apellidos		Cédula	Cargo	Educación	Experiencia	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Tipo de contrato	[illegible]	Horas [illegible]	[illegible]	Novedades
1	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	5	[illegible]	[illegible]	INGRESO EL 23 DE JULIO
2	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Acompañante Social	Trabajadora Social	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sánchez	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Acompañante Social	Psicóloga	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
6	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
7	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Educador Físico	Licenciado en educación Física	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Auxiliar de enfermería	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Auxiliar de enfermería	Auxiliar de enfermería	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Facilitador	Trabajadora Social	12 meses	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	Facilitador	Trabajadora Social	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	Servicios Generales	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]
16	[illegible]		[illegible]		[illegible]	Servicios Generales							5	[illegible]	[illegible]	[illegible]
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	Servicios Generales							5	[illegible]	[illegible]	
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Servicios Generales							5	[illegible]	[illegible]	[illegible]
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Operario de cocina	Bachiller	12 meses	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
20	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	Operario de cocina	Bachiller	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Prestación de servicios	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
															[illegible]	

Representante Legal

[illegible]

Nota: [illegible] Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

CERTIFICACION

La **FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE (FUNDIPAL)**, con **NIT. 900.222.015-8** representada por el Señor **CARLOS ANDRES SIERRA**, mayor de edad e identificado con cédula de ciudadanía No. 1065620780 de VALLEDUPAR, aportó y causó en la contabilidad para el mes de JULIO 2019 : **SIETE MILLONES OCHOCIENTOS MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS MCTE ($7.800.481) MCTE.**, correspondiente al 13 % del **CONVENIO DE ASOCIACION No. 5955 SERVICIO SOCIAL CENTRO DIA RENACIMIENTO CUYO OBJETO ES PROMOVER LA ATENCION INTEGRAL A PERSONAS MAYORES INDEPENDIENTES Y AUTONOMAS EN SITUACION DE VULNERABILIDAD DE SU INTEGRIDAD PERSONAL A TRAVES DE LOS SERVICIOS SOCIALES CENTRO DIA Y CENTRO NOCHE, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACION EFCTIVA DE LA POLITICA PUBLICA SOCIAL PARA EL ENVEJECIMIENTO Y VEJEZ EN EL DISTRITO CAPITAL 2010-2025**según propuesta financiera aprobada por la Secretaría Distrital de Integración Social y certificado en la Ficha del Contrato discriminados así

[illegible]	[illegible]
Talento Humano	$ 4.404.857
Espacio físico funcional	$ 1.343.734
Elementos de Aseo Institucional	$ 474.500
Desgaste y uso de Bienes No Consumibles	$ 347.872
Vigilancia	$ 389.034
Bienes consumibles	$ 240.449
TOTAL	$7.800.481

La presente se expide a los (5) diasdel mes de septiembredel año 2019.

Cordialmente,

REPRESENTANTE LEGAL: CARLOS ANDRES SIERRA P.
C.C.N°. 1065.623.780 de VALLEDUPAR
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

REVISOR FISCAL: REVISOR FISCAL: PEDRO FELIPE DIAZ
C.C.N° 17161259
T.P. N°:5200-T

APORTE SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

La secretaria Distrital de Integración Social aporta la suma CINCUENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS DOS MIL TRESCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS MCTE (**$52.202.348 MCTE.**), lo que equivale a un 87% del valor estimado del **CONVENIO DE ASOCIACION No.5955 SERVICIO SOCIAL CENTRO DIA RENACIMIENTO CUYO OBJETO ES PROMOVER LA ATENCION INTEGRAL A PERSONAS MAYORES INDEPENDIENTES Y AUTONOMAS EN SITUACION DE VULNERABILIDAD DE SU INTEGRIDAD PERSONAL A TRAVES DE LOS SERVICIOS SOCIALES CENTRO DIA Y CENTRO NOCHE, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACION EFCTIVA DE LA POLITICA PUBLICA SOCIAL PARA EL ENVEJECIMIENTO Y VEJEZ EN EL DISTRITO CAPITAL 2010-2025** según propuesta financiera aprobada por la Secretaria Distrital de Integracion Social y certificada en la firma del Contrato discriminados así:

[illegible]	[illegible]
Talento Humano	$ 29.479.894
Espacio físico funcional	$ 5.892.684
Elementos de Aseo Institucional	$ 3.175.500
Desgaste y uso de Bienes No Consumibles	$ 5.947.583
Vigilancia	$ 7.503.528
Bienes Consumibles	$ 1.609.159
TOTAL	**$ 52.202.348**

Todas las erogaciones se encuentran respaldadas por los soportes solicitados por la Secretaria Distrital de Integración Social.

La presente se expide a los (5)dias de mes de septiembre del año 2019

Cordialmente,

REPRESENTANTE LEGAL:CARLOS ANDRES SIERRA P.
C.C N° 1.065.623.760 de VALLEDUPAR
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

REVISOR FISCAL PEDRO FELIPE DIAZ
C.C.N° 17161259
T.P. N° 5200-T

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital de Integración Social	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO LIQUIDACIÓN MENSUAL DE CUPOS CENTROS DIA Y CENTROS NOCHE	Código: FOR-PSS-210 Versión: 0 Fecha: Memo I 2018[illegible] – 26/12/2018 Página: 1 de 1

1099 "ENVEJECIMIENTO DIGNO, ACTIVO Y FELIZ"

Nombre del Servicio:	CENTRO DIA RENACIMIENTO					
Nombre de la Unidad Operativa:						
Asociado / Contratista:	FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE - FUNDIPAL					
Convenio de Asociación / Contrato No.	CONVENIO 8830 DE 2019					
Costo fijo día persona:	$ 76.613	Costo variable día persona:		$ 7.590	Cobertura:	50
Periodo de ejecución:	1/07/2019	al	31/07/2019	Días del mes:	31	

No.	Fecha de ejecución	Cupos realmente atendidos	Cupos no utilizados	Valor costo Variable cupos no utilizados	Total Costo Variable	Observación
1	1/07/2019	30	20	$ 151.800	$ 227.700	
2	2/07/2019	23	27	$ 204.930	$ 174.570	
3	3/07/2019	17	33	$ 250.470	$ 129.030	
4	4/07/2019	18	32	$ 242.880	$ 136.620	
5	5/07/2019	17	33	$ 250.470	$ 129.030	
6	6/07/2019	15	35	$ 265.650	$ 113.850	
7	7/07/2019	20	30	$ 227.700	$ 151.800	
8	8/07/2019	30	20	$ 151.800	$ 227.700	
9	9/07/2019	35	15	$ 113.850	$ 265.650	
10	10/07/2019	20	30	$ 227.700	$ 151.800	
11	11/07/2019	27	23	$ 174.570	$ 204.930	
12	12/07/2019	16	34	$ 258.060	$ 121.440	
13	13/07/2019	11	39	$ 296.010	$ 83.490	
14	14/07/2019	13	37	$ 280.830	$ 98.670	
15	15/07/2019	26	24	$ 182.160	$ 197.340	
16	16/07/2019	24	26	$ 197.340	$ 182.160	
17	17/07/2019	23	27	$ 204.930	$ 174.570	
18	18/07/2019	22	28	$ 212.520	$ 166.980	
19	19/07/2019	18	32	$ 242.880	$ 136.620	
20	20/07/2019	2	48	$ 364.320	$ 15.180	
21	21/07/2019	17	33	$ 250.470	$ 129.030	
22	22/07/2019	5	45	$ 341.550	$ 37.950	
23	23/07/2019	9	41	$ 311.190	$ 68.310	
24	24/07/2019	13	37	$ 280.830	$ 98.670	
25	25/07/2019	17	33	$ 250.470	$ 129.030	
26	26/07/2019	19	31	$ 235.290	$ 144.210	
27	27/07/2019	18	32	$ 242.880	$ 136.620	
28	28/07/2019	28	22	$ 166.980	$ 212.520	
29	29/07/2019	18	32	$ 242.880	$ 136.620	
30	30/07/2019	23	27	$ 204.930	$ 174.570	
31	31/07/2019	20	30	$ 227.700	$ 151.800	
Total		594	956	$ 7.256.040	$ 4.508.460	N/A

Recursos No Ejecutados

Descripción	Días	Valor Día	Valor
Coordinador	17	111.113	1.888.921
Acompañamiento social	18	88.468	1.592.417
Nutricionista	20	87.247	1.744.920
Técnico en Auxiliar de enfermería	18	57.667	1.038.006
Facilitadores	10	43.270	432.700
Servicio de Vigilancia			$ 820.082
Total	48	$ 188.184	$ 7.517.086

Costos por Realización

Rubro	Valor
Total	$ -

Total Costos Fijos Mes:	$	69.718.898
Total Costos Variables Mes:	$	4.508.460
Recursos No Ejecutados Mes:	$	7.517.054
Costos Por Realización:	$	-
Valor a Reconocer Mes:	$	66.710.304

CARLOS ANDRES SIERRA
Representante Legal
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] FELIPE DIAZ
Revisor Fiscal TP [illegible]
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

Vo.Bo.
APOYO A LA SUPERVISIÓN

NOTA 1: La liquidación que se realiza en este formato corresponde a lo establecido en la CLÁUSULA SEPTIMA – DESEMBOLSOS del contrato publicado en la plataforma SECOP II

Fundipal

"APOYAMOS EL PACTO MUNDIAL DE LAS NACIONES UNIDAS" [ONU]

SOPORTES INFORMES FINANCIEROS CENTRO DIA

MES: JULIO

SEDE BOGOTA: Calle 24 No. 19 B - 16
Teléfono: 2 69 96 46
Email: contactenosfundipa @gmail.com / presidenciafundipal@outlook.es / wwwfundipal@outlook.es
Web: http://wwwfundipal.wixsite.com/ongorg
Entidad Registrada ante:
DIAN
ONG

[illegible]

[illegible]

[illegible] 2019

No.	NOMBRE	CARGO	CEDULA	VR DEVENGADOS	DIAS TRABAJADOS	VALOR A PAGAR	NOVEDAD DE NOMINA	FIRMA
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Vicky Fernandez
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]		[illegible]
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 2,440,494	[illegible]	[illegible]
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	$ 2,019,455		[illegible]
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]		[illegible]
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	$ 1,206,246	[illegible]	[illegible]
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 1,893,512	15	$ 926,256	[illegible]	[illegible]
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	28	$ 1,449,329	[illegible]	[illegible]
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 1,452,0[illegible]	15	$ 749,656	[illegible]	[illegible]
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 1,472,0[illegible]	5	$ 249,678	[illegible]	[illegible]
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	26	$ 1,378,292	[illegible]	[illegible]
16	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 1,591,392	30	$ 1,591,392	[illegible]	[illegible]
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 1,591,392	[illegible]	$ 1,591,392		[illegible]
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 1,591,392	[illegible]	$ 159,139	[illegible]	[illegible]
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 1,591,392	30	$ 1,591,392		[illegible]
20	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 1,591,392	30	$ 1,591,392		[illegible]
21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ 1,591,392		[illegible]

[illegible]

[illegible]

ACTA N°

FECHA: Bogotá D.C. 07 de Noviembre de 2019

HORA: 3:00 P.M.

LUGAR: CENTRO DIA - NOCHE RENACIMIENTO

TEMA: NOVEDAD EN NOMINA MES DE JULIO

ASISTENTES: CARLOS ANDRES SIERRA PEREIRA - REPRESENTANTE LEGAL FUNDIPAL

NORMA CONSTANZA GALINDO SOSA - NUTRICIONISTA

ORDEN DEL DÍA: NOVEDAD EN NOMINA - ERROR EN VALOR A PAGAR

DESARROLLO: En las instalaciones de Centro Día - Noche Renacimiento se reunieron el Representante Legal Carlos Andrés Sierra Pereira y Norma Constanza Galindo Sosa, a fin de revisar el pago por concepto de honorarios de prestación de servicios Mes de Julio, el cual corresponde al valor de Un millón Dos Mil Ochocientos Treinta y Dos Pesos M/L ($1'002.832)

Lo anterior dando alcance a la devolución del informe por inconsistencias en el formato de nómina frente al Comprobante de pago, ya que no se puede tomar nuevamente las firmas debido a que algunas de las personas del talento humano ya no laboran en la entidad.

[illegible]

[illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	NUTRICIONISTA	CENTRO DIA	[illegible]

[illegible]

[illegible]

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO RELACIÓN TALENTO HUMANO

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página: [illegible]

Contrato de Asociación y/o Contrato Interadministrativo: [illegible] de 2019
RELACIÓN DE APORTES SGSS - ASOCIADO
Nombre de la Unidad Operativa: [illegible]
Nombre del servicio: [illegible]
Periodo del [illegible] al [illegible] Julio

No.	Nombres		Apellidos		Cédula	Cargo	Nivel de riesgo	[illegible]	Aportes [illegible]	Días laborados	Honorarios a pagar	Observaciones
1	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
5	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
6	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Educador Físico	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
13	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]
14	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
16	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
						TOTAL					[illegible]	

Representante Legal

Nota: [illegible]

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8 135[illegible]
Nº Recibo
Fecha Emisión 03/28/[illegible]

Nombre y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: Un millón [illegible] mil [illegible]
Por concepto de [illegible]

Servicios Mes Julio

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8 13[illegible]
Nº Recibo
Fecha Emisión [illegible]

Nombre y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: Seiscientos treinta y ocho mil [illegible]
Por concepto de [illegible]

Servicios Mes Julio

Vicky Tenucho

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8 1341
Nº Recibo
Fecha Emisión 03/08/19

Nombre y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: Tres millones cincuenta [illegible]
Por concepto de [illegible]

Servicios Mes Julio

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

NIT. 900222015-8 1342
Nº Recibo
Fecha Emisión 03/08/19

Nombre y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: [illegible]
Por concepto de [illegible]

Servicios Mes Julio

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8	
Nº Recibo	142
Fecha Emisión	05 | 08 | 19

Nombre y apellidos: [illegible] C.C. No. [illegible]

Cantidad en letras: Dos millones novecientos [illegible] pesos

Concepto: Acompañante [illegible]

Servicios Mes Julio

Total Recibido	[illegible]

NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8	
Nº Recibo	[illegible]
Fecha Emisión	05 | 08 | 19

Nombre y apellidos: [illegible] C.C. No. [illegible]

Cantidad en letras: Tres millones [illegible] pesos

Concepto: Acompañante [illegible]

Servicios Mes Julio

Recibido: [illegible]

Total Recibido	[illegible]

NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8	
Nº Recibo	145
Fecha Emisión	05 | 08 | 19

Nombre y apellidos: [illegible] C.C. No. [illegible]

Cantidad en letras: Tres millones [illegible]

Concepto: [illegible]

Servicios Mes Julio

Arnold Fonseca P

Total Recibido	[illegible]

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] 24 No. 10 B 18 [illegible]

NIT. 900222015-8
N° Recibo 147
Fecha Emisión 05 08 19

Nombre y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras [illegible]
Por concepto de [illegible]
Servicios Mes Julio

Total	3.046.140
Total Recibido	3.046.140

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] 24 No. 10 B 18 [illegible]

NIT. 900222015-8
N° Recibo 148
Fecha Emisión 05 08 19

Nombre y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras [illegible]
Por concepto de [illegible]
Servicios Mes Julio

Firma [illegible]

Total	344.250
Total Recibido	344.250

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] 24 No. 10 B 18 [illegible]

NIT. 900222015-8
N° Recibo 149
Fecha Emisión 05 08 19

Nombre y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras [illegible]
Por concepto de Auxiliar de enfermería
Servicios Mes Julio

Total	1.684.000
Total Recibido	1.684.000

ACCION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] 24 No. 10 B 18 [illegible]

NIT. 900222015-8
N° Recibo 150
Fecha Emisión 05 08 19

Nombre y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras [illegible]
Por concepto de [illegible]
Servicios Mes Julio

Total	1.441.350
Total Recibido	1.441.350

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo 151
Fecha Emisión 03/05/19

Nombre y apellidos: Diego Miranda C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: [illegible] pesos
Concepto de: [illegible]
Servicios Mes Julio

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] EN NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo 152
Fecha Emisión 03/05/19

Nombre y apellidos: Andrés [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: [illegible] pesos
Concepto de: [illegible]
Servicios Mes Julio

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

C.C. 1031163742

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible] BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo 153
Fecha Emisión 03/05/19

Nombre y apellidos: [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: [illegible] pesos
Concepto de: [illegible]
Servicios Mes Julio

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE
[illegible]

NIT. 900222015-8
Nº Recibo 154
Fecha Emisión 03/05/19

Nombre y apellidos: [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: [illegible] pesos
Concepto de: [illegible]
Servicios Mes Julio

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 24 No. 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo 155
Fecha Emisión 03/08/19

Nombres y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: Un millón quinientos noventa [illegible]
Por concepto de: Operario del [illegible]

Servicios Mes Julio

Total Recibido	[illegible]

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo 156
Fecha Emisión 03/08/19

Nombres y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: [illegible]
Por concepto de: Operario del [illegible]

Servicios Mes Julio

Total Recibido	[illegible]

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 24 No. 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo 157
Fecha Emisión 03/08/19

Nombres y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: Un millón [illegible]
Por concepto de: Operario de [illegible]

Servicios Mes Julio

Total Recibido	[illegible]

[illegible] NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 24 No. 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo 158
Fecha Emisión 03/08/19

Nombres y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras: Un millón quinientos [illegible]
Por concepto de: Operario de [illegible]

Servicios Mes Julio

Total Recibido	[illegible]

52235790

FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

CALLE 24 No. 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo 1557
Fecha Emisión 05 03 19

Recibido de: Nombres y apellidos Yulys Tordecilla C.C. No. 1.063.985.703
La suma de: Un millón quinientos noventa y un mil trescientos noventa y dos pesos
Por concepto de: Operario de Granja

Servicios Mes Julio

Total		1.591.392
Total Recibido		1.591.392

Yulis Tordecilla
1.063.985.703

FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

CALLE 24 No. 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo
Fecha Emisión

Recibido de: Nombres y apellidos C.C. No.
La suma de:
Por concepto de:

Total		
Total Recibido		

FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

CALLE 24 No. 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo
Fecha Emisión

Recibido de: Nombres y apellidos C.C. No.
La suma de:
Por concepto de:

Total		
Total Recibido		

FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible]

NIT. 900222015-6

Nº Recibo 146

Fecha Emisión: [illegible]

Pagado a [illegible] C.C. No. [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]	[illegible]
[illegible]	1'002 832

[illegible]

Fundipal

INFORME
DE
GESTION
CENTRO
NOCHE

SEDE BOGOTA: Calle 24 No. 19 B 16 Tel: 2 69 96 46
SEDE VALLEDUPAR: Calle 13 B BIS 4 18-43 Alfonso López – Valledupar
Tel: 2582882 300-2993652
Email: contactenosfundipal@gmail.com / presidenciafundipal@outlook.es /
www.fundipal@outlook.es
Web: http://wwwfundipal.wixsite.com/ongorg
Entidad Registrada ante:

DIAN

ONG

[illegible]	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INFORME MENSUAL OPERADORES - ASOCIADOS	Código: [illegible] Versión: [illegible] Fecha: [illegible] Página: [illegible]

DATOS GENERALES

SERVICIO SOCIAL: CENTRO NOCHE RENACIMIENTO

OPERADOR: FUNDACIÓN NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE - [illegible]

CONVENIO No: [illegible] de: 23 [illegible] 2016 PLAZO: [illegible] DÍAS CALENDARIO

FECHA ACTA DE INICIO: 1 [illegible] 2016 FECHA DE TERMINACIÓN: 31 12 2016

PERIODO DE INFORME: 1 7 2016 a 31 7 2016 No. Informe: 4

SUPERVISOR: [illegible] MARIA LADINO GARCIA DEPENDENCIA: SUBDIRECCIÓN LOCAL LOS MÁRTIRES

OBJETO CONTRACTUAL

[illegible]

OBLIGACIONES GENERALES

OBLIGACIÓN	DESARROLLO DE ACTIVIDADES	MEDIO DE VERIFICACIÓN
1. [illegible]	[illegible]	[illegible]
2. [illegible]	[illegible]	[illegible]
3. [illegible]	[illegible]	[illegible]
4. [illegible]	[illegible]	[illegible]
5. [illegible]	[illegible]	[illegible]
6. [illegible]	[illegible]	[illegible]
7. [illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible] para ... la empresa en general.	[illegible]
27. [illegible]	[illegible]	Ver [illegible] Carpeta: [illegible] Subcarpeta: Obligación 27 [illegible]
[illegible] Secretaría Distrital de Integración Social [illegible]	[illegible]	Ver [illegible] Carpeta: [illegible]
[illegible]	[illegible]	Ver [illegible] Carpeta: Obligaciones Generales Subcarpeta: Obligación [illegible] manual de convivencia
29. [illegible]	[illegible]	Ver [illegible] Carpeta: Obligaciones Generales Subcarpeta: Obligación [illegible]
31. [illegible]	[illegible]	No se requirió para este periodo
32. Cumplir con las Directivas [illegible]	[illegible]	Ver [illegible] Carpeta: Obligaciones Generales Subcarpeta: Obligación 32 [illegible]
33. Disponer a más tardar [illegible] licencia de funcionamiento aprobada por la Secretaría Distrital de Salud.	El proveedor [illegible] de salud	No aplica para este periodo.
34. [illegible] de la Ley [illegible] de 1993.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
35. [illegible] personas con discapacidad, [illegible] personas [illegible] población víctima del conflicto armado.	Se presentaron ante [illegible]	Ver [illegible] Servicio social [illegible] Carpeta: Obligaciones Generales Subcarpeta: Obligación 35 [illegible]

26. [illegible]	[illegible]	No aplica para este periodo
27. [illegible] Ley 1251 de 2008 [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio social centro noche [illegible]
28. [illegible]	[illegible]	No aplica para este periodo

OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO

OBLIGACIÓN	EVIDENCIA CORRESPONDIENTE	
1. Cumplir con cada una de las [illegible] Anexo Técnico [illegible] Centro Día y Centro Noche	[illegible]	Ver CD N° Servicio social centro noche [illegible]
2. [illegible]	[illegible] de 2016	Ver CD N° Servicio social centro noche Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 02 [illegible]
3. [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio social centro noche Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 03 [illegible]
4. [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio social centro noche Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 04 [illegible]
5. [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio social centro noche Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 05 [illegible]
6. [illegible]	[illegible]	Ver CD N° Servicio social centro noche Carpeta Obligaciones Técnicas Subcarpeta Obligación 06 [illegible]
7. [illegible]	[illegible]	No aplica para este periodo

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible] Centro Noche

[illegible] PARA LOS SERVICIOS SOCIALES CENTRO NOCHE

[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

10. Presentar dentro de los [illegible]	[illegible]	Ver [illegible] Ruta: Carpeta Obligaciones [illegible] Subcarpeta Obligación 10 [illegible]
11. [illegible] actividades que promuevan [illegible] personas mayores [illegible]	[illegible]	Ver [illegible] Ruta: Carpeta Obligaciones [illegible] Subcarpeta Obligación 11 [illegible]
12. [illegible] personas mayores, [illegible] Humano, [illegible]	[illegible]	Ver [illegible] Ruta: Carpeta Obligaciones [illegible] Subcarpeta Obligación 12 [illegible]
13. [illegible] personas mayores.	[illegible] de aprobación	Ver [illegible] Ruta: Carpeta Obligaciones [illegible] [illegible]
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS		
OBLIGACIÓN	EVIDENCIA CORRESPONDIENTE	
1. Presentar [illegible] Secretaría Distrital de Integración Social [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIA
2. [illegible] NECESARIAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIA
3. [illegible] personas mayores.	[illegible]	NO SE [illegible] EVIDENCIA
4. Cumplir que las [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIA
5. Cumplir con el Plan de Emergencias y Contingencias [illegible]	Se [illegible]	Ver [illegible] Ruta: Carpeta [illegible] Subcarpeta Obligación 5 [illegible] Plan de emergencias [illegible]
6. Contar con [illegible] Bomberos [illegible]	[illegible]	No se cuenta evidencia con [illegible]

7) [illegible] personal de seguridad [illegible] [illegible]	Se [illegible] los protocolos de seguridad [illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: Componente ambiental, seguridad y aseo Subcarpeta: [illegible] Archivo: Protocolos de seguridad
8) [illegible] con una entidad debidamente aprobada por la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada	Se [illegible] contrato con [illegible] de vigilancia [illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: Componente ambiental, seguridad y aseo Subcarpeta: [illegible] Archivo: [illegible]
9) [illegible] convenio	El prestador cuenta [illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: [illegible] Obligaciones [illegible] Subcarpeta: [illegible] Archivo: [illegible]
10) Realizar los mantenimientos [illegible] lugar que garanticen la adecuada prestación del servicio	De acuerdo a [illegible]	NO CUENTA CON EVIDENCIAS

OBLIGACIONES PARA LA DOTACIÓN DE ELEMENTOS CONSUMIBLES Y NO CONSUMIBLES

OBLIGACIÓN	EVIDENCIA CORRESPONDIENTE	
1) [illegible]	[illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: Elementos consumibles y no consumibles Subcarpeta: Obligación [illegible] Archivo: Elementos de aseo [illegible]
2) [illegible]	[illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: Elementos consumibles y no consumibles Subcarpeta: [illegible] Archivo: [illegible]
3) [illegible]	[illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: Elementos consumibles y no consumibles Subcarpeta: [illegible] Archivo: [illegible]
4) [illegible]	[illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: Elementos consumibles y no consumibles Subcarpeta: Obligación 4 Archivo: [illegible]
5) [illegible]	[illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: Elementos consumibles y no consumibles Subcarpeta: Obligación [illegible] Archivo: [illegible]
6) [illegible]	[illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: Elementos consumibles y no consumibles Subcarpeta: Obligación [illegible] Archivo: [illegible]
7) [illegible]	[illegible]	Ver CD N° [illegible] Carpeta: Elementos consumibles y no consumibles Subcarpeta: Obligación [illegible] Archivo: [illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible] RELACIONADAS CON EL COMPONENTE NUTRICIÓN

OBSERVACIÓN	EVIDENCIA CORRESPONDIENTE	
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]

[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

OBLIGACIONES DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA

OBLIGACIÓN	EVIDENCIA CORRESPONDIENTE	
1. [illegible]	[illegible]	[illegible]
2. [illegible]	[illegible]	[illegible]
3. [illegible]	[illegible]	NO SE CUENTA CON EVIDENCIAS
4. [illegible]	[illegible]	[illegible]
5. [illegible]	[illegible]	[illegible]
6. [illegible]	[illegible]	[illegible]
7. [illegible]	[illegible]	[illegible]
8. [illegible]	[illegible]	

[illegible]	[illegible]

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	[illegible]
DOCUMENTO DE IDENTIDAD:	[illegible]

INFORME FINANCIERO CENTRO NOCHE JULIO

SEDE BOGOTA: Calle 24 No. 19 B 16 Tel: 2 69 96 16
SEDE VALLEDUPAR: Calle 13 B BIS # 16-43 Alfonso López – Valledupar
Tel: 2682892 || 300-2993652
Email: contactenosfundipal@gmail.com / presidenciafundipal@outlook.es / wwwfundipal@outlook.es
Web: http://wwwfundipal.wixsite.com/orgorg
Entidad Registrada ante:

[illegible]	PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO LIQUIDACION MENSUAL DE CUPOS CENTROS DIA Y CENTROS NOCHE	Código: [illegible] Versión: [illegible] Fecha: [illegible] Página: 1 de 1

PROYECTO DE INVERSION: 1099 "ENVEJECIMIENTO DIGNO, ACTIVO Y FELIZ"

Nombre del Servicio:	SERVICIO SOCIAL CENTRO NOCHE RENACIMIENTO				
Nombre de la Unidad Operativa:					
Asociado - Cooperante:	FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE - FUNDIPAL				
Convenio de Asociación - Contrato No.	5956 DE 2018				
Costo fijo dia persona:	[illegible]	Costo variable dia persona:	$ 8.571	Cobertura:	[illegible]
Periodo de ejecución:	[illegible]	a	[illegible]	Días del mes:	31

No	Fecha de ejecución	Cupos realmente atendidos	Cupos no utilizados	Valor costo variable cupos no utilizados	Total Costo Variable	Observación
1	[illegible]	47	1	$ 8.571	$ 411.[illegible]	
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	
3	[illegible]	44	1	$ 8.571	$ 414.078	
4	[illegible]	[illegible]	2	$ 17.142	$ [illegible]	
5	[illegible]	50	[illegible]	$ -	$ 425.[illegible]	
6	[illegible]	37	13	$ 111.423	$ 3[illegible]	
7	[illegible]	38	12	$ 102.852	$ 425.995	
8	[illegible]	37	13	$ 111.423	$ [illegible]	
9	[illegible]	44	2	$ 17.142	$ [illegible]	
10	[illegible]	50	[illegible]	$ -	$ 425.550	
11	[illegible]	52	[illegible]	$ -	$ 425.550	
12	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ 425.550	
13	[illegible]	50	[illegible]	$ -	$ 425.550	
14	[illegible]	[illegible]	0	$ -	$ 425.550	
15	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ [illegible]	
16	[illegible]	[illegible]	0	$ -	$ 425.550	
17	[illegible]	[illegible]	0	$ -	$ [illegible]	
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ [illegible]	
19	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ [illegible]	
20	[illegible]	[illegible]	0	$ -	$ 425.550	
21	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ [illegible]	
22	22/07/2019	[illegible]	0	$ -	$ [illegible]	
23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ [illegible]	
24	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ [illegible]	
25	[illegible]	[illegible]	0	$ -	$ [illegible]	
26	[illegible]	42	1	$ 8.571	$ [illegible]	
27	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ [illegible]	
28	[illegible]	50	0	$ -	$ [illegible]	
29	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ [illegible]	
30	[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ -	$ [illegible]	
31	[illegible]	50	0	$ -	$ 426.[illegible]	
Total		1525	45	$ 385.695	$ 12.393.356	N/A

Recurso No Ejecutados

Descripción	Días	Valor Día		Valor
[illegible]	N/A	N/A	$	2.382.238
[illegible]	N/A	N/A	$	1.178.034
Total	0	$ -	$	3.560.272

Costos por Realización

Rubro	Valor
Total	$

Total Costos Fijos Mes	$	49.356.500
Total Costos Variables Mes	$	12.399.365
Recursos No Ejecutados Mes	$	3.560.272
Costos Por Realización	$	-
Valor a Facturar Mes	$	58.175.593

CARLOS ANDRES SIERRA
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible]
[illegible]

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	**PROCESO DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CERTIFICADO DE APROBACIÓN DE CUPOS**	Código: FOR-PSS-218
		Versión: 0
		Fecha: Memo I.I. I2018072279 – 26/12/2018
		Página 4 de 4

Bogotá D.C. Agosto de 2019

PROYECTO ENVEJECIMIENTO DIGNO, ACTIVO Y FELIZ

Convenio de Asociación	5955 de 2019
Contratista	Fundación Nueva Vida para un País Libre-FUNDIPAL
Unidad Operativa	Centro Noche Renacimiento
Nombre del Servicio	Servicio Social Centro Noche
Periodo de Atención	Del 01 al 31 de julio de 2019

Personas Proyectadas a Atender	**Cobertura**
1550	50
Personas Atendidas	**Cupos Contratados Diarios**
1505	50

Fuente: Sistema de Información SIRBE y Listados de Asistencia

Marlon R. Acuña R.
MARLON RICARDO ACUÑA RIVERA
LIDER SERVICIO SOCIAL CENTRO NOCHE
SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO MENSUAL FINANCIERO EJECUTOR

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

Proyecto de inversión	1093 ENVEJECIMIENTO DIGNO, ACTIVO Y FELIZ
Nombre del Servicio	[illegible]
Nombre de la Unidad Operativa	[illegible]
Asociado / Contratista	FUNDACIÓN NUEVA VIDA PARA UN PAÍS LIBRE
Convenio de Asociación / Contrato No.	[illegible] de 2019
Periodo de ejecución	01/07/2019 al 31/07/2019

% Ejecución Física: [illegible]

% Ejecución Financiera: [illegible]

Rubro/Ítem	Totales	Aportes de acuerdo con la estructura de costos SDIS	Aportes de acuerdo con la estructura de costos Asociado	Periodo [illegible] al 31/07/2019 SDIS	Periodo [illegible] al 31/07/2019 Asociado	Total ejecutado SDIS	Total ejecutado Asociado
Costos Fijos							
Coordinación	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	342.287.554	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Servicios generales, mantenimiento y aseo	342.287.554	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Subtotal Recurso Humano	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Espacio físico funcional	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Dotación y uso de bienes no consumibles	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Bienes consumibles	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Subtotal Costos Fijos	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Costos Variables							
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Alimentos	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Subtotal Costos Variables	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Costos por realización							
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
Subtotal por costos por realización / Cumplimiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
[illegible]		N/A	N/A	[illegible]	N/A	[illegible]	N/A
Mayor Valor Reportado		N/A	N/A		N/A		N/A
Menor Valor Reportado		N/A	N/A		N/A		N/A
Ajuste a la Decena		N/A	N/A	[illegible]	N/A	[illegible]	N/A
Total costos	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Observaciones: [illegible] $1,194,945)

CARLOS ANDRES SIERRA
Representante Legal
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

PEDRO FELIPE DIAZ
Revisor Fiscal - TP [illegible]
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible]

No.	Nombres	Apellidos	Cédula	Cargo	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Valor a pagar	Novedades
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]

Nota: [illegible]

CERTIFICACION

La FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE (FUNDIPAL), con NIT: 900.222.015-8 representada por el Señor CARLOS ANDRES SIERRA, mayor de edad e identificado con cedula de ciudadanía No. 1065623780 de VALLEDUPAR, aporto y causa en su contabilidad para el mes de JULIO 2019 : SIETE MILLONES DIEZ Y SEIS MIL SETENTA Y OCHO PESOS MCTE (57.016.078) MCTE, correspondiente al 13 % del CONVENIO DE ASOCIACION No. 5955 SERVICIO SOCIAL CENTRO NOCHE RENACIMIENTO CUYO OBJETO ES PROMOVER LA ATENCION INTEGRAL A PERSONAS MAYORES INDEPENDIENTES Y AUTONOMAS EN SITUACION DE VULNERABILIDAD DE SU INTEGRIDAD PERSONAL A TRAVES DE LOS SERVICIOS SOCIALES CENTRO DIA Y CENTRO NOCHE, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACION EFECTIVA DE LA POLITICA PUBLICA SOCIAL PARA EL ENVEJECIMIENTO Y VEJEZ EN EL DISTRITO CAPITAL 2010-2025según propuesta financiera aprobada por la Secretaria Distrital de Integración Social y certificada en la firma del Contrato discriminados así:

[illegible]	[illegible]
Talento Humano	$ 3.325.734
Espacio Físico Funcional	$1.291.750
Elementos de Aseo Institucional	$ 575.310
Desgaste y Uso de Bienes No Consumibles	$ 823.997
Vigilancia	$ 755.603
Bienes Consumibles	$ 244.114
TOTAL	$ 7.016.078

La presente se expide a los (5) días del mes de septiembre del año 2019

Cordialmente,

REPRESENTANTE LEGAL: CARLOS ANDRES SIERRA P.
C.C.Nº. 1065.623.780 de VALLEDUPAR
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

REVISOR FISCAL: PEDRO FELIPE DIAZ
C.C.Nº 17161259
T.P. Nº:6200-T

SEDE BOGOTA: Avenida la Esperanza # 40 58 Oficina 302
SEDE VALLEDUPAR: Calle 13 B BIS # 18 43 Alfonso López - Valledupar
Tel:2682882 || 300-2993657

APORTE SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

La secretaria Distrital de Integración Social aporta la suma de: CUARENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS PESOS MCTE **(46.954.761)** o que equivale a un 37 % del valor estimado del **CONVENIO DE ASOCIACION No. 5955 SERVICIO SOCIAL CENTRO NOCHE RENACIMIENTO CUYO OBJETO ES PROMOVER LA ATENCION INTEGRAL A PERSONAS MAYORES INDEPENDIENTES Y AUTONOMAS EN SITUACION DE VULNERABILIDAD DE SU INTEGRIDAD PERSONAL A TRAVES DE LOS SERVICIOS SOCIALES CENTRO DIA Y CENTRO NOCHE, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACION EFECTIVA DE LA POLITICA PUBLICA SOCIAL PARA EL ENVEJECIMIENTO Y VEJEZ EN EL DISTRITO CAPITAL 2010-2025**según propuesta financiera aprobada por la Secretaria Distrital de Integración Social y certificada en la firma de Contrato discriminados así:

RUBRO	VALOR
Talento Humano	$25.629.561
Espacio Fisico funcional	$ 3.743.750
Elementos de Aseo Institucional	$ 3.870.231
Desgaste y uso de Bienos No Consumibles	$ 5.508.471
Vigilancia	$1.041.342
Bienes Consumibles	$ 1.660.456
TOTAL	**$ 46.954.761**

Todas las erogaciones se encuentran respaldadas por los soportes solicitados por la Secretaria Distrital de Integración Social.

La presente se expide a los (5) dias del mes de SEPTIEMBRE del año 2019.

Cordialmente,

REPRESENTANTE LEGAL: CARLOS ANDRES SIERRA P.
C.C.N°. 1065 623.790 de VALLEDUPAR
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

REVISOR FISCAL: PEDRO FELIPE DIAZ
C.C.N° 17161259
T.P. N°:5200-T

Fundipal

"APOYAMOS EL PACTO MUNDIAL DE LAS NACIONES UNIDAS" (ONU)

SOPORTES INFORMES FINANCIEROS CENTRO NOCHE MES: JULIO

SEDE BOGOTA: Calle 24 No. 19 9 - 16
Teléfono: 2 69 96 40
Email: contactenosfundipa @gmail.com / presidenciafundipal@outlook.es / wwwfundipal@outlook.es
Web: http://wwwfundipal.wixsite.com/ongorg
Entidad Registrada ante:
DIAN ONG

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO RELACIÓN TALENTO HUMANO	Código: FOR-PSS-214 Versión: 0 Fecha: [illegible] Página 1 de 1

RELACIÓN DE APORTES SDIS Y ASOCIADO

Nombre del servicio: Centro Noche Renacimiento

Periodo del 1 al 31 del mes Julio

No.	Nombres		Apellidos		Cédula	Cargo	Honorarios (Aportes SDIS)	Aportes en especie (Asociado)	Días laborados	Valor a pagar
1	Miguelange		Leon	Jiménez	[illegible]30799	Coordinador	$2.333.333	$498.004	30	$[illegible].831.492
2	Natalia		Rijo	Paris	1122[illegible]24593	Acompañante Social	$2.554.026	$299.579	30	$[illegible]
3	Karen	Rocio	Santos	Ortiz	1012304459	Acompañante Social	$2.654.020	$306.578	30	$3.050.605
4	Leydy	Yineth	Jaramillo	Moreno	1010173440	Acompañante Social	$1.327.013	$105.250	30	$1.525.303
5	Karen	Jineth	Camargo	Lopez	1.000.718.432	Acompañante Social	$1.327.013	$128.200	7	$355.904
6	Margarita	Andrea	Nuñez	Monroy	1024[illegible]	Nutricionista	$1.297.220	$193.927	30	$1.681.747
7	Beatriz	Linera	Garzon	Osorio	37[illegible]59703	Técnico Auxiliar de Enfermería	$1.700.005	$260.507	30	$1.968.512
8	Ana	Elcidora	Malaver	Salazar	51[illegible]	Técnico Auxiliar de Enfermería	$1.700.005	$256.506	30	$1.962.512
9	Jennifer		Salas	Medina	53.157.155	Facilitadora	$1.298.[illegible]	$193.929	6	$[illegible].621
10	Yenny		Chaves	Rojas	53.134.515	Facilitadora	$1.298.102	$192.969	21	$1.044.450
11	Diana	Sofia	Rubio	Caceres	1.000.708.110	Facilitadora	$1.298.102	$193.969	30	$1.492.071
12	Ricardo	Andres	Medina	Tenjo	1066733707	Operarios de cocina	$1.384.511	$206.881	30	$1.591.39[illegible]
13	Carlos	Mario	Cruz	Torrecilla	1007[illegible]	Operarios de cocina	$1.384.512	$206.880	30	$1.591.392
14	Luz	Marina	Peralta	Cruz	49.737.751	Operarios de cocina	$1.384.513	$206.879	30	$1.591.392
15	Yaneda	Rocio	Castro	Coqueta	40934922	Servicios Generales	$1.384.514	$206.878	30	$1.591.392
16	Herlinda	Esther	Vergara	Galvez	51.805.197	Servicios Generales	$1.384.510	$206.875	30	$1.591.392
17	Sandra	Milena	Hinojosa	Pereira	29.091.209	Servicios Generales	$1.384.510	$200.378	18	$954.805
18	Maria	Marleda	Moreno	Casas	1022350947	Servicios Generales	$1.384.517	$209.873	12	$636.557

[illegible]

Representante Legal

[illegible]

Nota: Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asociados y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

[illegible]

ITEM	NOMBRE	CEDULA	CARGO	VALOR AUTORIZADO(S)	DIAS TRABAJADOS	VALOR A PAGAR	FIRMAS
1	[illegible] LEON [illegible]	[illegible]	COORDINADOR	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]
2	NATALIA [illegible]	[illegible]	ACOMPAÑANTE SOCIAL	[illegible]	30	[illegible]	Natalia [illegible]
3	KAREN ROCIO SANTOS [illegible]	[illegible]	ACOMPAÑANTE SOCIAL	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Karen [illegible]
4	[illegible]	[illegible]	ACOMPAÑANTE SOCIAL	[illegible]	23	[illegible]	[illegible]
5	[illegible]	[illegible]	ACOMPAÑANTE SOCIAL	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
6	[illegible] ANDREA NUÑEZ MONROY	[illegible]	NUTRICIONISTA	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]
7	BEATRIZ [illegible]	[illegible]	TECNICO EN AUXILIAR DE ENFERMERIA	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]
8	[illegible]	[illegible]	TECNICO EN AUXILIAR DE ENFERMERIA	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]
9	[illegible] CARDENAS	[illegible]	FACILITADOR	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]
10	[illegible] CLAVIJO ROJAS	[illegible]	FACILITADOR	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
11	[illegible] MEDINA	[illegible]	FACILITADOR	[illegible]	9	[illegible]	[illegible]
12	[illegible] ERAZO	[illegible]	OPERARIO DE COCINA	[illegible]	20	[illegible]	[illegible]
13	RICARDO ANTONIO MEDINA TORRECILLA	[illegible]	OPERARIO DE COCINA	[illegible]	30	[illegible]	[illegible]
14	[illegible]	[illegible]	OPERARIO DE COCINA	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
15	[illegible]	[illegible]	OPERARIO [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sandra [illegible]
16	[illegible]	[illegible]	OPERARIO [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
17	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
18	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible] LA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8	
Nº Recibo	[illegible]
Fecha Emisión	[illegible]

[illegible] C.C. No [illegible]

[illegible] en letras [illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8	
Nº Recibo	[illegible]
Fecha Emisión	[illegible]

[illegible] C.C. No. [illegible]

[illegible] en letras [illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8	
Nº Recibo	[illegible]
Fecha Emisión	[illegible]

[illegible] C.C. No. [illegible]

[illegible] en letras [illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 19 B 16 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8	
Nº Recibo	[illegible]
Fecha Emisión	[illegible]

[illegible] C.C. No. [illegible]

[illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] B 18 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo
Fecha Emisión

[illegible] [illegible] C.C. No. [illegible]

[illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] B 18 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo
Fecha Emisión

[illegible] C.C. No. [illegible]

[illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 19 B 18 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo
Fecha Emisión

[illegible] C.C. No. [illegible]

[illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

[illegible] VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 19 B 18 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo
Fecha Emisión

[illegible] Apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]

[illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 19 B 18 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo [illegible]
Fecha Emisión [illegible]

SANDRA MILENA ARROYAVE [illegible] C.C. No. [illegible]
[illegible]
Por concepto de [illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

Sandra Milena Arroyave P.

FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

CALLE 24 No. 19 B 18 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo [illegible]
Fecha Emisión [illegible]

Nombre y apellidos [illegible] C.C. No. [illegible]
Cantidad en letras [illegible]
Por concepto de [illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

CALLE 24 No. 19 B 18 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo [illegible]
Fecha Emisión [illegible]

[illegible] CASTRO [illegible] C.C. No. [illegible]
[illegible]
Por concepto de [illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

[illegible] 19 B 18 BOGOTA D.C.

NIT. 900222015-8
Nº Recibo [illegible]
Fecha Emisión [illegible]

[illegible] C.C. No. [illegible]
[illegible]
Por concepto de [illegible]

Total	[illegible]
Total Recibido	[illegible]

NIT. [illegible]

Nº Recibo

Fecha Emisión

NIT. [illegible]

Nº Recibo

Fecha Emisión

NIT. [illegible]

Nº Recibo

Fecha Emisión

NIT. [illegible]

Nº Recibo

Fecha Emisión

DOCUMENTOS CONTADOR

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DEL PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL

PERSONA NATURAL- JURIDICA

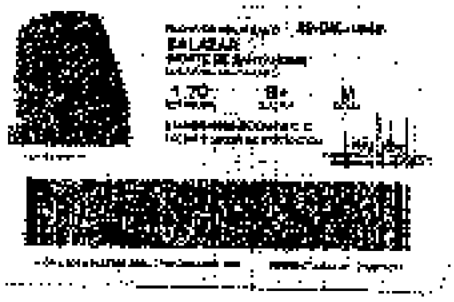
PEDRO FELIPE DIAZ , identificado con cédula de ciudadanía N° 17161259 de BOGOTA, con tarjeta profesional 5200-T en mi condición de Revisor fiscal de LA FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE – FUNDIPAL identificada con NIT 900222015-8 debidamente inscrito en la Cámara de Comercio de Valledupar certifico, que todos los servidores de la FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE - FUNDIPAL identificada con NIT 900222015-8 aprobados para el desarrollo de las actividades derivadas del **CONVENIO DE ASOCIACION No. 5955 de** 2019 Celebrado con la Secretaria Distrital de Integración Social están vinculados mediante contrato por prestación de servicios, por lo cual es cada contratista quien se encarga del pago de la seguridad social. la Fundación como requisito mínimo para realización de actividades y pago de honorarios, controla su pago por lo tanto FUNDIPAL se encuentra a PAZ Y SALVO, por concepto de seguridad social por el mes de JULIO del 2019 .

Se expide la presente constancia a solicitud de la parte interesada a en Bogotá a los 5 dias de mes de SEPTIEMBRE de 2019.

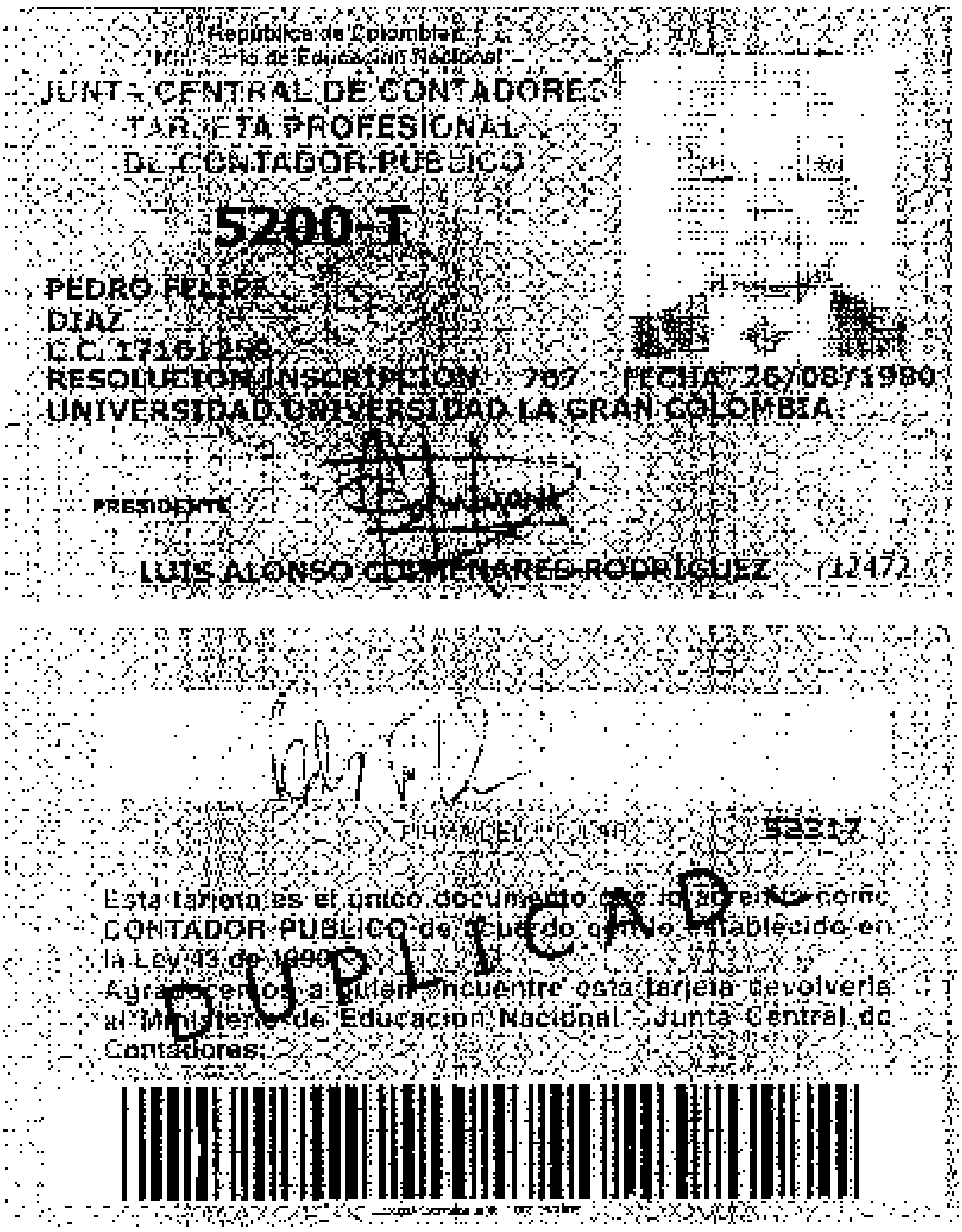
REPRESENTANTE LEGAL: CARLOS ANDRES SIERRA P.
C.C. N°. 1 065.623 780 de VALLEDUPAR
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAIS LIBRE

REVISOR FISCAL : REVISOR FISCAL: PEDRO FELIPE DIAZ
C.C. N° 17161259
T.P. N°:5200-T

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL



SALAZAR
1.70
M



República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

5200-T

PEDRO FELIPE
DIAZ
C.C. 17161258
RESOLUCION INSCRIPCION 787 FECHA 26/08/1980
UNIVERSIDAD UNIVERSIDAD LA GRAN COLOMBIA

PRESIDENTE

LUIS ALONSO COLMENARES RODRIGUEZ (1247)

FIRMA DEL TITULAR **52317**

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como CONTADOR PUBLICO de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990.
Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta devolverla al Ministerio de Educación Nacional - Junta Central de Contadores.

DUPLICADO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL
JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES

Certificado No:
9 B A 9 A 8 E E 0 B 7 1 1 7 E 3

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público, **PEDRO FELIPE DIAZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 17161259 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 5200-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los ultimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS ……………………………………

Dado en BOGOTA a los 15 días del mes de Octubre de 2019 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

ACTAS DE SEGUIMIENTO SUPERVISION MES JULIO

ACTA N°

FECHA Bogotá, día 2 mes 7 año 2019
HORA 12:00 pm
LUGAR: Renacimiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Servicio Centro Día

DESARROLLO:

D. La Dra Lina Maria Lozano interviene para hablar con las personas mayores que asisten al servicio, informando a los asistentes que la supervisión ha venido haciendo seguimiento permanente al convenio y a la fecha ha realizado 3 requerimientos y se está elaborando el 4 requerimiento e iniciar el proceso de incumplimiento. Si se han visto los avances pero no al 100%, como dice el anexo técnico, la Subdirección tiene el compromiso de garantizar la optimización del servicio realizando las observaciones oportunamente para que el asociado atienda y realice las acciones pertinentes.

La Dra Lina reitera que las puertas de la Subdirección están abiertas para que radiquen las quejas o inquietudes respecto al servicio y serán atendidas oportunamente.

Los participantes intervienen manifestando sus inquietudes como:

Dña Teresa solicita el cambio del operador, la Dra Lina informa y contextualiza respecto a como se dio el proceso de contratación.

El Señor Fernando manifiesta que se den todos los elementos necesarios para prestar un óptimo servicio.

La Dra Lina manifiesta que se está aumentando supervisión seguidas para verificar el servicio.

La Sra Noemí manifiesta que está agradecida.

Los participantes también manifiestan que frecuentemente que la renuncia del personal es por que aun no se les ha pegado las barreras, tambien han desarrollado que los alimentos se han comprado a diario. Se escuchan a los participantes en cada una de sus inquietudes para ello la Dra Luna Solicita a los coordinadores de los Servicios que haya un representante de las personas mayores en cada comite tecnico de seguimiento justamente mañana 3 de julio hay un comite para que asistan a las 8am en la Subdireccion Local.

El representante legal de Fundacion Ciudad Sierra interviene. manifestando que la fundacion que el representa tiene la disposicion de continuar y garantizar el servicio [illegible] Informa que este mes de julio se pudieron [illegible] con los elementos que hacen falta para que se puedan realizar las actividades deportivas, artisticas o culturales. Respecto al talento humano el no saca a nadie y los profesionales se retiran por su propia decision. Respecto a los informes la Subdireccion los ha devuelto por inconsistencias y eso afecta el ingreso de recursos a la fundacion.

La Dra Blanca Aclara que la fundacion no radica los informes en las fechas establecidas y en las revisiones se evidencian algunas inconsistencias que el operador debe revisar y subsanar por ello a la fecha la Secretaria no ha realizado ningun desembolso.

El Señor Alejandro Solicita copia de actas de reunion realizadas en integracion en [illegible] y copia de la presente acta en el dia de hoy, ademas [illegible] manifiesta que [illegible] [illegible] [illegible] los conceptos se evidencia que hubo irregularidades en la Contratacion, por cambios cinco dias 24 personas mayores | antes, consideramos que [illegible] de una Semana 2 dias 7 debe haber una [illegible] posibilidad para hacer [illegible] el proyecto en [illegible] de la atencion [illegible].

El Señor Fernando Gomez menciona la participacion social de los usuarios en la toma de decision [illegible] legitimacion del Convenio, como un aporte [illegible] sea ante todo [illegible], se debe priorizar las necesidades de los usuarios para el plan de mejora

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Codigo FOR-BS-047 Versión 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 2

Tema: Seguimiento Centro Día Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 2 Julio / 12 m.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Jorge Ruiz B.	[illegible]	C D Renacimiento	A artístico		[illegible]	Jorge Ruiz B.
2	Andrea C. Amaris	1001163742	CD. Renacimiento	Facilitador	centrodiarenacimiento@gmail.com	[illegible]	AndreaAmaris
3	Edisson Enrique	82.393.957	CD Renacimiento	E. Físico		3115051396	Edin M
4	Jose Hernando	[illegible]	CD Renacimiento	Coordinador		322 [illegible] 2764	
5	Diana Castillo	57457721	CD Renacimiento	enfermera		[illegible]	Diana C
6	Harold Fonseca	[illegible]	CD Renacimiento	A. Artística		[illegible]	
7	Angélica Urda B	[illegible]	CD Renacimiento	A. Social		[illegible]	
8	Flor Elva Gonzalez	[illegible]	CD Renacimiento	A. Social		[illegible]	
9	[illegible]	[illegible]	CD KR	[illegible]		[illegible]	
10	[illegible]	[illegible]	CD Renacimiento	S. General		[illegible]	
11	[illegible] Pérez	[illegible]	FUNDIPAL	[illegible]	contactenos fundipal@gmail.com	2699646	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Codigo: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página: 2 de 2

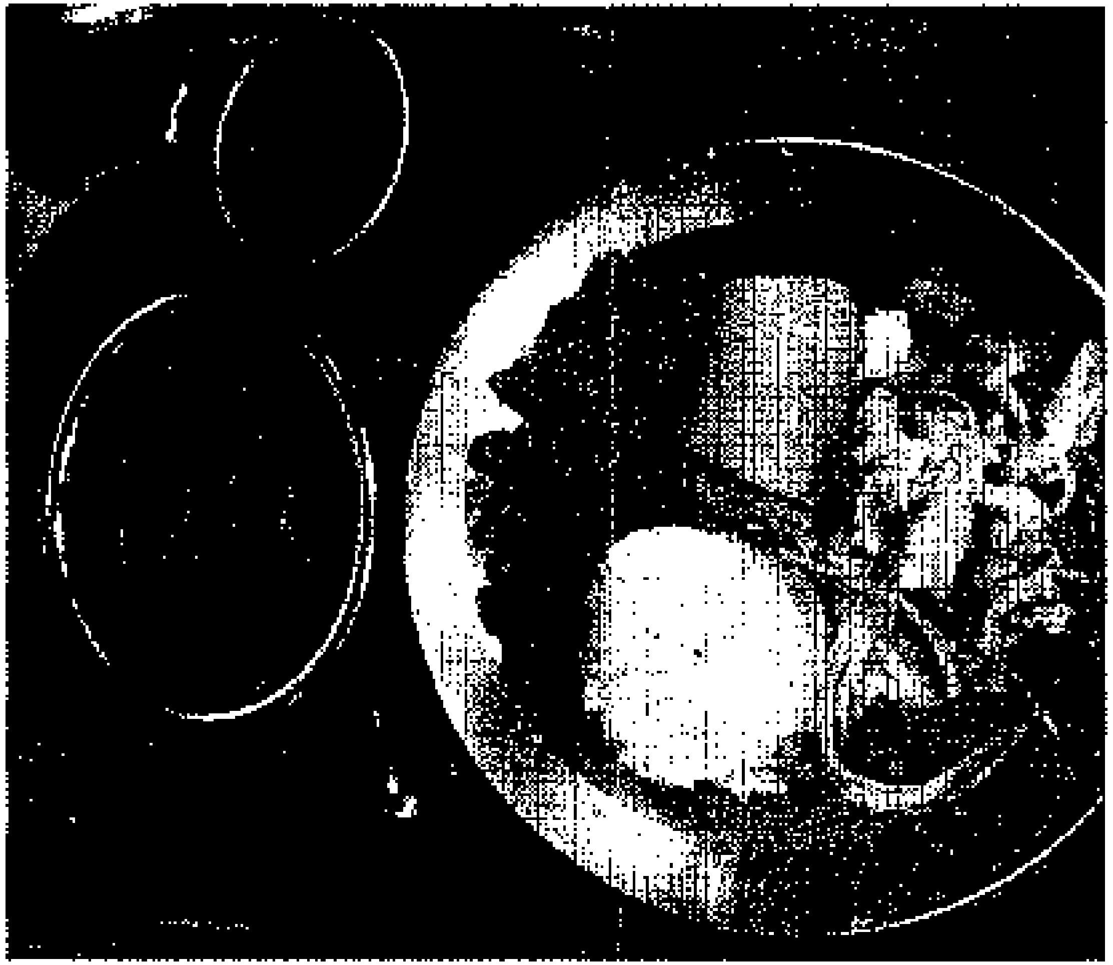
Tema: Seguimiento Centro Día Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 2 Julio / 12m

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	Martha Bohón	52[illegible]	Cocina	Operaria			Martha Bohón
13	Maria [illegible]	51858402	Renacimiento Cocina	Operaria		312302[illegible]	
14	Sandra Vega	52238[illegible]	Cocina	Operaria		350[illegible]	
15	Lina [illegible] Garcia	527[illegible]	SLIS Los Mártires	Subdirectora		3[illegible]	
16	Julia Jimenez M	526[illegible]	SLIS Mártires	Apoyo Supervisión		334[illegible]665	
17	Marcela Mercado	353665	SLIS Mártires	Apoyo Supervisión		310283[illegible]	
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

VERIFICACION CENTRO DIA
2 julio DE 2019

Menú semana 2 dia 2



ACTA N°

FECHA Bogotá, día 5 mes 7 año 2019
HORA: 11:45 am
LUGAR: Renacimiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Centro día

DESARROLLO:

Omar de Jesús Ramírez propietario de bicicleta eléctrica, persiguiendo atentado de la unidad, beneficiario del servicio.
Plan de hoy Semana 2. día 3.
Cupo día 17 personas.

Se evidencia mantenimiento en despensa colocando media caña y solicitan el retiro de los alimentos mientras realizan el lijado y pintura de las paredes.

Se evidencia ausencia de Garbanzo en el menú por lo tanto solicitan el cambio por fríjol rojo cocinado la nutricionista Indira Neira.

Descanso hoy: Ester
Nata Rivera Mosquera

El servicio se encuentra sin
1 Acompañante Social
1 Facilitador
1 Gerencia de cocina
1 Auxiliar de enfermería
No se evidencia presencia de nutricionista

Se observa Servicio de Vigilancia y Seguridad por 14 horas.

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página: 1 de 2

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Tema: Seguimiento Centro Día   Lugar: Fusagasugá   Fecha y hora: 3 Julio 11 45

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
2	Sandra Vega	52238840	Comunidad	Cocina		3504[illegible]	
3	Doris [illegible] Vega	4126[illegible]	CD Reconocimiento	S. General		3122[illegible]	
4	[illegible]	65[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	
5	Harold Tenorio	[illegible]	CD Reconocimiento	A. Adulto		[illegible]	
6	Jorge Rios	[illegible]	CD Reconocimiento	A. Adulto		320[illegible]	Jorge Rios
7	[illegible] Orla B.	[illegible]	CD Reconocimiento	P. Social		3[illegible]	
8	[illegible]	[illegible]	CD Reconocimiento	E. Física		[illegible]	
9	Diana Castellanos	5[illegible]	CD Renacer	Enfermera		[illegible]	Diana
10	Andrea Amaya	[illegible]	CD Reconocimiento	Facilitadora	[illegible]@gmail.com	30[illegible]	
11	Florelio González	[illegible]	Reconocimiento	A. Social	[illegible]@hotmail.com	[illegible]	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR BS 047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 - 20/09/2017
Página 2 de 2

Tema:
Lugar:
Fecha y Hora:

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	Oscar [illegible]	52[illegible]	CP Encuentro	Coordinación			
13	[illegible]	[illegible]	SLIS Mártires	Apoyo Supervisión	[illegible]	[illegible]	
14	Tulia Sanchez	52615874	SLIS Mártires	Apoyo Supervisión		3134006555	
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2015

ACTA N°

FECHA Bogotá, día 3 mes 7 año 2019
HORA: 4:30 pm
LUGAR: [illegible]

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Centro Noche

DESARROLLO:

① Se evidencia ausencia de suministro de agua potable siendo las 4:30pm, se realiza verificación de los tanques de reserva evidenciando que se encontraban vacíos, al parecer es un daño externo que obliga al operador a tomar la decisión de prestar el servicio bajo estas condiciones:

- Se ingresaría al servicio sin tener acceso a la ducha
- Se aprovisionaría agua en sanitarios
- Se garantizaría agua potable para la preparación de alimentos.

El operador Miguel Ángel informa a la SDIS comunicándose con Nolan Acuña quien avala que se preste el servicio bajo las condiciones antes descritas.

El operador por sugerencia de los [illegible] territorial elabora un formato de consentimiento informado para que los beneficiarios estén informados y que acepten voluntariamente la responsabilidad de ingresar al servicio bajo esta situación. (Se adjunta.) Siendo las 7pm se evidencia llegada del suministro de agua pero turbia, no consumible y en baja presión.

② Respecto al menú hoy semana 2, día 10 no cuentan con todos los alimentos especialmente las fresas y el plátano.
Para el desayuno del día de mañana no se cuenta con mango.
Es evidente la ausencia de la nutricionista.

3 Se evidencia entrega de Kit de aseo. (desodorante, shampoo y jabón)

④ Solo 2 lavadora esta en funcionamiento

⑤ No se evidencia presencia de facilitadores.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo int 43806 – 23/08/2017
Página: 1 de 2

Tema: Seguimiento Centro Noche   Lugar: Renacimiento   Fecha y hora: 3 julio / 2:30 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo Institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Carlos M. [illegible]	[illegible]	Renacimiento	Cocina	[illegible]	[illegible]	
2	Yenis [illegible]	[illegible]	Renacimiento [illegible]			312 [illegible]	
3	Ana [illegible]	[illegible]	Renacimiento	Cocina [illegible]	[illegible]	[illegible]	
4	Leidy Jaramillo	[illegible]	Renacimiento	[illegible]	leidyjaramillo[illegible] gmail.com	[illegible]	
5	Yasmeli[illegible] castro	40.934 322	Renacimiento	Aseo	yasmedicastro @gmail.com	310 [illegible] 65	
6	[illegible]	[illegible]	Centro Noche [illegible]			[illegible] 55	
7	Miguel Angel [illegible]	[illegible]	[illegible]	Coordinador Centro Noche	[illegible] @gmail.com	3114050[illegible]	
8	[illegible]	[illegible]	SDIS Mártires	Apoyo Supervisión	[illegible]	[illegible]	
9	Julia Sanchez	[illegible]	SDIS Mártires	Apoyo Supervisión		[illegible]	
10							
11							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página 2 de 2

Tema:

Lugar

Fecha y hora.

Item	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

CONSENTIMIENTO INFORMADO

Bogotá D.C, 03 de julio de 2019

Por medio de la presente manifiesto que he sido informado por el coordinador del servicio social Centro Noche, el señor Miguel Ángel León, que el día de hoy la unidad operativa no cuenta con el servicio de agua por daños fortuitos que se encuentran en revisión.

Comprendo y acepto ingresar al servicio en las condiciones informadas, las cuales solo me permitirán acceder al servicio de alimentación y aseo personal básico.

Me comprometo de manera responsable a hacer uso adecuado del suministro de agua que se nos proporcione y atender las recomendaciones que nos garanticen el bienestar colectivo.

En constancia firma el consentimiento voluntariamente,

NOMBRE	FIRMA
[illegible]	
[illegible]	
LUIS ALFONSO PAEZ ESPINOSA	
[illegible]	
¿donde esta la organización?	
GUSTAVO MORALES CASTRO	
Raul Hernandez C	
Abraham [illegible] V	
[illegible]	

NOMBRE	FIRMA
Luis Fonseca	Luis Fonseca
Justo Gessaw	
[illegible]	Luis Rodriguez
Alvaro Rodriguez	Alvaro Rodriguez
Jessie Salas	
Marco Tulio Ramirez	MOREOS
Julian de la Pava Felipe	
Silvia Castaño	
Alejandrina Valencia	
Gustavo Arevalo	
Luis Pimentel III	Gutierrez
Morgan Villa	MVM
JUAN CARLOS Gilberto	JuGC Cincy
[illegible]	
Fernando Gomez C	
Henry Leon Daza	Henry Leon

NOMBRE	FIRMA
Germán Díaz R CC 13.239.253	
Luis Octavio Hernández Valencia	19231.517
[illegible] 19.334.124.	
Efraim Otalora	Efraim Otalora
Alberto Rocha	
Luis E. Dávila S	
Fernando García	
Hernán [illegible]	
Orlando Cedeño	
Rodolfo Tirado	
Luis E. Loaiza S	Luis E. Loaiza
Régulo Ramírez	
Carlos Rico S	Carlos Rico
[illegible] Romaní	
Gabriel L. Felix	Gabriel Felix

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N° 1

FECHA: Bogotá D.C 06 de julio de 2019

HORA: 01: 05 am

LUGAR: Centro día Renacimiento

TEMA: Entrega de cargos y obligaciones

ASISTENTES: Ver Estado

ORDEN DEL DÍA:

1. Realización de entrega de cargos y obligaciones

DESARROLLO

Se hace entrega de los cargos de Coordinadora y de Facilitadora ejercido por Vicky Ferrucho y Andrea Arrieta desde el 01/04/2019 al 05/07/2019 a continuación se detalla la lista de elementos

- Informes de gestión en medio magnético USB de los meses de abril, mayo y junio **COMPLETOS**, quedando pendiente los anexos del informe financiero en las carpetas correspondientes.
- Soportes de los informes enviados a la SDIS en medio magnético USB, del mes de abril, mayo y junio 2019 **COMPLETOS**
- Se hace envío al correo electrónico del Sr. Pedro Díaz de los documentos necesarios para la elaboración del informe financiero de los meses de abril, mayo y junio
- Se deja en físico los soportes de los informes de gestión de los meses de abril, mayo y junio
- PAI y caracterización de la población del Centro día en medio magnético USB informo que los mismos fueron enviados a correo electrónico de la supervisión (Tulio Sánchez y Marcela Merchán)
- En medio magnético USB a la Sra. María Elena Pérez, los siguientes procedimientos

Adquisición de insumos. Almacenamiento de insumos. Archivo y conservación de la documentación. Custodia, conservación y manejo de historias sociales. Servicio de lavandería, Ingreso y egreso del servicio y procedimiento movilización de la persona mayor, los cuales previamente fueron revisados y aprobados por el Representante Legal Carlos Andrés Sierra

- En medio magnético USB de los siguientes procesos organizacionales:
    - Procedimiento selección de talento humano.
    - Protocolo de vigilancia.
    - Protocolo de seguridad.
    - Organigrama Centro día
    - Plataforma estratégica FUNDIPAI
- En medio magnético USB y físico el Plan de Saneamiento básico y El Manual de OPM.
- El día 04/07/2019 se hace entrega a la Sra. María Esperanza Cifuentes, de los soportes de facturas del día 27/06/2019, 03/07/2019 y 04/07/2019.
- Se hace envío de cronograma mensual de Julio proyectado para las respectivas modificaciones
- Se hace envío a Carlos Andrés Sierra y al correo de Centro día los protocolos de enfermería
- 125 Historias Sociales: 104 de usuarios activos y 21 de usuarios egresados del servicio
- 34 PAIIM diligenciados y firmados por Acompañantes sociales, Acompañantes artísticos, Educador físico y Enfermeras. 88 Seguimientos individuales firmados y diligenciados por Acompañantes sociales, Acompañantes artísticos, Educador Físico y 102 Seguimientos Individuales firmados y diligenciados por Enfermeras y 29 Valoraciones físicas.
- Las Historias sociales se dejan completas con la incorporación de documentos entregados al 05/07/2019 por los profesionales, Hojas de control y FUID, sin embargo es importante aclarar que el Educador físico Edisson Manrique queda pendiente por subsanar la aplicación del formato Valoración física de las personas mayores a la mayor parte de usuarios, la Profesional Angélica Urda queda pendiente por entregar los Formatos Acta de cierre del expediente de las Historias Sociales a su cargo, por lo que estos egresos quedan sin Actas de cierre.
- Sistema GO GLOBAL con la totalidad de asistencias cargadas a 03/07/2019, el restante de asistencias a la fecha quedan a cargo del nuevo facilitador Luis Alejandro.

- Inducción y empalme del cargo de facilitador a Luis Alejandro y Tania acerca de:
  - Toma de asistencias y archivo de estas
  - Ingreso al sistema misional GO GLOBAL
  - Registro de asistencias diarias.
  - Consulta de usuarios nuevos, para evitar duplicidad en el sistema.
  - De que se compone una historia Social.
  - Foliación.
  - Archivo de Historias Sociales
  - Hojas de control
  - Formato Único de Inventario – FUID
  - Incorporación de documentos nuevos
- Explicación de Ficha SIRBE, Modelo de servicio, Resolución 0825 y anexo técnico a Flor (Acompañante social) Tania (Facilitadora) y se les informa que en el correo electrónico quedan para su consulta los formatos necesarios.
- Componente ambiental PIGA y la documentación obtenida al 30/05/2019 al facilitador Luis Alejandro, indicando que la mayoría de formatos no están realizados por falta de insumos por parte del operador, tales como balanza electrónica para el peso de los residuos sólidos y bolsas de basura de acuerdo a los puntos ecológicos.
- Las carpetas de Hojas de vida Centro día fueron entregadas al Representante Legal Carlos Andrés Sierra el día 27/06/2019.
- Carpetas de:
  - Fichas críticas aplicadas por Vicky Ferrucho
  - Asistencia tardo Junio 2019
  - Actas de capacitaciones externas
  - Requerimientos
  - Actas acompañamiento Visitas
  - Actas de capacitaciones internas
  - Actas participantes
  - Actas internas Centro Día
  - Solicitud de servicio.
  - Gestión ambiental.
  - Formato AFU-RA
- La nutricionista queda pendiente de la entrega de la totalidad de documentos a su cargo tales como: PAIN y Valoraciones nutricionales, en su gran mayoría firmadas por la Coordinadora Vicky Ferrucho.

Adicionalmente se hace cargue del backup del centro día Renacimiento al correo electrónico centrodiarenacimiento@gmail.com contraseña centrodiarenacimiento2019; en esta unidad encontraran las bases de datos actualizadas de:

- Formato Único de Inventario – FUID de 01/04/2019 al 05/07/2019.
- Malla de asistencias de abril, mayo, junio y julio a 05/07/2019.
- Formatos por cargo.

A su vez se socializa la información de usuario y contraseña del sistema misional CC GLOBAL.

Usuario: casierra
Contraseña: Centrodia2019

En constancia de lo anterior firman

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Amaris	Facilitador	C.D. Renacimiento	
Vicky Ferrucho	Coordinador	C.D Renacimiento	

Anexos: Listado de asistencia

Elaboro: Andrea Amaris y Vicky Ferrucho

ACTA N°

FECHA: Bogotá. día 8 mes 7 año 2019
HORA: 4:30 am
LUGAR: Renacimiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Centro día

DESARROLLO:

Cupo día 29 personas

Se carga listado de asistencia de personal en el servicio.

Se evidencia cambios en talento Humano por retiros de Coordinadora, acompañante lúdica facilitadores, Auxiliares de enfermería.
Se hacen cambios de personal de operarias de Centro noche a Centro día, operaria, de igual manera en servicios generales.

Se evidencia Servicio de Vigilancia y Seguridad.
Hoy Semana 3 día 15. (Se adjunta foto)

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código FOR-BS-047
		Versión 0
		Fecha Memo int 43835 – 23/08/2017
		Página 2 de 2

Tema: Seguimiento Centro Día Lugar: Renacimiento Fecha y hora: Julio 08/2019

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	Luis Alejandro Sánchez Herrera	[illegible]	C.D Renacimiento	Facilitador	[illegible]@hotmail.com	30[illegible]	
13	Mauricio Alexander Pérez Herrera	[illegible]	C.D Renacimiento	Facilitador	[illegible]@gmail.com	31[illegible]	
14	Jorge Rios A.	[illegible]	C.D Renacimiento	Artista	[illegible]@hotmail	[illegible]	Jorge Rios
15	Ma Elena Ruiz	[illegible] FUNDIPAL		[illegible]	contactenos fundipal@gmail.c	314[illegible]	
16	Emilia Garcia	[illegible]	Fundipal	Aux enfermería		30[illegible]	
17	Edisson [illegible]	[illegible]	C.D Renacimiento	T. Física		3[illegible]	
18	Paola Rio	1014[illegible]	Fundipal	[illegible]	[illegible]@gmail.com	[illegible]	
19	Angélica [illegible]	[illegible]	Renacimiento	A. Social		[illegible]	
20	[illegible]	[illegible]	Renacimiento centro día	Serv. [illegible]		31[illegible]	
21	[illegible]	[illegible]	Renacimiento centro día	S. Generales		[illegible]	
22	[illegible]	[illegible]	Renacimiento centro día	C[illegible]		[illegible]	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 2

Tema:

Lugar:

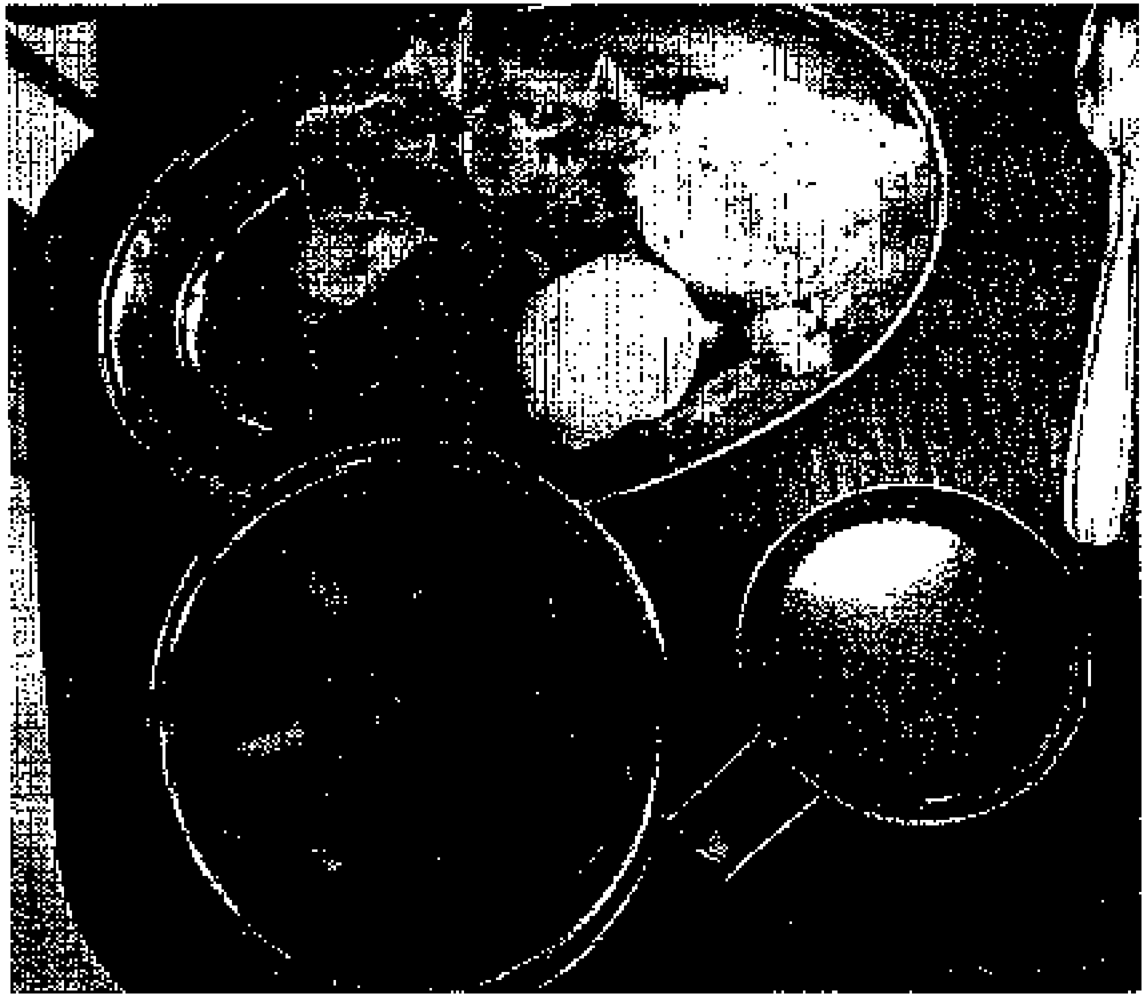
Fecha y hora:

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Gloria Malagón	51258402	CD Renacimiento	cocina		3123264895	
2	Sandra Vega	57238790	C.D. Renacimiento	cocina		3504744070	
3	Jorge [illegible]	[illegible]	Renacimiento	[illegible]		[illegible]	
4	Socorro Niño Niño	1018457458	SLIS Mártires	Nutricionista		3123553434	
5	MARLGA MEDINA	23983665	SLIS Mártires	Apoyo Supervisión		3132837800	
6	Tulia Sánchez	52015974	SLIS Mártires	Apoyo Supervisión		3134006655	
7							
8							
9							
10							
11							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

VERIFICACION CENTRO DIA
8 julio DE 2019

Menú semana 3 dia 15



ACTA N°

FECHA Bogotá, día 9 mes 7 año 2019
HORA: 5:45 pm
LUGAR: Fundipaz Porvenir

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Centro Norte

DESARROLLO:

Hoy semana 3 día 16.
Crema de Ahuyama, hamburguesa, Papa a la francesa y jugo de mora.

Se evidencia prestación de Servicio de Seguridad y vigilancia.

Se evidencia cambio de personal en Servicios generales y operarios de cocina.

Facilitador salió Tatiana Suarez ingresa Jeny Clavijo.
Cocina salió Nelbis Polo ingresa Luz Helena Pereda.
Servicios generales Sale Denis Torres ingresa Sandra Hinojosa Pereira.

No se han presentado oficialmente las hojas de vida de Cocina y Servicios generales antes mencionadas.

Se evidencia entrega de Kit de aseo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código FOR-BS-047
Versión 0
Fecha. Memo Int 43805 23/08/2017
Página 1 de 2

Tema: Seguimiento Centro Noche   Lugar: Facatativá   Fecha y hora: 9 Febrero – 5:45pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo Institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Diana Santa Ramos	100340[illegible]	Centro noche Renacimiento	Facilitadora	[illegible]@gmail.com	31[illegible]	Santa Rojas
2	Natalia Rios Parra	1122124556	Centro Noche Renacimiento	T. Social	centronocherenacer@gmail.com	3142891056	Natalia Rios P.
3	Andrea García	52 189 783	Centro noche Renacimiento	Aux. Enfermería	[illegible]@gmail.com	3164492318	[illegible]
4	Yasuedis Castro	40934322	Renacimiento	Aseo	yasuedicastro[illegible]@gmail.com	3403237765	Yasuedis Cast
5	Sandra Hinojosa	29661266	Renacimiento	Aseo		312365265	
6	Carlos Escobar	1067580[illegible]3	Renacimiento	Cocina		3103363059	
7	Catalina Pereira	49797781	Renacimiento	Cocina		3145332077	[illegible]
8	Andrea Nuñez Arroyo	1024[illegible]	Centro Noche Renacimiento	Vinculista		3133102?9?	
9	Miguel Angel León	80160799	Renacimiento	Coordinador	centronoche renacer@gmail.com	3114057134	[illegible]
10	[illegible]	[illegible]	SUS R. Mártires	Apoyo Supervisor		32[illegible]	[illegible]
11	Julia Sánchez M.	52656[illegible]	SUS Mártires	Apoyo Supervisión		3[illegible]	[illegible]

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código FOR-BS-047
Versión 0
Fecha Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página: 2 de 2

Tema: ____________________ Lugar: ____________________ Fecha y hora: ____________________

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente al de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

"APOYAMOS EL PACTO MUNDIAL DE LAS NACIONES UNIDAS" (ONU)

Doctora
LINA MARIA LADINO GARCIA
Subdirección Local de Mártires
Ciudad

REF: Solicitud Ampliación Plazo presentación Coordinador

Por medio de la presente solicito ampliación de plazo hasta el día 12 de Julio para la presentación del Coordinador Centro Día Renacimiento, de acuerdo al perfil requerido por el Anexo técnico, ya que se encuentran en revisión las Hojas de Vida.

El Señor Miguelangel León Ordoñez Coordinador de Centro Noche asume el cargo, en tanto se subsana la vacante

Cordialmente,

CARLOS ANDRES SIERRA PEREIRA
C.C. N° 1.065.623.780 de Valledupar
FUNDACION NUEVA VIDA PARA UN PAÍS LIBRE- FUNDIPAL
Nit: 900.222.015-8

ACTA N°

FECHA Bogotá, día 10 mes 7 año 2019
HORA: 9 am
LUGAR: Renacimiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Centro Día

DESARROLLO:

Cupo día 23

Se evidencia Servicio de Vigilancia y Seguridad

Se aplica instrumento de verificación.

Se adjunta listado de asistencia de personal presente en el Servicio.

Se evidencia que la nutricionista no esta presente.

El Cronograma del mes de Julio no se ha actualizado por tanto cambios de personal.

El coordinador de Centro Noche Miguel Leon, esta a cargo del Servicio Centro Día temporalmente desde el día 9 de Julio mientras fundación presenta el perfil para el Servicio.

Se recomienda al operador realizar mantenimiento en área de recepción y en bodega de alimentos ya que las paredes [illegible] se encuentran en deterioro.

Se realiza revisión del plan de Saneamiento desde se hacen observaciones que se deben corregir como son las listas de chequeo, protocolos procedimientos que se deben ajustar a cada uno de los servicios e infraestructura.

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página 1 de 2

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Tema: Seguimiento Centro Día Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 10 Julio

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Edisson Manrique	82.373.734	C.D Renacimiento	E. Físico		3115031930	
2	Alberto Gonzalez	24530275	C.D Renacimiento	Psicólogo		3219229998	
3	Mauricio Perez	79948398	C.D Renacimiento	Facilitador		3213516541	
4	Angélica Uribe B	1023926155	C.D Renacimiento	A. social		3193224950	
5	Camila Garcia B	49718966	C.D Renacimiento	Aux. enfermería		3053199212	
6	Jorge Rios	94070749	C.D Renacimiento	[illegible]		3209794100	Jorge Rios H.
7	Harold Fonseca	80739633	C.D. Renacimiento	Artista		3106697888	
8	Paola Rico	1018460165	C.D Renacimiento	Psicóloga		3202913817	
9	Luz Aurora Andrade	52966641	Facilitador	Facilitador		3213496653	
10	Luz Martínez	64565289	Centro Día	Servicios Generales		3142149227 55	
11	Sandra Vega	52238450	Centro Día	Cocina		3504741190	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	C… : FOR-BS-047
		Versión: 0
		Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
		Página: 2 de 2

Tema: ______________________ Lugar: ______________________ Fecha y hora ______________________

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	Yuris Tordecilla	1067235707	Centro Día	Cocina		314604 [illegible]	
13	Miguelangel Leon	80160788	centro Día	Coordinador		314055134	
14	MARCELA MERCHAN	23786565	SDIS Mártires	Apoyo Supervisión		3203333350	MMuñoz
15	Tulia Sanchez	52151074	Sdis Mártires	Apoyo Supervisión		3174156655	
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

FOR-BS-048
Página 1 de 3

ACTA N°

FECHA Bogotá, día 10 mes 7 año 2019
HORA: 5 pm
LUGAR: Renacimiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Contractual

DESARROLLO:

Alimentación semana 3 día 17
Cupo noche 50 personas mayores.
Se anexa listado de Asistencia de personal presente en el servicio.
Se evidencia presencia del servicio de Vigilancia y seguridad.
Se evidencia entrega de kit de aseo; no hay papel higiénico suficiente para atender las necesidades del grupo.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código. FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha. Memo Int 43605 – 23/08/2017 Página: 1 de 2

Tema: Seguimiento Centro Noche Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 10 DIC

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo Institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Hortensia Ellen Vargas	[illegible]		Aseo		31[illegible]	
2	Yesenia Acosta	[illegible]		[illegible]			
3	Ricardo Medina	[illegible]	Centro Noche	Cocina	[illegible]@gmail.com	31[illegible]	
4	Carlos [illegible]	10[illegible]	Centro Noche	Cocina	[illegible]	310[illegible]	
5	Miguel Angel Leon	80160789	Centro Noche	Coordinador	centronoche renacer@gmail.com	3114050034	
6	Karen Santos O	1012344464	Centro Noche	Psicologa	[illegible]@gmail.com	30[illegible]	Karen Santos C
7	Santa Ocaño	100[illegible]	Centro noche Renacimiento	Facilitadora	centronoche renacimiento @ [illegible].com	31[illegible]	
8	Alix Castañeda G	51[illegible]	Renacimiento Centro Noche	Cuidadora	[illegible]@hot mail.com	32[illegible]	
9	Andrea Nuñez M	10[illegible]	Centro Noche Renacimiento	Nutricionista	andrea[illegible]@gmail.com	31[illegible]	
10	[illegible]	[illegible]	SDIS Martires	Apoyo [illegible]		31[illegible]	
11	Julia Sanchez	5201[illegible]	Sdi Martires	Apoyo Sofia	31[illegible]		

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página 2 de 2

Tema ____________ Lugar ____________ Fecha y Hora. ____________

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ACTA N°

FECHA: 11 Julio de 2019

HORA: 10:00 AM

LUGAR: Centro Día Renacimiento

TEMA: Apoyo técnico Subdirección para la Vejez

ASISTENTES:
- Supervisión convenio 5955 de 2019
- Referente de nutrición Jose Penagos
- Referente ambiental Alejandra Noriega
- Responsable Centro Día Andrea Peralta

ORDEN DEL DÍA

- Capacitación operación del servicio Centro Día
- Componente de nutrición
- Componente ambiental

DESARROLLO:

Desde la subdirección para la vejez el equipo técnico del servicio social Centro Día (Jocelyne Penagos, Andrea Peralta) y Personal del Sistema Integrado de Gestión Alejandra Noriega, se presentan en la Unidad Operativa Centro día Renacimiento para realizar acompañamiento técnico, sin embargo, el operador no ha presentado oficialmente el talento humano al supervisor del convenio 5955 de 2019.

Por lo anterior no se puede realizar la capacitación de sistema de operación del servicio Centro Día, nutrición y ambiental

La subdirección para la vejez informa que esta pendiente de la fecha para programar el acompañamiento técnico, la supervisión del convenio informará cuando el talento humano este completo para programar la capacitación

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
María Alejandra Vargas L.	Referente Ambiental	Sub. Usme	[illegible]
José Luis [illegible]	Nutricionista APS	Sub. Usme	[illegible]
[illegible]	Profesional	Subd. Usme	[illegible]

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Andrea Peralta

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int: 43805 – 23/08/2017
Página: 2 de 2

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Tema: Acompañamiento técnico CD Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 11/09/19 - 10:00 AM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Miguelangel Luis	80160799	Centro Día/ noche Renacimiento	Coordinador	centro noche. renacer@ gmail.com	3114050134	
2	Julia Sanchez	52413974	SLIS Mártires	Apoyo Supervisión	tsanchezm@ sdis.gov.co	3134006655	
3	MARCELA VERGARA S	23780665	SLIS Mártires	Apoyo Supervisión	mormo_cárdenas	3132831850	MARCELA
4	MARIA [illegible] [illegible]	[illegible]	[illegible] SDU	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Codigo BS 047
Versión. 0
Fecha Memo Int 43205 – 23/08/2017
Página: 1 de 2

Tema: Lugar: Fecha y hora

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-BS-048
Página 1 de 3

ACTA N°

FECHA: Bogotá, día 11 mes 7 año 2019
HORA: 9:45 am
LUGAR: Reconocimiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Servicio Social Centro Día

DESARROLLO:

Se adjunta listado de asistencia de personal presente en el servicio.

Se evidencia presencia de servicio de vigilancia en la unidad.

No se evidencia presencia de nutricionista facilitador.

Hay cambios en el personal que no han sido informados oportunamente a la supervisión.

La coordinación del servicio sigue en cabeza del señor Miguel Leon coord- Centro Noche.

Se evidencian arreglos locativos en la despensa y que continúan en la jornada.

Fundación aun no ha enviado ajustes en los cronogramas de actividades correspondientes al mes de Julio, este fue solicitado de acuerdo a los cambios de personal que se han presentado.

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo int 43605 - 23/08/2017
Página: 1 de 2

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Tema: Seguimiento Centro Día Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 11 Julio 9:45am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Mario Mesquera	51858402	CD Renacimiento	cocina		3123062795	
2	Yenis Tordecilla	1067283303	CD Renacimiento	COCINA		312 604 0656	
3	Luis Alejandro [illegible]	1185341	Renacimiento Centro Día	Artístico	[illegible]4@hotmail.com	3014[illegible]	
4	Miguel Angel Leon	80160719	Centro Día/Noche Renacimiento	Coordinador	centro noche renacimiento@ gmail.com	3114050[illegible]	
5	M Elena Pérez	41771284	Contratienes [illegible]@yahoo	ADMÓN		314441568	
6	Jorge Rios A	94030749	CD Renacimiento	Artístico		316794[illegible]	Jorge Rios
7	Harold Fonseca	80779637	CD Renacimiento	Artístico		3160017[illegible]	
8	Viviana Ortiz	65799[illegible]	[illegible]	[illegible]		3016[illegible]	
9	Emilio Cáceres	4938[illegible]	[illegible]	[illegible]		3053[illegible]	
10	Angelica Lida B	1023[illegible]	C.D Renacimiento	A. Social		3142328760	
11	Edisson Enrique	82[illegible]	C.D Renacimiento	E. Físico		3115051580	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código FOR BS 047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/06/2017
Página: 2 de 2

Tema: Seguimiento Centro Día Lugar: Reasentamiento Fecha y hora: 11 Junio

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	Tulia Sanchez	52615974	SDIS Mártires	Apoyo Supervisión	tsanchezm@sdis.gov.co	3124006655	Tsanchez
13	MARCELA MERCHANS	23383665	SDIS Mártires	Apoyo Supervisión		3132834850	MARCELA
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

ACTA Nº

FECHA Bogota 12 de Julio de 2019

HORA. 5:10 pm

LUGAR: Renacimiento

TEMA Seguimiento Centro Noche

ASISTENTES Se adjunta listado

ORDEN DEL DÍA

Seguimiento asistencia talento humano

Seguimiento ciclo menú

DESARROLLO

Se evidencia la presencia de un vehículo Vans de propiedad de Fundipal que se encuentra a la entrada principal del inmueble. Se hace llamado de atención a responsable del Servicio en la noche de hoy Acompañante Social Leidy Jaramillo ya que el Coord. Miguel León se encuentra en día de descanso. El Vehículo no debe estar dentro de las instalaciones ya que es el espacio para el ingreso de las personas mayores al Servicio.

Se reanuda ciclo de menú Semana 3 día 19.

Se evidencia dentro del Servicio al Señor Raul Arnedo en condición de Salud delicada, se solicita a Enfermería realizar el seguimiento correspondiente y de ser necesario se debe llamar a la ambulancia de manera inmediata.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página. 1 de 1

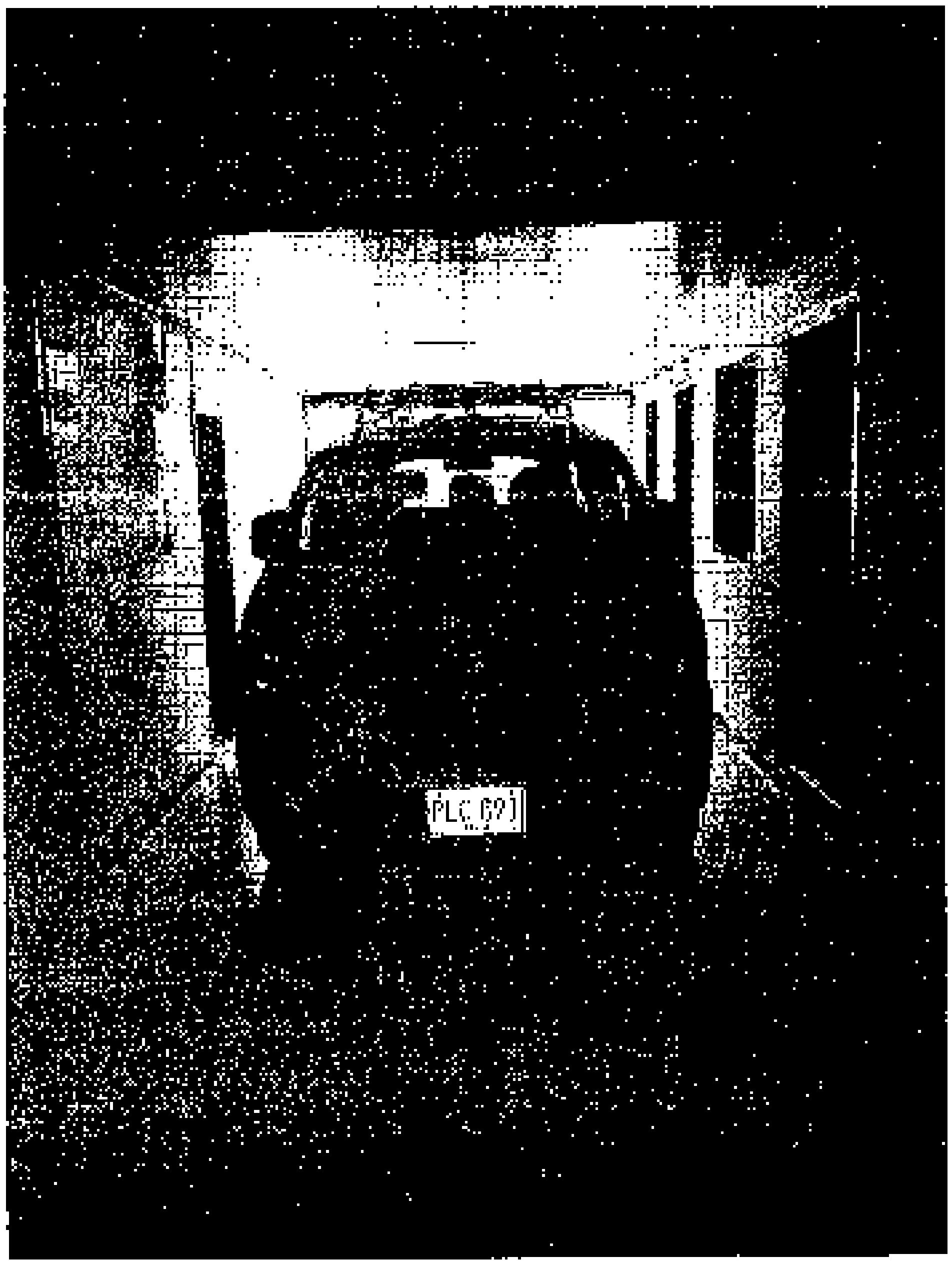
Tema: Seguimiento Centro Noche Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 12 Sept 3 15 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
	Yenny Carvajo	53154319	centro Noche renacimiento	Facilitadora	yennycarvajo66@gmail	3202081093	YennyCR
	[illegible]	92189783	Centro noche renacimiento	Tox Enfermero	[illegible]@gmail.com	3184[illegible]	
	Leyey Jaramillo	1010115446	Centro Noche Renacimiento	Psicosocial	leyeyjaramillo@gmail.com	3045230[illegible]	
	Carlos Tarazona	1056[illegible]	Centro Noche	Cocina	[illegible]@hotmail.com	3108363089	
	Luz Marina P.	49797[illegible]	Centro Noche	Cocina		3[illegible]	Luz P.
	Hortalina Esther	34495192	C. N.	Aseo		314367268	
	Coord. Miguel León	en descanso					
	no se evidencia en el servicio otra persona de servicios generales						
	MARCELA NIEBLES	23[illegible]065	SUS Martires	Apoyo Supervision		3163[illegible]	MARCELA
	Julia Sanchez	52015574	SUS Martires	Apoyo Supervision		3[illegible]	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

VERIFICACION CENTRO NOCHE

VEHICULO DE FUNDIPAL NO INTERRUPE ACCESO A LA UNIDAD



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-BS-048
Página 1 de 3

ACTA N°

FECHA: Bogotá, día 16 mes 7 año 2019
HORA: 12:45 pm.
LUGAR: Renacimiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Servicio Centro día

DESARROLLO:

Menú semana 3 día 2. Arroz sin [illegible], verdura caliente, papa, sopa arroz, jugo de mango.

Se evidencia la ausencia de coordinación del servicio, la fundación aún no ha presentado la hoja de vida de algún candidato.

Centro día 29 personas a las 1:15 pm.

Se evidencia presencia de servicio de seguridad y vigilancia las 24 horas.

Se sugiere al operador realizar las mejoras en lo local del edificio del servicio, principalmente/ la noche, se evidencian instalaciones eléctricas sin protección especialmente en habitaciones.
Se requiere hacer mantenimiento en patio, ya que se evidencia humedad, suciedad etc.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página 1 de 2

Tema: Seguimiento Centro día
Lugar: Renacimiento
Fecha y hora: 16 Julio 12:40am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Marino [illegible]	51858402	C.D Renacimiento	cocina			
2	Sandra Milena Vega Paez	52258700	C.D Renacimiento	Cocina		3504341170	
3	Yuris Tordecilla Corral	1063488703	C.D Renacimiento	Cocina		3126040666	
4	Cindy Lorena Palacios Jimenez	53043705	C.D Renacimiento	Acompañante Psicosocial		3165467074	Cindy Palacios
5	Edisson A [illegible]	82.393.757	C.D Renacimiento	E. Físico		3115051580	
6	Antonio [illegible]	1072086481	C.D Renacimiento	Facilitador		[illegible]	
7	Paula Estrada L.	1016064224	C.D Renacimiento	Aux. Enfermería		3219022694	Paula Estrada
8	Emilia García	41458801	C.D Renacimiento	Aux enfermería		3053190336	Camila G.
9	Jorge Luis R.	[illegible]	C.D Renacimiento	Artista		3207941125	Jorge Ruiz
10	Angélica Urda B.	1013926105	C.D Renacimiento	A. Social		3142328158	
11	Luz Martha [illegible]	[illegible]	Servicios Generales	[illegible] Centro día		3507289283	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página 2 de 2

Tema ____ Lugar ____ Fecha y hora ____

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	[illegible]	657 99 [illegible]		Aseo		3016495662	
13	Paola Ruiz	1012460163	C.DA Renacimiento	Psicóloga		3012473592	
14	Harold Fonseca	80739633	C.D. Renacimiento	Acompañam. Artística		3106697883	
15	Julia Sánchez H	57615874	SLIS Mártires	Apoyo Financiero		3134006615	
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-BS-046
Página 1 de 3

ACTA N°

FECHA: Bogotá, día 17 mes 7 año 2019
HORA: 11:45 am
LUGAR: Reencuentro

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Centro día

DESARROLLO:

Ítem Semana día 3 = Cupo día 24p.

Operaria de cocina sin uniforme adecuado no se le ha suministrado dotación.

Se adjunta listado de asistencia de personal presente en el servicio.

Se evidencia presencia de personal de seguridad y vigilancia por las [illegible]

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-95-047	
	Versión: 0	
	Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017	
	Página: 1 de 2	

Tema: Seguimiento Centro Día Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 17 Julio 11:45

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	M^a Elena Pérez	49771234	Fundipal	Activo	contactenos fundipal @gmail.com	3144415669	
2	[illegible]	[illegible]	Fundipal	Facilitador	[illegible]	[illegible]	
3	Luis Alejandro [illegible]	79856447	Fundipal	Facilitador	[illegible]	[illegible]	
4	Angélica Vida B	1033922705	C.D. Renacimiento	P. Social	angelikzoo@ gmail.com	3142323420	
5	[illegible] Rio	1018460163	C.D. Renacimiento	Psicóloga	[illegible] gmail.com	3102491881	
6	Harold Fonseca B.	80739653	C.D. Renacimiento	Acompañante Artístico	[illegible]@ gmail.com	3106973808	
7	Jorge Rios D.	94070749	CD Renacimiento	A. Artístico		3207941121	Jorge Rios D.
8	Emilia [illegible]	[illegible]	CD Renacimiento	[illegible]		3053114874	
9	Paola Estrada López	1016014229	CD Renacimiento	Aux Enfermería		3014288690	Paola Estrada
10	Cindy Lorena Palomo	[illegible]	CD Renacimiento Psicología			3165460741	Cindy P.
11	[illegible]	[illegible]	CD Renacimiento E. Física			[illegible]	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	**FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA**	Código FOR-BS-047 Versión 0 Fecha. Memo Int 43605 – 23/08/2017 Página: 2 de 2

Tema ______________ Lugar ______________ Fecha y hora ______________

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	Yury Tordecilla	106788[illegible] 703	Renacimiento	Cocina		312 654 0666	
13	Sandra [illegible]	52.238790	Renacimiento	Cocina		3504794/ 1170	
14	[illegible]	65[illegible]				30164[illegible]	
15	Luz Marina [illegible]	41565229	Renacimiento [illegible]	Aux servicio general		314[illegible]4883	
16	Tulia Sanchez	52615874	Sub Martires	Apoyo Jefatura		3124006[illegible]	
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-BS-048
Página 1 de 3

ACTA N°

FECHA: Bogotá día 17 mes 04 año 2019
HORA. 3:45 pm
LUGAR [illegible].

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA: Seguimiento Centro Día.

DESARROLLO:

Se realiza seguimiento a centro Día, donde se evidencia la falta de coordinador y nutricionista.

El día de hoy se realiza devolución #2 del informe de Mayo 2019 mediante radicado S2019[illegible] semana 1 Día 5.

Se evidencia presencia del servicio de seguridad.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047	
Versión: 0	
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017	
Páginas: 1 de 2	

Tema: Seguimiento Centro Día   Lugar: Renacimiento   Fecha y hora: Julio 19 2017

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Jorge Rios R	[illegible]	C.D Renacimiento [illegible]	[illegible]		[illegible]	Jorge Rios
2	Angelica Viola B	[illegible]	A. Social	C.D [illegible]	[illegible]	[illegible]	
3	Luis Alejandro Sanchez	[illegible]	Renacimiento Día	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
4	Edisson H.	[illegible]	C.D Renacimiento	[illegible]		[illegible]	
5	Paula Estrada	1011004794	C.D Renacimiento	Aux Enfermería		3219020840	Paula Estrada
6	Cindy Palacios	[illegible]	C.D Renacimiento	Psicóloga		[illegible]	Cindy P.
7	Emilia Garcia	[illegible]	C.D Renacimiento	[illegible]		[illegible]	
8	[illegible]	[illegible]	SDIS Mártires	Apoyo Supervisión	[illegible]	[illegible]	
9	[illegible]	[illegible]	C.D [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
10							
11							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 2 de 2

Tema ______________ Lugar ______________ Fecha y hora: ______

Ítem	**Nombres y Apellidos**	**Documento de identidad**	**Entidad o Dependencia**	**Rol / Cargo**	**Correo institucional y/o personal**	**Teléfono y Ext. / fax**	**Firma**
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 22 de Julio 2019

HORA: 9 am

LUGAR: Recacumiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte de grupo reunido.

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Servicio Social Centro Día

DESARROLLO:

Se efectua seguimiento en el cual se adjunta el listado del personal presente en el servicio.

Se adjunta acta de visita de Personeria el cual se presenta en la mañana de hoy.

Se evidencia presencia del servicio de Vigilancia y Seguridad por 24 horas

Es evidente la ausencia de Coordinador Centro día.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047
		Versión: 0
		Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
		Página. 1 de 1

Tema: Seguimiento Centro Día Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 22 Julio 9am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
	Cindy Palacios	53040403	CD Renacimiento	Acompañante Social		3054614044	Cindy P
	Jorge Ríos A.	94070749	CD Renacimiento	Acompañante artístico		3207941113	Jorge R
	Pablo [illegible]	[illegible]	CD Renacimiento	[illegible]		[illegible]	
	Emilio García	79158966	CD Renacimiento	[illegible]		3053199318	EmilioG
	Alba [illegible]	65[illegible]	CD Renacimiento	Aseo		[illegible]	
	Marina Mosquera	51848002	CD Renacimiento	Cocina		3123062794	
	Yuris Taborda	1.057.883.303	CD Renacimiento	Cocina		3126[illegible]	Yuris Taborda
	Gloria Elena Vega	52258740	CD Renacimiento	Cocina		[illegible]4441170	
	Norma Galindo	52445224	CD Renacimiento	Nutricionista		3108544139	Norma Galindo
	Miguel Angel León	80160799	Coordinador Centro [illegible]	Coordinador		314405013	
	Luis Alfredo G.	[illegible]	[illegible]	Facilitador		[illegible]481653	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	**FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA**	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 1

Tema: Seguimiento [illegible] Día Lugar: [illegible] Fecha y hora: 22 julio 9:00 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
	Antonio [illegible]	[illegible]	C.D. Renacimiento	Facilitador	[illegible]	320[illegible] 8173	
	Mª Elena Pérez	4974128[illegible]	FUNDIPAL	[illegible]	contactenos fundipal@gmail.com	2499640	
	Carlos Sierra	[illegible]	Fundipal	R.L.		3105318733	
	Julia Sánchez	52[illegible]	SLIS Mártires	Apoyo Supervisión	tsanchezm@sdis.gov.co	[illegible]	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Personería de Bogotá, D.C.	**FORMATO DE ACTA DE VISITA ADMINISTRATIVA**	**Código:** TM-FR-02
		Versión: 1 **Página:** 1 de 7
		Vigente desde: 28-09-2017

Acta No:		**Hora Inicio:**	7:00 a.m	**Hora Final:**	
Entidad:	Centro noche – Renacimiento				
Lugar:	Calle 24 # 19b - 16		**Fecha:**	22 07 19	

Información sobre quien realiza la visita:	
Proceso:	
Dependencia:	Delegada para la protección de la infancia, adolescencia, mujer, familia, adulto mayor y personas con discapacidad
Funcionario(s):	Sady Luz Casita – Mabel Pinilla Martinez, Rocío Triana – Martha Bernal - Gabriel Francisco Álvarez

Información sobre quien recibe la visita:	
Entidad:	Secretaria Distrital de integración Social - Subdirección para la vejez
Dependencia:	Centro dia Renacimiento
Funcionario(a):	Luis Alejandro Sánchez Moreno / Carlos Andrés Sierra (Representante Legal)

OBJETO DE LA VISITA:

Visita administrativa centro dia con el fin de verificar estándares de calidad y anexo técnico en los centros adscritos a la secretaria de integración social del Distrito.

DESARROLLO DE LA VISITA:

Quien atiende la vista es Luis Alejandro Sánchez Moreno, presta los servicios como facilitador; No hay coordinador del programa.

ATENCION INTEGRAL:

El ingreso de personas mayores inició a las 7:40 am, no hay personal que reciba, el ingreso de usuarios es permitido hasta las 11:00 a.m., refiere no tener proceso de focalización lo que lleva a demorar la toma de desayunos y almuerzos.

No Se puede observar los perfiles de hojas de vida ya que refieren que lo tiene el personal administrativo quien a las 8:30 am no ha llegado.

Scanned by CamScanner

No hay cronograma definido, sólo está el de apoyo psicosocial.

La carpeta y actas de los profesionales está sin ordenar.

No se suministró para revisión el concepto técnico de Bomberos ni protocolo de seguridad. No se cuenta con un protocolo de evacuación, no hay sistema de alarmas, el concepto higiénico-sanitario presenta observaciones

Se evidencia que se cuenta con 50 cupos. Siendo las 9:17 am se evidencia que ingreseron 21 personas.

No se evidencia existencia del programa de red de apoyo familiar y social.

No se cuenta con un cronograma de actividades especificado.

No se cuenta con un locker individual para cada uno de los asistentes; guardan sus pertenencias en una bodega.

Al revisar el archivo se evidencia que no están las hojas de vida del equipo interdisciplinario.

En algunas carpetas de cada usuario del programa se evidencia que no está consignada el documento del pacto por convivencia realizado.

En la revisión realizada al azar a nueve (9) carpetas, se evidencia que en la Ficha SIRBE no está diligenciado el puntaje del SISBEN, algunas no tienen la base de datos de la Epicrisis, formato de seguimiento individual, la valoración inicial de enfermería, seguimientos nutricionales. formato PAIIN, y acta de consentimiento informado, además. las carpetas no cuentan con el comprobador de derechos el cual es el que da cuenta del puntaje de SISBEN.

A las 9:15 a.m. se empezó la distribución del desayuno – 27 desayunos.

TALENTO HUMANO [illegible]

Al momento de la visita se verifica presencia del personal asignado para atender en el Centro Dia, encontrándose:

Cargo según perfil y experiencia	*Número*	*Profesional al momento de la visita*
Coordinador	1	No hay.
Acompañante social	3	2 presentes – 1 descanso
Facilitadoras	2	2 presentes –

Scanned by CamScanner

Auxiliar Enfermería	2	1 presente – 1 descanso
Servicios Generales	3	2 presentes – 1 descanso
Manipulador alimentos	3	2 presentes – 1 descanso
Educador Físico/Recreacionista	1	1. se reporta que está de descanso
Acompañante artístico	2	1 presente - 1 descanso
Nutricionista	1	Se presenta siendo las 9:15am

La persona encargada administrativa informa que una vez la Subdirección Local hace llegar el aval del Talento Humano se realizan los contratos, mientras tanto tienen un contrato verbal. (Se adjunta copia de los contratos escritos pendientes)

REQUERIMIENTOS DE LOS ADULTOS MAYORES

Se realiza entrevista a las personas mayores que asisten al programa, encontrándose:

No hay actividades de capacitación para iniciativas productivas

Se trabaja manualidades pero no hay material e insumos para trabajar.

Expresan mucha preocupación por el no pago a los profesionales y según lo manifiestan "eso afecta su motivación hacia nosotros".

Manifiestan que no tienen coordinador del centro día al cual puedan expresar sus quejas y ayuden a resolver sus inquietudes.

COMPONENTE AMBIENTES (requerimientos necesarios para la subsistencia: lavandería, primeros auxilios, ducha)

Se evidenció que tiene un botiquín completo Tipo B, el cual se encuentra en el suelo porque el cajón se encuentra dañado.

INFRAESTRUCTURA (Servicios públicos Instalaciones Eléctricas Iluminación Ventilación Ventanas Vidrios muros pisos Señalización)

Se encuentra que en el pasillo de los baños del primer piso falta un bombillo, se deposita el agua en el piso generando un posible accidente, no tiene pasamanos.

COMPONENTE NUTRICIONAL Y SALUBRIDAD (como se están guardando las cosas, como es el orden de las habitaciones)

Revisando la Bodega se observa que las estibas están sucias, poco mercado y algunas

Scanned by CamScanner

frutas como la papaya, en su exterior están con hongos, no hay una adecuada ventilación.

Se requiere mejorar la hermeticidad de la cocina, en igual sentido revisar las hornillas y fistos de la estufa ya que se presume puede haber presencia de monóxido de carbono.

Se evidencia que el refrigerio del Centro dia es el mismo desayuno de centro noche.

No hay control de la nutricionista, no hay manejo de la minuta patrón y los mismos usuarios del centro noche prácticamente son los mismos del dia.

COMPROMISOS

Mejorar plan nutricional.

Contratar Coordinador para centro dia.

Mejorar Bodega y el plan de compras.

Actualizar la información que reposa en las carpetas.

Mejorar las condiciones de aseo en las instalaciones, especialmente en los baños.

Instalar debidamente el Botiquin.

Documentos solicitados en la visita / Documentos entregados:

Protocolos
Conceptos
Carpetas aleatorias de usuarios

Compromisos	
Actividad	**Fecha de entrega**
Plan de emergencia	
Concepto técnico de Bomberos	
Concepto Higiénico-Sanitario	
Documentación faltante de las carpetas de los usuarios.	
Mejorar plan nutricional.	

Scanned by CamScanner

Personería de Bogotá, D. C.	FORMATO DE ACTA DE VISITA ADMINISTRATIVA	Código: TM-FR-02 Versión: 1 Página: 5 de 7 Vigente desde: 28-09-2017

Contratar Coordinador para centro día.	
Mejorar Bodega y el plan de compras.	
Actualizar la información que reposa en las carpetas.	
Mejorar las condiciones de aseo en las instalaciones, especialmente en los baños.	
Instalar debidamente el Botiquín.	
Concepto Higiénico-Sanitario de los proveedores	

Observaciones de la visita:

A las 8:45 am, hacen presencia la Doctora Lina maría Ladino – Subdirectora Local de la SDIS, Doctora Tulia Sánchez – Apoyo a la Supervisión del Contrato 5955, Doctora Paola Velásquez – Líder Proyecto vejez de la SDIS.

A las 9:00 a.m. hace presencia Carlos Andrés Sierra Representante Legal del FUNDIPAL quien finalmente se hace responsable de la visita.

NOMBRES Y APELLIDOS	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO / EXT.	FIRMA
Carlos Silva	Carlosisuapao@gmail.com		
[illegible]	mlfinlle@perso.	5225263 Ext	
[illegible] Pinto Torres	[illegible]@pers...	5260	
Gabriel Alvarez	galvarez@personer.	5257	
Sandy Castilla	Scastilla@.		
Tulia Sánchez M	tsanchezm@sdis.gov.co	3134206655	
[illegible] Luna	[illegible]herencia@[illegible]	3114050139	

FOR-BS 048
Página 1 de 3

ACTA N°

FECHA: Bogotá, día 23 mes 04 año 2019
HORA: 12:30
LUGAR: Establecimiento

ASISTENTES. Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA: Seguimiento Centro Día.

DESARROLLO:

Se realiza Seguimiento a centro Día. donde hay ausencia de coordinador y nutricionista.

En el día de hoy es la semana 2 día 9 todos los mismos se encuentran y para los otros igual.

La lavadora y 1 secadora no se encuentran en funcionamiento.

Yenny Ocampo y Paola Paz Pacha están gestionando la salida de 1 un participante.

Los 2 facilitadores (no) se encuentran en hora de almuerzo Se informa que se debe quedar 1 persona cubriendo Salud. 1 persona de servicios generales se encuentra de descanso.

	Código: FOR-BS-047
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 0
	Fecha: Memo Int 43605 – 23/06/2017
	Página: 1 de 2

Tema: Seguimiento Otro Día Lugar: Renacimiento Fecha y hora Julio 23/19

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Paola Estrado L.	1015606494	C.D Renacimiento	Aux Enfermería		3219026070	Paula Estrada
2	Emilia García	49758806	CD Renacimiento	Aux enfermería		3053199378	
3	Ana Elvira Jer	65799979		A S A		3016926697	
4	Edisson Enrique	82393755	C.D Renacimiento	E. Física		3155923380	Edisson
5	Luz Marina Uberto	64525799	503518 Renacimiento	Servicio General		3142914848	
6	Jorge Ríos A.	94070309	CD Renacimiento	Artístico		3257944125	Jorge Ríos
7	Angélica Vida B	1013926103	CD Renacimiento	A. Social		3147689350	
8	Cindy Palacios	35502703	C.D Renacimiento	A. Social		3654040747	Cindy P.
9	Marina Raquira	6298002	CD Renacimiento	Cocina		3123062779	
10	Yuli Tordecillo	1057935703	CD Renacimiento	cocina		3126160666	Yuli
11	Sandra Vega	52123896	CD Renacimiento	Cocina		350474170	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión 0 Fecha: Memo Int 43605 – 23/08/2017 Página: 2 de 2

Tema: ______________________ Lugar: ______________ Fecha y hora: ______

Ítem	**Nombres y Apellidos**	**Documento de identidad**	**Entidad o Dependencia**	**Rol / Cargo**	**Correo institucional y/o personal**	**Teléfono y Ext. / fax**	**Firma**
12	MARCELA MERCHAN S	23725665	SDIS Mártires	Apoyo Supervisión	ymerchans@sdis.gov	3132837850	
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

ACTA Nº

FECHA: Bogotá, 25 Julio/2019

HORA: 12.40 pm

LUGAR: Rencamiento.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA: Seguimiento Centro Día.

DESARROLLO:

[illegible] 20

[illegible]

Se evidencia servicio de Seguridad por empresa [illegible].

Se evidencia [illegible] de personal.

La nutricionista no se encuentra presente durante la visita de supervisión.

Los cuidadores Antonio y Alejandro se encuentran en capacitación en el [illegible] central

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página: 1 de 2

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Tema: ______ Lugar: ______ Fecha y hora: ______

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
	Cindy Palacios	53045785	C.D Renacimiento	Acompa. Psicosocial		3165940374	Cindy P.
	Emilia Garcia B	49158866	C.D Renacimiento	Aux. [illegible]		3003149315	[illegible]
	Paola Estrada L.	1016024224	C.D Renacimiento	Aux. Enfermería		3219028890	Paola Estrada
	Edisson Enrique	80393954	C.D Renacimiento	T. Físico		3165091352	Edisson H.
	Yenny Naranjo	53154519	C.D Renacimiento	[illegible]		3108084050	Yenny
	[illegible]	[illegible]	C.D [illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
	Antonio Hincapie	1026564[illegible]	C.D. Renacimiento	Facilitador		3506887[illegible]	[illegible]
	Angélica Ciro G	1025426105	C.D Renacimiento	A. social		3142328480	[illegible]
	[illegible]	[illegible]				[illegible]	[illegible]
	Juan Tamayo	[illegible]	C.D Renacimiento C.D	C.D [illegible]		[illegible]	[illegible]
	Mariana Mosquera	51258[illegible]	Renacimiento [illegible]			3125062[illegible]	[illegible]

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
V 0
Fecha: Memo Int 40805 – 23/08/2017
Página: 2 de 2

Tema: ____________

Lugar: ____________

Fecha y hora: ____________

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
	Harold Fonseca	80139653	GP Envejecimiento	Acompañamiento Artístico		3106093819	
	Paola Rico	[illegible]	GP Envejecimiento	[illegible]		[illegible]	
	MARCELA NELCAN[illegible]	23383665	ELS Mártires	Apoyo Supervisión		3132837850	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ACTA Nº

FECHA: Bogotá. 25 de Julio 2019

HORA: 2:37 pm

LUGAR: Renacimiento

TEMA Seguimiento Centro Norte

ASISTENTES:
Se Adjunta listado de asistencia del personal presente en el Servicio.

ORDEN DEL DÍA:
Verificación Servicio
Verificación Talento Humano en el Servicio.

DESARROLLO:

Se adjunta listado de asistencia de personal presente en el Servicio.

CONVOCATORIA:

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:

Elaboró:

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 1

Tema: Seguimiento Centro Noche Lugar: Fecha y hora: 25 Julio 3:33 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Santa Roño C	1003150610	Centro noche Renacimiento	Facilitadora	centronocherenacimiento@gmail.com	3155514057	
2	Paola Garcés	52389783	C. noche. Renacimiento	Aux Enfermería	[illegible]@gmail.com	3184186286	
3	Jennifer Salas	53162166	Centro noche Renacimiento	Facilitadora	centronocherenacimiento@gmail.com	3208782149	
4	Miguel Ángel Castro	80160949	Centro Noche Renacimiento	Coordinador	centronoche.renacer@gmail.com	3114050139	
5	Esther Vergara	34993742	R N Noche	Aseo		3143672693	
6	Sandra Hinojosa	27766128	R N Noche	Aseo		312365 7655	
7	Andrea Núñez Novoa	1022411604	Centro Noche Renacimiento	Nutricionista	andreanunez[illegible]un@gmail.com	3135102095	
	Norma Galindo	52745224	Centro Día Renacimiento	[illegible]	normasole@gmail.com	3007547129	
9	Ricardo Medina	1066.735.157	Centro Noche Renacimiento	Cocina	Antonio[illegible]@gmail.com	3116010061	
10	Carlos Torrecilla	1066[illegible]	CENTRO NOCHE	Cocina	[illegible]@hotmail.com	3108563359	
11	Karen Santos Ola	40.774464	Centro noche	Psicóloga	centronocherenacer@gmail.com	3216760911	Karen S

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

FOR-BS-048
Página 1 de 3

ACTA N°

FECHA. Bogotá, dia 28 mes 7 año 2019
HORA: 10 am
LUGAR: Renacimiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Centro dia

DESARROLLO:

Se efectua visita de Seguimiento al Centro dia donde se informa cupo dia 38 personas.

En el dia de hoy se esta realizando una feria de emprendimiento donde los participantes estan ofreciendo los elementos o productos elaborados durante las actividades de acompañamiento artistico.

Se informa al equipo que se debe enviar el cronograma de actividades del mes de agosto antes del dia martes 30 de Julio a la supervision por correo electronico

Se encuentran en descanso
1 Coordinadora
1 Aux. Enfermeria
1 Edufisico
1 Acompañante Social
1 Cocina
1 Nutricionista.
1 Servicios Generales.

Se evidencia ausencia en el servicio de una operaria de servicios generales solo hay 1.

Se informa que en el dia de hoy el menu cambio y fue autorizado por la nutricionista de la SLIS, hoy almuerzo es hamburguesa con sopa de ahuyama.

Se evidencia prestacion de servicio de seguridad y vigilancia por 14 horas.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 2

Tema: Seguimiento Centro Día Lugar Renacimiento Fecha y hora 25 Julio - 10am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo Institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Sandra Helena Vega	52739790	Renacimiento	Cocina		3504114910	
2	Marina Vasquez	51858402	Renacimiento	cocina		3123012778	
3	Antonio [illegible]	79265681	Renacimiento	Facilitador			
4	Jorge Rios	94040144	C.D Renacimiento				Jorge R
5	Paola [illegible]	1014246605	C.D Renacimiento	Facilitadora			
6	Emilia Garcia	49148800	C.D Renacimiento	Aux Cafetería		3053149318	
7	Cindy Palacios	53083707	C.D Renacimiento	Psicóloga		3165464074	Cindy O
8	Luis Alvaro Ochoa	79557514	Renacimiento	facilitador		3224418001	
9	Harold Fonseca	80457857	C.D Renacimiento	Acompañante [illegible]		3106498893	
10	Virginia Daza	65779977	C.D	Aseo		3016226652	
11	Paola Velasquez	52962975	SLIS Los Mártires	Líder vejez		3057002739	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: F-BS-047
		Versión: 0
		Fecha: Memo int 43805 – 23/08/2017
		Página: 2 de 2

Tema: ______________________ Lugar: ______________________ Fecha y hora: ______________________

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

FOR-BS-048
Página 1 de 3

ACTA N°

FECHA: Bogotá, día 29 mes 7 año 2019
HORA 5 40 pm
LUGAR: Renacimiento

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Centro Noche

DESARROLLO:

Se verifica nevera leche tenemos 3 bolsa 15 también se verifica alimentos para desayuno de mañana, semana 2 día 16. Se verifica en despensa la disposición de los alimentos para el desayuno evidenciando carencia de leche y pan el coordinador esta informado para que de pronta solución.

Se evidencia agotamiento de pipeta de gas ya que no se cuenta con servicio de [illegible], la nutricionista informa que es posible que haya una fuga de gas ya que esta se recarga cada aproximadamente 15 días, por tanto deberían tener otro suministro. Ya se realiza la gestion para revision por parte de gas natural para que realicen la revision pertinente.

Se evidencia entrega de kit de aseo (jabón shampoo y desodorante) se entrega papel higienico por demanda.

Se evidencia presencia de servicio de vigilancia en la noche.

Se adjunta listado de asistencia del personal presente en el servicio.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página: 1 de 2

Tema: Seguimiento Centro Noche Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 24 julio 5:40 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Andrea Núñez Muñoz	1020774603	Centro Noche Renacimiento	Nutricionista	[illegible]@gmail.com	3138102898	
2	Santa [illegible]	1005106810	Centro noche Renacimiento	Facilitadora	centronocherenacer@gmail.com	3115554004	Santa R.
3	Ricardo Medina	1066.728.787	Centro Noche Renacimiento	Cocina	[illegible]@gmail.com	[illegible]	Ricardo Medina
4	[illegible] P.	49.742.381	Centro Noche	Cocina		3145335000	
5	Yosuedis Castro	40934856	Renacimiento	Aseo	[illegible]@gmail.com	3135917349	
6	[illegible] Esther Vergara	34995192	R.N. C.N	Aseo		3143672237	
7	Karen Santos [illegible]	1017264464	Renacimiento	Psicóloga	[illegible]@gmail.com	[illegible]	
8	Bárbara [illegible]	[illegible]	R.N. C.N	[illegible]	[illegible]@gmail.com	[illegible]	
9	Karen Camacho	[illegible]	Centro Noche	Trabajadora Social	[illegible]	3234973591	Karen C.
10	[illegible]	80160797	Centro Noche Renacimiento	Coordinador	[illegible]@gmail.com	[illegible]	
11							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FO-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/06/2017 Página: 2 de 2

Tema: ____________ Lugar: ____________ Fecha y hora: ____________

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

FOR-BS-048
Página 1 de 3

ACTA N°

FECHA, Bogotá, día 30 mes 7 año 2019
HORA: 9am
LUGAR: Reconocimiento

ASISTENTES Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido

ORDEN DEL DÍA:

Seguimiento Centro Día

DESARROLLO:

Se adjunta listado de asistencia del personal presente en el servicio.

Se verifica que los alimentos para el almuerzo y las onces. Hoy semana 3 día 16, se evidencia todos los productos.

Hoy día 23 personas en el servicio.

Se encuentran 3 operarias de cocina una de ellas sin vestuario adecuado.

Se evidencia ausencia de sudaderas para ponerles a los beneficiarios mientras el lavado de su ropa.

Se evidencia ausencia de Harold Fonseca y Virginia Jerez en descanso esta Jorge Rios Artistico
Emilia Aux. Enf
Cindy Palacios Psicologa.

Virginia Jerez renuncia el domingo 28 de julio. Se evidencia presencia del servicio de seguridad por 14 horas

Se evidencia capacitación / seguimiento por parte de Subdirección de vejez respecto al modelo de atención al personal nuevo de Centro día. Hace presencia los Lic [illegible] [illegible] y Andrés Peñaloza del el personal Centro día tiene conocimiento al respecto ya que el comité de su participan y se aclararon las dudas en este acompañamiento.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página 1 de 2

Tema: Seguimiento Contractual Lugar: Renacimiento Fecha y hora: 30 Julio : 9am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo Institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	[illegible] García Rico	1018466163	C.D Renacimiento	Gestora		[illegible]	
2	Angélica Cruz B	1073926745	CD Renacimiento	Tr. Social		3142314750	
3	Jenny Clavijo	53154519	CD Renacimiento	Conductora		[illegible]	
4	Luis Alejandro Sánchez	[illegible]	CD Renacimiento	Facilitador		[illegible]	
5	[illegible] Mosquera	[illegible]	CD Renacimiento	Psicóloga		[illegible]	
6	Paola Estrada L	[illegible]	CD Renacimiento	Aux. Enfermería		[illegible]	Paola Estrada
7	[illegible]	[illegible]	CD	SG			
8	Adriana Romero	52498946	CD Renacimiento	SG		[illegible]	
9	Nimia Galvis	52745224	CD Renacimiento Pedagoga			[illegible]	Nimia Galvis
10	[illegible]	[illegible]	Renacimiento	[illegible]		[illegible]	
11	Yuris Tordecilla	1067883203	CD Renacimiento	Cocina		312 001 0066	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047
		Versión: 0
		Fecha. Memo Int 43805 – 23/08/2017
		Página. 2 de 2

Tema: ______________ Lugar: ______________ Fecha y hora: ______________

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	Mónica Morillo	1069785202	C.P. Recreación C.P.	Cocina		3123044340	
13	Edisson Henrique	80213151	Rendimiento	C. Físico		3105051530	
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ACTAS DE COMITÉ TECNICO DE SEGUIMIENTO

ACTA N° 4
ACTA DE COMITÉ DE SEGUIMIENTO AL CONVENIO 5955 DE 2019

FECHA: Bogotá, día 04 de julio de 2019
HORA: 1:00 PM
LUGAR: Subdirección Local de Los Mártires

ASISTENTES: Se adjunta planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:
1. Lectura de quejas / denuncias
2. Cambios en el talento humano
3. Aplicación de instrumento de verificación
4. Radicación de informes
5. Ausencia de respuesta requerimiento # 3

DESARROLLO:

1. **Quejas y denuncias**

La subdirectora Local Dra Lina Ladino, informa que a la fecha se han presentado 18 quejas de la comunidad respecto a la prestación del servicio en la unidad operative crece la preocupación en cuanto que en el día 2 de julio se recibieron 3 quejas y dos denuncia RAD E2019031159 – E2019032171 - E201903172 – E2019032175 – E2019032577 las cuales se le ha hecho el traslado al asociado por ser de su competencia para que explique o aclare los hechos que dan lugar a estas situaciones a la subdirección.
Dichas quejas hacen referencia al suministro de alimentación, al talento humano, a las actividades que se deben desarrollar en cada servicio y a la falta de elementos o dotación

En este espacio la supervisora del convenio, invito a un representante de cada servicio para que sea el vocero de las inquietudes que aqueja al colectivo, por tanto se hace presente el señor Lázaro Londoño y German Díaz. ellos realizan su intervención diciendo lo siguiente.
Lázaro Londoño: Conoce que aún no se paga al personal hay falencias en los servicios como de alimentación que por cierto es pésima, entregan poco papel higiénico, los baños no son adecuados No hay elementos para la distracción, no hay muebles adecuados tengan en cuenta que somos personas mayores
German Díaz: Lo más esencial es el funcionamiento del centro día –noche hay un chismerío entre profesionales, la ropa al lavar no la entregan descolorida los elementos los suministran por día, hacen compras diarias, es ambigua la situación de compra de alimentación, con los baños ya se soluciono el tema hemos tenido salidas y promover el emprendimiento pero no tenemos el apoyo de la fundación, lo que hemos realizado es a través del aporte de los profes de Vicky

Por lo anterior, la supervisora manifiesta que esto es reflejo que de la fundación no ha logrado subsanar los temas de fondo, Fundipal no ha cumplido con los compromisos, si bien han presentado 2 planes de mejora, no se evidencian avances del 100% en alguno de los componentes.

El representante de la Fundación informa que un ejemplo claro es respecto a los baños, se compran los bombillos y al momento ya no están, los mismos usuarios se los lleva, así es muy difícil operar.

El asociado tiene dos (2) días para dar respuesta a dichas quejas es decir el día lunes 6 de julio y presentarlas ante la subdirección local.

2. **Talento Humano**

En visitas de verificación por parte de los apoyos a la supervisión se evidencia que durante la semanas del 25 de junio al 3 de julio cambios en el personal de los servicios centro día y centro noche.
Para el servicio centro día se retiraron a partir del 30 de junio dos acompañantes sociales, 1 auxiliar de enfermería y 1 facilitador. También se informa que a partir del 5 de julio se retira del servicio la coordinadora, 1 auxiliar de enfermería y 1 facilitador
Respecto al servicio centro noche, se reporta el retiro de 1 facilitador.

Los motivos de estos retiros la supervisión los desconoce, sin embargo el día 1 de julio el apoyo a la supervisión revisó y aprobó 3 hojas de vida que cumplen con los perfiles para acompañante social y auxiliar de enfermería e iniciarían sus labores en esta semana

El representante legal de la fundación informa que el personal es autónomo en tomar sus decisiones y por tal motivo no puede obligar a nadie a que se quede laborando, por tanto se iniciaran los trámites para presentar las hojas de vida del personal de reemplazo a la supervisión.

Si bien las quejas presentadas por la comunidad refieren conocer el no pago de honorarios del talento humano, la supervisión aclara que según los informes presentados de abril y mayo se evidenció el pago de dichos honorarios y por tanto a la fecha solo se adeudaría el mes de junio al personal y a la fecha la fundación estaría en los tiempos para pagar y estar al día con ellos.

Por otro lado, la Fundación informa que a partir del mes de julio una Empresa de Servicio Temporal estaría a cargo de la contratación y pago al talento humano, por tanto la supervisora solicita se informe de manera oficial a la SDIS en la menor brevedad.

3. Aplicación de instrumento de verificación de obligaciones

La supervisora informa al asociado que el día 8 y 9 de julio las profesionales de apoyo a la supervisión realizarán visita de verificación a cada uno de los 8 componentes en sus respectivas acciones, por tanto se espera que el asociado atienda la visita de tal manera que se pueda dar cuenta del cumplimiento de cada una de las obligaciones contenidas en el clausulado
Es de aclarar que este instrumento se aplica cada mes para revisar los avances en el cumplimiento.

4. Presentación de informes de gestión mensual

La supervisora informa que el plazo para radicar informes es el día lunes 8 de julio antes de las 4:00 pm, se espera que el asociado radique los informes correspondientes a los periodos de abril, mayo y junio con las respectivas evidencias

La nutricionista Sandra Neira realiza una breve presentación de lo que se evidencia en la revisión de los soportes contables del último informe revisado del mes de abril respecto a las compras de los alimentos. Se demuestra al asociado que las falencias son de tipo contable al no presentarse facturas que contengan la información mínima que dice el Estatuto tributario como fecha, nit, numero de factura de venta, muchas de las facturas están subrayadas con resaltador y no dejan ver las cantidades o el valor, así es imposible verificar. También fue evidente que no hubo compras durante los días 1, 2 y 3 de abril, pero si se suministró el servicio de alimentación en estos días.
Es necesario implementar el plan de compras para evitar las compras diarias y los inconvenientes que se están presentado en la presentación de Informes y los soportes de los costos variables.
La nutricionista también informa que el día 3 de julio se realizó visita de verificación y se evidenció deficiencias en el suministro de la proteína, justamente al no tener plan de compras para los dos servicios.
En los próximos informes que presente el operador se solicita se relacionen las facturas presentadas, como evitar rayarlas o subrayarlas con resaltador, y sacar copia inmediatamente a esas facturas que se entregan en papel químico para evitar su desgaste.

La supervisión reitera la disposición que tiene el equipo de apoyo a la supervisión para realizar el acompañamiento en la revisión de Informes técnicos, esto se realizó con los informes de mes de abril y mayo y se avanzó de tal manera que los coordinadores de los servicios pudieran diligenciar los formatos de manera adecuada y con las fuentes de información acordes a lo reportado. En relación al tema contable y administrativo ya es responsabilidad directa del asociado organizar la información y elaborar el informe financiero de acuerdo a las actividades desarrolladas por cada servicio.

El apoyo a la supervisión informa que las 3 devoluciones de informes obedecen claramente a temas contables y administrativos que el operador debe atender directamente y no se puede hacer responsable a la SDIS del no pago, pues se han revisado en los tiempos previstos pero el asociado no responde a los tiempos de subsanación de la misma forma, radica extemporáneamente y con las mismas inconsistencias en los Informes financieros, es por ello que la supervisión no va a certificar y programar pagos cuando el asociado no presenta de manera oportuna, coherente y organizada los soportes que dan cuenta del desarrollo de la ejecución.

Ante lo anterior, el representante de la Fundación manifiesta que si no hay pago, él prefiere entregar o pensar en otras alternativas como ceder u otra cosa, ya que se evidencian pérdidas y obligaciones económicas a las que ya no tienen como responder. Ante esto, la supervisora solicita que cualquier decisión que tome el asociado respecto a la continuidad del convenio se debe informar oficialmente y oportunamente a la SDIS para que se tomen las medidas necesarias para garantizar la continuidad del servicio (si hay lugar a ello).

5. Ausencia de respuesta requerimiento # 3

El día 4 de junio se radico ante Fundipal el requerimiento # 3 RAD S2019051129 y a la fecha el asociado no ha presentado respuesta alguna al respecto.
El asociado manifiesta que con la radicación de informe del mes de abril el cual ocurrió el día 10 de junio se presentó las evidencias que daban cuenta del pago de los honorarios del personal al cual hace referencia dicho requerimiento.
La supervisión informa que son dos hechos diferentes, por tanto se esperaba que el asociado diera respuesta oportuna a través de presentación de evidencias en relación al RAD S2019051129
Se solicita al asociado dar respuesta oportuna a cada uno de los requerimientos y de manera independiente.

En constancia de lo anterior firman: Se adjunta listado

Elaboró. Tulia Sánchez Muñoz – Marcela Merchán – Sandra Neva / profesionales de apoyo a la supervisión
Convenio 5955 de 2018

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017

Pagina 1 de 2

Tema: Comite Tecnico de Seguimiento Lugar: SLIS Los Mártires Fecha y hora 4 Julio / 2 pm

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Paola Velasquez	52962975	SLIS Los Mártires	Líder Vejez	pvelasquez@ sdis.gov.co	3037002739	
2	Sandra Milena Nieto	1018437937	SLIS Los Mártires	Nutricionista local	[illegible]	3123093817	
3	Marcela Merchán	52383665	SLIS Los Mártires	Apoyo Operativo	[illegible]	3128950	Marcela
4	Miguel Ariel Leon	80160799	Centro Vida Renacimiento	Coordinador C.V	centrovidarenacimiento@gmail.com	3114050134	
5	Anibal Ardila	8229474	SDIS Sub Vejez.	Prof. N.C.	[illegible] gmail.com	3808330	
6	Diana Fernanda	52082193	CD Renacimiento	Contratista		322 306 @ 66	
7	[illegible]	51528700	Fundipal.	Apoyo Emisora	mcreimenty @hotmail.com	32038 552	
8	Carlos Sierra.	1026623780	Fundipal	R Legal.	Carlosierra@gmail.com.		
9	Nestor Hugo [illegible]	84037880	Fundipal	finanzas	nestorho71@hotmail		
10	German Díaz	12105684	Usuario	Usuario		3115517706	
11	Lazaro Londoño	2 00974	Usuario	Usuario			

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página. 2 de 2

Tema:
Lugar:
Fecha y hora:

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	Tolia Sanchez	52615874	SLIS Martires	Apoyo Supervisión		3134606157	
13	Dina M Jardine	52485329	SLIS Los Mártires	Subdirec	lldmug@sdisgo	3133903	
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

DEVOLUCION
DE INFORMES
AL ASOCIADO

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-GS-045

RAD.S2019062669
Fecha 2019-07-02 16:12:02
Código Dep: SDIS.12330

Recibí
02-Julio-2019
5:06 p.m.

Código12330
SML - 0967

Bogotá, D.C. 02 de julio de 2019

Señor:
CARLOS ANDRES SIERRA
Representante Legal FUNDIPAL
CC 1.065.623 780 Valledupar
Correo electrónico: carlosierra70@gmail.com
Calle 24 # 196 – 16
Bogota

Asunto: Devolución # 3 de informe técnico y financieros CD periodo abril RAD E2019029781 y E2019031111
Referencia: Convenio de asociación 5955 de 2019

Respetado Sr. Sierra

Revisado nuevamente el CD que contiene los soportes que da cuenta de los gastos en los que incurrió la Fundación para la prestación del servicio social centro día - noche en el mes de abril, se evidencian que se atendieron algunos de los requerimientos de la supervisión en relación a los soportes de los costos variables respecto al cumplimiento de los requisitos que debe contener las facturas de venta (Art. 617 del Estatuto Tributario Nacional), discriminación de las facturas según alimentación y kit de aseo, revisión de la liquidación mensual de cupos, y presentación de documento equivalente al pago de canon de arrendamiento del inmueble. Sin embargo, se revisa al detalle la relación de facturas presentadas que dan cuenta de la compra de alimentos, abarrotes y kit de aseo para los dos servicios se evidencia lo siguiente:

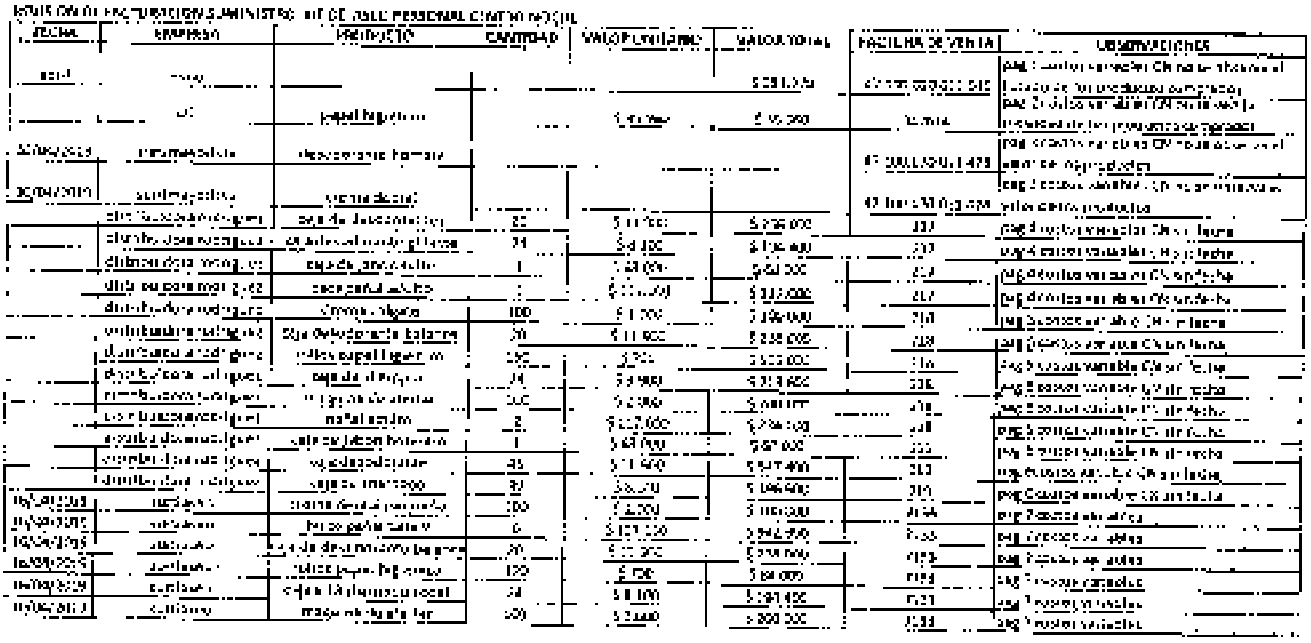
- Kit de aseo servicio centro noche:

En CD se observa escaner de documentos equivalentes que contiene 7 páginas en las cuales algunas de las facturas se encuentran subrayadas con resaltador y no se puede ver la información contenida allí. Otras facturas no registran fecha de compra de los productos.

Se evidencia que el asociado adquirió 200 unidades de máquinas de afeitar pero al revisar las planillas de entrega de elementos solo se observa que se entregaron 89. Es decir que, 111 quedaron para el siguiente mes.

Se evidencia que se adquirieron 9 pacas de pañales para adulto pero al revisar las planillas de entrega de elementos solo se entregaron 9 unidades. Revisando la factura se desconoce la cantidad de pañales que contiene cada paca o bulto por tanto no se sabe cuantos quedan para el siguiente mes.

Dentro de las compras no se evidencia la adquisición de cepillos de dientes, jaboneras, tapabocas, gorros o guantes de latex



FECHA	EMPRESA	PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	FACTURA DE VENTA	OBSERVACIONES

- Costos variables Alimentación servicio centro noche – dia

Dentro de los soportes presentados en CD se evidencia que el asociado no posee plan de compras por lo tanto efectúa las compras al "menudeo" o al detal, es por ello que se encuentran inconsistencias en las facturas tales como: no se evidencia unidad de medida o cantidad y/o relación de productos lo que dificulta cotejar con la minuta patrón / ciclo de menú.

En las compras de proteína (pescado, carne, pollo o sobrebarriga) se observa respecto a las cantidades según porción servida no alcanzarían para la totalidad de las personas que asisten al servicio. No se entiende como dividen el valor para los dos servicios según cupo día.

Respecto a la compra de la leche, el anexo técnico describe que esta bebida debe ser descremada, deslactosada y pasteurizada o UHT, se evidencia que el operador está suministrando leche entera y en las facturas no se discrimina cantidades o unidad de medida.

REVISIÓN DE FACTURAS [illegible] CONTRALORÍA

FOR-BS-04[illegible]

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR FACTURA	[illegible]	OBSERVACIONES
02/04/2019	Cinta de [illegible]	[illegible]	$ 14.000	CC: [illegible], CN: [illegible]	[illegible]
04/04/2019	[illegible]	3	$ 100	CC: [illegible], CN: [illegible]	
04/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: 19655, CN: 17845	
04/04/2019	[illegible]	4lb	$ 14.000	CC: 19655, CN: 17845	
04/04/2019	Mora	4lb	$ 10.000	CC: 19655, CN: 17845	
04/04/2019	[illegible]	4lb	$ [illegible]	CC: 19655, CN: 17845	
04/04/2019	Aguacate		$ [illegible]	CC: [illegible]	No especifica cantidad
05/04/2019	Lengua	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
05/04/2019	Pechuga	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
05/04/2019	Carne	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
05/04/2019	Cerdo	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
05/04/2019	Carne	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	Papa	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	Papa Criolla	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
[illegible]	Cilantro		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
[illegible]	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
[illegible]	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
[illegible]			$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica producto ni cantidad
[illegible]			$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica producto ni cantidad
15/04/2019	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
15/04/2019	Limón		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
15/04/2019	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
15/04/2019	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
15/04/2019	Mora		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
[illegible]	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
[illegible]			$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica producto ni cantidad
16/04/2019	Garbanzos		$ 30.000	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica unidad de medida
[illegible]			$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica producto ni cantidad
[illegible]	Huevos	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
16/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
16/04/2019	[illegible]	10	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	Ajo Criollo	[illegible]	$ 16.000	No especifica [illegible]	
[illegible]	Cebolla larga	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	Tomate	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	No especifica [illegible]	
[illegible]	[illegible]		$ [illegible]	No especifica [illegible]	No especifica cantidad
22/04/2019	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad [illegible]
22/04/2019	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
22/04/2019	Cebolla larga	1	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
22/04/2019	[illegible]		$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	No especifica cantidad
22/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
22/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
22/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
22/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
22/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
22/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	[illegible]
22/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
22/04/2019	[illegible]	1	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	[illegible]
22/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
23/04/2019	Crema de leche	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
23/04/2019	Crema de leche	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	
23/04/2019	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	CC: [illegible], CN: [illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	$ [illegible]	[illegible]	

FOR-RS-045

Algunas facturas no fueron objeto de revisión ya que no son legibles tal como se evidencia en carpeta de costos variables centro día – noche en la página 14 de la compra del helado, páginas 16, 19, 20, 21, 24, 26, 27.

El término para que usted en su condición de asociado subsane dichas inconsistencias evidenciadas en el informe financiero es de 3 días hábiles a partir de la notificación o recibo de este comunicado.

Cordialmente,

LINA MARIA LADINO GARCIA
Subdirectora Local para la Integración Social de Los Mártires

Elaboró: [illegible]
Profesionales de apoyo a la supervisión - SLIS Mártires

Anexo: 2 Carpetas de informe técnico e informe financiero
[illegible] informe técnico y financiero [illegible] de 2015

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-BS-040

Código 12330
SML - 1099

RAD S2019057341

Bogotá, D.C. 12 de julio de 2019

Señor
CARLOS ANDRES SIERRA
Representante Legal FUNDIPAL
CC 1.065.623.780 Valledupar
Correo electrónico: [illegible]@gmail.com
Calle 21 # 19b - 18
Ciudad

[illegible]

Asunto: Devolución # 1 de informe técnico y financieros CD periodo mayo y junio
Referencia: Convenio de asociación 5955 de 2019

Respetado Sr. Sierra

Revisado los informes técnicos y financieros correspondientes a las actividades desarrolladas en los meses de mayo y junio de 2019 presentados mediante RAD E2019033553 de fecha 8 de julio y RAD E2019032676 de fecha 9 de julio se evidencia lo siguiente:

Informe Mayo RAD E2019033553 de fecha 8 de julio
Informe mes de Mayo Centro Día:

- Al cotejar el informe técnico respecto al contenido en el CD no hay carpeta que dé cuenta de los medios de verificación / soportes documentales del cumplimiento de todas las obligaciones respecto al servicio, solo se evidencia carpeta de centro noche

Informe mes de Mayo Centro Noche

1. De las obligaciones generales se deben revisar los numerales 2, 3,7,10,11,12,13,16,17,18,20, ya que no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
2. De las obligaciones técnicas se debe revisar el numeral 1, 2,3,4,5, 8, 9 ya que no coincide la información con el mes reportado.
3. De las obligaciones talento humano se debe revisar el numeral 1, 3, 6, 7, 8,10, 11,12,14, 15, 16, 17, 18, 19 ya que no coincide la información con el mes reportado, no hay evidencias en CD / formatos de asistencias sin el debido diligenciamiento.
4. De las obligaciones ambientes adecuados y seguros se debe revisar el numeral 5,6,7,8, no se evidencian soportes que den cuenta del cumplimiento de estas obligaciones en CD

5. De las obligaciones dotación se debe revisar el numeral 2,3,4 6 7, ya que no coincide la información del servicio, archivos que no corresponden, no hay evidencias en CD
6. De las obligaciones nutrición se debe revisar el numeral 4 5 7, 14, 17 ya que no hay evidencias de cumplimiento de esta obligación en CD.
7. De las obligaciones salubridad se debe revisar el numeral 2, 4, 5, 6,7 ya que no hay evidencias del cumplimiento de esta obligación en CD.
8. De las obligaciones administrativas se debe revisar el numeral 1,4,5,6,7 ya que las evidencias no corresponden al mes reportado ni al servicio social.
9. En CD de soportes financieros no se evidencia soportes contables de costos variables centro noche que correspondan al periodo informado
10. Se solicita se verifique planillas de entrega de kit de aseo contra facturas de compra para cotejar la cantidad real entregada

Informe Junio RAD E2019033876 de fecha 9 de julio
Informe mes de Junio Centro Día

1. De las obligaciones generales se deben revisar los numerales 2, 5, 6, 7, 15 ya que no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
2. De las obligaciones técnicas se debe revisar el numeral 6 y 14 ya que no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones
3. De las obligaciones de nutrición se debe revisar el numeral 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15 y 19 ya que se evidencian inconsistencias en la información.
   Se debe incluir el [illegible] de las valoraciones nutricionales de los participantes activos en el servicio
4. De las obligaciones de salubridad se debe revisar el numeral 3, 4, 5, y 8 se deben incluir los documentos que den soporte al cumplimiento de esta obligación.
5. De las obligaciones de entornos adecuados y seguros se debe revisar el numeral 9 se deben incluir los documentos que den soporte completo al cumplimiento de esta obligación.
6. De las obligaciones Administrativas se debe revisar el numeral 4 y 7 no hay soporte en CD.
7. En informe financiero no se evidencia soporte de pago de honorarios al personal correspondiente al periodo informado
8. En CD de soportes financieros no se evidencia soportes contables de costos variables de centro día
9. Se solicita se verifique planillas de entrega de kit de aseo contra facturas de compra para cotejar la cantidad real entregada

Informe mes de Junio Centro Noche

1. De las obligaciones generales se deben revisar los numerales 1, 5, 19, 20 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
2. De las obligaciones técnicas se deben revisar los numerales 3, 4,6 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones

3. De las obligaciones talento humano se deben revisar los numerales 1, 3, 16 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
4. De las obligaciones ambiente adecuado y seguro se deben revisar los numerales 7, 9 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
5. De las obligaciones Dotación se deben revisar los numerales 2, 6, 7, 8 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
6. De las obligaciones Nutrición se deben revisar los numerales 1 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
7. De las obligaciones salubridad se deben revisar los numerales 3, 4, 7 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
8. De las obligaciones administrativas se deben revisar los numerales 1 2 3 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
9. Se debe ajustar el informe financiero, ya que los cupos aprobados por la SDIS para el mes de junio es de 1.393
10. No hay evidencia de soporte del pago de honorarios de personal correspondiente al periodo informado.
11. En CD de soportes financieros no se evidencia soportes contables de costos variables centro noche que correspondan al periodo informado, se evidencian soportes del mes de abril.
12. Se solicita se verifique planillas de entrega de kit de aseo contra facturas de compra para cotejar la cantidad real entregada.

El término para que usted en su condición de asociado subsane dichas inconsistencias evidenciadas en los informes es de dos (2) días hábiles a partir de la notificación o recibo de este comunicado.

Cordialmente,

LINA MARIA LADINO GARCIA
Subdirectora Local para la Integración Social de Los Mártires

Elaboró: [illegible]
Profesionales de apoyo a la supervisión [illegible] Los Mártires

Anexo: 2 Carpetas con informe técnico e informe financiero [illegible]
[illegible]

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

RAD S2019074102
Fecha 2019-07-29 17:22:45
Código Dep: SDIS.12330

FOR-BS-045

Código12330
SML - 1170

Bogotá, D.C. 29 de julio de 2019

Señor:
CARLOS ANDRES SIERRA
Representante Legal FUNDIPAL
CC 1.065.623.780 Valledupar
Correo electrónico: carlosierrap70@gmail.com
Calle 24 # 19b – 16
Ciudad

Recibí,
30-07-19
Hora 15

Asunto: Devolución # 3 de informe técnico y financiero del periodo Mayo
Referencia: Convenio de asociación 5956 de 2019

Respetado Sr. Sierra

Revisado el informe técnico y financiero correspondiente a las actividades desarrolladas en el mes de Mayo de 2019 presentado mediante RAD E2019036355 de fecha 22 de Julio se evidencia lo siguiente:

Informe mes de Mayo Centro Día:

1. De las obligaciones generales se deben revisar los numerales 1,5,6,10, 11,12,13, ya que no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
2. De las obligaciones técnicas se debe revisar los numerales 1,6, ya que no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
3. De las obligaciones talento humano se debe revisar los numerales 6,7,10,12,15,18, no se evidencian soportes que den cuenta del cumplimiento de estas obligaciones en CD.
4. De las obligaciones ambientes adecuados y seguros se debe revisar el numeral 8 ya que no hay evidencias del cumplimiento de esta obligación en CD
5. De las obligaciones dotación se debe revisar el numeral 5 ya que no hay evidencias del cumplimiento de esta obligación en CD.
6. De las obligaciones nutrición se debe revisar los numerales 2,3,4,5,6,7,8,9 5 ya que no hay evidencias del cumplimiento de esta obligación en CD.
7. De las obligaciones gestión administrativa se debe revisar el numeral 6 ya que no hay evidencias del cumplimiento de esta obligación en CD.

Informe mes de Mayo Centro Noche:

1. De las obligaciones generales se deben revisar los numerales 1,5,6,11,12,13,17,20, ya que no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
2. De las obligaciones técnicas se debe revisar los numerales 2,8,9, ya que no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
3. De las obligaciones talento humano se debe revisar el numeral 15 no se evidencian soportes que den cuenta del cumplimiento de estas obligaciones en CD.
4. De las obligaciones ambiente adecuados y seguros se debe revisar el numeral 6 ya que no hay evidencias del cumplimiento de esta obligación en CD.
5. De las obligaciones de nutrición se debe revisar los numerales 2,3,4,5,6,7,8,9 ya que no hay evidencias del cumplimiento de esta obligación en CD.

Se hace devolución del informe técnico y financiero correspondiente al mes de Mayo por inconsistencias en los dos servicios; así mismo se debe verificar la información contenida en los CD la cual debe responder con evidencias a cada una de las obligaciones contenidas en el clausulado del convenio.

El término para que usted en su condición de asociado subsane dichas inconsistencias evidenciadas en los informes es de tres (3) días hábiles a partir de la notificación o recibo de este comunicado.

Cordialmente,

LINA MARÍA LADINO GARCÍA
Subdirectora Local para la Integración Social de Los Mártires

Elaboró: Tulia Sanchez M / Marcela Marchan
Profesionales de apoyo a la supervisión - SLIS Mártires

Anexo: 2 Carpetas de informe técnico e informe financiero mes de mayo

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-BS-045

RAD: S2019075202
Fecha: 2019-07-31 12:05:28

Código12330
SML -1182

Bogotá D.C 31 de julio de 2019

Cindy Palacios
31-07-2019
12:50pm

Señor:
CARLOS ANDRES SIERRA
Representante Legal FUNDIPAL
CC 1,065.623.750 Valledupar
Correo electrónico carlosierrap70@gmail.com
Calle 24 # 19b – 16
Bogotá

Asunto: Devolución # 2 de informe técnico y financiero periodo de ejecución junio
Referencia: Convenio de asociación 5955 de 2019

Respetado Sr. Sierra

Revisado los informes técnicos y financieros correspondientes a las actividades desarrolladas del mes de ejecución junio de 2019 presentados mediante RAD E2019035607 de fecha 18 de julio se evidencia lo siguiente:

Informe Junio RAD E2019036607 de fecha 18 de julio
Se solicita a los coordinadores de los servicios sociales que al diligenciar el formato de Informe mensual se registre de manera detallada las actividades en las cuales en la fila denominada "*desarrollo de actividades*", para el caso de las actas se debe colocar las fechas de realización de las actividades y el tema especifico o en el caso de documentos se debe colocar las fechas de envió /recibido de la información.

La información que reposa en el CD se coteja contra lo reportado en el informe de gestión mensual, por tanto todo lo que se registre allí será objeto de verificación en el medio digital, de no evidenciar las pruebas será causal de devolución para corrección o ajuste; así mismo, la información debe corresponder al periodo informado y el servicio social. Es vital se aporte de manera organizada la evidencia fotográfica de las actividades, especialmente a lo que corresponde a las acciones realizadas en centro día / noche como actividades de acompañamiento artístico, educación física, acompañamiento social, nutrición o enfermería.

Informe mes de Junio Centro Día:

1. De las obligaciones generales se deben revisar los numerales 1, 2, 5, 6, 7,9, 11,12 y 22 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencia la realización de las acciones.
2. De las obligaciones técnicas se deben revisar los numerales 2,4, 5 y 8 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencia la realización de las acciones.
3. De las obligaciones talento humano se deben revisar los numerales 3, 4 y 15 presenta inconsistencias

y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.

4. De las obligaciones ambiente adecuado y seguro se deben revisar los numerales 6, 8 y 9 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
5. De las obligaciones Dotación se deben revisar los numerales 1, 4 y 5 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencio la realización de las acciones
6. De las obligaciones Nutrición se deben revisar los numerales 2, 7,8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 19 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones, la nutricionista debe adjuntar el seguimiento nutricional realizado a los participantes.
7. De las obligaciones salubridad se deben revisar los numerales 1, 2 y 3 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones
8. De las obligaciones administrativas se deben revisar los numerales 1, 2, 3, 4 y 7 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
9. En informe financiero se debe adjuntar impreso el documento de aprobación de cupos enviado por Marco Hernán Peña de la SDIS.
10. Se debe aclarar la distribución de los tiempos para el servicio de vigilancia entendiendo que para centro día será en jornada de 7:00 am a 5:00 pm. (11 horas). Cabe aclarar que para esta obligación la fundación está incurriendo en un incumplimiento teniendo en cuenta lo descrito en el clausulado del convenio el cual se debe prestar el servicio por 24 horas y personal dotado con detector de metales sin armamento, por lanto ya está en curso el proceso para declarar el Incumplimiento por parte de la supervisión del presente convenio.
11. En informe financiero no se evidencia los valores y soportes contables relacionados a la entrega de los kit de aseo los cuales se realizaron los días 13 y 28 de junio, se debe verificar las cantidades entregadas contra las facturas a presentar.
12. En informe financiero no se evidencia los valores y soportes contables relacionados a la primera salida extramural el cual se realizó el día 18 de junio al jardín botánico.
13. Se debe presentar evidencias (comprobante de pago o documento equivalente) que dé cuenta del pago de honorarios al talento humano del periodo reportado.
14. Se debe presentar evidencias de pago de servicios públicos correspondientes al periodo reportado, ya que Fundipal está presentando los correspondientes al mes de mayo.

Informe mes de Junio Centro Noche:

1. De las obligaciones generales se deben revisar los numerales 1, 2, 3,4, 5, 9,11, 12, 16, 17, 19, 20, 21, 22,23, 24, 26 y 27 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidenció la realización de las acciones.
   Cabe anotar que el documento de caracterización fue enviado a la supervisión el día 6 de julio, por tanto no corresponde al periodo informado.
2. De las obligaciones técnicas se deben revisar los numerales 1, 3, 4, 5, 6, 8 y 9 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones
3. De las obligaciones talento humano se deben revisar los numerales 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8,9, 11, 13, 14 15,16,17,18,19 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
   Muchos de los documentos anexos en CD no corresponden al mes de junio.
   Se debe revisar el talento humano ya que si hubo cambios en relación a la señora Nelbis Polo y Yuris Tordecilla durante la semana del 14 al 19 de junio; el documento donde se relaciona al talento humano

nombran a la señora Martha Helena Barón el cual la supervisión desconoce su función dentro del servicio, por tanto también deben hacer los ajustes al informe financiero si hay lugar a ello.

4. De las obligaciones ambiente adecuado y seguro se deben revisar los numerales 2, 8, y 9 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones
5. De las obligaciones Dotación se deben revisar los numerales 2, 5 y 7 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones
6. De las obligaciones Nutrición se deben revisar los numerales 6 se debe completar.
7. De las obligaciones salubridad se deben revisar los numerales 1, 3, 4, 5, y 7 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones, especialmente adjuntar el documento de diagnóstico ambiental para la revisión por parte de la supervisión.
8. De las obligaciones administrativas se deben revisar los numerales 1,2,3, 5 y 6 presenta inconsistencias y/o no hay soporte en CD que evidencie la realización de las acciones.
9. En informe financiero se debe presentar evidencias (comprobante de pago o documento equivalente) que dé cuenta del pago de honorarios al talento humano del periodo reportado.
10. Se debe presentar evidencias de pago de servicios públicos correspondientes al periodo reportado, ya que Fundipal está presentando los correspondientes al mes de mayo.
11. En informe financiero se debe adjuntar impreso el documento de aprobación de cupos enviado por Marlon Acuña de la SDIS.
12. Se debe aclarar la distribución de los tiempos para el servicio de vigilancia entendiendo que para centro noche será en jornada de 5:00 pm a 9:00 pm. (4 horas). Cabe aclarar que para esta obligación la fundación está incurriendo en un incumplimiento teniendo en cuenta lo descrito en el clausulado del convenio el cual se debe prestar el servicio por 24 horas y personal dotado con detector de metales sin armamento, por tanto ya está en curso el proceso para declarar el incumplimiento por parte de la supervisión del presente convenio.

El término para que usted en su condición de asociado subsane dichas inconsistencias evidenciadas en el informe es de tres (3) días hábiles a partir de la notificación o recibo de este comunicado.

Cordialmente,

LINA MARÍA LADINO GARCIA
Subdirectora Local para la Integración Social de Los Mártires

[illegible]
[illegible]

REQUERIMIENTOS AL ASOCIADO

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
[illegible]

[illegible]

Código 12330
SLM- 0601

Bogotá D.C., Junio 4 de 2019

Señor
CARLOS ANDRES SIERRA C.C. 1.065.823.780, Y OTROS[1]
Representante Legal Principal
Fundación Nueva vida para un país libre - FUNDIPAL- NIT 900222019-2
Avenida la Esperanza # 10 - 58 Oficina 302
Teléfonos (5) 5852331, celular 3002000352
Email [illegible]@gmail.com
Bogotá

Asunto: Requerimiento N° 3 de la supervisora
Referencia: Convenio de Asociación 5955 de 2019

Respetado señor Sierra,

En el marco del Convenio en referencia me permito informarle que el pasado 31 de mayo del año en curso, en visita de seguimiento por parte de la supervisión se evidenció que el personal del servicio Centro Día presente en la Unidad Operativa el Renacimiento, tenía suspendido el servicio temporalmente, ya que se encontraban reunidos deliberando respecto a dar continuidad a la prestación de sus servicios para los cuales fueron contratados por la fundación que usted representa, todos ellos aducían que Fundipal no les ha pagado los honorarios correspondientes al mes de abril. Un delegado de los operarios se comunicó telefónicamente con el señor Néstor Fernández miembro de la Fundación quien le manifestó que dicho pago posiblemente se realizaría el día 4 de junio, tal respuesta generó intranquilidad aún más al personal ya que no se tiene la certeza de esta afirmación y para esta fecha se sumaría el pago de honorarios del mes de mayo.

---

[1] En el certificado de existencia y representación legal de Cámara de Comercio de Valledupar obra como *representante principal Carlos Andrés Sierra Pereira identificado con cédula de ciudadanía N° 1.065.823.780, y como representante legal suplente Leinor Pereira Pérez identificado con la cédula de ciudadanía N° 77.026.564*, de la Fundación Nueva Vida para un País Libre-FUNDIPAL, aclarando que el acta de inicio fue suscrita por el representante legal suplente.

Las personas manifestaron su inconformidad a la supervisión atendiendo que ya no cuentan con el recurso económico que les permita aportar en sus hogares y continuar prestando los servicios para los cuales fueron contratados por parte de Fundipal, esta situación quedó plasmada en acta de visita de fecha 31 de mayo de 2019; este hecho pone en evidencia el incumplimiento a las obligaciones pactadas en el numeral 2 de las Obligaciones Generales *"Cancelar los honorarios o salarios de forma oportuna al talento humano y de acuerdo a la estructura de costos"* y el numeral 3 de las obligaciones relacionadas con el Talento Humano que dice: *"Realizar el pago del talento humano de conformidad con lo establecido en la estructura de costos"*.

De continuar esta situación, Fundipal está colocando en riesgo la prestación del servicio para las personas mayores que asisten a la unidad operativa generando un posible incumplimiento con el objeto contractual, es por ello que se solicita realizar el respectivo pronunciamiento y presentar las evidencias de cumplimiento de las obligaciones laborales o contractuales del personal para los meses de abril y mayo, de acuerdo con el derecho que les asiste a enterarse y pronunciarse frente a los mismos.

Antes de adoptar cualquier decisión por parte de la supervisión, se realiza el presente requerimiento de posible incumplimiento a las obligaciones contractuales enunciadas anteriormente, que corresponde al tercero dentro de la ejecución del convenio de asociación.

El término para que usted, en su condición de representante Legal otorgue respuesta al requerimiento de manera escrita, es de tres (3) días hábiles a partir del recibo de este comunicado.

Atentamente,

LINA MARÍA LADINO GARCÍA
Subdirectora Local para la Integración Social de Los Mártires

[illegible]
[illegible]
[illegible]

Código 12330
SLM- 1067

RAD:S2019067292
Fecha: 2019-07-12 15:32:16
Código Dep. 9215, 2330

Recibí
12-07-2019
Hora: 5:02 p.m.

Bogotá DC , Julio 12 de 2019

Señor
CARLOS ANDRES SIERRA C.C. 1.065.623.780
Representante Legal
Fundación Nueva vida para un país libre – FUNDIPAL- NIT 900222015-2
Calle 24 # 195 - 16
Teléfonos (5) 5052331, celular 3002593652
Email carlosierrap70@gmail.com
Ciudad

Asunto: Requerimiento N° 4 de la supervisora al asociado
Referencia: Convenio de Asociación 5955 de 2019

Respetado señor Sierra,

Atendiendo a la vigencia del **Convenio de Asociación N° 5955 de 2019**, suscrito entre la Secretaria Distrital de Integración Social con NIT. 899.999.061-9 y la Fundación Nueva Vida Para un País Libre "FUNDIPAL" NIT. 900222015-8, con fecha de inicio del 01 de abril de 2019 y de finalización prevista para el 31 de diciembre de 2019, por medio de la presente comunicación me permito **REQUERIRLO POR CUARTA VEZ** como representante legal a fin de que realice pronunciamiento y presente las respectivas evidencias del cumplimiento en la ejecución contractual frente a los hechos que se relacionan más adelante de acuerdo con las obligaciones contractuales y consideraciones fácticas:

1. DATOS DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 5955 de 2019

El Convenio de Asociación suscrito con la Fundación Nueva Vida Para un País Libre "FUNDIPAL" NIT 900222015 8 se rige por el siguiente objeto y alcance:

"***Clausula primera: Objeto.*** *"Promover la atención integral a las personas mayores independientes y autónomas, en situación de vulnerabilidad de su integridad personal a través de la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche"*.

"***Alcance del objeto:*** *Las Secretaría Distrital de Integración Social – Secretaría en su búsqueda de promover la garantía de derechos de las personas mayores en situación de vulnerabilidad, fragilidad social o exclusión social con el propósito de mejorar la calidad de vida de esta población, cuenta con el Proyecto 1099 "Envejecimiento, digno, activo y feliz" con el cual se orientan acciones para el desarrollo humano y la atención integral centrada en la persona permitiendo el reconocimiento de sus condiciones, características* *y potencialidades a través de la participación activa en espacios donde se puede vivir a plenitud una vejez digna y un envejecimiento activo.*

Los Centros Día tiene como finalidad ofertar una atención en jornada diaria donde a partir de un acompañamiento social se fomenten procesos de autonomía, participación y reconocimiento de su rol desde diferentes espacios generacionales e intergeneracionales a través del aprovechamiento de la oferta institucional y el fortalecimiento de sus redes de apoyo; inmerso en este servicio se promueve el ejercicio de derechos y deberes en el marco de la corresponsabilidad y la seguridad humana por medio de acciones corresponsables hacia un cuidado sistemático que permita vivir bien como se quiere y sin humillaciones en su vejez.

A partir del modelo de atención del servicio social Centro Día se enfocan diferentes líneas temáticas que orientan a la población mayor de 60 años a reconocer sus capacidades, orientándoles a trabajar aspectos personales, familiares, sociales y comunitarios para el mejoramiento de su calidad de vida.

Por su parte, los Centros Noche con espacios cálidos y seguros donde se ofrece alojamiento nocturno a demanda, alimentación, apoyo y orientación social, así como remisión a programas, proyectos y servicios sociales a nivel territorial mediante la articulación sectorial con actores públicos y privados, con el fin de aportar en la reducción de la discriminación, la marginación y la segregación social y económica de las personas mayores, quienes por factores coyunturales o estructurales ponen en riesgo su vida, obligados/as a dormir en espacios no habitacionales y dignos, en una clara vulneración de sus derechos fundamentales, sufriendo el deterioro progresivo de su calidad de vida.

2. HECHOS O RAZONES QUE FUNDAMENTAN EL REQUERIMIENTO

El presente requerimiento se realiza en el marco de la supervisión que se realiza del Convenio de Asociación, que de acuerdo con el Manual de Supervisión de la Secretaría Distrital de Integración Social y con el inciso 2 del artículo 83 de la Ley 1474 de 2011 se define como "***el seguimiento integral que debe hacer la Entidad Estatal a la ejecución de un contrato para asegurar que cumple** con su propósito. La supervisión del contrato requiere revisión constante de la ejecución de las prestaciones del contrato, sus aspectos técnicos, administrativos, financieros, contables y jurídicos*" (Negrilla fuera del texto original); cuyo objetivo conforme el precepto normativo antes señalado es proteger la moralidad administrativa, con el fin de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual.

Por lo que corresponde a la supervisión vigilar, controlar y hacer seguimiento a la ejecución de los contratos y convenios celebrados por la SDIS[1], en los términos, condiciones y especificaciones pactadas con las circunstancias de tiempo, modo y lugar, condiciones técnicas y económicas señaladas en el pliego de condiciones o invitación pública, según el caso, anexo técnico, la oferta y evaluación de la misma, así como todos aquellos documentos que hicieron parte del proceso de selección, para asegurar el logro exitoso de los objetivos y finalidades que se persiguen con su ejecución

---

[1] De acuerdo con el numeral "4.FUNCIONES Y/O OBLIGACIONES DEL SUPERVISOR Y/O INTERVENTOR" del Manual de Supervisión de la Secretaría Distrital de Integración Social

Bajo este marco de facultades de la Supervisión, tenemos documentado que los hechos o razones que fundamentan el presente requerimiento corresponden a la ausencia de respuesta al tercer requerimiento, seguimiento al plan de mejoramiento, talento humano y respuesta oportuna PQRSD así:

- **Ausencia de respuesta a requerimiento N° 3:** El pasado 4 de junio la supervisión entrego al asociado requerimiento RAD S2019051129 en relación al no pago oportuno de los honorarios al talento humano hecho que pone en evidencia el incumplimiento a lo pactado según numeral 2 de las Obligaciones Generales "*Cancelar los honorarios o salarios de forma oportuna al talento humano y de acuerdo a la estructura de costos*" y el numeral 3 de las Obligaciones relacionadas con el Talento Humano que dice: "*Realizar el pago del talento humano de conformidad con lo establecido en la estructura de costos*".

  La supervisión estableció un término de tres (3) días hábiles para que en su condición de asociado otorgue respuesta al requerimiento de manera escrita y hasta la fecha de elaborado el presente documento no se ha presentado.

- **Seguimiento al Plan de Mejoramiento:** El día 31 de mayo Fundipal radicó respuesta a segundo requerimiento el cual contiene documento de "Plan de mejoramiento" donde el asociado propone fechas de cumplimiento a cada una de las obligaciones que se encuentran deficientes, la fundación propuso fechas límite de cumplimiento hasta el día 10 de junio. Ante esto, la supervisión no aceptó dichas fechas especialmente para el componente de "entornos adecuados y seguros" ya que el plazo que tenía el asociado para realizar dichas adecuaciones / mantenimientos era de 60 días, es decir hasta el 31 de mayo.

Las profesionales de apoyo a la supervisión realizaron el seguimiento al plan de mejoramiento entre el 4 al 21 de junio, aplicando el instrumento de verificación o check list encontrando deficiencias nuevamente en los componentes de dotación (consumibles y no consumibles), administrativo, nutrición y salubridad especialmente, de esto fue informado el representante legal en comité del día 4 de julio de 2019.

De nuevo las profesionales de apoyo a la supervisión aplican instrumento de verificación de obligaciones del 8 al 11 de julio encontrando nuevamente deficiencias en el componente de talento humano, dotación (vestuario centro día, elementos industriales y de oficina elementos deportivos, didácticos y eléctricos, conectividad), nutrición y salubridad.

- **Talento Humano.**

Servicio social centro día. El 5 de julio se informa extraoficialmente de la renuncia de coordinadora, 2 facilitadores, 2 auxiliares de enfermería, 2 acompañantes sociales y traslados de personal de cocina y servicios generales para el servicio centro noche y viceversa.

El día 9 de julio se presenta hoja de vida de candidato a perfil de coordinador pero al revisar esta persona no cumple con el perfil académico exigido según el anexo técnico, por tanto la Fundación propone temporalmente al psicólogo Miguel Ángel León quien actualmente ejerce funciones de coordinador del servicio centro noche, y oficialmente[2] solicita a la subdirección local un plazo de 4 días, es decir el día viernes 12 de julio para presentar la hoja de vida de candidatos que cumplan con el perfil para este cargo, al momento de elaborado el presente documento no se evidencia envió o presentación oficial de dichos documentos

Si bien el día 1 de julio la coordinadora del momento Vicky Ferrucho envió por correo electrónico tres (3) hojas de vida correspondientes a perfiles de dos acompañantes sociales y una auxiliar de enfermería estas fueron revisadas y aprobadas por el apoyo a la supervisión, sin embargo en la visita solo la auxiliar de enfermería se encontraba en el servicio ya que las acompañantes sociales desistieron de prestar sus servicios en la Fundación.

En la visita no fue posible realizar la verificación de las hojas de vida y los soportes correspondientes de todo el personal activo en el servicio ya que los documentos se encontraban fuera de las instalaciones de la unidad operativa y se informa que estas hojas de vida se encuentran en poder de una empresa de servicio temporal que empezará a operar en este mes, a lo que la Supervisión no tiene conocimiento oficial. Sumado a esta situación, el asociado no ha enviado a la supervisión el cronograma de las actividades programadas y distribución de los tiempos del personal para garantizar la adecuada prestación del servicio en el presente mes.

Por tanto, el servicio cuenta según visita del día 11 de julio con el siguiente personal:

CARGO	PERSONAL REQUERIDO	PERSONAL ACTUAL	OBSERVACIONES
Coordinador (a)	1	1	
Acompañantes sociales	3	2	
Acompañantes Artísticos	2	2	
Educador Físico	1	1	
Facilitadores	2	1	
Técnico Auxiliar de Enfermería	2	1	
Operarios de Cocina	3	3	
Servicios generales	3	3	
Nutricionista	1	0	No se tiene conocimiento si la nutricionista Norma Galindo continúa. En este mes de julio no se evidencia su presencia en el servicio de acuerdo a visitas claras de verificación por parte de los apoyos a la supervisión

Servicio social centro noche: En visita de verificación del día 10 y 11 de julio de 2019 se evidencian traslados de personal de cocina y servicios generales del servicio centro noche a centro día y viceversa, cambios en el personal de servicios generales y operarias de cocina, estas hojas de vida de dicho personal aún no se han presentado oficialmente a la supervisión para revisión y aprobación.

---

[2] RAD E2019033639

De acuerdo a lo anterior, la Fundación estaría presuntamente incumpliendo lo establecido en el anexo técnico numeral 2.3.1 de las Condiciones generales del componente humano mínimo requerido en cuanto a:

> *"El asociado deberá garantizar el talento humano durante toda la ejecución del convenio, permitiendo así la continuidad del proceso de atención de las personas mayores, en caso de no ser así, ya sea por determinación del asociado o por solicitud del supervisor-a y con causas justificadas, se debe reportar por escrito al supervisor-a y hacer efectivo el cambio máximo dos días después de la salida del personal. La persona que reemplazará deberá cumplir o superar los requisitos de las personas inicialmente ofrecidas y su vinculación al convenio deberá contar con el aval del – la supervisor-a.*
> *Informar oportunamente los cambios del talento humano al-la supervisor-a del convenio y presentar los documentos de la persona con quien se efectuará el reemplazo dentro de los 2 días hábiles siguientes acorde con lo establecido en el presente anexo técnico.*
> *El asociado contará con un cronograma al inicio de cada mes de ejecución, este debe dar cuenta de las actividades que se desarrollarán en el mes siguiente sobre las actividades y distribución de tiempos del talento humano en la atención que se requiere, este cronograma podrá ser solicitado por la o el supervisor realizando los ajustes que le sean solicitados"*

- Respuesta oportuna a peticiones, quejas, reclamos, sugerencias y denuncias (PQRSD)

El pasado 3 y 4 de julio se entregó al asociado RAD S2019063229 y RAD E2019064028 con 16 folios que contienen quejas y denuncias realizadas por los usuarios del servicio, para lo cual la Subdirección local realizó el traslado de dichas peticiones por ser de su competencia al asociado atendiendo a lo descrito en el Artículo 21 de la Ley 1755 de 2015. La supervisión estableció un plazo de dos (2) días hábiles para dar respuesta a dichos requerimientos con el fin de dar respuesta oportuna a los ciudadanos.

Por lo anterior la Fundación estaría presuntamente incumpliendo lo establecido en el numeral 9 del clausulado, clausula tercera de las obligaciones generales y específicas de las partes: *"Atender las observaciones, recomendaciones y solicitudes requeridas por el la supervisión del convenio de manera oportuna y coordinada con los líderes del servicio"*; numeral 17: *"Entregar al supervisor oportunamente toda la información y documentación que considere necesaria"*, y numeral 22: *"Cumplir con las directrices impartidas por el supervisor del convenio"*

Lo anterior, se denota un sistemático incumplimiento, conforme con las evidencias que se adjuntan en el presente documento y bajo este orden de consideraciones y ante los hechos que revelan continuidad en el incumplimiento de las obligaciones contractuales como parte asociada en el marco del Convenio de Asociación 5955 de 2019, se solicita el aporte de evidencias e información veraz que conlleve a tener un contexto claro frente al cumplimiento de las obligaciones, por lo cual antes de adoptar cualquier decisión, se realiza el presente requerimiento, que corresponde al cuarto dentro de la ejecución del convenio de asociación.

3. PLAZO PARA RESPONDER EL REQUERIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA, EN DESARROLLO DEL DEBIDO PROCESO.

El término para que usted en su condición de asociado otorgue respuesta al requerimiento de manera escrita, es de dos (2) días hábiles a partir de la notificación o recibo de este comunicado. Para lo cual debe pronunciarse sobre los hechos expuestos en este escrito en la parte de "2. HECHOS O RAZONES QUE FUNDAMENTAN EL REQUERIMIENTO".

Cordialmente

LINA MARIA LADINO GARCIA
Subdirectora Local para la Integración Social de Los Mártires

[illegible]

Proyectó: [illegible] Sánchez y [illegible] / profesionales de [illegible] SLIS Los Mártires
Revisó: [illegible] / Abogado OAJ SDIS

FCR-BS-045

[illegible] 2019060229

[illegible] 2019031159, E2019032171, E2019032172, E2019032175

[illegible] inmediato al interesado si este [illegible] siguientes al de la recepción, si obro por escrito. Dentro del [illegible] enviará copia del oficio remisorio al peticionario o en caso [illegible] Los términos para decidir o responder se contarán a [illegible] competente". Se da traslado de las peticiones [illegible] para su conocimiento y fines pertinentes.

[illegible] otorgue respuesta las peticiones de manera [illegible] de este comunicado.

Cordialmente,

[illegible] GARCIA

16/19
4:30 pm
Recibido
[illegible]

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-BS-045

RAD. S2019064028
Fecha: 2019-07-04 16:35:59
Código Dep: SDIS 12330

Código 12330
SML-

Bogotá D., julio 4 de 2019

Señor:
CARLOS SIERRA
Representante Legal -FUNDIPAL-
CL 24 19 B 15
Código Postal: 111411
Barrio: Santafé
Bogotá, D.C.

Asunto: Traslado por competencia
Referencia: Requerimiento ciudadano E2019032577

Cordial saludo:

Atendiendo a lo descrito en la Ley 1755 de 2015, "*ARTÍCULO 21. FUNCIONARIO SIN COMPETENCIA. Si la autoridad a quien se dirige la petición no es la competente, se informará de inmediato al interesado si este actúa verbalmente, o dentro de los cinco (5) días siguientes al de la recepción, si obró por escrito. Dentro del término señalado remitirá la petición al competente y enviará copia del oficio remisorio al peticionario o en caso de no existir funcionario competente así se lo comunicará. Los términos para decidir o responder se contarán a partir del día siguiente a la recepción de la Petición por la autoridad competente.*" Se da traslado de la petición en referencia para su conocimiento y fines pertinentes.

El término para que usted en su condición de asociado otorgue respuesta las peticiones de manera escrita, es de dos (2) días hábiles a partir de la notificación o recibo de este comunicado.

Cordialmente,

LINA MARIA LADINO GARCIA
Subdirectora Local para la Integración Social de Los Mártires

Anexos: 1 folio

Recibí
04-07-2019
5:00 p.m

AYÚDENOS A MEJORAR
[illegible]
Gracias por su aporte

BOGOTÁ D C

3 de Julio 2019.

Señores

Un Cordial Saludo!

Mediante la presente solicitamos de manera formal y urgente, se realice la verificación y validación del proceso de pago por transacción del actual proyecto 1099 "Envejecimiento digno y feliz" de la subdirección para la vejez, devengados por el operador Fundipal para el mes de Abril y Mayo; por otra parte, ponemos en conocimiento que en la contratación del personal profesional se han presentado múltiples irregularidades frente a las condiciones y pagos salariales, antes que se efectuara el primer pago, donde los profesionales reciben un pago con un valor menor al firmado en el contrato laboral, además anteponiendo condiciones de bajar el salario. Inicialmente, de manera verbal descontaban el 13% cuando en realidad estaban redeciendo a un 15% y para el pago de abril realizaron el descuento del 20% de lo firmado en el contrato inicial.

Además, teniendo conocimiento de la estructura de costo que tiene el proyecto junto con la Secretaria de Integración Social para el pago de los profesionales, se pone a conocimiento de ustedes que estos pagos no se cumplen, ya que el operador de manera arbitraria decide realizar descuentos o informar los cambios después de dos meses de ejecución. Adicional a esto, la parte financiera de Fundipal solicito firmar los desprendibles del supuesto pago del mes de mayo, pago que a la fecha no se ha efectuado.

Nos reservamos el derecho a demandar las sumas adeudadas a la fecha de ejecución y lo pactado en el contrato por parte del contratante y contratista, denunciamos los hechos descritos anteriormente ante las entidades competentes, Fiscalía general de la Nación, Procuraduría, Contraloría, Personería, Defensoria del pueblo, Secretaria de Integra Social, subdirección local de Mártires y Min de trabajo.

Agradecemos la atención prestada y esperamos su pronta intervención.

Cordialmente.

Anónimo

Subdirección local Martires
Fecha: RECIBIDO 0 3 JUL 2019
Hora:
RAD:E2019032977
Re
Cc

RADICACION DOCUMENTO DE INCUMPLIMIENTO

Mi Copia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO GESTIÓN JURÍDICA** **FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN PARA EL INICIO DEL PROCEDIMIENTO DE IMPOSICIÓN DE MULTAS, SANCIONES Y DECLARATORIA DE INCUMPLIMIENTO**	Código: FOR-GJ-023 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019018037 – 11/03/2019 Página 1 de 15

Codigo 12330
SLM- 1163

Bogotá D.C., 26 de julio de 2019

RAD: I2019033375
Fecha: 2019-07-26 13:05:40

PARA: MARIA CARMENZA VALVERDE PINEDA
Jefe Oficina Asesora Jurídica

DE: LINA MARIA LADINO GARCIA
Supervisora Convenio de Asociación No 5955 de 2019

Asunto: Informe por presunto incumplimiento de las obligaciones del Convenio de Asociación No. 5955 de 2019, suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y la Fundación Nueva Vida para un País Libre – FUNDIPAL-

Respetada Doctora:

De manera atenta, me permito rendir informe de supervisión, con el fin de dar inicio al trámite del procedimiento de imposición de sanciones, multas y declaratoria de incumplimiento, establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y la Resolución No. 0128 de 2018, de las obligaciones establecidas en el Convenio de Asociación No. 5955 de 2019, suscrito con la Fundación Nueva Vida para un país libre – FUNDIPAL-, el 22 de marzo, cuyo objeto es "*Promover la atención integral a personas mayores independientes y autónomas en situación de vulnerabilidad de su integridad personal a través de la prestación de los servicios sociales centro día y centro noche*"

En virtud de lo anterior, realizo a continuación una descripción de los hechos que dieron origen al presunto incumplimiento de las obligaciones, así:

1. DATOS DEL CONTRATO

- OBJETO CONTRACTUAL – ALCANCE DEL OBJETO

"Cláusula primera: Objeto: "Promover la atención integral a las personas mayores independientes y autónomas, en situación de vulnerabilidad de su integridad personal a través de la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche".

"Alcance del objeto: Las Secretaría Distrital de Integración Social – Secretaría en su búsqueda de promover la garantía de derechos de las personas mayores en situación de vulnerabilidad, fragilidad social o exclusión social, con el propósito de mejorar la calidad de vida de esta población, cuenta con el Proyecto 1099 "Envejecimiento, digno, activo y feliz", con el cual se orientan acciones para el desarrollo humano y la atención integral, centrada en la persona permitiendo el reconocimiento de sus condiciones, características y potencialidades a través de la participación activa, en espacios donde se puede vivir a plenitud una vejez digna y un envejecimiento activo.

Los Centros Día tiene como finalidad, ofertar una atención en jornada diaria donde a partir de un acompañamiento social, se fomenten procesos de autonomía, participación y reconocimiento de su ro, desde diferentes espacios generacionales e intergeneracionales a través del aprovechamiento de la oferta institucional, y el fortalecimiento de sus redes de apoyo; inmerso en este servicio se promueve el ejercicio de derechos y deberes, en el marco de la corresponsabilidad y la seguridad humana por medio de acciones corresponsables hacia un cuidado sistemático, que permita vivir bien como se quiere y sin humillaciones en su vejez.

A partir del modelo de atención del servicio social Centro Día, se enfocan diferentes líneas temáticas que orientan a la población mayor de 60 años, a reconocer sus capacidades, orientándolos a trabajar aspectos personales, familiares, sociales y comunitarios para el mejoramiento de su calidad de vida.

Por su parte, los Centros Noche, son espacios cálidos y seguros donde se ofrece alojamiento nocturno a demanda, alimentación, apoyo y orientación social, así como remisión a programas, proyectos y servicios sociales a nivel territorial, mediante la articulación sectorial con actores públicos y privados, con el fin de aportar en la reducción de la discriminación, la marginación y la segregación social y económica de las personas mayores, quienes por factores coyunturales o estructurales ponen en riesgo su vida, obligados-as a dormir en espacios no habitacionales y dignos, en una clara vulneración de sus derechos fundamentales, sufriendo el deterioro progresivo de su calidad de vida.

- FECHA DE SUSCRIPCIÓN
  Marzo 22 de 2019

- MODIFICACIONES REALIZADAS
  Ninguna

- PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO Y/O SUS MODIFICACIONES (CUANDO APLIQUE)
  Seguros del Estado S.A., expide Póliza de seguro de cumplimiento # 4744101010082 expedida el 26/03/2019 vigencia 22/03/2019 hasta 31/12/2022.
  Póliza de seguro de responsabilidad civil extracontractual, derivada del cumplimiento # 4740101003274 expedida el 28/03/2019 vigencia 22/03/2019 hasta 31/12/2019

- FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO
  Diciembre 30 de 2019

- IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

  Carlos Andrés Sierra Pereira identificado con cédula de ciudadanía número 1.065.623.780 de Valledupar.
  Representante Legal de la Fundación Nueva Vida para un País Libre – FUNDIPAL- NIT 900222015-6.

  Secretaría Distrital de Integración Social-SDIS-

- PAGOS REALIZADOS AL CONTRATISTA Y SALDOS A FAVOR
  Ninguno

2. HECHOS QUE FUNDAMENTAN EL PRESUNTO INCUMPLIMIENTO

OBLIGACIONES GENERALES

No.	OBLIGACION SEGÚN ANEXO TECNICO	HECHOS QUE DIERON ORIGEN AL INCUMPLIMIENTO	EVIDENCIAS APORTADAS
2	Cancelar los honorarios o salarios de forma oportuna al talento humano. Ojo Cumplió contratos suscritos al [illegible]	El día 04 de Junio de 2019, la supervisora se reúne con el asociado, con el propósito de atender la situación presentada respecto al no pago de los honorarios del mes de abril de 2019, de manera oportuna al personal, ya que está afectando y/o colocando en riesgo la prestación del servicio a las personas mayores. Hasta el día 6 de junio el asociado efectuó el pago correspondiente al mes de abril a todo el personal. Lo anterior, teniendo en cuenta que el personal de centro día, manifiesta a la supervisión, el día 31 de mayo a cerca del el incumplimiento de Fundipal en el pago de honorarios. (*) Esperar el radicado El personal presente del servicio centro día manifiesta inconformidad, respecto al no pago oportuno de honorarios por parte de Fundipal (se adeuda el mes de mayo y junio de 2019)	mayo si [illegible] Acta de reunión de la supervisión con personal de centro día, el día 31 de mayo Acta de visita de seguimiento y mesa de trabajo el día 4 de junio. No fue a acta pues si pagó abril y mayo. **Informe actividades mes mayo** El día 8 de julio el asociado, radica informe correspondiente al mes de mayo mediante RAD E2019036355 en el cual se evidencia certificado de pago de aporte a parafiscales expedido por el revisor fiscal Pedro Felipe Diaz y el representante legal Carlos Andrés Sierra.

			En este mismo informe se evidencia copia de comprobante de pago de honorarios al talento humano correspondientes al mes de mayo. **Informe mes junio** Respecto al mes de junio, el asociado radico informe el dia 9 de julio RAD E2019035807 donde se evidencia certificado de pago de aporte a parafiscales expedido por el revisor fiscal Pedro Felipe Diaz y el representante legal Carlos Andrés Sierra.
3	Contar con el talento humano requerido para la ejecución del convenio Ojo Revisar fechas	En visita del 5 de abril la supervisora, efectúa revisión de hojas de vida del personal pero no continua la labor ya que los documentos se encuentran incompletos, por tanto solicita al operador para que presente las hojas de vida y los soportes completos y organizados el dia 8 de abril. **Nutricionista:** En el mes de mayo se evidencia en visita en centro noche la ausencia de la nutricionista el dia 6 de abril. Para Centro dia se evidencia ausencia de nutricionista los 19, 22, 23 de mayo, el día 29 de mayo se presenta y aprueba hoja de vida de nutricionista, sin embargo el servicio sigue sin nutricionista. En visita de seguimiento el dia 9 de junio no se evidencia presencia de nutricionista	Acta de visita de seguimiento 5 de abril Actas de visita de seguimiento 6, 14, 15, 19, 20, 22, 23, 24, 29 de mayo, 8, 10, 11 de junio.

[illegible] 02	El día 10 de junio se evidencia presencia de nutricionista Norma Galindo contratada por medio tiempo según informa. El día 11 de junio en visita a centro día, no se evidencia la presencia de la nutricionista ni de 2 operarias de cocina.	
[illegible]	**Talento humano:** Se hace revisión de hojas de vida del personal para centro día y centro noche los días 14 y 15 de mayo encontrando que dos operarias de cocina no cumplen con el perfil requerido. Todo el personal de la unidad operativa no cuenta con certificado de primer respondiente con mínimo 36 horas de asistencia; así mismo el personal no cumple con el esquema completo de vacunación exigido según anexo técnico (hepatitis B, toxoide difteria, sarampión y rubeola, influenza y fiebre amarilla)	Acta de verificación de obligaciones del 14 y 15 de junio quince y no cumple [illegible]
[illegible]	**Acompañamiento social y edufísico:** Al momento de la visita de seguimiento el día 24 de mayo se evidencia ausencia injustificada de edufísico Edison Manrique y Angélica Urda trabajadora social en el servicio centro día. El día 29 de mayo en visita se evidencia la ausencia de edufísico Edison Manrique.	Actas de visita de seguimiento 24 y 29 de mayo
	El día 29 de mayo se recuerda al asociado la importancia de que todo el personal obtenga el certificado de primer respondiente.	Actas de visita de seguimiento 29 de mayo.

		En visitas realizadas al servicio centro día en el mes de julio se observa lo siguiente:	
		El día 3 de julio el servicio se encuentra sin **1** acompañante social, **1 facilitador**, **1** operaria de cocina, 1 auxiliar de enfermería, **no se evidencia** a la nutricionista. En este mismo día se evidencia en centro noche el servicio se encuentra sin facilitador.	Acta de visita de verificación del 3 de julio.
		El día 5 de julio la coordinadora del servicio centro día renuncia y deja acta de entrega de cargo de fecha 6 de julio	Acta de coordinadora entrega de cargo el día 6 de julio.
	Ojo [illegible] Grave SC Periodo transic.	El día 9 de julio, el asociado radica solicitud de ampliación de plazo para presentar la hoja de vida de nuevo coordinador (a) centro día, sin embargo proponen al coord. De centro noche como encargado hasta el día 12 de julio. Sin embargo al día 19 de julio radicación hoja de vida de candidata al cargo de coordinadora y fue revisada y **aprobada por la supervisión el día** 23 de julio. **Por lo tanto el servicio quedo sin coordinación** 13 días del mes de julio.	**RAD E20190336789** de fecha 9 de julio Presentación de Miguel Ángel León como responsable encargado. **RAD E20190336112** Presentación de hojas de vida.
		El 10 de julio no se evidencia presencia de nutricionista en el servicio centro día.	en 4 julio Acta de visita de verificación del 10 de julio.
		El 11 de julio no se evidencia presencia de nutricionista y un facilitador en el servicio centro día.	Acta de visita de verificación del 11 de julio
		El día 16 de julio no se evidencia presencia de coordinador del servicio centro día	Acta de visita de verificación del 16 de julio.
		El día 19 de julio no se evidencia presencia de coordinador y nutricionista del servicio centro	Acta de visita de verificación del

		día. El día 22 de julio no se evidencia presencia de coordinador del servicio centro día igualmente en visita administrativa de personería distrital se deja constancia de la ausencia de este cargo	19 de julio. Acta de visita de verificación del 22 de julio.
6	Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del talento humano contratado, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del convenio NO	En el mes de junio, la supervisora se reúne con el asociado el día 4 de junio con el propósito de atender la situación presentada respecto al no pago de los honorarios del mes de abril de manera oportuna al personal ya que está afectando y/o colocando en riesgo la prestación del servicio a las personas mayores. Hasta el día 6 de junio el asociado efectuó el pago correspondiente al mes de abril a todo el personal. Lo anterior, teniendo en cuenta que el personal de centro día manifiesta a la supervisión el día 31 de mayo el incumplimiento de Fundipal en el pago de honorarios. El personal que laboraba en el servicio centro día manifiesta inconformidad respecto el no pago oportuno de honorarios por parte de Fundipal (se adeuda el mes de mayo y junio)Esperar el radicado de derechos de petición	Acta de reunión de la supervisión con personal de centro día el día 31 de mayo. Acta de visita de seguimiento y mesa de trabajo el día 4 de junio. Informe de actividades de mayo El día 8 de julio el asociado radica informe correspondiente al mes de mayo mediante RAD E2019036355 en el cual se evidencia certificado de pago de aporte a parafiscales expedido por el revisor fiscal Pedro Felipe Díaz y el representante legal Carlos Andrés Sierra En este mismo informe se evidencia copia de comprobante

			de pago de honorarios al talento humano correspondientes al mes de mayo. **Informe mes** Junio Respecto al mes de junio, el asociado radico informe el día 9 de julio RAD E2019035807 donde se evidencia certificado de pago de aporte a parafiscales expedido por el revisor fiscal Pedro Felipe Díaz y el representante legal Carlos **Andrés Sierra.**

TALENTO HUMANO

No.	OBLIGACIÓN SEGÚN ANEXO TECNICO	HECHOS QUE DIERON ORIGEN AL INCUMPLIMIENTO	EVIDENCIAS APORTADAS
1.	Contar con el talento humano mínimo requerido para la prestación de los servicios sociales Centro Día y centro Noche.	En visita del 5 de abril la supervisora efectúe revisión de hojas de vida del personal pero no continua la labor ya que los documentos se encuentran incompletos, por tanto solicita al operador para que presente las hojas de vida y los soportes completos y organizados el día 8 de abril. **Nutricionista:** En el mes de mayo se evidencia en visita en centro noche la ausencia de la nutricionista el día 6 de abril. Para Centro día se evidencia ausencia de nutricionista los 19, 22, 23 de mayo, el día 29 de mayo se presentó y aprueba hoja de vida de nutricionista, sin embargo el servicio sigue sin nutricionista En visita de seguimiento el día 9	Acta de visita de seguimiento 5 de abril. Actas de visita de seguimiento 8, 14, 15, 16, 20, 22, 23, 24, 29 de mayo. 9, 10, 11 de junio.

		de junio no se evidencia presencia de nutricionista. El día 10 de junio se evidencia presencia de nutricionista Norma Galindo contratada por medio tiempo según informe. El día 11 de junio en visita a centro día no se evidencia la presencia de la nutricionista ni de 2 operarias de cocina	Acta de verificación de obligaciones del 14 y 15 de junio
		Talento humano: Se hace revisión de hojas de vida del personal para centro día y centro noche los días 14 y 15 de mayo encontrando que dos operarias de cocina no cumplen con el perfil requerido. Todo el personal de la unidad operativa no cuenta con certificado de primer respondiente con mínimo 36 horas de asistencia; así mismo el personal no cumple con el esquema completo de vacunación exigido según anexo técnico (hepatitis B, toxoide difterio, sarampión y rubeola, influenza y fiebre amarilla)	Actas de visita de seguimiento 24 y 29 de mayo
		Acompañamiento social y edufísico. Al momento de la visita de seguimiento el día 24 de mayo se evidencia ausencia injustificada de edufísico Edison Manrique y Angélica Urda trabajadora social en el servicio centro día. El día 29 de mayo en visita se evidencia la ausencia de edufísico Edison Manrique	Actas de visita de seguimiento 29 de mayo
		El día 29 de mayo se recuerda al asociado la importancia de que	Acta de visita de verificación del 3

		todo el personal obtenga el certificado de primer respondiente.	de julio.
		En visitas realizadas al servicio centro día en el mes de julio se observa lo siguiente:	
		El día 3 de julio el servicio se encuentra sin 1 acompañante social, 1 facilitador, 1 operaria de cocina, 1 auxiliar de enfermería, no se evidencia a la nutricionista En este mismo día se evidencia en centro noche el servicio se encuentra sin facilitador.	Acta de coordinadora entrega de cargo el día 6 de julio. RAD E20190330769 de fecha 9 de julio Presentación de Miguel Angel León como responsable encargado.
		El día 5 de julio la coordinadora del servicio centro día renuncia y deja acta de entrega de cargo de fecha 6 de julio.	RAD E20190336112 Presentación de hojas de vida.
		El día 9 de julio el asociado radica solicitud de ampliación de plazo para presentar la hoja de vida de nuevo coordinador (a) centro día, sin embargo proponen al coord. De centro noche como encargado hasta el día 12 de julio. Sin embargo el día 19 de julio radicaron hoja de vida de candidata al cargo de coordinadora y fue revisada y aprobada por la supervisión el día 23 de julio. Por lo tanto el servicio quedo sin coordinación 13 días del mes de julio.	Acta de visita de verificación del 10 de julio. Acta de visita de verificación del 11 de julio Acta de visita de verificación del 18 de julio Acta de visita de verificación del 19 de julio
		El 10 de julio no se videncia presencia de nutricionista en el servicio centro día.	Acta de visita de verificación del 22 de julio
		El 11 de julio no se evidencia presencia de nutricionista y un	

		facilitador en el servicio centro dia. El dia 16 de julio no se evidencia presencia de coordinador del servicio centro dia. El dia 19 de julio no se evidencio presencia de coordinador y nutricionista del servicio centro dia. El dia 22 de julio no se evidencia presencia de coordinador del servicio centro dia, igualmente en visita administrativa de personería distrital se deja constancia de la ausencia de este cargo	
3	No Realizar el pago del talento humano de conformidad con lo establecido en la estructura de costos. ver el pago por el [illegible]	El personal que laboraba en el servicio centro dia manifiesta inconformidad respecto al no pago oportuno de honorarios por parte de Fundipal (se adeuda el mes de mayo). Se adjunta Derecho de Petición con RAD. E2019037097 del 25 de julio de 2019	**Informe de actividades de mayo** El día 8 de julio el asociado radica informe correspondiente al mes de mayo mediante RAD E2019036355 en el cual se evidencia certificado de pago de aporte a parafiscales expedido por el revisor fiscal Pedro Felipe Díaz y el representante legal Carlos Andrés Sierra En este mismo informe se evidencia copia de comprobante de pago de honorarios al talento humano correspondientes al mes de mayo. **Informe mes junio** Respecto al mes de junio, el asociado radico informe el dia 9 de julio RAD E2019035807 donde se evidencia certificado de pago de aporte a parafiscales expedido

			por el revisor fiscal Pedro Felipe Díaz y el representante legal Carlos Andrés Sierra.

COMPONENTE DE AMBIENTES Y ADECUADOS

No.	OBLIGACIÓN SEGÚN ANEXO TECNICO	HECHOS QUE DIERON ORIGEN AL INCUMPLIMIENTO	EVIDENCIAS APORTADAS
2	Dar cumplimiento a los requisitos denominados como "NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO" en el presente anexo técnico, dentro de los dos (2) meses siguientes, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.	Cumplidos los dos meses, se evidencia que el asociado aún no ha atendido los requerimientos solicitados por plantas físicas en cuanto a señalización, escaleras, corredores, ventanería, paredes, pintura, cocina y despensa.	Acta de visita de plantas físicas de la SDIS, ficha técnica del inmueble. Actas de visita de supervisión 11, 12, 17 Abril, 10,16 17,19 Mayo, 10,16 Julio
4	Cumplir con las observaciones registradas en el informe de visita de campo realizado por la Subdirección de Plantas Físicas de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS, a lo cual se le hará seguimiento bimestralmente por parte del supervisor-a del convenio.	E asociado aún no ha cumplido con los requerimientos solicitados por plantas físicas en cuanto a señalización, escaleras, corredores, ventanería, paredes, pintura, cocina y despensa	Acta de visita de plantas físicas de la SDIS, ficha técnica del inmueble. Actas de visita de supervisión 11, 12, 17 Abril, ,10,16,17,19 Mayo, 10,16 Julio
6	Contar con el concepto favorable de bomberos antes de la solicitud de visita por parte de la SDS Secretaría Distrital de salud de la unidad operativa, que evidencie el cumplimiento de los requisitos técnicos pertinentes con fecha de expedición no superior a un año.	En visita de aplicación de instrumento de verificación de obligaciones aplicado entre el 4 y 21 de junio y el 8 al 11 de julio se evidencia ausencia de elementos de oficina, elementos deportivos, y elementos didácticos para el desarrollo de actividades.	Informe de supervisión del mes de junio y julio
8	Garantizar el servicio de vigilancia 24 horas que permita el control de las diferentes áreas y requisa de participantes y	Durante las visitas de verificación realizadas por la supervisión se evidencia prestación del servicio de seguridad y vigilancia a partir	Algunas Actas de verificación de los días 1, 16, 23 de mayo, 9, 19,

	demás población de la unidad operativa siendo dotado de detector de metales sin armamento, y el cual se contratará con una entidad debidamente aprobada por la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada.	del 10 de abril en una jornada de 14 horas en horario de 7.00 am. a 9.00 pm. El personal designado no cuenta con detector de metales.	25 de junio, 3, 8, 11, 25 julio. Copia de contrato de prestación de servicios de vigilancia privada con la empresa Zima Seguridad Ltda que presenta el ejecutor en informe de ejecución del mes de abril.

COMPONENTE DE DOTACIÓN

No.	OBLIGACIÓN SEGUN ANEXO TECNICO	HECHOS QUE DIERON ORIGEN AL INCUMPLIMIENTO	EVIDENCIAS APORTADAS
2	Entregar los elementos de aseo de uso personal y vestuario de conformidades con las especificaciones y periodicidad establecidas en el anexo técnico.	En visita de aplicación de instrumento de verificación de obligaciones aplicado entre el 4 y 21 de junio se evidencia ausencia de sudaderas, camisetas y toallas en servicio centro día En visita de verificación de día 15 de julio se evidencia que Centro día, no cuenta con sudaderas, camisetas ni toallas	Informe de supervisión del mes de junio. Anexo técnico Acta de visita del 15 de julio. No hay acta de julio
7	Verifi... Garantizar durante la ejecución del convenio los elementos o insumos necesarios para la realización de los talleres, las actividades lúdicas, recreativas, educativas, culturales y deportivos requeridos para la prestación del servicio descritas en el documentos adjunto (formato Excel)	La supervisión solicita al asociado revisar la lista de consumibles y no consumibles debe ser revisada para completar la dotación de la unidad En visita de aplicación de instrumento de verificación de obligaciones aplicado entre el 4 y 21 de junio y el 8 al 11 de julio se evidencia ausencia de elementos de oficina, elementos deportivos, y elementos didácticos para el desarrollo de actividades.	Acta de visitas de seguimiento de fechas 4, 8, 9, 11 de abril y 9, 16, 17 de mayo. Informe de supervisión del mes de junio y julio. [illegible] pág

Dispone de [illegible]

Lo especifica [illegible]

3. PRUEBAS QUE SUSTENTAN EL PRESUNTO INCUMPLIMIENTO

Las evidencias que se relacionan a continuación son de conocimiento del Asociado:

- Copia del anexo técnico y clausulado del convenio. NO
- Aval visita Plantas físicas, Publicada en SECOP II.
- Actas de visitas de supervisión y listas de chequeo aplicadas en el ejercicio de supervisión desde el inicio del convenio. [illegible]
- Actas de comites técnicos (6 y 22 de mayo)
- Evidencias fotográficas.
- Correos electrónico
- Póliza y aprobación de póliza. NO
- Requerimientos realizados al asociado

Deben aportarse, debidamente organizados, los siguientes documentos:

- *Informes de supervisión y/o interventoría presentados durante la ejecución del contrato*
- *Copia de las modificaciones realizadas*
- *Copia de las garantías (cuando aplique)*
- *Copia de los estudios previos, pliegos de condiciones, anexos técnicos (cuando aplique)*
- *Copia del recibido de las notificaciones efectuadas al contratista y garante (cuando aplique)*
- *Copia del contrato*
- *Todas las pruebas recaudadas que demuestren el presunto incumplimiento y que sustenten los hechos relacionados con las obligaciones presuntamente incumplidas.*

4. DAÑO O PERJUICIO OCASIONADO A LA ENTIDAD POR EL INCUMPLIMIENTO DE LA(S) OBIGACIÓN(ES) POR PARTE DEL CONTRATISTA

Se debe hacer un análisis claro en donde se indique cual es el perjuicio o daño ocasionado, a la entidad por el incumplimiento de las obligaciones por parte del contratista.

Teniendo en cuenta las actas de las visitas y los requerimientos realizados por parte de la Subdirección Local de los Mártires, en ejercicio de la supervisión del Convenio 5955 de 2019, se llega a la conclusión de que existe incumplimiento de las obligaciones contractuales que forman parte del articulado del convenio. Este incumplimiento generó un perjuicio para el desarrollo del deber misional, consignado en el Proyecto 1099 'Envejecimiento Digno, Activo y Feliz' que da vida al pilar Institucional de carácter prioritario "Igualdad de Calidad de Vida" consignado en el numeral primero del artículo 4 del Acuerdo 645 del 9 de junio de 2016.

Asimismo, el incumplimiento total parcial, tardío o defectuoso por parte del asociado impide que la Subdirección de la Vejez garantice la promoción, protección, restablecimiento y ejercicio pleno de los derechos humanos de las personas mayores.

5. SANCIÓN Y TASACIÓN A IMPONER AL CONTRATISTA EN CASO DE DECLARSE EL INCUMPLIMIENTO

Se debe establecer la clase de sanción a imponer en caso de probarse el incumplimiento como son:

[illegible]

- *Declarar la caducidad*
- *Imponer al contratista las multas*
- *Exigir el pago de la cláusula penal pecuniaria*
- *Hacer exigibles las pólizas que ampare el contrato*

$ 0,2% M. y cada día de retraso

Establecer cuál es el valor de la sanción a imponer (multa y/o cláusula penal pecuniaria)

Para la aplicación de la multa (es necesario que el contrato se encuentre en ejecución y que el plazo no haya vencido, se debe realizar la tasación de acuerdo a lo establecido en el contrato y/o convenio).

Para la cláusula penal pecuniaria (procede una vez se ha terminado el plazo de ejecución del contrato, debe realizarse la tasación de acuerdo a lo establecido en el contrato y/o convenio).

6. DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN, CORREO ELECTRÓNICO, NÚMEROS TELEFÓNICOS ACTUALIZADOS DEL CONTRATISTA

- Dirección de notificación. Calle 24 # 19 b- 16 Unidad operativa el renacimiento
- Correo electrónico:carlosierrap70@gmail.com – contactenosfundipal@gmail.com
- Números telefónicos:3105378223

[illegible] la empresa [illegible] resultado en correo [illegible]

Cordialmente,

LINA MARÍA LADINO
Subdirectora Local de Integración Social Los Mártires
Supervisora del convenio 5955 de 2019

Elaboró: Carmen Liliana Ossa Pérez/ Abogado OAJ SDIS

Tramitó: Sandra Hernández Maldonado

Bogotá, D.C. Agosto 05 de 2019

PARA: MARIA CARMENZA VALVERDE PINEDA
Jefe Oficina Asesora Jurídica

DE: LINA MARIA LADINO GARCIA
Supervisora Convenio de Asociación No. 5955 de 2019

Asunto: Informe por presunto incumplimiento de las obligaciones del Convenio de Asociación No. 5955de 2019, suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y la Fundación Nueva Vida para un País Libre – FUNDIPAL-

Respetada Doctora:

De manera atenta, me permito rendir informe de supervisión, con el fin de dar inicio al trámite del procedimiento de imposición de sanciones, multas y declaratoria de incumplimiento, establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y la Resolución No. 0128 de 2018, de las obligaciones establecidas en el Convenio de Asociación No. 5955 de 2019, suscrito con la Fundación Nueva Vida para un país libre – FUNDIPAL-, el 22 de marzo, cuyo objeto es *"Promover la atención integral a personas mayores independientes y autónomas en situación de vulnerabilidad de su integridad personal a través de la prestación de los servicios sociales centro día y centro noche"*

En virtud de lo anterior, realizo a continuación una descripción de los hechos que dieron origen al presunto incumplimiento de las obligaciones, así.

1. DATOS DEL CONTRATO

- OBJETO CONTRACTUAL – ALCANCE DEL OBJETO

"Clausula primera. Objeto: "Promover la atención integral a las personas mayores independientes y autónomas, en situación de vulnerabilidad de su integridad personal a través de la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche".

"Alcance del objeto: Las Secretaría Distrital de Integración Social, – Secretaria en su búsqueda de promover la garantía de derechos de las personas mayores en situación de vulnerabilidad, fragilidad social o exclusión social, con el propósito de mejorar la calidad de vida de esta población, cuenta con el Proyecto 1099 "Envejecimiento, digno, activo y feliz", con el cual se orientan acciones para el desarrollo humano y la atención integral, centrada en la persona permitiendo el reconocimiento de sus condiciones, características y potencialidades a través de la participación activa, en espacios donde se puede vivir a plenitud una vejez digna y un envejecimiento activo

Los Centros Día tiene como finalidad, ofertar una atención en jornada diaria donde a partir de un acompañamiento social, se fomenten procesos de autonomía, participación y reconocimiento de su rol, desde diferentes espacios generacionales e intergeneracionales a través del aprovechamiento de la oferta institucional, y el fortalecimiento de sus redes de apoyo; inmerso en este servicio se promueve el ejercicio de derechos y deberes, en el marco de la corresponsabilidad y la seguridad humana por medio de acciones corresponsables hacia un cuidado sistemático, que permita vivir bien como se quiere y sin humillaciones en su vejez.

A partir del modelo de atención del servicio social Centro Día, se enfocan diferentes líneas temáticas que orientan a la población mayor de 60 años, a reconocer sus capacidades, orientándoles a trabajar aspectos personales, familiares, sociales y comunitarios para el mejoramiento de su calidad de vida.

Por su parte, los Centros Noche, son espacios cálidos y seguros donde se ofrece alojamiento nocturno a demanda, alimentación, apoyo y orientación social, así como remisión a programas, proyectos y servicios sociales a nivel territorial, mediante la articulación sectorial con actores públicos y privados, con el fin de aportar en la reducción de la discriminación, la marginación y la segregación social y económica de las personas mayores, quienes por factores coyunturales o estructurales ponen en riesgo su vida, obligados-as a dormir en espacios no habitacionales y dignos, en una clara vulneración de sus derechos fundamentales, sufriendo el deterioro progresivo de su calidad de vida.

- FECHA DE SUSCRIPCIÓN
Marzo 22 de 2019

- MODIFICACIONES REALIZADAS
Ninguna

- PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO Y/O SUS MODIFICACIONES (CUANDO APLIQUE)
Seguros del Estado S.A., expide Póliza de seguro de cumplimiento # 4744101010092 expedida el 26/03/2019 vigencia 22/03/2019 hasta 31/12/2022.
Póliza de seguro de responsabilidad civil extracontractual, derivada del cumplimiento # 4740101003274 expedida el 26/03/2019 vigencia 22/03/2019 hasta 31/12/2019

- FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO
Diciembre 30 de 2019

- IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

Carlos Andrés Sierra Pereira, identificado con cédula de ciudadanía número 1.065.623.760 de Valledupar.
Representante Legal de la Fundación Nueva Vida para un País Libre – FUNDIPAL- NIT 900222015-6

Secretaría Distrital de Integración Social-SDIS-

- PAGOS REALIZADOS AL CONTRATISTA Y SALDOS A FAVOR

Valor del convenio: $ 1.440.890.846 pesos
Aportes SDIS: $ 1.253.575.050 pesos
Aportes Asociado $ 187.315.796 pesos
Un primer pago realizado el 29 de julio de 2019, por valor de $ 116.055.162 pesos distribuidos de la siguiente manera:

Centro Día $ 61.856.632 pesos
Centro Noche $ 54.196.530 pesos
Saldo recursos SDIS. $ 1.137.519 888 pesos

2. HECHOS QUE FUNDAMENTAN EL PRESUNTO INCUMPLIMIENTO

OBLIGACIÓN SEGÚN ANEXO TECNICO	HECHOS QUE DIERON ORIGEN AL INCUMPLIMIENTO	EVIDENCIAS APORTADAS
Numeral 2 de las obligaciones generales Cancelar los honorarios o salarios de forma oportuna al talento humano.	El personal presente del servicio centro día manifiesta inconformidad, respecto al no pago oportuno de honorarios por parte de Funcipal en este momento se adeuda el mes de mayo y junio de 2019.	**Informe actividades mes mayo** **El** día 8 de julio el asociado, radica informe correspondiente al mes de mayo mediante RAD E2019036355 en el cual se evidencia certificado de pago de aporte a parafiscales expedido por el revisor fiscal Pedro Felipe Díaz y el representante legal Carlos Andrés Sierra. En este mismo informe se evidencia copias de comprobante de pago de honorarios al talento humano correspondientes al mes de mayo, sin embargo, los profesionales que laboraron en estos servicios sociales y denuncias anónimas radicaron queja formal ante la subdirección local manifestando el no pago de los honorarios del mes de mayo y junio mediante radicados RAD E2019032175, E2019037709, E2019037806 y E2019037918. (Ver Folio 268 a 275). **Informe mes junio** Respecto al mes de junio, el asociado radico informe el día 9 de julio RAD E2019035807 donde se evidencia certificado de pago de

		aporte a parafiscales expedido por el revisor fiscal Pedro Felipe Díaz y el representante legal Carlos Andrés Sierra (folio 235), no se evidencia soporte de pago de honorarios al talento humano, por tanto, el día 31 de julio el apoyo a la supervisión efectuó la devolución del informe de ejecución mediante RAD S2019075262 por presentar inconsistencias en la información registrada en el informe de gestión y financiero. (Ver Folio 287-288)
Numeral 3 de las obligaciones generales Contar con el talento humano requerido para la ejecución del convenio. **Numeral 1 del componente de talento humano** Contar con el talento humano mínimo requerido para la prestación de los servicios sociales centro día y centro noche.	De acuerdo al anexo técnico numeral 2.3 Componente talento humano el cual especifica los requisitos mínimos esenciales para acreditar el personal para el servicio centro día, en este documento define el perfil de nutricionista con una dedicación de tiempo completo, acreditar profesional nutricionista dietista con experiencia de 1 año en proceso orientados al trabajo con población vulnerable, preferiblemente personas mayores. Para el caso particular, el servicio centro día no ha contado con la presencia permanente del perfil de nutricionista ya que en las visitas de supervisión evidencia lo siguiente Nutricionista Ausencia de nutricionista los 19, 22, 23 de mayo, el día 29 de mayo se presenta y aprueba hoja de vida	Actas de visita de seguimiento Mayo 14, 15, 19, 22, 23, 29 de mayo. (Fl. 190 al 276) Junio 19 (Fl. 242) Julio 10, 11. (Fol. 247 a 250).

	de nutricionista, sin embargo, el servicio sigue sin nutricionista. El día 19 de junio se evidencia presencia de nutricionista Norma Galindo contratada por medio tiempo según informe. En visita de seguimiento el día 10 y 11 de julio no se evidencia presencia de nutricionista. **Talento humano**: Se hace revisión de hojas de vida del personal para centro día y centro noche los días 14 y 15 de mayo encontrando que dos operarias de cocina no cumplen con el perfil requerido.	
	En anexo técnico numeral 2.3.1 de las condiciones generales del componente de talento humano define un serie de documentos que deben ser solicitados y verificados, donde el apoyo a la supervisión evidencia en visita del 14 y 15 de mayo que todo el personal de la unidad operativa centro día: 1 coordinadora, 3 acompañantes sociales, 2 acompañantes artísticos, 1 nutricionista, 1 educador físico, 2 auxiliares de enfermería, 2 facilitadores, 3 servicios generales y 3 operarias de cocina; y centro noche: 1 coordinador, 3 acompañantes sociales, 1 nutricionista, 2 auxiliares de enfermería, 2 facilitadores, 3 servicios generales y 3 operarias de cocina, no cuenta con certificado de primer respondiente	Acta de verificación de obligaciones del 14 y 15 de mayo (Fl. 190 a 204) Acta de visita de verificación del 3 de julio. (folio 245) Acta de visita de verificación del 10 de julio. (folio 247) Acta de visita de verificación del 11 de julio. (folio 249) Se realiza requerimiento No. 4 al Asociado el día 12 de julio mediante Rad. S2019077292. (ver Fls. 101 a 103) Acta de visita de verificación del 16 de julio. (folio 253) Acta de visita de verificación del 19 de julio. (folio 255)

		con minimo 36 horas de asistencia; así mismo el personal no cumple con el esquema completo de vacunación exigido según anexo técnico (hepatitis B, toxoide difteria, sarampión y rubeola, influenza y fiebre amarilla)	Acta de visita de verificación del 22 de julio con acompañamiento de la personeria distrital. (Ver Fls. 257) El día 25 de julio se efectuó observaciones a las hojas de vida presentadas por el operador frente al cumplimiento de los requisitos mediante RAD S2019073127 – RAD S2019036687 – RAD S2019073126 (ver folios 265 a 267)

COMPONENTE DE AMBIENTES Y ADECUADOS

No.	OBLIGACIÓN SEGÚN ANEXO TECNICO	HECHOS QUE DIERON ORIGEN AL INCUMPLIMIENTO	EVIDENCIAS APORTADAS
2	Dar cumplimiento a los requisitos denominados como "NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO" en el presente anexo técnico, dentro de los dos (2) meses siguientes, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.	Cumplidos los dos meses, se evidencia que el asociado aún no ha atendido los requerimientos solicitados por plantas físicas en cuanto a señalización y señalética, escaleras, corredores, ventanería, paredes, pintura, cocina, despensa y baños.	Acta de visita de plantas físicas de la SDIS, ficha técnica del inmueble, (Fl. 282 a 286). Actas de visita de supervisión Abril 11, 12, 17 (Ver Fl. 168 a 182) Mayo 10,16,17,19 (Fl. 187 a 219) Julio 10,16 (Fl. 248 254).
4	Cumplir con las observaciones registradas en el informe de visita de campo realizado por la Subdirección de Plantas Fisicas de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS, a lo cual se le hará seguimiento bimestralmente por parte del supervisor-a del convenio.		

6	Contar con el concepto favorable de bomberos antes de la solicitud de visita por parte de la SDS Secretaría Distrital de salud de la unidad operativa, que evidencie el cumplimiento de los requisitos técnicos pertinentes con fecha de expedición no superior a un año	El asociado aún no ha gestionado ni obtenido el concepto favorable de bomberos	Informe de supervisión del mes de junio y julio elaborado a través de aplicación de instrumento de verificación de obligaciones. (Fl. 121-133 y 142 -154)
8	Garantizar el servicio de vigilancia 24 horas que permita el control de las diferentes áreas y requisa de participantes y demás población de la unidad operativa siendo dotado de detector de metales sin armamento, y el cual se contratará con una entidad debidamente aprobada por la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada.	Durante las visitas de verificación realizadas por la supervisión se evidencia prestación del servicio de seguridad y vigilancia a partir del 10 de abril en una jornada de 14 horas en horario de 7:00 am a 9:00 pm. El personal designado no cuenta con detector de metales. No se ha instalado los sistemas y dispositivos de cámaras de video necesarios para prevenir la comisión de hechos punibles dentro de los distintos espacios sociales y administrativos de la unidad operativa.	Algunas Actas de verificación de los días 1, 16, 23 de mayo, (Fl. 181-209-223) 19, de junio, (Fl. 242) 3, 11, 25 julio. (Fl. 245- 249 - 263). Copia de contrato de prestación de servicios de vigilancia privada con la empresa Zima Seguridad Ltda que presenta el ejecutor en informe de ejecución del mes de abril. (Fl. 164 a 167).

COMPONENTE DE DOTACIÓN

No.	OBLIGACIÓN SEGÚN ANEXO TECNICO	HECHOS QUE DIERON ORIGEN AL INCUMPLIMIENTO	EVIDENCIAS APORTADAS
2	Entregar los elementos de aseo de uso personal y vestuario de conformidades con las especificaciones y periodicidad establecidos en el anexo técnico.	Para el servicio social centro día según anexo técnico numeral 2.4.2.1 respecto al vestuario de las personas mayores, el asociado debe garantizar el suministro a demanda de 10 sudaderas en tallas distintas (saco manga larga y pantalón). 10 camisetas de acuerdo con la talla de	Informe de supervisión del mes de junio elaborado a través de aplicación de instrumento de verificación de obligaciones los días 4

		cada persona mayor y 10 toallas para el cuerpo de 60 cm x 1,20 cm. En visita de verificación del día 15 de junio se evidencia que Centro día, no cuenta con sudaderas, camisetas ni toallas	al 21 de junio. (Fl. 122 a 141). Informe de supervisión del mes de julio elaborado a través de aplicación de instrumento de verificación los días 9 al 11 de julio (Fl. 142 a 162) Acta de visita del 15 de junio (Fl. 240)
7	Garantizar durante la ejecución del convenio los elementos o insumos necesarios para la realización de los talleres, las actividades lúdicas, recreativas, educativas, culturales y deportivos requeridos para la prestación del servicio descritos en el documento adjunto (formato Excel)	En visita de aplicación de instrumento de verificación de obligaciones aplicado entre el 4 y 21 de junio y el 9 al 11 de julio se evidencia ausencia de elementos básicos para el desarrollo de las actividades dentro de ellos se encuentran: elementos de oficina/industriales tales como: 20 agujas punta roma, 30 libras de arcilla, cajas de bandas elásticas, 20 bisturí, 20 pliegos de papel iris, 20 borradores, 100 pliegos de cartón cartulina, 30 pliegos de cartulina iris, 20 pliegos de cartulina negra, cajas de chinches, rollos de cinta adhesiva, 10 cintas de enmascarar, 5 cosedoras, 10 cajas de crayolas, 50 cuadernos de 100 hojas, 12 cajas de esferos, rojo, azul, negro, marcadores de colores, 20 pegantes en barra, 20 kilos plastilinas en barra de colores, 10 tijeras punta roma entre otros. De los elementos deportivos el servicio centro día no cuenta con: 3 balones de baloncesto, 3 balones de futbol, 25 bastones palos de madera, 50 bandas elásticas, 20 colchonetas	Acta de visitas de seguimiento de fechas, 11 de abril (Fl 168), 9, 16, 17 de mayo. (Fl. 185-209-214). Informe de supervisión y check list del componente de dotación aplicado en el mes de junio y julio. (Fl. 122 a 162)

	impermeables, 2 balones terapéuticos, 25 hula hula, 1 bicicleta estática, 1 caminadora eléctrica, 1 elíptica. De los elementos didácticos la unidad operativa no cuenta con: 5 ajedrez, 10 jenga, 6 Rummi Q, 10 minitejo, 6 lupas, 20 maracas, 6 parques, 2 tambores de cuero, 10 paquetes x 8 títeres. Para el funcionamiento adecuado del servicio se evidencia ausencia de los siguientes elementos. Elementos industriales de cocina: 2 pesas patrón, 1 glucómetro, 2 cintas métricas, 1 estufa industrial con horno, 2 licuadoras familiares, 2 termómetros de calor, 2 termómetros de frío. De los elementos o equipos eléctricos no se evidencia: 3 extensiones eléctricas, 2 grabadoras, 3 multitomas, 1 telón portátil, 1 trípode, 1 video beam, 1 megáfono, 1 sistema cerrado de vigilancia	

Los hechos anteriormente expuestos fueron comunicados al garante Seguros del Estado S.A. mediante radicado número S2019074108 que reposa en folio 276

3. PRUEBAS QUE SUSTENTAN EL PRESUNTO INCUMPLIMIENTO

Las evidencias que se relacionan a continuación son de conocimiento del Asociado:

- Copia del anexo técnico y clausulado del convenio. (Fl. 3 a 79)
- Aval visita Plantas físicas, Publicada en SECOP II. (Fl. 282 a 286).
- Actas de visitas de supervisión e informe de supervisión o listas de chequeo aplicadas en el ejercicio de supervisión desde el inicio del convenio. (junio y julio) (Fl. 122 a 162)
- Actas de comités técnicos 6 de mayo – 22 de mayo – 27 junio y 4 julio de 2019 (Fl. 105 a 120)
- Póliza de seguro de cumplimiento y póliza de seguro de responsabilidad civil extracontractual derivada del cumplimiento (Fl. 80 a 82)
- Requerimientos realizados al asociado: S2019040861 – S2019044995 – S2019061129 – S2019067292. (Fl. 84 a 103)

- Oficio RAD.S2019074108 de fecha 29 de julio de 2019, Dirigido a Seguros del Estado para informar las Novedades ejecución de las obligaciones del Convenio de Asociación No. 5955 de 2019, suscrito entre la Secretaría Distrital de Integración Social y la Fundación Nueva Vida para un País Libre – FUNDIPAL- (Fl. 276).

4. DAÑO O PERJUICIO OCASIONADO A LA ENTIDAD POR EL INCUMPLIMIENTO DE LA(S) OBIGACIÓN(ES) POR PARTE DEL CONTRATISTA

Teniendo en cuenta las actas de las visitas y los requerimientos realizados por parte de la Subdirección Local de los Mártires, en ejercicio de la supervisión del Convenio 5955 de 2019, se llega a la conclusión de que existe incumplimiento de las obligaciones contractuales que forman parte del articulado del convenio. Este incumplimiento genera un perjuicio para el desarrollo del deber misional, consignado en el Proyecto 1099 "Envejecimiento Digno, Activo y Feliz" que da vida al pilar institucional de carácter prioritario "Igualdad de Calidad de Vida" consignado en el numeral primero del artículo 4 del Acuerdo 648 del 9 de junio de 2016.

Asimismo, el incumplimiento total parcial, tardío o defectuoso por parte del asociado impide que la Subdirección de la Vejez garantice la promoción, protección, restablecimiento y ejercicio pleno de los derechos humanos de las personas mayores.

Atendiendo los hechos expuestos, es preciso aclarar que la Fundación Nueva Vida para un país libre – FUNDIPAL-, no cumplió con las obligaciones enunciadas en el cuadro precedente en las condiciones exigidas en el anexo técnico y en el convenio:

Como consecuencia de lo antes mencionado, la Secretaría no ha cumplido con la atención de adultos mayores en los términos contractuales previstos en las cláusulas del convenio. Lo anterior, considerando que los requisitos no cumplidos por la Fundación Nueva Vida para un país libre –FUNDIPAL-, son fundamentales para garantizar la atención integral dentro de los estándares de seguridad para la población mayor a 60 años atendidos en el servicio de Centro Día y en Centro Noche de la Localidad de Los Mártires.

Por lo anterior, el Asociado incumplió presuntamente con el objeto pactado en la cláusula primera del convenio No. 5955 de 2019, la cual establece: "(...) Promover la atención integral a personas mayores independientes y autónomas, en situaciones de vulnerabilidad de la integridad personal a través de la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche (...)"

Generándose una afectación en la calidad de vida de esta población, a la que se le estaría vulnerando los derechos fundamentales de un reconocimiento de sus condiciones, características y potencialidades a través de la participación activa en espacios donde pueda vivir a plenitud una vejez digna y un envejecimiento activo, máxime cuando estos sujetos cuentan con protección especial desde la Constitución, tal y como lo plasma el artículo 46, en los siguientes términos:

"(...) ARTICULO 46. El Estado, la sociedad y la familia concurrirán para la protección y la asistencia de las personas de la tercera edad y promoverán su integración a la vida activa y comunitaria. El Estado les garantizará los servicios de la seguridad social integral y el subsidio alimentario en caso de indigencia. (...)".

5. SANCIÓN Y TASACIÓN A IMPONER AL CONTRATISTA EN CASO DE DECLARSE EL INCUMPLIMIENTO

En caso de encontrarse probado el presunto incumplimiento del Convenio de Asociación, y teniendo en cuenta la naturaleza y condiciones dela misma, se extrae del Informe que el Supervisor estableció como sanción la siguiente:

"(…)CLAUSULA DECIMA: PROCEDIMIENTO POR INCUMPLIMIENTO La SDIS podrá imponer multas y declarar el incumplimiento parcial, total, defectuoso o tardío de la(s) las obligaciones (es) del convenio, de conformidad con lo establecido por el artículo 17 la Ley 1150 de 2007, el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, y demás normas aplicables, así:

CLAUSULA DECIMA PRIMERA - MULTAS: En caso de mora o incumplimiento de alguna de las obligaciones derivadas del presente Convenio de Asociación por causas imputables al asociado salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 9590, la Secretaría Distrital de Integración Social, podrá imponer al asociado multas diaria y sucesivas equivalentes al uno (1%) por ciento del valor total del Convenio de Asociación por cada día de retardo o incumplimiento sin que el monto total de la multa exceda el diez por ciento (10%) del valor total del Convenio de Asociación. Dentro de las controversias que se susciten dentro del presente convenio de Asociación será aplicable lo establecido en la Ley 1150 de 2017 y Ley 1474 de 2011 (…)"

Analizando el presunto incumplimiento anotado y teniendo en cuenta que existen obligaciones de las pactadas en el negocio jurídico de la referencia, sin el debido cumplimiento por parte del Asociado, se recomienda declarar el incumplimiento parcial de las mismas, toda vez que la población beneficiaria del servicio se encuentra afectada por la no atención por parte del Asociado.

Para el caso concreto es preciso señalar, que de acuerdo con los elementos facticos y jurídicos presentados, se puede establecer que existen motivos justificados para aplicar la cláusula referida de cláusula de multa por incumplimiento de acuerdo a lo establecido en el Convenio de Asociación, y de esa forma conminar al Asociado al cumplimiento integral de las obligaciones en la prestación del servicio

Por lo anterior, y atendiendo la gravedad de la obligación incumplida y el principio de proporcionalidad y razonabilidad de multa, el valor de la tasación de la misma será del 1% del valor total del Convenio de Asociación, por cada día de retardo que corresponde al 10% el valor total del convenio por cuanto han transcurrido más de 120 días desde el 11 de abril de 2019, fecha en la se evidencio el incumplimiento, es decir la suma de ciento cuarenta y cuatro millones ochenta y nueve mil ochenta y cuatro pesos ($144.089.084).

Valor total del Convenio: $1.440.890.846 pesos
Valor del 10%: $144.089,084 pesos

8. DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN, CORREO ELECTRÓNICO, NÚMEROS TELEFÓNICOS ACTUALIZADOS DEL CONTRATISTA

- Dirección de notificación principal Carrera 18D # 6D – 07 Barrio san Carlos – Valledupar (Cesar)
- Dirección de notificación judicial Calle 1ª # 19ª – 192 Barrio Las Marías – Valledupar (Cesar)
- Dirección de notificación unidad operativa Renacimiento: Calle 24 # 18b -16 Samper Mendoza
- Correo electrónico:carlosierrap70@gmail.com - contactenosfundipal@gmail.com - lainor777d@hotmail.com
- Números telefónicos 3105378223 - 3002903652

Cordialmente,

LINA MARIA LADINO GARCIA
Subdirectora Local de Integración Social Los Mártires
Supervisora del convenio 5955 de 2019

Anexo lo enunciado en (208) Folios.

Proyectó: Tulia Sanchez Muñoz / profesional de apoyo a la supervisión
Revisó: Liliana Dussan / abogada Sils
Revisó: Lina Maria Ladino / Subdirectora Local de Integración social Los Mártires

LISTADOS
DE
ASISTENCIA
CENTRO
DIA

Código: F-PS-40
Versión 0
Fecha: 21-10-2013
Página 1 de 1

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: [illegible]		Ciudad:			Localidad:		4
No.	**Documento Identificación**		**DATOS**				
	TIPO	**No.**	**APELLIDOS**	**NOMBRES**	**TELEFONO**	**RUTA No.**	**FIRMA/HUELLA**	**OBSERVACIONES**

No.	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	73.539 569	Ocampo Machado	Eloisa				
2	CC	2.843 1019	Londoño	Gerardo Antonio				
3	CC	14.080 128	Morales Osorio	Gustavo				
4	CC	14.082 351	Arévalo Salazar	Gilberto			Gilberto	
5	CC	14.334 174	Polanco	Jorge Eduardo				
6	CC	40354	Rodríguez	Luis Alfredo			Luis Rodríguez	
7	CC	14.231 519	Hernández	Luis Orlando				
8	CC	17.026 446	Aragón Vera	Abraham				
9	CC	14.049 705	Mosquera	Raúl				
10	CC	10.141 560	García	Fernando				
11	CC	51.551 064	González González	Álvaro Enrique				
12	CC	19.035 049	López Ortiz	Fernando				
13	CC	14.348 600	Ocampo	Héctor Fabio				
14	CC	15.244 340	Mora	Omar				
15	CC	6.360 516	Guzmán Cardona	Jorge Rafael				
16	CC	14.176 561	Pineda Sánchez	Luis Eduardo				
17	CC	71.460 851	León Ortiz	Henry			Henry León	
18	CC	4.516 240	Chacón Franco	Efraín				
19	CC	16.589 520	Gómez Cardona	Fernando Enrique				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	[illegible]	[illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-46
Versión 2
Fecha: 21-06-2013
Página 1 de 1

Fecha:
Evento:
Localidad:

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	170972 743	Rojas Moncayo.	[illegible]				
21	CC	11.022 056	Gómez Sierra	Mario				
22	CC	7.705 684	Díaz Rojas	Germán				
23	CC	14.061 731	Romero	Luis				
24	CC							

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código: F-PS-[illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]-2015
Página 1 de 1

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: 07-07-2019 Lugar: Localidad: 14

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	[illegible]	Arteta Melury	Gilberto			Gilberto	
2	CC	[illegible]	Lanciano	Lazaro [illegible]				
3	CC	[illegible]	Castro Moncada	Eloisa				
4	CC	[illegible]	Gomez Caicedo	Fernando Henrique				
5	CC	[illegible]	Cely	Alfredo				
6	CC	[illegible]	Montenegro Caicedo	Libardo				
7	CC	[illegible]	Villa Muñoz	Mirian				
8	CC	[illegible]	Lopez Amaya	Jaime				
9	CC	[illegible]	Herrera	Martha Cecilia				
10	CC	[illegible]	Castilla Campos	Neftaly				
11	CC	[illegible]	Lopez Rico	Francisco			Fco López R	
12	CC	[illegible]	León Daza	Henry			Henry León	
13	CC	[illegible]	Diaz Rojas	German				
14	CC	[illegible]	Galan Galan	Jairo Rafael				
15	CC	[illegible]	Garzon Saenz	Alberto				
16	CC	[illegible]	Rodriguez	Luis Alberto			Luis Rodriguez	
17	CC	[illegible]	Rincon Vela	Abraham				
18	CC	[illegible]	Gonzalez Gonzalez	[illegible] Patricia				
19	CC	[illegible]	Camacho Diaz	Clara Emilia				

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DIA	MARTHA RUTH CARDENAS [illegible]	[illegible] AYALA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DIA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-46
Versión: 3
Fecha: 21-05-2013
Página 1 de 1

Fecha: 04-07-2019 Tema: Localidad: 14

No.	Documento Identificación TIPO	Documento Identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	[illegible]	Pallares Navarro	Jorge Eduardo				
21	CC	[illegible]	Hernandez Valencia	Luis Octavio				
22	CC	[illegible]	Morales Castro	Gustavo				
23	CC	[illegible]	Davila Sanabria	Luis Eduardo				
24	CC	[illegible]	Ramirez Betancourt	Omar				
25	CC	[illegible]	Beltran Mayoral	Juan				
26	CC	[illegible]	Cifuentes Arcila	Efrain				
27	CC	[illegible]	Marin Aguirre	Jairo				
28	CC	[illegible]	Amado Quintero	Raul				
29	CC	[illegible]	Paez Espinosa	Luis Alfonso				
30	CC	[illegible]	Figueroa Sarmiento	Rosario				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDONA MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA AVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código F-PS-41
Versión 0
Fecha [illegible]
Página 1 de 1

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: 07-03-2014		Localidad	14

No.	Documento Identificación TIPO	Documento Identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1		[illegible]	Morales Castro	Gustavo				
2		[illegible]	Galan Galan	Jose Rafael				
3		[illegible]	Gomez Caicedo	Fernando Enrique				
4		[illegible]	Hernandez Valencia	Luis Octavio				
5		405394	Rodriguez Murcia	Luis Alfredo				
6		14441224	Valencia Florez	Alejandrino				
7		[illegible]	Leon Daza	Henry			Henry Leon	
8		[illegible]	Londoño	Lazaro [illegible]				
9		[illegible]	Castro Moncada	Eloisa			E Castro	
10		[illegible]	Lopez Amaya	James				
11		[illegible]	Plaza Espinosa	Luis Alfonso				
12		[illegible]	Ramirez Betancur	Omar				
13		[illegible]	Vesga	Hernan				
14		[illegible]	Zambrano Rojas	Noemi			Noemi	
15		[illegible]	Diaz de Reyes	Isabel			Isabel Diaz de Reyes	
16		[illegible]	Gutierrez de Martinez	Rosalba			Rosalba	
17		[illegible]	Ramirez Osorio	Marco Tulio				
18		[illegible]	Rico Nieto	Carlos Eduardo				
19		[illegible]	Rodriguez Pacheco	Maria Dolores				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTA RUTH CARDENAS [illegible]	DANIEL ANDRÉS MORA AVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-46
Versión: 0
Fecha: 31 - 05 - 2016
Página 1 de 1

Fecha	Evento:		Localidad:	

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código: F-PS-[illegible]
Versión: 0

PROCESO. PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: 21-06-2016
Página 1 de 1

Fecha	02-[illegible]-2019	Grupo		Localidad	14

No.	Documento identificación TIPO	Documento identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	19062845 Bta	Lopez Amaya	Tomas				
2	CC	1026676 710 Bta	Ramirez Ossa	Marco Tulio			MARCOS	
3	CC	19334124	Pallares Navarro	Jorge Eduardo			Jorge [illegible]	
4	CC	17052351	Artatomaur[illegible]	Gilberto Antonio			Gilberto	
5	CC	14176590	Garcia	Fernando			Fernando [illegible]	
6	CC	1917[illegible]	Davila	Luis				
7	CC	[illegible]	Galan Galan	Justo Rafael				
8	CC	[illegible] 465	Rendon Arango	Maria Romelia			Romelia R	
9	CC	4165[illegible] Bta	[illegible]	Noemi			Noemi	
10	CC	1016892[illegible]	Cubillo Lopez	Juan de Dios				
11	CC	2920107	Montenegro Acosta	Ricardo				
12	CC	4978246	Chaparro	Efrain				
13	CC	4141[illegible]	Diaz Escobar [illegible]	Isabel			Isabel Diaz [illegible]	
14	CC	19060128	Heredia Castro	Gustavo				
15	CC	4158[illegible]	Pinzon Sanchez	Ana Delia			Ana Delia [illegible]	
16	CC	[illegible]	Giraldo Cano	Jorge Ivan			Jorge [illegible]	
17	CC	19311781 Bta	Bernal Betancourt	Cesar de Asis				

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS [illegible]	DANIEL ANDRES LORA AYALA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Sede:			Encuentro:			Localidad:		
No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA Y/O HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS PUMA AVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: 21 - 05 - 2013
Página 1 de 1

Fecha:			Semana:			Localidad:		
No.	Documento identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20		[illegible]	Delgado Oviedo	Elfre de Jesus				
21		[illegible]	Ramirez Toro	Lizardo				
22		[illegible]	Sierra Castillo	Lilia	[illegible]			
23		[illegible]	Camacho Diaz	Clara Emilia	[illegible] 4134030			
24		17052351	Arteta	Gilberto			Gilberto	

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	[illegible]	[illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-[illegible]-42
Versión: 0
Fecha: 3 - 06 - 2013
Página 1 de 1

Fecha: | [illegible]: | | Localidad: |

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	[illegible] CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS [illegible] ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código: F-PS-45
Versión: 0
Fecha: 21-05-2015
Página 1 de 1

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: 04 . 01 . 2019			Proyecto:			Localidad:		
No.	Documento Identificación		DATOS					
	Tipo	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	41577505	[illegible]	Orlando			Orlando C.	
2	CC	1024775110	[illegible] Duarte	María [illegible]			[illegible]	
3	CC	1061654455	[illegible]	[illegible]			[illegible]	
4	CC	41412512	[illegible]	[illegible]			[illegible]	
5	CC	20017948	[illegible] de [illegible]	Isabel			Isabel [illegible]	
6	CC	3553804	Escobedo	Jorge			Jorge E. Escobedo C.	
7	CC	1923159	[illegible]	Luis [illegible]			[illegible]	
8	CC	17055351	[illegible]	Gilberto			Gilberto	
9	CC	17065654	[illegible]	Germán			[illegible]	
10	CC	19131781	[illegible]	Omar de Jesús			[illegible]	
11	CC	17189145	Vargas	Hernán			[illegible]	
12	CC	364417	[illegible]	[illegible]			[illegible]	
13	CC	41561592	Castillo	Martha	45		martha	
14	CC	70100524	[illegible]	[illegible] de Jesús			[illegible]	
15	CC	41822013	Rodríguez [illegible]	María [illegible]			[illegible]	
16	CC	19206524	[illegible]	[illegible]	45		[illegible]	

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MEJÍA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha: 04-07-2019 | Localidad: | | [illegible]: 14

No.	Documento Identificación TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1		[illegible]	Morales Castro	Gustavo				
2		3744977	[illegible]	Eduardo				
3		14449724	Vargas Florez	Alejandro				
4		324477	Molina	Cristiano				
5		426576 710.	Romero Osorio	Marco tulio.			MARCOS	
6		19116561.	Dávila Buendía	Luis Sánchez.				
7		1423159.	Hernández Valencia	Luis Octavio.				
8		[illegible]	López Amaya	James				
9		41618157	García Castillo	Lidia				
10		23484572	Camacho Díaz	Gloria Emilia				
11		[illegible]	Pérez Sánchez	Ana Rita				
12		2920105	Montenegro	Ricardo				
13		41885373	Rodríguez	Lucía				
14		[illegible]	Galán Galán	Julio				
15		41940412.	Gutiérrez	Rosa Ma.				
16		[illegible]	Vargas	Pablo.				
17		[illegible]	Gómez Caicedo	Fernando Enrique				
18		19041064	Ruiz Espinosa	Luis Alfonso				
19		17015492	Rincón	Abraham.				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PR - 39
Versión: 0
Fecha: 21 - 05 - 2013
Página: 1 de 1

Fecha: 04-07-2019 | Espacio: | Localidad: 14

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20		28109384	Delgado Ortiz	Elvira de Jesús			Elvi Delgado	
21								

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	[illegible] ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PSS-[illegible]
Versión 0
Fecha: 21-05-2013
Página 1 de 1

Fecha: 05 - 07 - 2014	[illegible]	Evento:			Localidad: 19	

No.	Documento Identificación		Datos					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA Y/O HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	1973151?	[illegible]	[illegible]				
2	CC	1?060128	Gonzalez [illegible]	Gustavo				
3	CC	191?6?13	[illegible]	Alfredo				
4	CC	[illegible]	Delgado [illegible]	Elvira de [illegible]			Elvy [illegible]	
5	CC	192?7?29	[illegible]	Carlos				
6	CC	1914?6??	Leon	Henry			Henry Leon	
7	CC	524[illegible]	[illegible]	Cristiano				
8	CC	1?6?9?45	Vargas Ortiz	Pedro Pablo				
9	CC	4191642?	Gutiérrez	[illegible]				
10	CC	19171590	Suárez	Fernando				
11	CC	[illegible]	[illegible]	Efraín				
12	CC	[illegible]	[illegible]	Hugo [illegible]				
13	CC	4186?5??	Rodríguez	María				
14	CC	19?0?5?1	[illegible]	[illegible]				
16	CC	1210566?	Díaz	Carmen				
16	CC	1933?12?	[illegible]	[illegible]				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA AVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - 40
Versión: 0
Fecha: 01 - 06 - 2016
Página 1 de 1

Fecha: 04-07				Dirección:		Localidad		
No.	Documento identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS BURBANO	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código: F-PS-[illegible]
Versión 3

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha: 05/ 07/ 2010 Día | Proceso: | | Localidad: 13

No.	Documento de Identificación		DATOS					
	Tipo	No.	APELLIDOS	NOMBRES	[illegible]	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	12109684	Diaz Rojas	German				
2	CC	79140539	Leon Ducta	Henry			Henry Leon	
3	CC	17014709	Arcila [illegible]	Raul				
4	CC	13244148	Marin	Rafael				
5	CC	1046321	Combita Lopez	Juan de Dios				
6	CC	16507520	Gomez Ruiz [illegible]	Fernando Enrique				
7	CC	2809144	Londoño	Leonardo				
8	CC	676816	Galan Gil [illegible]	Jose Rafael				
9	CC	41610049	Palomino Rojas	Wilmer				
10	CC	[illegible]5354	Rodriguez	Luis Alfredo				
11	CC	4370196	Saldaño	Efraín				
12	CC	19334129	Pulluraz Olarte	Jorge Eduardo				
13	CC	19070864	Paez	Alonso				
14	CC	19178710	Garcia	Fernando				
15	CC	324971	Bustamante	Sabino				
16	CC	17231517	Valencia Hernandez	Luis Eduardo				
17	CC	1900115	[illegible] Castro	Gustavo				
18	CC	[illegible]	Rico Sosa	Carlos Eduardo				
19		19297 682	Camelo	Alfredo				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS [illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-46
Versión: 0
Fecha: 21-08-2015
Hoja 1 de 1

Fecha: Evento: Localidad:

No.	Documento de Identificación		DATOS					
	Tipo	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	EDAD	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	41382081	[illegible]	[illegible]			[illegible]	
21	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
22	CC		[illegible]					

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código: [illegible]
Versión: 0

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADO DE ASISTENCIA

Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha: [illegible]								
No.	Documento de Identificación		DATOS					
	Tipo	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
3	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
4	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
5	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
6	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
7	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
8	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
9	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
10	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
11	CC	[illegible]	[illegible] Muñoz	[illegible]				
12	CC	[illegible]	[illegible] Espinosa	Luis Alfonso				
13	CC	[illegible]	Rodríguez [illegible]	[illegible]				
14	CC	[illegible]	Delgado [illegible]	[illegible] de Jesús				
15	CC	[illegible]	Rodríguez Murcia	Luis Alfredo				
16	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
17	CC	[illegible]	[illegible]	Raúl				
18	CC	[illegible]	[illegible]	Juan de los Reyes				
19	CC	[illegible]	[illegible] Sánchez	Alejandro				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	[illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	[illegible]

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS-46
Versión 0
Fecha: 21 - 06 - 2013
Página 1 de 1

Fecha: Proyecto: Localidad:

No.	DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	SALA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA AVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PSS-48
Versión: 0
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha: [illegible] Tema: [illegible] Evento: Localidad: [illegible]

No.	Documento Identificación TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
2	CC	[illegible]	[illegible]	Raul				
3	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
4	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
5	CC							
6	CC							
7	CC							
8	CC							
9	CC							
10	CC							
11	CC							
12	CC							
13								
14								
15								
16								
17								
18								

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	[illegible]	[illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - [illegible]
Versión: 0
Fecha: 25 - 06 - 2013
Página 1 de 1

Fecha		Proyecto		Localidad	

No.	Documento identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS [illegible]	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-BS-[illegible]
Versión: 0
Fecha: 21-08-2018
Página 1 de 1

Fecha: 07-07-2019

No.	Documento Identificación TIPO	Documento Identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	27511794	Castro	Eloisa				
2	CC	2893196	Londoño	Lazaro Maria				
3	CC	[illegible]	Diaz	Genaro				
4	CC	17091761	Amado Olivares	Ariel				
5	CC	[illegible]	Leon	Henry			Henry Leon	
6	CC	13244742	Marin Aguirre	Jairo				
7	CC	17626945	Vergara Peña	Pedro Homero				
8	CC	[illegible]	Ausbrahal	Carlos				
9	CC	19229213	Rivera Figueredo	Rosario				
10	CC	19371044	Paez Espinosa	Luis Alfonso				
11	CC	19354137	Pulkeren Navarro	Jorge Eduardo				
12	CC	4017354	Rodriguez Ruiz	Alfredo				
13	CC	19204529	Quintana Cortes	José Guillermo				
14	CC	97713310	Silva	Efrain				
15	CC	[illegible]	Silva	Bernardo				
16	CC	[illegible]	Gomez Porcelo	Fernando Enrique				
17	CC	19001256	Pulido Gonzalez	Noe				
18	CC	19176561	Pavlo	Luis				
19	CC	19715656	Lozano Silva	Julio Enrique				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIREC. TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - 45
Versión: 5
Fecha: 31 - 08 - 2013
Página: 1 de 1

Fecha	02-07-2019 día	Evento:		Localidad: 19	

No.	Documento Identificación: Tipo	No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	Ruta No.	Firma/Huella	Observaciones
20	CC	19146110	Ortiz Gonzalez	Jairo Alfredo				
21	CC	17025442	Rincon Vela	Abraham				
22	CC	41414173	Merino	Martha Cecilia				
23	CC	[illegible]	Sanchez Reyes	Vasilia				
24	CC	[illegible]	Gonzalez Gonzalez	Antonio Feliciano				
25	CC	[illegible]	Sierra Castilla	Julio				
26	CC	[illegible]	Carmen Sanchez	Alejandro				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PD-46
Versión: 0
Fecha: 24-05-2012
Página 1 de 1

Fecha: 29 01 2014 | Lugar: | Localidad: 14

No.	Documento Identificación TIPO	Documento Identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	EDAD	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	79146 854	Leon Prieto	Henry			Henry Leon	
21	CC	4526 246	Chaves Arcila	Efraín				
22	CC	17059 924	Beltrán [illegible]	[illegible]				
23	CC	23391 559166	Sandoval González	Adriana Patricia				
24	CC	31059 326	Uribe [illegible]	Miriam				
25	CC	19237 146	Sánchez Reyes	[illegible]				
26	CC	[illegible]	[illegible]	Rosalba				
27	CC	[illegible]	Quintero Cardona	José Guillermo				
28	CC	17035 691	[illegible]	Francisco				
29	CC	19497 680	Vargas Sánchez	Alejandro				
30	CC	19213 572	[illegible]	[illegible]				
31	CC	[illegible] 528	[illegible]	Fernando [illegible]				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MURILLO	DANIEL ANDRÉS NOVA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - 48
Versión 0
Fecha: 21 - 06 - 2013
Página 1 de 1

Fecha: 06 - 01 - 2014		día	Evento:			Localidad: 14		
No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	JUNTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	19058849	[illegible] Amaya	Jaime				
2	CC	[illegible]	Alvarez Acevedo	Maria Soledad				
3	CC	41334124	Pallares Lorenzo	Jorge Eliecer				
4	CC	3245130	Ariza Alarcón	Hernando				
5	CC	14495 224	Valencia [illegible]	Alejandro				
6	CC	2926163	Valderrama Vicente	Ricardo				
7	CC	1702544 2	Rincón Vélez	Abraham				
8	CC	19235[illegible]17	Hernández Valencia	Luis Eduardo				
9	CC	[illegible]	Castillo Campos	Natalia				
10	CC	19171590	Castro	Fernando				
11	CC	20263 76 719	Restrepo Castro	Maria Luisa				
12	CC	65495 036	Lopez Duarte	Maria Cielo				
13	CC	41423 819	Díaz de Rojas	Isabel				
14	CC	41678 159	Perea Castillo	Lilia				
15	CC	41547 269	Guzmán Guzmán	Cecilia				
16	CC	19408 490	Torres Sánchez	Javier Alcides			no firma	
17	CC	41429 216	Jiménez Jaramillo	Mercedes				
18	CC	4131 1987	Rivera Betancourt	Carmen de Rosa				
19	CC	41886 513	Rodríguez Pérez	Mario				

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DIA	MARTHA RUTH CARDENAS MOSQUERA	DANIEL ANDRÉS MORA AVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DIA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha: 05 - 03 - 2019 tarde | Lugar: | Jornada: 14

No.	Documento de identificación		Datos					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	405354	Rodriguez	Luis Alfredo				
2	CC	[illegible]	Montes Castro	Gustavo				
3	CC	[illegible]	Castro	Eloisa				
4	CC	2373194	Lozano	Lazaro [illegible]				
5	CC							
6	CC							
7	CC							
8	CC							
9	CC							
10	CC							
11	CC							
12	CC							
13	CC							
14	CC							
15	CC							
16	CC							
17	CC							
18	CC							
19	CC							

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA AVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible] - FS - 48
Versión: 0
Fecha: 3[illegible] - 08 - 2013
Página 1 de 1

Fecha	Espacio		Localidad	

No.	Documento de identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código: F - PS - 46
Versión: 0
Fecha: 21 - 05 - 2013
Página 1 de 1

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: [illegible] - 07 - 2014 Evento: Localidad: 14

No.	Documento Identificación TIPO	Documento Identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	[illegible]	Navarro Sánchez	Nepomuceno				
21	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
22	CC	[illegible]	Delgado	Elfa				
23	CC	[illegible]	Sierra Castillo	Lilia				
24	CC	[illegible]	Criado S.R.	Alberto				
25	CC	[illegible]	[illegible]	Jairo				
26	CC	[illegible]	Díaz Rojas Torres	German				
27	CC	[illegible]	[illegible] Peña	[illegible]				
28	CC	[illegible]	Herrera	Martha C.				
29	CC	[illegible]	Ramírez Osorio	[illegible]				
30	CC	[illegible]	Sánchez Rojas	[illegible]				
31	CC	[illegible]	Díaz Reyes	Isabel				
32	CC	[illegible]	Londoño Lozano	María				
33	CC	[illegible]	Castro	Eloisa				
34	CC	[illegible]	[illegible]	Efraín				
35	CC	[illegible]	Rincón Vela	Abraham				
36	CC	[illegible]	Pinzón Rodríguez de Torres	María				
37	CC	[illegible]	Rojas [illegible]	Luz Marina				
38	CC							

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	CAMILO ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Hoja 1 de 1

Fecha: 09-07-2019 SIC Tema:

Localidad: 14

No.	Documento Identificación		Datos					
	Tipo	No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	Ruta No.	Firma/Huella	Observaciones
1	CC	19940846	Torres [illegible]	Javier				
2	CC	23156377	Camacho Diaz	Clara				
3	CC	20155445	Rendon	Flora				
4	CC	2920103	Montenegro	Libardo				
5	CC	19107032	Lopez Amaya	Jaime				
6	CC	19152154	Rico Sierra	Carlos				
7	CC	92285621	Quintana	Jose G				
8	CC	91175601	Davila Santi	Luis Eduardo				
9	CC	41557035	Paez Sanchez	Angelina			Angelina Paz	
10	CC	19060128	Lizarazo [illegible]	Gustavo				
11	CC	1015634	Ocampo Lopez	[illegible]				
12	CC	19239517	Hernandez Ochoa	Luis				
13	CC	19153210	Muñoz Tobon	Nelson				
14	CC	11331055	Garnica [illegible]	Victor Manuel				
15	CC	3020371	Casas Espinel	Hernando				
16	CC	19191590	Garcia	Fernando				
17	CC	3155464	Gonzalez Castañeda	Adriano ?				
18	CC	41410417	Gutierrez	Rosalba				
19	CC	3065394	Giraldo	Jorge			Jorge Giraldo	

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	NANCY RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-46
Versión: 3
Fecha: 21-05-2014
Página 1 de 1

Fecha: 09-07-2019 Tarde | Evento: | Localidad:

No.	Documento Identificación Tipo	Documento Identificación No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	Huella No.	Firma/Huella	Observaciones
1	CC	[illegible]	Gonzalez	Adriano R.				
2	CC	[illegible]	Porras Toro	Luz mila				
3	CC	[illegible]	Camacho Diaz	Clara Emilia				
4	CC	[illegible]	Vargas Pira	Hernan				
5	CC	[illegible]	Giraldo Casas	Jorge			Jorge Grisales	
6	CC	[illegible]	Grisales	Alberto				
7	CC	[illegible]	Otalora	Efrain				
8	CC	[illegible]	Garnica	Victoriano				
9	CC	[illegible]	Davila Sandigers					
10	CC	[illegible]	Galan	Justo				
11	CC	[illegible]	Guzman	Jesus				
12	CC	[illegible]	Sanchez R.	Basilio				
13	CC	[illegible]	Amaya Quintero	Raul				
14	CC	[illegible]	Diaz Rojas	German				
15	CC	[illegible]	Hernandez V	Luis Alfonso				
16	CC	[illegible]	Gamboa Sandoval	Jose				
17	CC	[illegible]	Gutierrez	Rosalba				
18	CC	[illegible]	Garcia	Fernando				
19	CC	[illegible]	Carrero	Alejandro				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA JUDITH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código: F - PSS - 46
Versión 0
Fecha: 21 / 06 / 2017
Página 1 de 1

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: 09 - 03 - 2019 [illegible]
Dirección:
Localidad:

No.	DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	EDAD	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	[illegible]	Garcia Caicedo	Gerardo				
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRES MORA AVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

Código: F - PS - [illegible]
Versión 3

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha 21 - 05 - 2014
Página 1 de 1

Fecha	30 07 - 2014 031		Encuentro			Localidad		
No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1		[illegible]	Diaz	Guzman				
2		192975 304	Quintana	Jose				
3		9119 954	Leon	Henry			Henry Leon	
4		403354	Rodriguez	Luis				
5		71519 364	Castro	Eloisa				
6		19731 517	Hernandez	Octavio				
7		19797 680	Carrero	Alejandro				
8		19171 550	Garcia	Fernando				
9		5962 816	Galan	Justo				
10		19031 054	Perez	Luis				
11		13734 253	Figueroa	Nevano				
12		4576 246	Chavarro	Efrain			Efrain Chavarro C.	
13		3020 595	Casas	Hernando				
14		13049 749	Marin	Jairo				
15		16569 528	Gomez	Fernando				
16		3295 136	Arias	Hernando				
17		414704 12	Gutierrez	Rosalba				
18		51551 064	Gonzalez	Adriana				
19		9019 705	Amado	Raul				

	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-48
Versión: 0
Fecha: 21-05-2013
Página: 1 de 1

Lugar: | Proyecto: | | Localidad:

No.	Documento Identificación		Datos					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20		2593 494	Londoño	Cesario				
21		19060 778	Morales	Gustavo				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA M. [illegible] MONSALVE	DANIEL ANDRES MORA VILLA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-[illegible]
Versión 0
Fecha 21-06-2019
Página 1 de 1

Fecha	10-07-2019 [illegible]	Espacio			Localidad	4	

No.	DOCUMENTO IDENTIFICACIÓN		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	[illegible]	Lopez Aunza	James				
2	CC	[illegible]	Muñoz Roban	Nelson				
3	CC	[illegible]	Davila Sandoval	Luis.				
4	CC	[illegible]	Acevedo	Raúl				
5	CC	[illegible]	Rico Sierra	Carlos.				
6	CC	[illegible]	Garcia.	Fernando				
7	CC	[illegible]	Morales Cañón	Gustavo				
8	CC	[illegible]	Hernandez Velandia	Luis O.				
9	CC	[illegible]	Rendon	Maria R			Rendon R	
10	CC	[illegible]	Delgado Mendoza	Elpidio Jesus				
11	CC	[illegible]	Ramirez Osorio	Marco Tulio			MARCOS	
12	CC	[illegible]	Gomez Caicedo	Fernando E.				
13	CC	[illegible]	Cancer Sanchez	Alejandro				
14	CC	[illegible]	Diaz de Reyes	Isabel.			Isabel Diaz	
15	CC	[illegible]	Casas Espinosa	Hernando.				
16	CC	[illegible]	Galan Galan	Justo Rafael				
17	CC	[illegible]	Vargas Peña	Pedro Hernan				
18	CC	[illegible]	Saenz Duran.	Carlos				
19	CC	[illegible]	Olalvaro	Efrain.				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS [illegible]	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-46
Versión: 0
Fecha: 21-06-2014
Página 1 de 1

Fecha: 10-03-2019 Día
Servicio:
Localidad: 14

No.	Tipo de documento de identificación		DATOS					
	Tipo	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	5920105	Montenegro	Libardo				
21	CC	19131787	Ramirez B.	Oscar			Cardenas	
22	CC	19140050	Leon Daza	Henry			Henry León	
23	CC	19120797	Quintana Godoy	Jose			Félix	
24	CC							
25	CC							
26	CC							
27	CC							
28	CC							
29	CC							
30	CC							
31	CC							
32	CC							
33	CC							
34	CC							
35	CC							
36	CC							
37	CC							
38	CC							

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-49
Versión: 2
Fecha: 01-03-2018
Página 1 de 1

Fecha: 11 04 2019 Día | Lugar: | Localidad: 14

No.	Documento de identificación: Tipo	Documento de identificación: No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	Ruta No.	Firma/Huella	Observaciones
1	CC	41476 561	Dávila Sánchez	Luis				
2	CC	41886 673	Rodríguez [illegible]	María Dolores				
3	CC	414104 12	Gutiérrez	Rosalba				
4	CC	17628 943	Vargas	Pedro				
5	CC	41914 173	Herrera	María Cecilia				
6	CC	19041 084	[illegible] Espinosa	Luis [illegible]				
7	CC	10266 93[illegible]	[illegible] Castañeda	[illegible]				
8	CC	[illegible]	[illegible] Sánchez	Alejandro				
9	CC	14520 124	[illegible]	[illegible]				
10	CC	[illegible] 167	[illegible] Castillo	Alicia			Alicia Jiménez	
11	CC	41580 932	[illegible]	Ana Julia			Ana Julia Ruiz	
12	CC	41[illegible] 845	Vega de Reyes	Isabel				
13	CC	3653 204	Giraldo Cano	Jorge Juan				
14	CC	19420 103	[illegible]	Eduardo				
15	CC	[illegible] 361	Delgado [illegible]	[illegible] de Jesús				
16	CC	19111590	[illegible]	Fernando				
17	CC	[illegible]	[illegible]	Gustavo				
18	CC	3020 616	[illegible]	Hernando				
19	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDONA MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código: F-PS-[illegible]
Versión 0

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: 21-05-2012
Página 1 de 1

Fecha: 11-07-2014 Dic
Encuentro:
Subgrupo:

No.	Documento Identificación TIPO	Documento Identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	41155796	Muñoz Torres	[illegible]	2360937			
21	CC	0786096	Galan [illegible]	Julio				
22	CC	2295430	[illegible]	Hernando				
23	CC	19176206	[illegible]	Efraín	3147152786			
24	CC	19349771	[illegible]	Camilo	3125986[illegible]			
25	CC	[illegible]	[illegible]	Omar				
26	CC	[illegible]	[illegible]	Fernando	3045922417			
27	CC	[illegible]	[illegible]	Marco			MARCOS	
27		19131 7837	De Jesús Ramírez	Omar				
28		19166 1541	Rico	Carlos				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA MEJÍA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

Fecha:

	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN		DATOS					
No.	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]			[illegible]	

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

[illegible]								
N°	DOCUMENTO IDENTIDAD		DATOS					
	TIPO	N°	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	CORREO	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-[illegible]
Versión: 9
Fecha: 21-[illegible]-[illegible]
Página 1 de 1

Fecha	12-01-2014	Proyecto		Localidad	

No.	Documento identificación: Tipo	Documento identificación: No.	Datos: Apellidos	Datos: Nombres	Datos: Teléfono	Datos: Huella	Datos: Firma/Huella	Datos: Observaciones
1	CC	14176541	Osorio [illegible]	Luis Eduardo				
2	CC	1115524	Muñoz [illegible]	Dalben				
3	CC	21577 569	Moncada [illegible]	Eloisa				
4	CC	28131044	Ordóñez	[illegible]				
5	CC	19231 517	Hernández Valbuena	Luis [illegible]				
6	CC	1026 546710	[illegible]	Marco Tulio				
7	CC	17049 705	[illegible]	Pedro				
8	CC	17025 492	[illegible] Vela	Abraham				
9	CC	17094 616	[illegible]	[illegible]				
10	CC	17628945	Vargas Durán	Pedro [illegible]				
11	CC	4149164 12	Gutiérrez	Reinaldo				
12	CC	78106 3131	[illegible]	[illegible]				
13	CC	19082 845	Vásquez [illegible]	[illegible]				
14	CC	41519 173	Higuera	Martha Cecilia				
15	CC	17096 243	Ospina	[illegible]				
16	CC	19202 501	Godoy [illegible]	Guillermo				
17	CC	41868 513	Rodríguez [illegible]	María Dolores				
18	CC	403 454	Rodríguez	Luis Alfredo				
19	CC	13244 748	Mejía	[illegible]				

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Equipo profesional del servicio social Centro Día	Martha Ruth Cárdenas Morales	Daniel Andrés Mora Ávila
Cargo	Equipo profesional del servicio social Centro Día	Subdirectora para la Vejez	Director Territorial

Código: F-PS-[illegible]
Versión: 0

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha:		Sesión:			Localidad:			
No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDONA [illegible]	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha: 13-07-2019 [illegible] | Zona: | Localidad: 14

No.	Documento de identidad: TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA / HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	16791548	Gomez	Fernando	3013047724			
2	CC	19997241	[illegible]	Alejandro				
3	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
4	CC	19024?5	Ramirez	Pedro	314915 2709			
5	CC	19190710	Celi	[illegible]				
6	CC	3245732	Arias	Hernando				
7	C	1214564	Diaz Rojas	German				
8	CC	13835307	Silva	Guillermo	[illegible] 3191			
9	CC	4121315	Silva	Efrain				
10	CC	3220479	Cajas	Hernando				
11	CC	405359	Rodriguez	Jose Aristides				
12	CC	1026589341	Grisales	Alberto				
13	CC	41627441	Serrano	Julia				
14	CC	23462512	Camacho	Clara				
15	CC	19410912	Gutierrez	Ricardo				
16	CC	9334144	Ballesteros	Jorge				
17	CC	19348800	Castillo Campos	Nathaly				
18	CC	17035644	Jaime Rico	Francisco				
19	CC	6155063	Gonzalez	Adriana Patricia				
20	CC	19160184	Muñoz	Carlos				
21	CC	71576291	Cruz	Pablo Luis				
22	CC	19065148						

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	[illegible]	[illegible]	[illegible]
CARGO	[illegible]	[illegible]	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

[illegible]	Evento	Lugar [illegible]	

	Documento Identificación		13 07 2014		Datos			
No.	Tipo	No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	Ruta No.	Firma/Huella	Observaciones
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Lázaro				
2	CC	23537864	Castro	Elvira				
3	CC	41911873	Higuera	María Cecilia				
4	CC	17044016	Acevedo [illegible]	[illegible]	3118605816			
5	CC	[illegible]	Acosta	Gilberto			Gilberto	
6	CC	[illegible]	Galán Galán	[illegible]				
7	CC	[illegible]	[illegible] Silva	Julio				
8	CC	[illegible]	Díaz Rojas	German	[illegible]			
9	CC	[illegible]	[illegible] Vera	Abraham	[illegible]			
10	CC	[illegible]	Valencia	[illegible]				
11	CC	[illegible]	[illegible]	Hernando				
12	CC	[illegible]	Rico Sierra	Carlos	[illegible]			
13	CC	[illegible]	Sánchez	[illegible]	[illegible]			

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Cargo	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: 21-06-2013
Página 1 de 1

Fecha: 4-03-2015 | Proyecto: | | Actividad:

No.	Documento de identificación TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	17082 361	Arieta Arenas	Gilberto				
2	CC	19066 128	Lizarazo Ortiz	Gustavo				
3	CC	10063 190	Vera Jiménez	Luis Enrique				
4	CC	3259 190	Arias Hurtado	Hernando				
5	CC	3020 675	Rusos	Hernando				
6	CC	19129 686	Jaramillo	Adilia				
7	CC	[illegible]	Grisales	Jorge				
8	CC	[illegible]	[illegible] Delgado	[illegible]				
9	CC	41493 2045	Díaz de Díaz	Isabel				
10	CC	6702 816	Gilen Gilabe	Josefa				
11	CC	41618 620	Zambrano Rosas	Urbano				
12	CC	454141 0412	Gutiérrez	Rosalba				
13	CC	[illegible] 660	Ramírez [illegible]	Alejandra				
14	CC	19155 296	Huertas [illegible]	Ledesma				
15	CC	19171 590	Cuervo	Fernando				
16	CC	2490 103	Montenegro	Ibaudo				
17	CC	17025 441	[illegible]	Lorenzo				
18	CC		Alberto [illegible]	Luis				
19	CC							

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-46
Versión: 0
Fecha: 5 - 06 - 2017
Página 1 de 1

Fecha:		Evento:		Ciudad:	

No.	Documento de Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO. PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - 40
Versión: 3
Fecha: 21 - 06 - 2014
Página 1 de 1

Fecha	13 - 02	Zona Diez	Evento:			Localidad:		
No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	41068016	Zambrano Rojas	Noemí	3176393			
2	CC	1908331	Rodríguez Abril	José	[illegible]			
3	CC	19331624	Pallares	Jorge	317712 0265			
4	CC	19032845	Vélez Amaya	Jaime				
5	CC	19224656	Ávila	Julio				
6	CC	19626495	Vesga	Pedro	3203364 9266			
7	CC	16584527	Ortiz Cárdenas	Fernando	3012367 2241			
8	CC	19271517	Hernández	Luis Orlando	3014994 5375			
9	CC	3295130	Reyes	Hernando				
10	CC	41491215	Valencia A	Alexandra				
11	CC	10265464	Ramírez	María Luisa			ANDRES	
12	CC	41410412	Gutiérrez L	Rosalba			Rosalba Gutiérrez	
13	CC	12105134	Rojas	Germán	3115571536			
14	CC	41423545	Díaz	Isabel	3408156165		Isabel Díaz	
15	CC	391940 854	León	Henry			Henry León	
16	CC	19059531	Guzmán	Juan	3113286226			
17	CC	6962866	Galán	Justo				
18	CC	19105321	Alvarado	Alberto				
19	CC	41679157	Sierra	Julia	3164017 5860			

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Integración Social

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - [illegible]
Versión: 0
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha:
Proyecto:
Localidad:

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	2920105	Montenegro	Ignacio				
21	CC	A576296	Osaluso	Efrain	3107101 621			
22	CC	19220794	Sanchez	Rodolfo	3142220 2241			
23	CC	19171890	Garcia	Fernando				
24	CC	3020595	Cajal	Hernando	3213637 1429			
25	CC	1924769	Carreño	Alejandro	3114894 6205			
26	CC	19408940	Tovar Manrique	Javier Harold				Enviado a la ... No firma
27		19451767	Ramirez	Omar	3145750 037			

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS [illegible]	DANIEL ANDRÉS MORA [illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROGRAMA: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

FECHA: [illegible]-07-19 HORA: [illegible] AM

No.	Documento de identidad: Tipo	No.	Apellidos	Nombres	Datos: Teléfono	Datos: Dirección	Firma	Observaciones
1	CC	[illegible]	Hernández	[illegible]				
2	CC	[illegible]	[illegible]	Jorge [illegible]				
3	CC	[illegible]	García	Fernando				
4	CC	[illegible]	Cortés	Fernando				
5	CC	[illegible]	López	Mateo				
6	CC	[illegible]	[illegible]	Natalia				
7	CC	[illegible]	Alzate Silva	Julio				
8	CC	[illegible]	Cuesta	Mariana				
9	CC	[illegible]	Carreño	[illegible]				
10	CC	[illegible]	Castro	[illegible]				
11	CC	[illegible]	Vargas	[illegible]				
12	CC	[illegible]	Acosta	[illegible]				
13	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
14	CC	[illegible]	[illegible] Sierra	[illegible]				
15	CC	[illegible]	Camacho Sánchez	Alejandra				
16	CC	[illegible]	Díaz [illegible]	[illegible]				
17	CC	[illegible]	Gutiérrez	Rosalba				
18	CC	[illegible]	Paulo	Luis				
19	CC	[illegible]	Ramírez	[illegible]				
20	CC	[illegible]	Pulido	Óscar				
21	CC	[illegible]	[illegible]	Rafael				
22	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
23	CC	[illegible]	Vega [illegible]	Pedro				

Elaboró	Revisó	Aprobó
[illegible]	[illegible]	[illegible]

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

No.	Documento identificación Tipo	No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	[illegible]	[illegible]	[illegible]
24	CC	[illegible]	Cataluño	Efraín				
25	CC	1033[illegible]	Sánchez	Bertha				
26	CC	[illegible]	García López	Pablo				

ELABORÓ		REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible] PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS [illegible]

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

17-07-[illegible]

No.	Tipo	No.	Apellidos	Nombres	[illegible]	[illegible]	Firma	Observaciones
1	CC	[illegible]	Dávila	Luis				
2	CC	[illegible]	Santamaría Rojas	Noemí				
3	CC	[illegible]	Aranda Verángaro	Luis Enrique				
4	CC	17753246	Muñoz Tobón	Nelson				
5	CC	[illegible]	Rendón	María Camila				
6	CC	[illegible]	Cárdenas López	[illegible]				
7	CC	[illegible]	López Arroyo	James				
8	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
9	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
10	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
11	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
12	CC	[illegible]	García	[illegible]				
13	CC	[illegible]	Hidalgo	[illegible]				
14	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
15	CC	[illegible]	Ramírez	[illegible]				
16	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
17	CC	[illegible]	Díaz Pérez	[illegible]				
18	CC	[illegible]	Galeano	[illegible]				
19	CC	[illegible]	Hernández	[illegible]				
20	CC	[illegible]	Sánchez [illegible]	[illegible]				
21	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
22	CC	[illegible]	Díaz	[illegible]				
23	CC	[illegible]	Rodríguez	[illegible]				

ELABORÓ

REVISÓ

APROBÓ

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

	Documento identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	[illegible]
24	1	[illegible]	Riñedos	Mónica Natalia				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PROYECTO: PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

FECHA: [illegible]-05-2017

N.	DOCUMENTO IDENTIDAD TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	SUBSIDIO	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	[illegible]	MEZA	LAZARO				
2	CC	22517561	CASTRO	ELOIZA				
2	CC	[illegible]	MARIN MORA	JAIRO				
3	CC	[illegible]	RINCON VERA	ABRAHAM			9E8.2	
4	CC	[illegible]	PAYARES NAVARRO	JORGE				
5	CC	[illegible]	CASAS	HERNANDO				
6	CC	[illegible]	RODRIGUEZ					

ELABORO

REVISO

APROBO

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

No.	Documento de identidad		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
CÓDIGO	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

18-07-2024

No.	Tipo	No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	Huella	Firma	Observaciones
1	CC	[illegible]	Donato	Luis				
2	CC	[illegible]	López Amado	[illegible]				
3	CC	[illegible]	Muñoz Tobón	Nelson				
4	CC	[illegible]	Zambrano Rivera	[illegible]				
5	CC	[illegible]	Palomino Quintero	[illegible]				
6	CC	[illegible]	[illegible]	Eduardo				
7	CC	[illegible]	Galán	[illegible]				
8	CC	[illegible]	Rodríguez	[illegible]				
9	CC	[illegible]	García	[illegible]				
10	CC	[illegible]	Hernández	[illegible]				
11	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
12	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
13	CC	[illegible]	Guerrero	[illegible]				
14	CC	[illegible]	Díaz de León	Isabel				
15	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
16	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
17	CC	[illegible]	Vera	[illegible]				
18	CC	[illegible]	Hernández	Martha				
19	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
20	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
21	CC	[illegible]	[illegible]	Abraham				
22	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
23	CC							

Elaboró	Revisó	Aprobó

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADO DE ASISTENCIA

No.	Documento de identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	[illegible]	[illegible]

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Tapé Drive
-1 día

[illegible] DE LOS [illegible] SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

No.	DOCUMENTO IDENTIDAD TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	[redacted]	[illegible]	[illegible]				
2	CC	[redacted]	[illegible]	[illegible]				
3	CC	[redacted]	[illegible]	[illegible]			Henry [illegible]	
4	CC	[redacted]	[illegible] Rincón Vela	[illegible]				
5	CC	[redacted]	Reyes	[illegible]				
6	CC	[redacted]	[illegible]	[illegible]				
7	CC	[redacted]	[illegible]	[illegible]			[illegible]	
* 8	CC	[redacted]	[illegible]	[illegible]				
9	CC	[redacted]	[illegible]	[illegible]				
10	CC	[redacted]	[illegible]	[redacted]				

ELABORÓ | REVISÓ | APROBÓ

NOMBRE

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

No.	DOCUMENTO DE IDENTIDAD		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	[illegible]	[illegible]	FIRMA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: 19-07-2019

No.	Tipo	No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	[illegible]	Firma	Observaciones
1	CC	[illegible]	Vesga Peña	Pedro Hernán				
2	CC	[illegible]	Rodríguez Moreno	Luis Alfredo				
3	CC	[illegible]	Arias Machado	Hernando				
4	CC	[illegible]	Rendón Arango	María Pamela				
5	CC	[illegible]	Sambrano Rojas	Noemí				
6	CC	[illegible]	Muñoz Tobón	Nelson				
7	CC	[illegible]	López Amaya	Jaime				
8	CC	[illegible]	Ramírez Osorio	Marco Tulio				
9	CC	[illegible]	Gutiérrez	Rogelio				
10	CC	[illegible]	Gómez Caicedo	Fernando Henrique				
11	CC	[illegible]	Camero Sánchez	Alejandro				
12	CC	[illegible]	Londoño	Lorena María				
13	CC	[illegible]	Castro Moncada	Elosa				
14	CC	[illegible]	García	Fernando				
15	CC	[illegible]	Morales Castro	Gustavo				
16	CC	[illegible]	Sierra Castillo	Elia María				
17	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
18	CC	1175684	[illegible]	[illegible]				
19	CC		[illegible]	Henry			Henry Leon	

PROCESO: PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO [illegible] LISTADO DE ASISTENCIA

TIPO	ID	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	[illegible]	[illegible]	OBSERVACIONES

ELABORO	REVISO	APROBO
[illegible]	[illegible]	[illegible]

PROCESO [illegible] DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

[illegible]

Fecha: 20-07-2017

No.	Tipo	No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	[illegible]	Firma	Observaciones
1	CC	[illegible]	Celi	Alfredo				
2	CC	[illegible]	Silva	Eduardo				
3	CC	[illegible]	Silva	Efraín				
4	CC	[illegible]	Nazario	Federico				
5	CC	[illegible]	Parra	[illegible]				
6	CC	[illegible]	Murcia	Luis				
7	CC	[illegible]	[illegible] Rendón	María [illegible]				
8	CC	[illegible]	Rico	Carlos				
9	CC	[illegible]	Latorre	Flores	[illegible]			
10	CC	[illegible]	García	Fernando				
11	CC	[illegible]	Payares	Jorge				
12	CC	[illegible]	[illegible]	León			Henry León	
13	CC	[illegible]	Zambrano	Noemí				
14	CC	[illegible]	Figueroa	Roberto				
15	CC	[illegible]	Díaz	Germán				
16	CC	[illegible]	Reyes	Gerardo				
17	CC	[illegible]	Quintana	José				
18	CC	[illegible]	Marín	[illegible]				
19	CC	[illegible]	Arias	Hernando				
20	CC	[illegible]	[illegible]	Julio				
21	CC	[illegible]	Páez	Ana Julia			Ana Julia Páez S	
22	CC	[illegible]	Chaves	Efraín				
23	CC	[illegible]	Casas	Hernando				

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE [illegible]	[illegible]	[illegible]

PROCESO: PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

	DOCUMENTO IDENTIDAD		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	BARRIO	FIRMA	OBSERVACIONES
24	CC	[illegible]	Castro	Elvira				
25	CC	[illegible]	Cuadrado	Lázaro				
26	CC	[illegible]	Grisales	Alberto				
27	CC	[illegible]	Rincon	Abraham				
28	CC	[illegible]	Paez	Alfonso				
29	CC	680 18257	Sánchez Carrero	Alejandro				
30	CC	[illegible]	Silva Muñoz	Jorge				
31	CC	[illegible]	Gonzales Rodriguez	Patricia				
32	CC	[illegible]	Acevedo	Gustavo				

ELABORO | REVISO | APROBO

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO DE LISTADO DE ASISTENCIA

21-09-2019

No.	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELEFONO	[illegible]	[illegible]	OBSERVACIONES
1	CC	[illegible]	Cely Gonzales	Luis				
2	CC	[illegible]	Amado	Raul				
3	CC	[illegible]	[illegible]	Nazario				
4	CC	[illegible]	Galán	Justo				
5	CC	[illegible]	Arieta	Gilberto				
6	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
7	CC	[illegible]	Castro	[illegible]				
8	CC	[illegible]	Acevedo	[illegible]				
9	CC	[illegible]	[illegible]	Jorge				
10	CC	[illegible]	Rico	Carlos				
11	CC	[illegible]	Rodriguez	[illegible]				
12	CC	[illegible]	Morales Castro	Gustavo				
13	CC	[illegible]	Cano Espinosa	[illegible]				
14	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
15	CC	[illegible]	López Rico	Francisco				
16	CC	[illegible]	[illegible]	Julio				
17	CC	[illegible]	Herrera Gonzales	María Cecilia				
18	CC	[illegible]	Gonzales	Adriana Patricia				
19	CC	[illegible]	Sierra Castillo	[illegible]				
20	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
21	CC	[illegible]	Marín Alvarez	Jairo				

ELABORÓ | REVISÓ | APROBÓ

PROCESO [illegible] PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

[illegible]		[illegible]				[illegible]	
No.	Documento identificación		DATOS				
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	[illegible]

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	[illegible]	[illegible]	[illegible]

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: 22-07-2014

No.	Tipo	No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	[illegible]	Firma	Observaciones
1	CC	27775589	Castro	Eloiza				
2	CC	19186184	Pico Serna	Carlos				
3	CC	289194	Londoño	[illegible]				
4	CC	19082295	López	Jaimes				
5	CC	7005380	Vera [illegible]	Luis Enrique				
6	CC	5165497	Rincón	Agripina				
7	CC	175354	Rodríguez	Luis Alfredo				
8	CC	19116561	Dávila Santella	Luis [illegible]				
9	CC	19359596	Méndez Tobón	Nelson				
10	CC	12959405	Salas	[illegible]				
11	CC	41410116	Gutiérrez	Luisa				
12	CC	19334129	[illegible]	[illegible]				
13	CC	19071054	Páez	Luis Alfonso				
14	CC	20364153	Guerrero	María Trinidad			Mª Trinidad [illegible]	
15	CC	79140851	León	Henry			Henry Leon	
16	CC	19415994	García	Fernando				
17	CC	3915341	Delgado	[illegible]				
18	CC	919179 173	Herrera	[illegible]				
19	CC	19908 440	Tovar	[illegible]			NO FIRMA	
20	CC	19862181	Acosta	Gilberto				
21	CC	5745296	Otálora	Efraín				
		19037329	Beltrán	Juan				
22	CC	19100157	Hernández	Luis César				

Elaboró | Revisó | Aprobó

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADO DE ASISTENCIA

Sobre = 5
Folio = 27
Lista = 26

No.	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA	OBSERVACIONES
23	CC	6762816	Galán Galán	Justo Rafael				
24		31289336	Villa.	Miriam			MV	
25		29201 03	Montenegro	Lizardo				
26		19031674	Ortiz	Francisco				
27		14378890	Castillo	Nectali			Castillo C.	
28		41678157	Sierra Castillo	Lilia			Lilia Sierra C.	

Código: F - PSS - 45
Versión: 0
Fecha: 27 - 05 - 2013
Página 1 de 1

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha: 23/07/2019 | Comedor: | Localidad:

No.	Documento identificación TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	19176563	Dávila Sierra	Luis Eduardo				
2	CC	12954458	Salas Flórez	Jesús Alberto				
3	CC	17224748	Ulloa Arcila	Rocío				
4	CC	2940103	Montenegro Quijano	Ubaldo				
5	CC	19731517	Hernández Velásquez	Luis Octavio				
6	CC	19334124	Palacios Ocampo	Jorge				
7	CC	19131787	Méndez Betancourt	Omar de Jesús				
8	CC	41910173	Molina	Martha Cecilia				
9	CC	19171590	Carreño	Bernardo				
10	CC			Alejandrina				
11		Cerno -23486372	Camacho	María				
12	CC	41318488	Porras Lara	Luz Mila				
13	CC	41618690	Zambrano Rojas	Nohemy			Noemi	
14	CC	41580832	Paz Sánchez	Ana Julia			Ana Julia Paz	
15	CC	41413899	Díaz de Reyes	Isabel			Isabel Díaz	
16	CC	4576296	Otálvaro	Ernesto				
17	CC	41576241	Cruz	Pedro Luis				
18	CC	3020815	Rojas Espinosa	Hernando				
19	CC	17130296	Muñoz Beltrán	Nelson				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS [illegible]	DANIEL ANDRÉS [illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

[illegible]
22: [illegible]
22: [illegible]

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - 45
Versión 0
Fecha 21 - 05 - 2013
Página 1 de 1

Fecha				Escenario			Localidad	
No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	C	79940 554	Leon Sáenz	Henry			Henry Leon	
21	CC	41668 573	Rodriguez [illegible]	Maria Dolores				
22	CC	17022 056	Garzon Santos	Alberto				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA [illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha: 19-07-2018 | Sesión: d°. | Localidad: 4

No.	Documento Identificación TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	12959466	Salas	Jose Roberto				
2	CC	17155296	Vargas Lozano	Nelson				
3	CC	1061654465	Rendon Arango	Maria Remedios			Remedia R	
4	CC	23486312	Armucho Diaz	Maria Emilia				
5	CC	19.297.680	Camero Sanchez	Alejandro				
6	CC	17625945	Vega peña	Pedro Hernán				
7	CC	14449224	Valencia Florez	Alejandrino				
8	CC	4141012	Gutierrez	Rosalba				
9	CC	41423895	Diaz de Rojas	Isabel			Isabel Diaz	
10	CC	2920103	Montenegro Caicedo	Orlando				
11	CC	17025497	Vela Rincon	Abraham				
12	CC	19171640	Garcia	Fernando				
13	CC	2893194	Londoño	Ignacio				
14	CC	27577569	Moncada Castro	Elsa				
15	CC	19176561	Devia Sanchez	Luis Eduardo				
16	CC	3020615	Arias Espinosa	Hernando				
17	CC	78105301	Oviedo	Alfredo de Jesus				
18	CC	19140654	Leon Daza	Henry			Henry Leon	
19	CC	4576246	Otalvaro Avila	Efrain				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECCIÓN TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: 0
Fecha: 21-05-2014
Página 1 de 1

Fecha:			Entidad:			Localidad:		
No.	Documento de identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
P.← 20	CC	17	Vargas	Pedro Hernán				
20	CC	1986 184	Sierra Piña	Carlos				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MORALES	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: 0
Fecha: 21-06-2013
Página 1 de 1

Fecha: 25/04/2017 | Evento: | Localidad:

No.	Documento identificación TIPO	Documento identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	19247660	Sánchez Gamero	Alejandro	311297 0225			
2	CC	3245130	Arcos Machuca	Hernando				
3	CC	19225656	Loaiza Silva	Julio Enrique				
4	CC	19100457	Romero Valenzuela	Rogelio				
5	CC	70069197	Buitrago	Luz Zulma				
6	CC	41866573	Rodríguez	María				
7	CC	41478501	Dávila	Inés				
8	CC	41324778	Marín	[illegible]				
9	CC	41560552	Pérez	Julia			Ana Julia Pérez	
10	CC	41678127	Suárez Castillo	[illegible]				
11	CC	19108391	Olarte	Efraín Antonio				
12	CC	2922103	Santamaría	Marco				
13	CC	19121630	Gómez	Fernando				
14	CC	41410412	Gutiérrez	Rosalba				
15		41423875	Díaz de Reyes	Isabel			Isabel Díaz	
16	CC	17322541	Vargas Peña	Pedro Hernán	3217651 [illegible]			
17	CC	17731512	Hernández	Jorge E.	[illegible] 3174[illegible]			
18	CC	19060138	[illegible]	[illegible]				
19	CC	19656604	[illegible]	Jorge				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS [illegible]	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-[illegible]
Versión: 0
Fecha: 21-05-2013
Página 1 de 1

Fecha: | [illegible]: | | Localidad: |

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	[illegible]		[illegible] Ortiz	[illegible] Emilia				
21	CC	[illegible]	Moreno Torres	Nelson				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDOZO MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA [illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO. PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: 31-05-2013
Página 1 de 1

Fecha: 26-03-2019 | Proyecto: | Localidad:

No.	Documento Identificación Tipo	Documento Identificación No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	Huella	Firma/Huella	Observaciones
1		[illegible]	Gutierrez	Rosalba				
2		[illegible]	Diaz de Reyes	Isabel			Isabel Díaz	
3		[illegible]	Garcia	Fernando				
4		405854	Rodriguez	Luis				
5		[illegible]	Arias Machado	Fernando				
6		[illegible]	Rincon	Manuel				
7		[illegible]	Rendon	Maria Romelia				
8		[illegible]	Paez	Ana Silvia				
9		[illegible]	Hernandez	Octavio				
10		[illegible]	Galvin	Benito				
11		[illegible]	Vargas	Pedro				
12		[illegible]	Morales	Gustavo				
13		[illegible]	Sierra Castillo	Lilia			Lilia Sierra	
14		[illegible]	Castro	Hernando				
15		[illegible]	Parra	Luz Mila				
16		[illegible]	Olalvaro	Efrain				
17	[illegible]	19 948 771	Sáenz Rincon	Carlos				
18		[illegible]	López Quico	Francisco			Fco López	
19		~~[illegible]~~ [illegible]	Castillo	Neftali				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-46
Versión: 0
Fecha: 21-06-2011
Página 1 de 1

Fecha: | Evento: | | Localidad:

No.	Documento Identificación		Datos					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20		A10045	Ramírez	Regino			Avaunq	

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECCIÓN TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - 48
Versión 0
Fecha: 2? 06 - 2010
Página 1 de 1

Fecha: 23-07-2019 | Escenario: | Localidad: Los Mártires

No.	Documento de Identificación: TIPO	Documento de Identificación: No.	DATOS: APELLIDOS	DATOS: NOMBRES	DATOS: TELÉFONO	DATOS: EDAD	DATOS: FIRMA/HUELLA	DATOS: OBSERVACIONES
1		[illegible]	Garcia	Fernando				
2		[illegible]	Gutierrez	Rosalba				
3		[illegible]	Camacho	Oliva				
4		[illegible]	Lozano	Julio				
5		[illegible]	Pallares	Jorge				
6		[illegible]	Arrieta	Gilberto			Gilberto	
7		19297 690	Sánchez Camero	Alejandro				
8		[illegible]	Rivera Lombana	Lozano				
9		[illegible]	Diaz Rojas	German				
10		[illegible]	Paez	Alfonso			Alfonso Páez	
11		[illegible]	Castro	Eloisa				
12		[illegible]	Sierra	Lilia				
13		[illegible]	Arias Machado	Hernando				
14		[illegible]	Vargas	Pedro				
15		[illegible]	Rodriguez	María				
16		[illegible]	Morales	Gustavo				
17		[illegible]	Galvis	Julio				
18		[illegible]	Acevedo	Gustavo				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDENAS MORALES	DANIEL ANDRÉS ALBA AVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha:
Servicio:
Localidad:

No.	Documento Identificación		DATOS					
	Tipo	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	[illegible]	[illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	[illegible]

Damaso

Alcaldía Mayor de Bogotá
Integración Social

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: 0
Fecha: [illegible] 2015
Página 1 de 1

Fecha: [illegible] Localidad: [illegible]

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1		79414731	Leal Cuadros	Luis				
2		6702846	Calvo	Justo				
3	P	17025490	Puerto Vela	Abraham				
4		17052551	Arteta Amador	Gilberto				
5		17097205	Amado Guevara	Raúl				
6		17010016	Acevedo	Gerardo				
7		17102178	Morales Castro	Gustavo				
8	C	19100437	Ramírez	Rogelio				
9		19334171	Pallares	Jorge				
10		19055354	Rodríguez	Luis Alfredo				
11		79140581	Daza	León Henry			Henry Leon	
12		19271253	Sarmiento	Mauricio				
13		4581296	Osuna	Efraín				
14		41671757	Sierra Castillo	Lilia			Lilia Sierra C	
15		5551067	González González	Yohanna P.				
16		19361164	Rico Sierra	Carlos				
17		41318983	Rojas Tovar	Luz Mila				
18		17025145	Vega	Pedro				
19		5170563	Dávila	Luis				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS [illegible]	DANIEL ANDRÉS BORJA VILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-[illegible]
Versión: 0
Fecha: [illegible]-05-2013
Página 1 de 1

Fecha:
Entidad:
Localidad:

No.	Documento Identificación TIPO	Documento Identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20		[illegible]	MARIN	JAIRO				
21		[illegible]	CARREÑO	ALEJANDRO				
22		[illegible]	Peláez Gonzalez	NOE				
23		[illegible]	Carvajal Díaz	Clara Estela				
29		41410412	Gutierrez	Rosalba				
30		[illegible]	Díaz Pérez	Germán				
31		[illegible]	Hernández	Luis [illegible]				
32		[illegible]	Cruz	Pedro				
33		[illegible]	[illegible]	Julio Enrique				
34		[illegible]	Casas	Hernando				
35		[illegible]	López	Francisco				
36		[illegible]	Castillo	Neftalí				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARÍA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

Fecha: 29-04-2019 | Evento: | Lugar: MARTIRES

No.	Documento Identificación TIPO	Documento Identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
1	CC	[illegible]	DAVILA	LUIS				
2	CC	[illegible]	LOPEZ	JAIME				
3	CC	405354	RODRIGUEZ	ALFREDO LUIS				
4	CC	[illegible]	RESTREPO	LEON			Leon Jaime R	
5	CC	[illegible]	CAMACHO	CIRA EMILIA				
6	CC	[illegible]	VALENCIA	[illegible]				
7	CC	[illegible]	GUTIERREZ	ROSALBA			Rosalba Gutierrez	
8	CC	[illegible]	[illegible]	PEDRO LUIS				
9		[illegible]	MUÑOZ LEON	NELSON				
10	CC	[illegible]	LEON OCHOA	HENRY			HENRY LEON	
11	CC	[illegible]	NAJAR	[illegible]				
12	CC	[illegible]	[illegible]	LUIS OCTAVIO				
13	CC	[illegible]	MANRIQUE CAICEDO	GUSTAVO				
14	CC	[illegible]	RAMIREZ	[illegible]				
15	CC	[illegible]	GARCIA	FERNANDO				
16	CC	[illegible]	SERNA CASTILLO	ILIA				
17	CC	[illegible]	ARTETA	GILBERTO				
18	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
19	CC	[illegible]	BELTRAN	JUAN				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DIA	MARTHA RUTH CARDENAS MURALVE	DANIEL ANDRÉS PEÑA ARIZA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DIA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-[illegible]
Versión: 0
Fecha: [illegible]-05-2013
Página 1 de 1

Fecha	Proyecto		Localidad

No.	Documento identificación		Datos					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CARDONA [illegible]	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

TADE

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - 46
Versión: 3
Fecha: 21 - 05 - 2013
Página 1 de 1

Fecha: 29-07-2019		Grupo:		Localidad			
No.	Documento Identificación		DATOS				
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUT o no.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
		6717516	Galán	Justo				
		17025492	Rincón Peña	Abraham				
		19352328	Páez Celis	Isidro				
		17091116	Acevedo	César				
		79445224	Valencia	Alejandro				
		5020835	Casas	Hernando				
		11350053	Garzón	Víctor Tinjacá				
			Macías	Justo				
		19934124	Pallares	Jorge			D. Segura	
		13229253						

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA AYALA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F - PS - [illegible]
Versión: 0
Fecha: 21 - 05 - 2013
Página: 1 de 1

Fecha:
Proyecto:
Actividad:

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	[illegible]	FIRMA HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PS-46
Versión 0
Fecha: 21-05-2013
Página 1 de 1

Fecha: [illegible] - 04 - 14 | Espacio: | Localidad:

No.	Documento de identificación: Tipo	Documento de identificación: No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	Ruta No.	Firma/Huella	Observaciones
1	CC	[illegible] 620	[illegible]	[illegible]				
2	CC	19687 [illegible]	[illegible]	[illegible]				
3	CC	[illegible] 501	Díaz Sánchez	Luis				
4	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
5	CC	17025 492	Vela Rivera	Abraham				
6	CC	11 [illegible] 276	[illegible]	Nelson				
7	CC	79186 124	Rico	Carlos				
8	CC	41318 788	[illegible]	[illegible]				
9	CC	[illegible] 572	Hernández Villamil	Luis Orlando				
10	CC	[illegible]	[illegible]	Henry			Henry León	
11	CC	2720 103	Montenegro	Conrado				
12	CC	41 [illegible] 552	Páez Sánchez	Ana Nubia			Ana Nubia Páez	
13	CC	[illegible]	García	Fernando				
14	CC	[illegible]	Camargo [illegible]	[illegible]				
15	CC	[illegible] 946	[illegible]	[illegible]				
16	CC	[illegible] 316	Gaitán Cantor	Justo				
17	CC	[illegible]	[illegible]	Alejandrino				
18	CC	[illegible]	[illegible]	[illegible]				
19		[illegible]	[illegible]	Gilberto				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADO DE ASISTENCIA

Código: F-PS-[illegible]
Versión: 0
Fecha: [illegible]-08-2013
Página 1 de 1

Tema:	Encuentro:		Localidad:

No.	Documento de identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20	CC	3653 604	[illegible]	Jorge [illegible]			Jorge [illegible]	
21	CC	19678 601	[illegible]	María [illegible]			Elia Sierra	
22	CC	13244 742	[illegible]	[illegible]				
			[illegible]	[illegible]				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA [illegible] CÁRDENAS MORALES	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página: [illegible]

Fecha: 30/ 07/ 2014 | Evento: | Lugar:

No.	Documento de identificación: Tipo	Documento de identificación: No.	Apellidos	Nombres	Teléfono	Ruta No.	Firma/Huella	Observaciones
1		[illegible]	Hernandez	Octavio				
2		[illegible]	Pallares	Jorge				
3		[illegible]	Porras	Luz Mila				
4		[illegible]	Garnica	Victor				
5		[illegible]	Rincon	Abraham				
6		[illegible]	Galán	Israel				
7		[illegible]	Otalvaro	Efrain				
8		[illegible]	Toton	Nelson				
9		[illegible]	Leon	Henry			Henry Leon	
10		[illegible]	Garcia	Fernando				
11		[illegible]	Valencia	Alejandrino				
12		[illegible]	Ramirez	Rogelio				
13		[illegible]	Arias	Fernando				
14		[illegible]	Diaz	Germán				
15		[illegible]	Duarte	Luis				
16		[illegible]	[illegible]	[illegible]				
17		[illegible]	[illegible]	[illegible]				
18		[illegible]	[illegible]	[illegible]				
19		[illegible]	[illegible]	[illegible]				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	[illegible]	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: F-PSS-[illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]-2019
Página 1 de 1

Fecha:
Proyecto:
Localidad:

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUTA No.	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA [illegible] CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADOS DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión 0
Fecha 21-05-2013
Página 1 de 1

Fecha 31-07-2014 [illegible] Localidad 14

No.	Documento Identificación TIPO	Documento Identificación No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	RUT No.	FIRMA	OBSERVACIONES
1		[illegible]	Galán	Julio				
2		[illegible]	Dávila	Luis				
3		[illegible]	Dallavos	Jorge				
4		[illegible]	Rodríguez	Leon				
5		[illegible]	Zambrano	Noemí				
6		[illegible]	Gutiérrez	Daniela				
7		[illegible]	Tobón	Nelson				
8		[illegible]	García	Fernando				
9		[illegible]	Rendon	María				
10		[illegible]	Arias	Hernando				
11		[illegible]	López	Jaime				
12		[illegible]	Acevedo	Gustavo				
13		[illegible]	Ardila	Gilberto				
14		[illegible]	Parra	Hugo				
15		[illegible]	Rivas	Camilo				
16		[illegible]	Chávez	Efraín				
17		[illegible]	Camargo	Víctor				
18		[illegible]	González	Alberto				
19		[illegible]	Rommel	Rogelio				

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	[illegible]	[illegible]
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

Código: F-PS-46
Versión: 0
Fecha: 21-05-2013
Página 1 de 1

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: LISTADOS DE ASISTENCIA

Fecha:	Evento:	Lugar:

No.	Documento Identificación		DATOS					
	TIPO	No.	APELLIDOS	NOMBRES	TELÉFONO	ESTRATO	FIRMA/HUELLA	OBSERVACIONES
20		[illegible]	Montenegro	[illegible]	/			
21		[illegible]	Herrera	Martha				
22		[illegible]	[illegible]	[illegible]	/			

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
NOMBRE	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	MARTHA RUTH CÁRDENAS MONSALVE	DANIEL ANDRÉS MORA ÁVILA
CARGO	EQUIPO PROFESIONAL DEL SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA	SUBDIRECTORA PARA LA VEJEZ	DIRECTOR TERRITORIAL

ARTICULACIONES
CENTRO DIA

FOR-BS-049
Página 1 de 2

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 11 de Julio de 2019

HORA: 12:00pm

LUGAR: Centro dia Renacimiento

TEMA: Cronograma de Actividades de Julio 2019

ASISTENTES: Cesar Augusto Castellanos.
Carlos Sánchez
Edisson Manrique Rodriguez

ORDEN DEL DIA: / Realizar Cronograma de Acompañamiento y Actualización con el Instituto De Recreación y Deporte I.D.R.D

DESARROLLO: El instituto estara acompañando al Centro dia Renacimiento en los siguientes eventos:

- 16 y 18 de Julio de 2019 Actividades Recreativas
- 16 de Julio de 2019 Festival de Juegos Tradicionales
- 26 de Julio de 2019 Cine Foro
- 31 de Julio de 2019 Olimpiadas locales, lugar Eduardo Santos.
- 13 de Julio de 2019 Presentación de talentos y acompañamiento de Tallerista al centro comercial Calima.

CONVOCATORIA:

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
[illegible]	Recreador	Recreación	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	

Anexos:

Elaboró

CAPACITACIONES
CENTRO DIA

ACTA Nº

FECHA: Bogotá, 30 Julio 2021

HORA: INICIO : 10:?? AM CIERRE 12:45 PM

LUGAR: CENTRO DIA RENACIMIENTO

TEMA: CAPACITACIÓN SERVICIO CENTRO DIA Y [illegible].

ASISTENTES: SECRETARIA INTEGRACIÓN SOCIAL · ANDREA [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] SANDRA [illegible], [illegible] CAICEDO

[illegible] CENTRO DIA: [illegible] [illegible], PAOLA RICO, PAOLA [illegible],

ORDEN DEL DIA: ANGÉLICA [illegible], EDWIN [illegible], ALEJANDRO SANCHEZ Y [illegible] MANOSALVA.

=> TEMA: SERVICIO AL USUARIO, COMPONENTES CENTRO DIA.

DESARROLLO:

- SE AGRADECE LA ASISTENCIA DEL EQUIPO [illegible].
- COMPONENTES CENTRO DIA: 1. DESARROLLO HUMANO PARA UNA VEJEZ DIGNA 2. FORTALECIMIENTO A LA CIUDADANÍA Y PARTICIPACIÓN EN REDES O [illegible] [illegible].

3. SENSIBILIZACIÓN CON CIUDADANOS Y FUNCIONARIOS AL REALIZAR EL PACTO DE CONVIVENCIA EN ACOMPAÑAMIENTO DE [illegible] DE INTEGRACIÓN SOCIAL.

4. DEBIDO A LOS CASOS [illegible] EN REFERENTE A LOS [illegible] [illegible] [illegible] Y ALEJANDRO, [illegible] POR EL [illegible] AL INICIO DEL [illegible] [illegible] [illegible] A [illegible] [illegible] [illegible] EN COMPAÑÍA DE LA [illegible].

4. [illegible] CONSTANCIA DE [illegible] [illegible] DEL [illegible]

[illegible]

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible] 2017
Página: [illegible]

Tema: [illegible]

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Cel / Fax	
1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
2	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
3	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
4	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
8	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
10	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
11	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Tratamiento de datos: [illegible]

ACTA N°

FECHA: Bogotá 29/07/2009

HORA: [illegible]

LUGAR: [illegible]

TEMA: Capacitación Gestión Documental

ASISTENTES: [illegible]

ORDEN DEL DÍA:

1. Capacitación Gestión Documental [illegible]
[illegible] expedientes [illegible]

2. [illegible]

DESARROLLO:

1. [illegible] Gestión Documental [illegible] Antonio [illegible] de expedientes [illegible]

2. [illegible]

3. [illegible]

ALCALDÍA MAYOR
[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]

[illegible]

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA Nº

FECHA: Bogotá,

HORA: 10:30 am

LUGAR: Centro de Reconocimiento

TEMA: Plan Integral de Gestión Ambiental: corresponsabilidad [illegible]

ASISTENTES: Equipo interdisciplinario / Beneficiarios

ORDEN DEL DÍA:
1. Bienvenida y Saludo.
2. [illegible]
3. Actividad [illegible]
4. Socialización del aprendizaje básico
5. Cierre [illegible] y [illegible]

DESARROLLO:

Se da inicio a la actividad con la presentación de cada uno de los participantes y se da [illegible] cada uno expone su concepto de lo que significa para ellos el medio ambiente y cómo es su relación con él, [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] que generan contaminación [illegible] o cambios, luego de la contextualización y la [illegible] del tema y la [illegible] de responsabilidad ciudadana. En medio de esta dinámica surge la construcción del concepto de manejo de residuos sólidos para el cierre de la actividad se realiza una [illegible]. Se evidencia una participación activa y el cumplimiento del objetivo general.

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

[illegible]ATORIA:

En constancia de lo anterior firman.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	C.D [illegible]	
Cindy Palacios	A. Social	C.D Renacimiento	Cindy P.
Paola Estrada C.	Aux. Enfermería	C.D Renacimiento	Paola C.
Emilia [illegible]	Aux. Enfermería	C.D Renacimiento	

Anexo:

Elaboró:

ACTA N°

FECHA: Bogotá,

HORA: 9:45am

LUGAR: Centro día envejecimiento

TEMA: Socialización del acuerdo de convivencia

ASISTENTES: Equipo interdisciplinario, operativo y administrativo.
Beneficiarios de el proyecto.

ORDEN DEL DÍA.
1. Saludo;
2. toma de estados de ánimo
3. Conceptualización
4. Dinámico
5. Evaluación

DESARROLLO

Inicialmente se dio la actividad con el saludo, seguido de una toma de estados de ánimo, se solicitó a los participantes indicar el momento de acuerdo de convivencia, posteriormente se continúa la dinámica en donde se exponen y expresan el conocimiento e importancia del acuerdo de convivencia, [illegible] relación con las normas dentro de la dinámica institucional, teniendo en cuenta los deberes y los derechos establecidos en dicho acuerdo.

Se evidencia una participación activa y dispuesta, en la cual el grupo [illegible] se comprometieron frente a la norma y la [illegible] con las [illegible] que rige el acuerdo como tal.

CONVOCATORIA

En constancia de lo anterior firman

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
[illegible]	[illegible]	[illegible]	
Cristina García B.	Aux. Enfermera	C.D. Renacimiento	
María Ruiz	A. Social	C.D. Renacimiento	
Candy Palacios	A. Social	C.D. Renacimiento	
Antonio Manosalva	Facilitador	C.D. Renacimiento	
Angélica Ojeda B.	A. Social	C.D. Renacimiento	
Edison Rodríguez	Edu. Físico	C.D. Renacimiento	

Aprobó:

Elaboró:

EVIDENCIAS
COMPONENTE
NUTRICIONAL

CENTRO DIA
RENACIMIENTO

JULIO

CAPACITACIONES A LOS USUARIOS

CENTRO DIA RENACIMIENTO

JULIO

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

ACTA

FECHA: 25/07/2019

HORA: 3:00 pm

LUGAR: FUNDIPAL / CENTRO DIA RENACIMIENTO

TEMA: JUSTIFICACION FALTANTES EN SOPORTES OBLIGACIONES COMPONENTE NUTRICION INFORME OPERADOR JULIO.

ASISTENTES

- CARLOS SIERRA – REPRESENTANTE LEGAL
- NORMA GALINDO – NUTRICIONISTA CENTRO DIA RENACIMIENTO.

ORDEN DEL DIA:

DESCRIPCION DE JUSTIFICACION DE OBLIGACIONES DEL COMPONENTE NUTRICIONAL QUE VAN SIN SOPORTE PARA EL INFORME DEL MES DE JULIO

DESARROLLO:

El día de hoy se reúne la Nutricionista Centro Día con el Representante Legal con el fin de justificar faltantes de soportes en las obligaciones específicas del componente de nutrición, debido a que en el mes de julio el operador no cuenta con algunos recursos:

- **OBLIGACION 6:** No se cuenta con el soporte de preparación especial debido a que el operador no contempló dentro del plan de compras el menú especial, se recomienda al representante legal realizar por lo menos una preparación especial en el mes debido a que esto esta especificado en el anexo técnico y se debe cumplir con esto como operador, el representante legal refiere que comunicara esto a las directivas de FUNDIPAL.

CONVOCATORIA: Se propone una nueva reunión para el mes de Agosto

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Norma Galindo	Nutricionista	Centro Día Renacimiento	
Carlos Andrés Sierra	Representante Legal	Centro Día - Noche Renacimiento	

Elaboró: Carlos Andrés Sierra Pereira - Representante Legal Centro Día - Noche Renacimiento

ACTA DE INCUMPLIMIENTO

FECHA: 30/07/2019

HORA: 3:00 pm

LUGAR: FUNDIPAL / CENTRO DIA RENACIMIENTO

TEMA: JUSTIFICACION FALTANTES EN SOPORTES OBLIGACIONES COMPONENTE SALUBRIDAD INFORME OPERADOR JULIO

ASISTENTES:

- CARLOS ANDRES SIERRA – REPRESENTANTE LEGAL
- CARLOS BERMUDEZ – COORDINADOR CENTRO DIA

ORDEN DEL DÍA:

DESCRIPCION DE JUSTIFICACION DE OBLIGACIONES DEL COMPONENTE SALUBRIDAD QUE VAN SIN SOPORTE PARA EL INFORME DEL MES DE JULIO

DESARROLLO:

El dia de hoy se reúne el Coordinador Centro Día con **el** Representante Legal con el fin de justificar **faltantes** de soportes en las obligaciones específicas del componente de nutricion, debido a que en el mes de Julio el operador no cuenta con algunos recursos.

- **OBLIGACION 9:** En el servicio Centro Día la profesional encargada no realizó las valoraciones nutricionales ni el informe mensual. Se debe cumplir con esto como operador, el **representante legal** refiere que comunicara esto a las directivas de FUNDIPAL.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Septiembre.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Carlos Alberto Bermúdez	Coordinador	Centro Día Renacimiento	
Carlos Andrés Sierra	Representante Legal	Centro Día - Noche Renacimiento	

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR-BS-046
Página 1 de 2

ACTA N°

FECHA. Bogotá. 25 de julio de 2019

HORA: 1:30 pm - 3:00

LUGAR: FUNDIPAL.

TEMA: RECONOCIMIENTO SIGNOS DE ALARMA HIPERTENSIÓN Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA ADULTOS MAYORES

ASISTENTES: Participantes Adultos Mayores- Centro Día Renacimiento

ORDEN DEL DÍA.

Actividad: Reconocimiento Signos de alarma Hipertensión y Alimentación Saludable en la adultos mayores.

DESARROLLO.

El día de hoy se realiza actividad lúdica pedagógica con los usuarios de Centro Noche Renacimiento realizando actividad orientándolos en que alimentos deben consumir para prevenir la Hipertensión y para los que son hipertensos como no desmejorar su estado de salud o elevar estas cifras.

La metodología que se utilizara es lúdico participativa en la cual se permite que los participante interactúen entre si y manifiesten que signos de alarma de la hipertensión conocen y que alimentos no deben consumir las personas que presentan niveles elevados de presión arterial y de acuerdo a sus conocimientos previos se construye el conocimiento y se dan recomendaciones alimentarias para mejorar los signos de hipertensión.

Se inicia con un saludo de bienvenida por parte del profesional y gestor comunitario al grupo de personas, seguidamente se realiza actividad rompe hielo denominada "Entrelazados" en donde se incentiva la concentración y trabajo en equipo de los participantes. Posteriormente se realiza actividad en donde se evidencia que los participantes reconocen algunos signos de alarma de la hipertensión, pero no reconocen los alimentos que aumentan la presión arterial.

Según los signos vitales tomados por la auxiliar de enfermería se evidencia que la mayoría de participantes son Hipertensos, se enseña el manejo alimentario, signos de alarma que hay tener en cuenta si está padeciendo dicha enfermedad

Los participantes manifestaron que la actividad les pareció muy provechosa porque aprendieron a identificar los signos de alarma de la hipertensión, conocen que alimentos son altos en sodio y que por ende así no tengan niveles altos de presión arterial deben limitar con el fin de prevenir esta enfermedad silenciosa.

Por otro lado se les recuerda la importancia de actualizar la epicrisis y que quienes presentan niveles altos de presión arterial sean diagnosticados por la EPS con el fin de que reciban tratamiento médico y se pueda diseñar un plan de alimentación especial.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de agosto

Anexos: Lista de Asistencia

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43905 – 23/09/2017
Página: 1 de 1

Tema: Reconocimiento Grupo de riesgo H.A. Alimentación Saludable en la adultez Mayores Lugar: Centro Día Fecha y hora: 25/03/2019 1:30pm - 3:00 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext / fax	Firma
	Fernando García	19177036					
	Hernando Arias	3295130					
	Pedro Blanco	6156018					Blanco
	Jorge Villareal	4319329					
	Luis Alfredo Rodriguez	405354					
	Angelita Mora Cano	30406461					
	Hernando Cajal	3020875					
	Alberto Rocha	19273592					
	Juan De los Reyes	17096143					
	Hernando Barrera	1357684					
	Jairo Marín	13244148					

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro, so pena de las acciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: F [illegible] 347 Versión [illegible] Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 1

Tema: ___ Lugar: Centro Dia ___ Fecha y hora: 25/07/2019 ___

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
	Reylo Ramirez	19100454					
	Jose Quintana	19208504					
	Luis Lezama	5901605					
	Noe Pulido	19065048					
	Efrain Otalvaro	4576246					
	German Diaz	1205594					
	Gustavo Morales	19060124					
	Julio E. Vega	19225650					
	Luis E. Villamarin	19175157					
	Jorge E. Pabon	19334114	Union				
	Yaimer Galindo	52165224	SD Reasentamiento		[illegible]	3108299934	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

INSPECCION PLAN DE MUESTREO

FORMATO SA12

CENTRO DIA RENACIMIENTO

JULIO

[illegible]	Martires	[illegible]	Centro Día	Rosamento	08/07/19
COBERTURA ATENDIDA	2.06	760 Años			
[illegible]	Norma Galindo	CARGO	Nutricionista		

>60 Años	300cc	Chocolate en leche en agua 200cc	301 39 236 102 99 99 3 3 3	3
>60 Años	40g	Queso Rollo campesino campesino 40g	42 39 43 105 71.5 108 3 1 3	1
>60 Años	60g	Croissant Croissant 60g	64 68 61 126 105 124 3 3 3	3
>60 Años	100g	Banano Banano 100g	110 107 108 110 104 108 3 3 3	3

Oscar Rangel Jerez
80160874
Coordinador

Norma Galindo
Norma Galindo
52745224
Nutricion

[illegible]	Martes	[illegible]	Centro Día	[illegible]	Reconocimiento
[illegible]	[illegible] > 60 [illegible]	> 60 Años	[illegible]	[illegible]	10/07/19
[illegible]	Yomo Galindo	[illegible]	Nutricionista		

> 60 Años	1300cc	Sobres de [illegible]	[illegible] de [illegible]	300cc	[illegible]	229 810 792 96 103 02 3 4 5	3
> 55 años	60g	[illegible] da	[illegible] da	60g	[illegible]	62 63 64 103 115 02 3 13 3	3

Ulrium Ensel Leon
80160799
Coordinador

Yomo Galindo
Yomo Galindo
C.C. 52145260
Nutricion

[illegible]	Montería	[illegible]	Centro Día	[illegible]	Refrigerio
[illegible]	8/03/19				
COBERTURA	> 60	>60 Años			
[illegible]	Norma Galindo	[illegible]	Nutricionista		

>60 Años	300cc	Chocolate con leche	Chocolate con leche	300cc	301 298 291 100 99 97 3 3 3		3
>60 Años	300cc	Caldo de Pechuga	Caldo de [illegible]	300cc	302 291 292 100 97 104 3 4 3		1
>60 Años	60g	Arepa	Arepa	60g	62 67 64 103 113 106 3 1 3		1
>60 Años	100g	Pollo picado	Pollo picado	100g	104 121 125 104 101 105 3 3 3		3

Miguel Ángel León
80160799
Coordinador

Norma Galindo
Norma Galindo
52745224
Nutricionista

FICHA DE DATOS [illegible] PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Martires	SERVICIO SOCIAL	Centro Día	UNIDAD OPERATIVA:	Renacimiento	FECHA DE EVALUACION(d/m/a)	25/09/19
COBERTURA ATENDIDA HOY:	280	>60 Años					
NOMBRE PROFESIONAL EVALUADOR:	Norma Galindo	CARGO:	Nutricionista				

LLENADO DE MUESTRAS

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	MENU PROGRAMADO	MENU SERVIDO	[illegible]	[illegible]	1	2	3	RESULTADO
>60 (Años)	300	Sorbete de fresa	Sorbete de fresa	300cc	[illegible]	302	310	300	3
					[illegible]	101	105	100	
					[illegible]	3	3	3	
>60 Años	60	Torta de Banano	Ponque	60g	[illegible]	62	61	64	3
					[illegible]	103	102	101	
					[illegible]	3	3	3	

[illegible] CUMPLIMIENTO [illegible] NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

Yenny Araujo R.
Yenny Araujo R.
53 154 519
Coordinadora

Norma Galindo
Norma Galindo
52145220
Nutricionista

Mujeres	Centro Día
Requerimiento	30/09/19
25	>60 Años
Norma Galindo	Nutricionista

>60 Años	160g	Pechuga a la Jardinera	Pechuga a la jardinera	160g	162 101 1	158 98,7 1	163 101 3	1
>60 Años	110g	Arroz Blanco	Arroz Blanco	110g	100 90,7 3	98,0 89,6 1	110 100 3	1
>60 Años	80g	papa criolla dorada	Papa Criolla Dorada	80g	81 101 3	84 105 3	82 102 3	3
>60 Años	300g	Sopa de conchitas	Sopa de Conchitas	300g	312 104 3	300 100 3	302 100 3	3
>60 Años	300cc	Jugo de Uva	Jugo de Uva	300cc	300 100 3	282 94 3	302 100,6 3	3

Yenny Clavijo R

Yenny Clavijo R
53154919
coordinadora

Norma Galindo

Norma Galindo
C.C 23?45224
Nutricionista

EVALUACION DECARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS FORMATO SA13

CENTRO DIA RENACIMIENTO

JULIO

30|5|2019

Centro Día

Mártires

Beraumonte

Nisimo Galindo

[illegible]	[illegible]	[illegible]	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	[illegible]	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga a la Jardinera	Pechuga a la Jardinera		10	9	10	10	9.8	3	
Arroz Blanco	Arroz Blanco		10	9	8	10	9.3	3	
Papa Criolla Dorada	Papa Criolla Dorada		10	10	8	9	9.3	3	
Sopa de Conchitas	Sopa de Conchitas		10	8	9	10	9.3	3	
Jugo de Uva	Jugo de Uva		8	7	9	8	8.5	3	

Yenny Clavijo R.
Yenny Clavijo R.
33150519
Coordinadora

Nisimo Galindo
Nisimo Galindo
C.C. 52 745 224

25/03/2019 Martires

Centro Día Reconocimiento

Norma Galindo

[illegible]	[illegible]	[illegible]	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Sanduche de Feijoa	Sanduche de Feijoa		9	9	9	10	9.3	3	
Torta de Guayaba	Ponqué		8	9	9	9	8.8	3	El proveedor no consiguió la torta de [illegible]

Yenny Clavijo R.

Yenny Clavijo R.

33 154 519

Coordinadora

Norma Galindo

Norma Galindo

C.C. 52.495.224

Nutricionista

FORMATO PARA EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FECHA VISITA (día/mes/año): 14/07/2019
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: [illegible]
SERVICIO SOCIAL: Centro Día
UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:
NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR:
NOMBRE PROFESIONAL: Norma Galindo
COBERTURA ATENDIDA HOY:

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Incomible	2
Excelente	9	Bueno (aceptable)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

[illegible]

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	MUESTRA	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Chocolate en leche	Chocolate en leche	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Caldo de papa con pernil	Caldo de papa con pernil	1	9	9	9	8	8.8	3	
		2							
		3							
Arepa	Arepa	1	9	8	9	8	8.5	3	
		2							
		3							
Pollo [illegible]	Pollo [illegible]	1	9	9	8	9	8.8	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta los símbolos convencionales y marque en calificación el número correspondiente (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

80165975
Coordinador

Norma Galindo
C.C 52745224
Nutricionista

[illegible] 10/07/2019

[illegible] Centro Día

[illegible] Norma Galindo

[illegible] Hogares

[illegible] Renacimiento

[illegible]	[illegible]	[illegible]	COLOR	OLOR	SABOR	[illegible]	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba		10	10	10	10	10	3	
Mantecada	Mantecada		8	9	9	9	8.8	3	

Coordinador

Norma Galindo
C.C 52145224

03/07/2019

Centro Día

Norma Galindo

Nutrires Refrigerios

Chocolate en Leche	Chocolate en Leche		9	10	10	8	9.3	3	
Queso Campesino	Queso Campesino		9	10	10	9	9.5	3	
Croissant	Croissant		8	10	10	8	9	3	
Banano	Banano		9	10	10	10	9.8	3	

Miguel Angel Luna
86160759
Coordinador

Norma Galindo
52345220

ACTA Nº

FECHA 26 Bogotá, Julio/2019

HORA: 11:30 a.m

LUGAR: Centro Día Renacimiento

TEMA: Solicitud alimentos faltantes hasta el día Martes 31/07/2019

ASISTENTES:
Yenny Clavijo (Coordinadora)
Viviana Galindo (Nutricionista)

ORDEN DEL DÍA: Revisión de bodega y menú

DESARROLLO: Se realiza revisión de bodega y menús para solicitar alimentos faltantes para la preparación de los días 27, 28, 29, 30 y 31 de julio de 2019.

Se le solicita al representante legal los alimentos faltantes

- Pan bimbo 4 bolsas c/u 15 unidades pequeñas
- Papa criolla 3kg
- Torta de queso 30 unidades c/u 60g
- Queso campesino 3 libras
- Guanábana 4 Kg
- Mantecada 30 unidades c/u 60g

* Yuca 6 kg
* Galletas soda 15 tacos pequeños
* Harina para arepas 8 libras para el día y la noche

CONVOCATORIA:

* Leche 6 cajas de 1 litro c/u
/ Se finaliza revisión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Norma Galindo	Notificadora	Centro Día	
Yenny Campo	Coordinadora	Centro día	Yenny CR

Anexos:

Elaboró:

SEGUIMIENTO NUTRICIONAL PERSONA MAYOR

CENTRO DIA RENACIMIENTO

JULIO

REPORTE ASISTENCIA
DE PARTICIPANTES
FORMATO SA09

CENTRO DIA
RENACIMIENTO

JULIO

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO BADB-REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD: 14 Mártires
UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
SERVICIO SOCIAL: Centro Día Renacimiento
MES: julio
AÑO: 2019

FECHA DÍA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE EDAD [illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] MESES	1 A 2 AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	+60 AÑOS	TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
29/julio	Nueve														/		
	Almuerzo														/		
	Onces														/		
30/julio/19	Nueve														/		
	Almuerzo														/		
	Onces														/		
31/julio/19	Nueve														/		
	Almuerzo														/		
	Onces														/		

OBJETIVO

Registrar el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo cual será el insumo para la preparación de alimentos por parte del personal manipulador de alimentos.

INTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa 1. USAQUEN, 2 CHAPINERO, 3, 17 SANTA FE CANDELARIA, 4. SAN CRISTOBAL, 5,20 USME SUMAPAZ, 6. TUNJUELITO, 7 BOSA, 8 KENNEDY, 9 FONTIBON, 10 ENGATIVA, 11 SUBA, 12 13 BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO, 14 MARTIRES, 16 15 PTE ARANDA ANT NARIÑO, 18 RAFAEL URIBE URIBE, 19 C BOLIVAR

Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social

Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, Arrayanes, Ventanal

Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras
Año: escriba el año en que se diligencia el formato en números
Día: escriba en números el día del mes en que se solicita el cambio

Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la asistencia, y al servicio social. Ejemplo para jardines infantiles: nueves reforzadas, almuerzo, onces

Grupo de edad: escriba la asistencia por cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y al servicio social, ejemplo para Centros Vida, diligenciará solo en el grupo (+60) años. Trace una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a registrar información, ejemplo:

Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida

Responsable: escriba el nombre de la persona que consolida la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA [illegible] DE LA ENTREGA DE [illegible] EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SA09 REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD: 14 Martires
SERVICIO SOCIAL: Centro Dia Renacimiento
UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
MES: Julio
AÑO: 2019

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE EDAD														TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
		[illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS		
22/07/19	NUEVES																
	ALMUERZO																
	ONCES																
[illegible]/07/19	NUEVES																
	ALMUERZO																
	ONCES																
24/07/19	NUEVES																
	ALMUERZO																
	ONCES																
23/07/19	NUEVES																
	ALMUERZO																
	ONCES																
[illegible]/07/19	NUEVES																
	ALMUERZO																
	ONCES																
[illegible]/07/19	NUEVES																
	ALMUERZO																
	ONCES																
[illegible]/07/19	NUEVES																
	ALMUERZO																
	ONCES																

OBJETIVO
Registrar el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo cual será el insumo para la preparación de alimentos por parte del personal manipulador de alimentos
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa: 1. USAQUEN 2 CHAPINERO, 3. 17 SANTA FE CANDELARIA, 4. SAN CRISTOBAL 5.20. USME SUMAPAZ 6. TUNJUELITO, 7. BOSA, 8. KENNEDY, 9. FONTIBON, 10. ENGATIVA, 11. SUBA, 12.13. BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO, 14. MARTIRES 16.15. PTE ARANDA ANT NARIÑO, 18. RAFAEL URIBE URIBE, 19. C BOLIVAR
Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social
Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, Renacer, Vecinal Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras Año: escriba el Año en que se diligencia el formato en números Día: escriba en números el día del mes en que se solicita el cambio
Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la asistencia y al servicio social. Ejemplo para jardines infantiles: nueves, refrigerio, almuerzo, onces
Grupo de edad: escriba la asistencia por cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y al servicio social, ejemplo para Centros Vida: diligenciará solo en el grupo >60 años. Trace una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a registrar información, ejemplo: ▭
Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida.
Responsable: escriba el nombre de la persona que consolida la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SNAS-REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD: La Martires
SERVICIO SOCIAL: Centro Día Renacimiento
UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
MES: Julio
AÑO: 2019

FECHA DD	TIEMPO DE COMIDA	GRUPOS DE EDAD 0-2 MESES	3-5 MESES	6-8 MESES	9-11 MESES	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	> 60 AÑOS	TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
15/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
16/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
17/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
18/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
19/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
20/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
21/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																

OBJETIVO
Registrar el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo cual será el insumo para la preparación de alimentos por parte del personal manipulador de alimentos.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa: 1. USAQUEN, 2. CHAPINERO, 3. 17 SANTA FE CANDELARIA, 4. SAN CRISTOBAL, 5,20 USME SUMAPAZ, 6 TUNJUELITO, 7. BOSA, 8 KENNEDY, 9. FONTIBON, 10 ENGATIVA, 11 SUBA, 12,13 BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO, 14 MARTIRES, 16,15 PTE ARANDA ANT NARIÑO, 18 RAFAEL URIBE URIBE, 19 C BOLIVAR Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Jardín Infantil, Centro de Protección Social Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras Año: escriba el Año en que se diligencia el formato en números Día: escriba en números el día del mes en que se registra la comida Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la asistencia y al servicio social. Ejemplo para Jardines Infantiles: nueves, refrigerio, almuerzo, onces Grupo de edad: escriba la asistencia por cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y al servicio social, ejemplo para Centros Vida: diligenciará solo en el grupo >60 años. Trazar una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a registrar información, ejemplo ⧄ Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida. Responsable: escriba el nombre de la persona que consolida la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA INCLUSIÓN DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SA09-REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD: 14 Mártires

SERVICIO SOCIAL: Centro Día Renacimiento

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

MES: Julio

AÑO: 2019

FECHA DEL	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE EDAD [illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
08/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
09/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
10/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
11/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
12/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
13/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																
14/07/19	Nueves																
	Almuerzo																
	Onces																

OBJETIVO

Registrar el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo cual será el insumo para la preparación de alimentos por parte del personal manipulador de alimentos

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa: 1. USAQUEN 2 CHAPINERO, 3. 17 SANTA FE CANDELARIA, 4. SAN CRISTOBAL 5,20 USME SUMAPAZ 6. TUNJUELITO, 7. BOSA, 8. KENNEDY, 9. FONTIBON, 10. ENGATIVA 11.SUBA 12,13. BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO, 14 MARTIRES 16,15. PTE ARANDA ANT NARIÑO 18. RAFAEL URIBE URIBE. 19 C BOLIVAR

Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: [illegible] Crecer, Centro de Protección Social

Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, [illegible] [illegible]

Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras
Año: escriba el Año en que se diligencia el formato en números
Día: escriba en números el día del mes en que se solicita el cambio

Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la asistencia, y al servicio social. Ejemplo para Jardines infantiles: nueves, refrigerio, almuerzo, onces

Grupo de edad: escriba la asistencia por cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y al servicio social, ejemplo para Centros Vida: diligenciarla solo en el grupo >60 años. Trace una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a registrar información, ejemplo:

Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida.

Responsable: escriba el nombre de la persona que suministra la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SAN-REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD: 14 Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro de Renacimiento
UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
MES: Julio AÑO: 2019

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE EDAD														TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
		0-3 MESES	4-6 MESES	7-8 MESES	9-11 MESES	1 A 2 AÑOS	2 A 3 AÑOS	3 A 5 AÑOS	4 A 5 AÑOS	6 A 10 AÑOS	5 A 6 AÑOS	6 A 17 AÑOS	18 A 26 AÑOS	18 A 59 AÑOS	> 60 AÑOS		
01/07/19	Nueve																
	Almuerzo																
	Onces																
02/07/19	Nueve																
	Almuerzo																
	Onces																
03/07/19	Nueve																
	Almuerzo																
	Onces																
04/07/19	Nueve																
	Almuerzo																
	Onces																
05/07/19	Nueve																
	Almuerzo																
	Onces																
08/07/19	Nueve																
	Almuerzo																
	Onces																
09/07/19	Nueve																
	Almuerzo																
	Onces																

OBJETIVO

Registrar el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo que será el insumo para la preparación de alimentos por parte del personal manipulador de alimentos

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa: 1. USAQUEN, 2 CHAPINERO, 3. 17 SANTA FE CANDELARIA, 4. SAN CRISTOBAL, 5.20. USME SUMAPAZ, 6 TUNJUELITO, 7 BOSA, 8 KENNEDY, 9 FONTIBON, 10. ENGATIVA, 11.SUBA, 12,13 BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO, 14. MARTIRES, 16,15. PTE ARANDA ANT NARIÑO, 18 RAFAEL URIBE URIBE, 19 C BOLIVAR

Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: [illegible] Crecer, Centro de Protección Social

Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbena.

Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras

Año: escriba el Año en que se diligencia el formato en números

Día: escriba en números el día del mes en que se solicita el cambio

Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la modalidad, y al servicio social. Ejemplo para jardines infantiles: nueves reforzadas, almuerzo, onces

Grupo de edad: escriba la asistencia por cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y al servicio social, ejemplo para Centros Vida: diligenciará solo en el grupo >60 años. Trazar una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a registrar información, ejemplo

Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida

Responsable: escriba el nombre de la persona que consolida la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue.

FORMATO SA10

PREPARACION DE ALIMENTOS

CENTRO DIA RENACIMIENTO

JULIO

Julio-2014

Martires

Centro Dia

Fondipa (

31	9	Colada	Maizena	500g	300c		Y		Y	Y		30	75	86	10	10	10	10	Y
31	9	queso	tajado	1700g	40g	Y		Y			Y	/	4	4	10	10	10	10	Y
31	9	pan	tajado	4p	60g		Y		Y		Y	/	T.A	T.A	10	10	10	10	Y
31	9	patilla	picada	5C	100g	Y		Y			Y	/	T.A	T.A	10	10	10	10	Y
31	"	pechuga	al horno	5C	75g	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y
31	"	lentejas		4C	75g	Y			Y	Y		40	75	87	10	10	10	10	Y
31	"	arroz al	cilantro	3C	110g	Y			Y	Y		60	75	88	10	10	10	10	Y
31	"	ensalada	lechuga	1800g	60g	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y
31	"	yuca	frita	5C6	80g	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y
31	"	sopa de	mazorca	/	300c	Y			Y	Y		60	75	90	10	10	10	10	Y
31	"	jugo de	lulo	5C6	300c	Y		Y			Y	/	3	3	10	10	10	10	Y
31	3:30	sorbete	guanabana	5C6	300c	Y		Y			Y	/	3	3	10	10	10	10	Y
31	3:30	mantecada		10p	60g		Y		Y		Y	/	T.A	T.A	10	10	10	10	Y

Mártires

Centro Dia-
fondipac

30	9	chocolate en leche	500g	300cc		Y		Y	Y		30	75	85	10	10	10	10	Y	
30	9	caldo con pescado	/	300cc	Y			Y	Y		60	75	90	10	10	10	10	Y	
30	9	Arepa	1800g	60g		Y		Y	Y		30	75	86	10	10	10	10	Y	
30	9	papaya con queso	566	100g	Y		Y			Y	/	4	4	10	10	10	10	Y	
30	11	pechuga Jardinera	566	75g	Y			Y	Y		60	75	87	10	10	10	10	Y	
30	11	arroz blanco	366	110g	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y	
30	11	Criollas doradas	516	80g	Y			Y	Y		40	75	80	10	10	10	10	Y	
30	11	Sopa de conchitas	/	300cc	Y			Y	Y		60	75	85	10	10	10	10	Y	
30	11	Jugo de uva	566 5645	300cc	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y	
30	3/30	Sorbete Maracuya	566	300cc	Y		Y			Y	/	3	3	10	10	10	10	Y	
30	3/30	galletas de soda	4 p	2.89		Y		Y		Y	/	14	14	10	10	10	10	Y	

Hombres
Julio 2019

Centro Día

Renacimiento

29-07	8	Colada	Avena	500g	300g		X		X	X		30	85	80	10	10	10	10	X		
29-07	8	Huevos	pericos	850	514g	X			X	X		40	60	75	10	10	10	10	X		
29-07	8	pan	Blando	60	60		X		X		X	/	14	10	10	10	10	10	X		
29-07	8	Fresa	Picada	100	100g	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
29-07	11	Sobrebarriga al	Horno	566	574	X			X	X		60	80	85	10	10	10	10	X		
29	"	arroz al	perejil	45	109	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
29	"	ensalada	campesina	60	60	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
29	"	papa al	Vapor	566	80g	X			X	X		60	85	80	10	10	10	10	X		
29	11	sopa de	Verduras		204	X			X	X		60	80	75	10	10	10	10	X		
29	"	Jugo de	Melón	5665	200	X		X			X	/	3	3	10	10	10	10	X		

Haifires.
JULIO-2019

Cathy Dia

Renacimiento

																					OBSERVACIONES
28-07	9	Chocolate	en leche	500	300c	X			X	X		30	35	80	10	10	10	10	X		
28-07	9	Queso	campesino	40g	40g	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
28-07	9	Arepa		60g	60g		X		X	X		30	80	75	10	10	10	10	X		
28-07	9	Mango	picado	8kg	100g	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
28	9	Crema	ahuyama		300c	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
28	9	Hamburga	velas			X		X		X		40	80	75	10	10	10	10	X		
28	9	Papa	francesa		80g	X			X	X		30	85	75	10	10	10	10	X		
28	9	Jugo	Mora	8Lts	300c	X		X			X	/	3	3	10	10	10	10	X		
28	9	Sorbete	lulo	8Lts	300c	X		X			X	/	3	3	10	10	10	10	X		
28	9	Limonada		60g	60g		X		X		X	/	14	14	10	10	10	10	X		

Martes

Julio 2019

Centro Día

Pensamientos

																					OBSERVACIONES
27	8	agua de panela	leche	500	300c	X			X	X		30	25	80	10	10	10	10	X		
27	8	caldo de papa con carne			300c	X			X	X		60	90	75	10	10	10	10	X		
27	8	pan	Hojaldrado	60g	60g		X		X		X	/	14	14	10	10	10	10	X		
27	8	Melon	picado	50g	50g	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
27	"	Sobrebarriga en salsa		100	57g	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
27	"	arroz	blanco	45	110g	X			X	X		60	80	75	10	10	10	10	X		
27	"	[illegible]	de tomate	60	60g	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
27	"	papa al perejil		100	50	X			X	X		30	80	75	10	10	10	10	X		
27	"	Sopa de lentejas			300c	X			X	X		60	90	80	10	10	10	10	X		
27	"	Jugo de Melon		6c/s	300c	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
27	3:30	te en	leche	5c/s	300c	X			X	X		30	75	75	10	10	10	10	X		
27	3:30	pan de	Maiz	60	60		X		X		X	/	14	14	10	10	10	10	X		
27	3:30	papaya	picada	5c/s	50	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires-

MES Y AÑO: Julio-2019

OPERADOR: ____

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

NOMBRE [illegible]: Pensamiento.

RESPONSABLE: ____

CARGO: [illegible]

FECHA DÍA	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]			[illegible]		COLOR	OLOR	SABOR	[illegible]	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	[illegible]	INICIAL	FINAL					SI	NO	
26	8	agua de	panela	300	300c	X			X	X		60	85	90	10	10	10	10			
26	8	changua	con Huevo		300c	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10			
26	8	tostada		40g	40g		X		X		X		TA	TA	10	10	10	10			
26	8	Manzana	picada	50	50	X		X			X		TA	TA	10	10	10	10			
26	11	Filete	pescado	100g	88g	X			X	X		30	80	80	10	10	10	10			
26	11	arroz	blanco	45	110g	X			X	X		45	85	80	10	10	10	10			
26	11	ensalada	zanahoria pepino, tomate	60g	60g	X		X			X		4	4	10	10	10	10			
26	11	platano	asado	100g	80g	X			X	X		30	80	80	10	10	10	10			
26	11	Sopa	Cebada perlada		300c	X			X	X		60	85	85	10	10	10	10			
26	11	Jugo de	pera		300c	X		X			X		TA	TA	10	10	10	10			4° grados.
26	3:30	Galleta	Saborizado	24g	24g		X		X		X		TA	TA	10	10	10	10			
26	3:30	ensalada	frutas	100g	100g	X		X			X		4	4	10	10	10	10			

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires.

MES Y AÑO: Julio-2019

OPERADOR: ______

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

RESPONSABLE: ______

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CANT. MANIPULADORAS DE ALIMENTOS: ______

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	CORTADO SI	CORTADO NO	COCCIÓN: TIEMPO (MINUTOS)	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL	TEMPERATURA FINAL	COLOR	SABOR	OLOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25	8	café	con leche		300c		X		X	X		30	80	75	10	10	10	10	X		
25	8	Queso	doble crema	40g	40g	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
25	8	pan	tajado	60g	60g		X		X		X		14	14	10	10	10	10	X		
25	8	papaya	picada	100	100	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
25	11	pechuga	a la plancha	100g	75g	X			X	X		30	80	75	10	10	10	10	X		
25	''	arroz con	zanahoria	45	110	X			X	X		30	80	75	10	10	10	10	X		
25	''	ensalada	aguacate	60	60	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
25	''	yuca	frita	100	80	X			X	X		30	75	75	10	10	10	10	X		
25	''	sopa	carmencita	1045	300c	X			X	X		60	90	75	10	10	10	10	X		
25	''	jugo	fresa	66g	300c	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
25	3/30	sorbete	fresa	64g	300c	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
25	3/30	torta	Quinua	60g	60g		X		X		X		14	14	10	10	10	10	X		

SUBDIRECCIÓN LOCAL [illegible]: Martires

MES Y AÑO: JULIO-2014

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

UNIDAD OPERATIVA: Pensamiento

RESPONSABLE:

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTOS EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
													TEMPERATURA ALIMENTO (°C)								
													INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO	
24	8	chocolate	en leche	500g	300c		X		X	X		30	85	75	10	10	10	10	X		
24	8	Queso	campesino	40g	40g	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
24	8	croissant		60	60		X		X		X		74	74	10	10	10	10	X		
24	8	banano		100	100	X		X			X		74	74	10	10	10	10	X		
24	11	Carne	Cerdo /Horno 100g		57	X			X	X		20	80	75	10	10	10	10	X		
24	11	arroz con	ajonjolí	45	110	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
24	11	calabaza	guisada	60	60	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
24	11	pure papa	con queso	100	80	X			X	X		30	75	75	10	10	10	10	X		
24	11	sopa	Cochuco/T		300c	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
24	11/30	Jugo	Guayaba		300c	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
24	3/30	sorbete	fresa	[illegible]	300c	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
24	3/30	ponque	Tajado	60	60		X		X		X		74	74	10	10	10	10	X		

SUBDIRECCION LOCAL LOCALIDAD: Martires

MES Y AÑO: Julio-2014

OPERADOR: ____

SERVICIO SOCIAL: Centro Dia

RESPONSABLE

CARGO: MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS:

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		[illegible]			TEMPERATURA ALIMENTO (grados)		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO	
23	9	colada	fecula Maiz	500g	300g		X		X	X		60	55	80	10	10	10	10	X		
23	9	Huevo	en tortilla	60	45g	X			X	X		70	80	75	10	10	10	10	X		
23	9	arroz	blanco	45	110	X			X	X		30	90	75	10	10	10	10	X		
23	9	pera	picada	50	50	X		X			X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		
23	10	carne res	Molida	100	57	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
23	11	fruta	Guisado	30g	45g	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
23	11	arroz	blanco	45	110	X			X	X		60	75	75	10	10	10	10	X		
23	11	ensalada	aguacate	60	60	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
23	11	platano	cocido	100	80	X			X	X		30	75	70	10	10	10	10	X		
23	11	sopa de	arroz		300g	X			X	X		60	80	60	10	10	10	10	X		
23	11/30	Limonada	con panela 6 Lts	300g		X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
23	3/30	cuajada		110g	96g	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
23	3/30	galleta	integral	24g	24g		X		X		X	/	24	24	10	10	10	10	X		
23	3/30	Hy papaya	y Melon	100	100	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	✓		

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio-2019
OPERADOR: ____________
RESPONSABLE: ____________
SERVICIO SOCIAL: Centro Día
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO: ____________

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
22	8	colada	avena	500g	300c		X		X	X		60	90	80	10	10	10	10	X		
22	8	caldo papa	pechuga		300	X			X	X		60	90	80	10	10	10	10	X		
22	8	pan	rollo	60	60		X		X		X	/	14	14	10	10	10	10	X		
22	8	Granadilla		50	50	X		X			X	/	14	14	10	10	10	10	X		
22	10	pechuga	Gratinada	100	75	X			X	X		70	80	70	10	10	10	10	X		
22	10	arroz	pajarito	45	110	X			X	X		60	95	90	10	10	10	10	X		
22	11	ensalada	pico gallo	60	60	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
22	11	criollas	doradas	100	80	X			X	X		80	75	70	10	10	10	10	X		
22	11	sopa	guineo	12uts	300c	X			X	X		60	90	95	10	10	10	10	X		
22	11	jugo	Fresa	6.165	300c	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
22	3/00	Helado			300c		X		X		X	/	2	2	10	10	10	10	X		
22	3/30	Galleta	waffer	24g	24g		X		X		X	/	14	14	10	10	10	10	X		
22	3/30	fresa	picada	100	100g	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Localidad: Mártires
Mes y año: Julio-2019
Operador:

Servicio social: Centro Día

Responsable:

Nombre unidad operativa: Renacimiento

Cargo: Manipuladora de alimentos

Fecha (D/M)	Hora	Nombre de la preparación	Nombre del alimento	Peso bruto (gramos)	Peso neto (gramos)	Alimento en proceso: Lavado SI	Lavado NO	[illegible] SI	[illegible] NO	Cocción SI	Cocción NO	Cocción: [illegible]	Temperatura: [illegible]	Temperatura: [illegible]	Alimento terminado: [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Aceptabilidad SI	Aceptabilidad NO	Observaciones
21	8	aguadepanela	leche	500	300		X		X	X		60	50	80	10	10	10	10	X		
21	8	Huevos con queso DC		60	459	X			X	X		30	75	70	10	10	10	10	X		
21	8	pan	blando	60	60		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		
21	8	Melón	picado	100	100	X		X			X	30	4'	4'	10	10	10	10	X		
21	11	pechuga	desmenuzad	100	75	X			X	X		45	90	75	10	10	10	10	X		
21	11	Arveja verde seca guisa		30	75	X			X	X		40	90	70	10	10	10	10	X		
21	11	aguacate lechuga, tomate		100	100	X		X			X	30	4'	4	10	10	10	10	X		
21	11	yuca	frita	100	50	X			X	X		30	75	70	10	10	10	10	X		
21	11	Sopa	Avena		300	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
21	11:30	Jugo	Guanábana	6000	100	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		300cc
21	3:30	Sorbete	lulo		300	X		X			X	/	4'	4	10	10	10	10	X		
21	4:30	Brownie	chocolate	60	60		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio - 2019
OPERADOR:

SERVICIO SOCIAL: Centro Día
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
RESPONSABLE
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA °C	TEMPERATURA °C	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	SI	NO	OBSERVACIONES
20	8	Colada Maizena	Hora	500g	300g		X		X	X		60m	85	80	10	10	10	10	X		
20	8	colada papa	con huevo	600g	300	X			X	X		60m	80	80	10	10	10	10	X		
20	8	Arepa		60	60		X		X	X		20m	75	70	10	10	10	10	X		
20	8	Hora en	la colada	500	300g	X			X	X		20m	70	60	10	10	10	10	X		
20	10	pechuga	a la plancha	100	75	X			X	X		30m	90	80	10	10	10	10	X		
20	10	arroz	con ajonjoli	45	40	X			X	X		60	90	80	10	10	10	10	X		
20	10	ensalada	Roja/mayonesa	60	60	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
20	10	papa en	Chupe	100	90	X			X	X		60	75	70	10	10	10	10	X		
20	11	sopa de	patacon		300g	X			X	X		60	80	50	10	10	10	10	X		
20	11	jugo de	tomate árbol		300g	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
20	3/30	café con	leche		300g		X		X	X		30	90	90	10	10	10	10	X		
20	3/30	Galleta	integral	24g	24g		X		X		X		14	14	10	10	10	10	X		
20	3/30	Patilla	picada	100g	100g	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
SERVICIO SOCIAL: Centro Día
RESPONSABLE:
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO (MIN)	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	AROMA	ACEPTACIÓN		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Calificación entre 2 y 10	Calificación entre 2 y 10	Calificación entre 2 y 10	Calificación entre 2 y 10	SI	NO	
19	8	chocolate	en leche	500	300		X		X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
19	8	Queso campesino		40g	40g	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
19	8	tostada		40g	40g		X		X		X	/	T.A.	T.A.	10	10	10	10	X		
19	8	pera	picada		50	X		X			X	/	T.A.	T.A.	10	10	10	10	X		
19	"	carne	bisteck	100g	79g	X		X			X	60	80	80	10	10	10	10	X		
19	"	arroz	blanco	45	110g	X			X	X		60	85	80	10	10	10	10	X		
19	"	zanahoria	[illegible]	60	60	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
19	"	platan Queso	bocadillo	100	80	X			X	X		30	85	75	10	10	10	10	X		
19	"	sopa	ahuyama	300	100	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
19	"	Jugo	Guayaba	300	300	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
19	3/30	Kumis		300	300	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
19	3/30	Galleta	soda	24	24g		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		
19	3/30	Granadilla		50	50	X		X			X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		

[illegible]

LOCALIDAD: Martires
MES Y AÑO: Julio-2019
OPERADOR:
SERVICIO SOCIAL: Centro Día
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
18	8	colada	Harina plátano	500g	300		X		X	X		30mts	85	80	10	10	10	10	X		
18	8	Huevos con champiñón		60g	40g	X			X	X		30mts	80	80	10	10	10	10	X		
18	8	pan Holandado		60g	60g		X		X		X		TA	TA	10	10	10	10	X		
18	8	banano		100	100	X		X			X		TA	TA	10	10	10	10	X		
18	11/30	carne cerdo a la plancha		100	57g	X			X	X		90	85	80	10	10	10	10	X		
18	11/30	arroz al	cilantro	45	110	X			X	X		60m	80	80	10	10	10	10	X		
18	11/30	tajada	aguacate	100	100	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
18	11/30	yuca	guisada	100	80	X			X	X		30	80	80	10	10	10	10	X		
18	11/30	sopa	verduras		300	X			X	X		60	85	85	10	10	10	10	X		
18	11/30	jugo	fresa		200	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
18	3/30	leche	tibia	1000	200	X		X		X		15m	70	65	10	10	10	10	X		8.00
18	3/30	Mantecada		60	60		X		X		X		TA	TA	10	10	10	10	X		
18	3/30	Manzana	picada		50	X		X			X		TA	TA	10	10	10	10	X		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL: Martires

MES Y AÑO: Junio-2014

OPERADOR: ______

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

RESPONSABLE: ______

NOMBRE DE LA MANIPULADORA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO	TEMPERATURA: INICIAL	TEMPERATURA: FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
17	8am	chocolate	con leche	500g	300g		X		X	X		10g	85	50	10	10	10	10	X		
17	9am	Caldo	papa pastusa		300g	X			X	X		60	90	80	10	10	10	10	X		
17	9am	[illegible]		60	60		X		X	X		30	75	70	10	10	10	10	X		
17	8am	[illegible]	[illegible]	100	100	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
17	12m	Filete	pescado al horno	100	88	X			X	X		30	90	80	10	10	10	10	X		
17	12m	arroz con	pimentón	45g	110g	X			X	X		60	80	75	10	10	10	10	X		
17	12m	ensalada	[illegible]	60g	60g	X		X		X		/	4	4	10	10	10	10	X		
17	11:30	papa criolla	[illegible]	100g	50g	X			X		X	30	85	80	10	10	10	10	X		
17	11:30	copa de	conchitas		300	X			X		X	60	80	80	10	10	10	10	X		
17	11:30	Jugo de	fresa	300g	300g	X		X		X		/	4	4	10	10	10	10	X		
17	3:00	Sorbete de	Guanábana	300g	300g	X		X		X		/	4	3	10	10	10	10	X		
17	3:30	croissant		60g	60g		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: TITO

MES Y AÑO: JULIO-2019

OPERADOR:

RESPONSABLE:

SERVICIO SOCIAL: Centro Dia

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	NO	DESINFECCIÓN SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN	TEMPERATURA		ALIMENTO TERMINADO: OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTACIÓN SI	NO	OBSERVACIONES
16	8am	celada de	Avena		300		X		X	X		30	85	80	10	10	10	10	X		
16	8	Huevos	pericos	60	54	X			X	X		30	80	80	10	10	10	10	X		
16	8	Galleta	de soda	24	24g		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		
16	8	papaya	picada	100	100	X		X			X	/	4°	4°	10	10	10	10	X		
16	10	Menudo de	res Guisado			X			X	X		60	90	80	10	10	10	10	X		
16	10/30	Garbanzos		30	75g	X			X	X		60	85	80	10	10	10	10	X		
16	11	arroz con	[illegible]	45	110g	X			X	X		60	90	75	10	10	10	10	X		
16	11	Verdura	caliente	60	60g	X			X	X		45	80	75	10	10	10	10	X		
16	11	papa	dorada	100g	80g	X			X	X		30m	80	80	10	10	10	10	X		
16	11	sopa de	arroz	300g	300	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
16	11/30	jugo de	Mango	300g	300	X		X			X	/	90	80	10	10	10	10	X		La temperatura 4°
16	3/30	Sorbete de	fresa	300g	300	X		X			X	/	4°	4°	10	10	10	10	X		
16	3/30	torta Sabor	Queso	60	60		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires

MES Y AÑO: JULIO-2019

OPERADOR:

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

RESPONSABLE:

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DD)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO (°C) REAL °C	°C	COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14	8	café con leche			300		X		X	X		20	90	80	10	10	10	10	X		
14	8	queso doble crema		40	40		X	X		X			4°	4°	10	10	10	10	X		
14	9	arepa		60	60		X		X	X		30	80	80	10	10	10	10	X		
14	9	pera picada			50	X		X			X		4	4°	10	10	10	10	X		
14	11	pechuga ala plancha		100	75	X			X	X		30	85	80	10	10	10	10	X		
14	11	arroz con zanahoria		45	110	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
14	11	cebolla, tomate, lechuga		60	60	X		X			X		4°	4°	10	10	10	10	X		
14	11	platano con queso-[illegible]		100	80	X			X	X		20	87	80	10	10	10	10	X		
14	11	sopa fideos		300	300		X		X	X		60	90	85	10	10	10	10	X		
14	12	jugo Mora		300	300	X		X			X		3°	3°	10	10	10	10	X		
14	3/30	pan rollo		60	60		X		X		X		TA	TA	10	10	10	10	X		
14	3/30	picado Mango, papaya queso		100	100	X		X			X		4°	4	10	10	10	10	X		

OBJETIVO
[illegible]
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
[illegible]

Martires

Unidad social: Centro Dia

Nombre unidad operativa: Renacimiento

Mes y año: Julio-2019

Responsable: ______

Cargo: Manipuladoras de alimentos

Operador: ______

Fecha	Hora	Nombre de la preparación	Nombre del alimento	Peso bruto (gramos)	Peso neto (gramos)	Alimento en proceso						Condición			Alimento terminado						Observaciones
						Si	No	Si	No	Si	No		Inicial	Final					Si	No	
13-07	8am	Colada	Harina platano	500	300		X		X	X		60	80	50	10	10	10	10	X		
13	8am	Huevos con queso		60	54g	X			X	X		20'	80	80	10	10	10	10	X		
13	12m	Galleta	Saborizada	24	24		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		
13	8	Manzana	picada		50g	X		X			X	/	4'	4'	10	10	10	10	X		
13	10am	carne cerdo plancha		100	57g	X			X	X		30	80	80	10	10	10	10	X		
13	10a	Garbanzos		30	75	X			X	X		60	85	85	10	10	10	10	X		
13	10/30	arroz	blanco	45	110g	X			X	X		60	80	80	10	10	10	10	X		
13	11	Guacamole		80	60	X		X			X	/	4'	4'	10	10	10	10	X		
13	11	chips	arracacha	100	80	X			X	X		30	80	80	10	10	10	10	X		
13	11	sopa	arracacha		300	X			X	X		60	85	85	10	10	10	10	X		
13	11/30	Jugo	Fresa		300	X		X			X	/	3'	3'	10	10	10	10	X		
13	3:00	yogur		200	200	X		X			X	/	4'	4'	10	10	10	10	X		
13	2/30	Galleta	leche	24	24		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		
13	3/30	Granadilla			50	X		X			X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires
MES Y AÑO: Julio-2019
OPERADOR:

ESTRATEGIA: Centro Dia
RESPONSABLE:

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CANT. MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO LAVADO SI	NO	DESINFECCIÓN SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN TIEMPO	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		ALIMENTO TERMINADO COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	DISTRIBUCIÓN SI	NO	OBSERVACIONES
12	8a	Chocolate	en leche	500	300	X			X	X		30	80°	80°	10	10	10	10	X		
12	8am	caldo	papa carne	300	300	X			X	X		60	60°	60	10	10	10	10	X		
12	9am	pan	Hojaldrado	60	60		X		X		X	TA	TA	TA	10	10	10	10	X		
12	9am	Melón	picado	50	50g	X		X			X	/	/	4°	10	10	10	10	X		
12	12m	Filete	pescado salsa	100	80g	X			X	X		85°	85°	80°	10	10	10	10	X		
12	12m	arroz al	cilantro	45	110g	X			X	X		80	80	80	10	10	10	10	X		
12	11:30	ensalada pepino	tomate zanahoria	60	60g	X		X			X	/	/	4°	10	10	10	10	X		
12	11	papa criolla	Guisada	100	80	X			X	X		80	80	80	10	10	10	10	X		
12	11am	sancochito		300	300	X			X		X	85	85	80	10	10	10	10	X		
12	11:30	Limonada	con Azúcar	300	300	X		X		X		/	/	3°	10	10	10	10	X		
12	3:30	café con	leche	300	300	X			X		X	80	80	75°	10	10	10	10	X		
12	3:30	Galleta	integral	24g	24g		X		X		X	/	/	TA	10	10	10	10	X		
12	3:30	Pera	picada		30g	X		X		X		/	/	4°	10	10	10	10	X		

[illegible]

[illegible]: Martires

MES Y AÑO: Julio-2019

SERVICIO SOCIAL: Centro Dia

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

RESPONSABLE:

CARGO: [illegible]

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	SI	NO	
11-07	8a	Aguadepanela	aguadepanela en leche	8000	300	X		X		X		30	30	30	10	10	10	10	X		
11 〃	8a	Huevo tortilla	Huevo tortilla con queso		409	X			X	X		15m	15	15	10	10	10	10	X		
11 〃	8a	pan rollo	pan rollo	60	60		X		X		X	TA	TA	TA	10	10	10	10	X		
11 〃	930	Banano	Banano	100	100	X		X			X	TA	TA	TA	10	10	10	10	X		
11 〃	10am	albondigas	albondigas	100	57	X			X		X	85	85	85	10	10	10	10	X		
11 〃	10am	spaguettis	Spaguettis				X		X	X		80	80	80	10	10	10	10	X		
11 〃	12m	ensalada R	ensalada roja	60	60	X		X			X	4	4	4	10	10	10	10	X		
11 〃	11am	Tajada plata	Tajada platano	80	80	X			X	X		85	85	85	10	10	10	10	X		
11 〃	10am	Crema Zanah	Crema Zanahoria	300	300	X			X	X		80	80	80	10	10	10	10	X		
11 〃	12m	Jugo Curuba	Jugo Curuba	300	300	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
11 〃	3:30	Galleta avena	Galleta avena	60	60		X		X		X		TA	TA	10	10	10	10	X		
11 〃	3:30	ensalada Fru	ensalada fruta	100	100	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		

[illegible]: Martires
MES Y AÑO: Julio-2010
ELABORADO:

[illegible]: Centro Dia
RESPONSABLE:

NOMBRE DE LA OPERADORA: Renacimiento
CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (DD/MM)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
10-07		Mazorca	colada		300c	X		X		X		90°	85	75	10	10	10	10	X		
10-07		Queso D-ore	Queso tajado		40g	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
10-07		pan tajado	pan tajado		60g		X		X		X		TA	TA	10	10	10	10	X		
10-07		pollo picado	pollo picado	100	100	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
10-07		pechuga	pechuga Horno	100		X			X	X			85	85	10	10	10	10	X		
10-07		lentejas.	lentejas	30		X			X	X			80	80	10	10	10	10	X		
10-07		arroz	arroz- cilantro	500		X		X		X			85	85	10	10	10	10	X		
10-07		ensalada	ensalada. lechuga tomate		60	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
10-07		yuca frita	yuca frita	2100g	80	X			X	X			71	71	10	10	10	10	X		
10-07		sopa Harina	sopa Harina		300	X			X	X			90	90	10	10	10	10	X		
10-07		Jugo Lulo	Jugo Lulo	3000g	300c	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
		Sorbete g.	Sorbete guanabana	3000g	300c	X		X			X		4	4	10	10	10	10	X		
		Mantecada	mantecada	60	60	X			X		X		TA	TA	10	10	10	10	X		

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio - 2019
SERVICIO SOCIAL: Centro Día
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
RESPONSABLE:
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO CRUDO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA AL MOMENTO DE SERVIR °C	°C	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
9-07	8am	Chocolate	Chocolate leche	500g	600g	X			X	X		90	85	80	10	10	10	10			
9-07	8am	Caldo	Caldo papa pescado	240	300c	X			X	X			90	85	10	10	10	10			
9-07	8am	Arepa	Arepa	60	60		X		X	X			80	75	10	10	10	10			
9-07	8am	Papaya con queso	Papaya picada, Queso	100	100	X		X			X		4	4	10	10	10	10			
9-07	1030	Pechuga	pechuga/jardinera	100	75	X			X	X			80	80	10	10	10	10			
9-07	1030	Arroz blanco	arroz blanco	1500	110g	X			X	X			85	75	10	10	10	10			
9-07	11am	papa criolla	criollas doradas	2400	2400	X			X	X			80	80	10	10	10	10			
9-07	11am	pechuga jardinera		6000g	735g	X			X	X			85	85	10	10	10	10			
9-07	1130	sopa conchas	sopa conchas	300c	300c	X			X	X			90	90	10	10	10	10			
9-07	3pm	Jugo uva	Jugo uva	3000g	300c	X		X			X		4	4	10	10	10	10			
9-07	3pm	Sorbete M	sorbete Maracuya	3000c	300c	X		X			X		4	4	10	10	10	10			
9-07	230	Galletas	Galletas Soda	24g	24g		X		X		X		T.A	T.A	10	10	10	10			
9-07																					

Julio-2019

Martires

Centro-Dia

Fondipal

7	9	Chocolate en leche		500g	300c		Y		Y	Y		30	75	85	10	10	10	10	x
7	9	Queso	campesino	1100g	40g	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y
7	9	Arepa		1800g	60g		Y		Y	Y		30	75	82	10	10	10	10	Y
7	9	Mango	picado	5kg	100g	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	x
7	11	pechuga	desmechada	5kg	75g	Y			Y	Y		30	75	88	10	10	10	10	Y
7	11	Arroz	con fideos	5kg	110g	Y			Y	Y		60	75	87	10	10	10	10	Y
7	11	ensalada	tomate-lechuga	1500g	60g	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y
7	11	Yuca	cocida	5kg	80g	Y			Y	Y		30	75	86	10	10	10	10	x
7	11	Crema	zanahoria	/	300c	Y			Y	Y		60	75	90	10	10	10	10	Y
7	11	Jugo	Guanabana	5kg	300c	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y
7	3pm	Sorbete	uva	5kg	300c	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	x
7	3pm	Manteado		10p	60g		Y		Y		Y	/	14	14	10	10	10	10	x

Julio 2019
Martires

Centro- Dia
fondipac

7	9	agaacde	panela- leche	500g	200c		Y		Y	Y		30	75	35	10	10	10	10	Y		6-07-2019
7	9	caldo	papa- Carne	—	300c		Y		Y	Y		60	75	88	10	10	10	10	Y		6-07-2019
6	9	pan	Hojaldrada	4p	60g		Y		Y		Y		14	+4	10	10	10	10	Y		
6	9	Melón	picado	5C	100g	Y		Y			Y		4	3	10	10	10	10	Y		
6	11	Sobrebarriga-	Salsa	5C	75g	Y			Y	Y		60	75	89	10	10	10	10	Y		
6	11	arroz	blanco	3C	110g	Y			Y	Y		60	75	90	10	10	10	10	Y		
6	11	rodajas	tomate	1300g	60g	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
6	11	papa al	perejil	5C6	80g	Y			Y	Y		40	75	83	10	10	10	10	Y		
6	11	sopa de	lentejas	+K	300c	Y			Y	Y		60	75	85	10	10	10	10	Y		
6	11	jugo	Melon	5C	300c	Y		Y			Y		4	3	10	10	10	10	Y		
6	3/30	té en	leche	5C	300c	Y		Y		Y		30	75	86	10	10	10	10	Y		
6	3/30	Pan	Maiz	4p	60g		Y		Y		Y		TM	+4	10	10	10	10	Y		
6	3/30	papaya	picada	5C6	100g	Y		Y			Y		TM	+4	10	10	10	10	Y		

JULIO - 2019
Martires.

Centro Dia

OPERADOR: Fondipal

OBSERVACIONES

5	9	agua de	panela	500g	300c	Y			Y	Y		30	75	88	10	10	10	10	Y	
5	9	Changua	con huevo	350 565	3004	Y		Y		Y		30	75	86	10	10	10	10	Y	
5	9	tostada		8 P.	459		Y		Y		Y	TA	TA	TA	10	10	10	10	Y	
5	9	Manzana	picada	56	100g	Y		Y			Y	/	TA	TA	10	10	10	10	Y	
5	11	filete	pescado	7 K.	759	Y			Y	Y		60	75	90	10	10	10	10	Y	
5	11	arroz	blanco	JL	110g	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y	
5	11	ensalada	Zanahoria-pepino	1800g	60g	Y		Y			Y	/	4	4	10	10	10	10	Y	
5	11	platano	asado	566	60g	Y			Y	Y		30	75	88	10	10	10	10	Y	
5	11	Sopa de	Cebada	/	300c	Y			Y	Y		60	75	89	10	10	10	10	Y	
5	11	Jugo pera		566	300c	Y		Y			Y	/	4	4	10	10	10	10	Y	
5	3:00	ensalada	frutas	566	100g	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y	
5	3:00	galletas	Craker	4 P	299		Y		Y		Y	/	TA	TA	10	10	10	10	Y	

Julio- 2014

Martires

Centro- Dia

fondipaz

3	9	Chocolate	en leche	500g	700c		Y		Y	Y		30	75	98	10	10	10	10	Y
3	9	queso	campesino	1200g	40g	Y		Y			Y		4	3	10	10	10	10	Y
3	9	croissant		up	60g		Y		Y		Y		+4	+4	10	10	10	10	Y
3	9	banano		200 u	100g	Y		Y			Y		+4	+4	10	10	10	10	Y
3	11	Carne	Cerdo	5 L	75g	Y			Y	Y		40	72	87	10	10	10	10	Y
3	11	arroz	con [illegible]	3 L	110g	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y
3	11	calabaza	guisada	1800g	60g	Y			Y	Y		40	75	88	10	10	10	10	Y
3	11	pure papa	(con queso	5L6	80g	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y
3	11	sopa de	Cuchuco		300c	Y			Y	Y		60	75	90	10	10	10	10	Y
3	11	jugo de	guayaba	5L6	300c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y
3	330	sorbete	fresa	5L6	700c	Y		Y			Y		4	3	10	10	10	10	Y
3	230	panque	tajado	100 p	60g		Y		Y		Y		+4	+4	10	10	10	10	Y

Julio - 2010

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires.   SERVICIO SOCIAL: Centro- Dia   UNIDAD OPERATIVA:

COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR: fondipac

FECHA (Día/mes)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LIMPIO SI	LIMPIO NO	DESINFECTADO SI	DESINFECTADO NO	COCIDO SI	COCIDO NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA: INICIAL	TEMPERATURA: FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	TEXTURA Evalúe entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
2	9	Colada	Maizena	500g	300c		Y		Y	Y		30	75	85	10	10	10	10	Y		
2	9	Huevo	tortilla	200	574	Y		Y		Y		20	75	88	10	10	10	10	Y		
2	9	arroz	blanco	366	1109	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y		
2	9	pera	picada	566	1009	Y		Y			Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		
2	11	Carne	res Molida	566	889	Y			Y	Y		60	75	88	10	10	10	10	Y		
2	11	frijol	Guisado	1kg	759	Y			Y	Y		60	75	90	10	10	10	10	Y		
2	11	arroz	blanco	36	1109	Y			Y	Y		60	75	88	10	10	10	10	Y		
2	11	ensalada	aguacate	1800	609	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
2	11	platano	cocido	566	809	Y			Y	Y		60	75	96	10	10	10	10	Y		
2	11	sopa	de Arroz		300c	Y			Y	Y		60	75	89	10	10	10	10	Y		
2	11	Limonada	con panela	566	300c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
2	3:00	Cuajada		1800g	408	Y		Y			Y		4	3	10	10	10	10	Y		
2	3:30	galleta	integral	48	289		Y		Y		Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		
2	3:30	papaya	y Melon	565	1009	Y		Y			Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		

FIRMA   CARGO

Martires. Julio - 2019

Centro - Dia

Fondipac

1	9	Colada	Avena	500g	300c	Y			Y	Y		30	7.5	85	10	10	10	10	Y
1	9	caldo	papa-pechuga	/	300c	Y			Y	Y		60	7.5	90	10	10	10	10	Y
1	9	pan	trello	4P	60g		Y		Y		Y	/	TA	TA	10	10	10	10	Y
1	9	Granadilla		30u	50g	Y		Y			Y	/	TA	TA	10	10	10	10	Y
1	11	pechuga		566	75g	Y			Y	Y		60	7.5	88	10	10	10	10	Y
1	11	arroz	pajarito	34	110g	Y			Y	Y		60	7.5	97	10	10	10	10	Y
1	11	ensalada	pico gallo	1800g	60g	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y
1	11	papa	criolla	566	80g	Y			Y	Y		40	7.5	86	10	10	10	10	Y
1	11	sopa	de guineo	/	300c	Y			Y	Y		60	7.5	86	10	10	10	10	Y
1	11	jugo de	fresa	566	300c	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y
1	3/10	Helado		5c/s	300c		Y		Y		Y	/	3	3	10	10	10	10	Y
1	3/10	galleta	waffer	3P	78g		Y		Y		Y	/	TA	TA	10	10	10	10	Y
1	3/10	fresa	picada	566	100g			Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y

Julio - 2019
Martes

Centro - Dia

OPERADOR: Fondipac

4	9	Cafe	con leche	500g	200c	Y			Y	Y		30	75	86	Y	10	10	10	Y		
4	9	Queso	Doble Crema	1200g	40g	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y		
4	9	pan	tajado	4P	60g		Y		Y		Y	/	TN	TN	10	10	10	10	Y		
4	9	papaya	picada	5C	100g	Y		Y			Y	/	TN	TN	10	10	10	10	Y		
4	11	pechuga	ala plancha	5C	75g	Y			Y	Y		60	75	87	10	10	10	10	Y		
4	11	arroz	con zanahoria	3C	110g	Y			Y	Y		60	75	88	10	10	10	10	Y		
4	11	ensalada	aguacate	1800g	60g	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y		
4	11	yuca	frita	5C6	80g	Y			Y	Y		40	75	30	10	10	10	10	Y		
4	11	Sopa	Carnecita	/	300c	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y		
4	11	jugo de	fresa	5C6	300c	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y		
4	3:30	sorbete	feijoa	5C15 5C6	200c	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	Y		
4	3:30	torta	de Quinua	10P	60g		Y		Y		Y	/	TN	TN	10	10	10	10	Y		

CAPACITACION A PERSONAL DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ASEO

CENTRO DIA RENACIMIENTO

JULIO

ACTA Nº

FECHA: Bogotá, 25 de julio de 2019

HORA: 4:00 pm - 5:30 pm

LUGAR: FUNDIPAL

TEMA: LIMPIEZA Y DESINFECCION II – BACTERIA MENINGOCOCO.

ASISTENTES: Auxiliares de cocina y Aseo

ORDEN DEL DIA:

- Limpieza y Desinfección según hallazgos encontrados por la Personería de Bogotá
- Bacteria Meningococo.

DESARROLLO:

El día de hoy se desarrolla la reunión con el coordinador de Centro Noche, nutricionistas, equipo de servicio de alimentos y equipo de aseo de FUNDIPAL para realizar retroalimentación de la primera reunión que se desarrolló este mes Plan de Saneamiento Básico y los hallazgos realizados por la supervisión de la Personería de Bogotá. Se realiza socialización de los hallazgos encontrados el día anterior por la supervisión.

Se indica la importancia de que estos hallazgos no vuelvan a suceder y que cada equipo tiene la responsabilidad de realizar sus tareas y labores para que el servicio de alimentos se encuentre en adecuado estado, se le solicita solo llenar los formatos de control de temperatura cuando el termómetro este en adecuado estado de funcionamiento y que realicen el ejercicio como se debe hacer en los 3 horarios del día, los termómetros se encuentran calibrados y en normal funcionamiento.

Los dos equipos de cocina se comprometen a no dejar descomponer alimentos como frutas y verduras lo cual despulparan fruta para evitar pérdidas.

También se les explica la importancia del manejo del recibo de alimentos donde se deben recibir en canastilla y manipularlos los proveedores y personal de la cocina, no se deben colocar los alimentos en el piso al momento de recibirlos.

Referente al manejo de basuras, se les indica la importancia de hacerlo en los lugares correspondientes como lo indica el plan de saneamiento básico teniendo en cuenta que el patio no es el lugar donde se debe realizar. A los auxiliares de aseo se les vuelve y explica el diligenciamiento de los formatos de limpieza y desinfección la concentración de Hipoclorito que deben usar según corresponda y el diligenciamiento a diario de los formatos que se encuentran en cada habitación y en los baños.

Se explica nuevamente plan de saneamiento básico con sus respectivos formatos y la importancia de realizar desinfección de diferentes áreas, alimentos y utensilios.

Por otro lado se les explica la alerta que emite la Secretaria Distrital de Salud sobre la Bacteria Meningogoco se explica que:

La enfermedad meningococo es una enfermedad grave, causada por un tipo de bacteria llamado *Neisseria meningitidis*. Puede causar meningitis (infección del revestimiento del cerebro y la médula espinal) y bacteriemia o septicemia (infecciones de la sangre).

Se les indica que la enfermedad meningococo frecuentemente ataca sin advertencia, incluso a personas que por lo demás son sanas. La enfermedad meningocócica se puede diseminar de una persona a otra por contacto cercano (tos o besos) o contacto prolongado, especialmente entre personas que viven en el mismo hogar o en este caso se encuentran en Centro Día o Noche.

Se les comenta que los síntomas más frecuentes son rigidez de nuca, fiebre elevada, fotosensibilidad, confusión, cefalea y vómitos. Incluso cuando se diagnostica tempranamente y recibe tratamiento adecuado, un 5 a 10% de los pacientes fallece, generalmente en las primeras 24 a 48 horas tras la aparición de los síntomas. La meningitis bacteriana puede producir daños cerebrales, sordera o discapacidad de aprendizaje en un 10 a 20% de los supervivientes. Una forma menos frecuente pero aún más grave de enfermedad meningocócica es la septicemia meningocócica, que se caracteriza por una erupción cutánea hemorrágica y colapso circulatorio rápido. Para esto se les recomienda todo el tiempo cuando estén en contacto con los usuarios y realizando sus labores diarias usar cofia, tapabocas y guantes.

Se les indica que si se llega a presentar algún caso en centro día o noche deben avisarle inmediatamente a su coordinador y auxiliar de enfermería ya que la enfermedad meningocócica puede ser mortal y debe considerarse siempre como una urgencia médica. Hay que ingresar al paciente en un hospital o centro de salud, aunque no es necesario aislarlo y que se trata con antibiótico según los días y cantidad que ordene el médico.

Después de dicha sensibilización el equipo de cocina y aseo se comprometen a realizar la limpieza y desinfección adecuadamente como se les indico.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de agosto.

Anexos: Ver Lista de Asistencia

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico.

REGISTRO FOTOGRAFICO

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página: 1 de 1

Tema: Limpieza y Desinfección Bacteria Meningococo

Lugar: Fondipal

Fecha y hora: 25/07/2019

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
	Carlos Torrecilla	1.007384243	Centro Noches	Cocina	Carmarzy@hotmail.com	3103363079	
	[illegible]	65 9 8571		Aseo		3016726097	
	Ricardo Medina.	1066733484	Centro Noche	Cocina	Antoniopilecuos60gmail.com.	3116041051	
	Yuris Tordecilla	1067893203	CD Renacimiento	Cocina		312604 0666	
	Marina [illegible]	51598402	CD Renacimiento	Cocina			
	[illegible] Esther V	34995792	C.N RN	Aseo		3143672823	
	Sandra Hinojosa	24601260	C.N RN.	Aseo		3123652657	
	[illegible]	71155408	C D	S G		3148374551	
	[illegible] Galindo	52145224	CD Renacimiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE,

FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCION DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CENTRO DIA RENACIMIENTO

	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES	Código: [illegible]
		Versión: [illegible]
	FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	Fecha: [illegible]
		Página 1 de 2

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCION DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar [illegible] de la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación [illegible]

RESPONSABLE DE LA VERIFICACION: ______________________

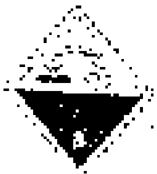
1. [illegible] Empresa y fecha [illegible]	3. Fecha [illegible]	4. Nombre de desinfectante usado	5. [illegible]	6. Concentración utilizada	7. Firma [illegible] Supervisor

Ultima Revisión:
16/06/2010

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

0
2 1



SECCION 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACION DE LA EMPRESA

Nombre del Producto: HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%
Sinónimos: Solución de hipoclorito de sodio, Clorox, Blanqueador, Agua de Javel.
Fórmula: NaOCl
Número Interno:
Número UN: 1791
Clase UN: 8
Compañía que desarrolló la Hoja de Seguridad: Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el tema. La alimentación de la información fue realizada por el Consejo Colombiano de Seguridad, Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (57-1) 2886355. Fax: (57-1) 2884367. Bogotá, D.C. - Colombia
Teléfonos de emergencias:

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

Usos: Desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

Nombre	COMPONENTES CAS	TWA	STEL	%
Agua	7732-18-5	No disponible (ACGIH 2008)	No disponible (ACGIH 2008)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2008)	N.R. (ACGIH 2008)	5

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISION GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS:
Apariencia: Líquido de olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido. Peligroso si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y al tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal del ojo.

EFECTOS ADVERSOS POTENCIALES PARA LA SALUD:
Inhalación: Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Una sobreexposición del vapor puede producir [illegible], edema pulmonar y [illegible] de laringe, tos, disnea.
Ingestión: Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.
Piel: Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.
Ojos: Quemaduras, [illegible] irritación y dolor, especialmente a concentraciones elevadas.
Efectos crónicos: Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas.

SECCIÓN 4: PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación: Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener la víctima abrigada y en reposo. Buscar atención médica inmediatamente.
Ingestión: Lavar la boca con agua. Si está consciente, suministrar abundante agua. No inducir el vómito. Buscar atención médica inmediatamente.
Piel: Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Ojos: Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.

SECCIÓN 5: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Punto de inflamación (°C): N.A.

Temperatura de autoignición (°C): N.A.

Límites de inflamabilidad (%V/V): N.A.

Peligros de incendio y/o explosión: No es inflamable, pero se puede descomponer con el calor, al contacto con material [illegible] o la luz solar. La sustancia libera oxígeno al calentarse, lo cual puede incrementar la severidad de un incendio existente. Los envases pueden romperse debido a la acumulación de presión. Esta solución no presenta peligro de explosión. El hipoclorito de sodio anhidro es muy explosivo.

Medios de extinción: Utilizar cualquier medio apropiado para extinguir el fuego de los alrededores. Utilizar agua en forma de rocío para enfriar los envases expuestos al incendio, diluir el líquido y para controlar el vapor.

Productos de la combustión: Cloro gaseoso al [illegible] oxidantes y oxígeno.

Precauciones para evitar incendio y/o explosión: Separar el material incompatible de los alrededores. Evitar fuentes de calor. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas.

Instrucciones para combatir el fuego: Evacuar o aislar el área de peligro. Eliminar las fuentes de calor. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Retirar los contenedores, si no hay mayor riesgo. Usar protección respiratoria. Enfriar los contenedores con agua en forma de rocío.

SECCIÓN 6: MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Ventilar el área. No permitir que caiga en fuentes de agua y alcantarillas. Absorber con arena o vermiculita y colocar en recipientes cerrados para eliminación. Ventilar el área y lavar el lugar donde se haya derramado el producto una vez recogido por completo.

SECCIÓN 7: MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Manejo: Utilizar los elementos de protección personal así sea muy corta la exposición o la actividad que realice con la sustancia; mantener estrictas normas de higiene. No fumar ni beber en el sitio de trabajo. Usar las menores cantidades posibles. Conocer en dónde está el equipo para la atención de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar.

Almacenamiento: Lugares ventilados, frescos y secos. Lejos de fuentes de calor e ignición. Separado de materiales incompatibles. Rotular los recipientes adecuadamente. Protegidos de la luz solar y fuentes térmicas, en envases de vidrio, polietileno o acero [illegible] con [illegible] impermeable. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas. Los equipos eléctricos, de iluminación y ventilación deben ser a prueba de explosiones. Almacenar a una temperatura de [illegible].

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

Controles de ingeniería: Ventilación local para mantener la concentración por debajo de los límites de salud ocupacional. Duchas y estaciones lavaojos.

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL:

Protección de los ojos y rostro: Usar gafas protectoras contra productos químicos y/o un protector de cara completa donde el contacto sea posible.

Protección de piel: Usar ropa protectora impermeable, incluyendo botas, guantes, ropa de laboratorio o delantal para evitar contacto con la piel.

Protección respiratoria: Si se excede el límite de exposición, y no hay disponibilidad de controles de ingeniería, se puede usar un respirador que cubra toda la cara, con cartucho para gas ácido sobrepasando como máximo, 50 veces el límite de exposición o la máxima concentración de uso especificada por la agencia reguladora apropiada o por el fabricante del respirador, lo que sea inferior.

Protección en caso de emergencia: Equipo de respiración autocontenido y ropa de protección total.

Nombre	CAS	ACGIH TWA	 STEL	%
Agua	7732-18-5	No disponible (ACGIH 2008)	No disponible (ACGIH 2008)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2008)	N.R. (ACGIH 2008)	5

SECCIÓN 9: PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia, olor y estado físico: Líquido de olor [illegible] y desagradable, [illegible] verdoso claro.

Gravedad Específica (Agua=1): 1.07 - 1.14

Punto de Ebullición (°C): 40

Punto de Fusión (°C): [illegible]

olfac 5 EC
ICHA TECNICA

ANEJO DE INTOXICACIONES

INTOMAS DE INTOXICACIÓN: Irritación de la piel, ojos, membranas mucosas y tracto respiratorio. eacciones de hipersensibilidad.

RIMEROS AUXILIOS:

- POR INGESTIÓN: No provocar el vómito, enjuagar la boca e ingerir de 3 a 4 cucharadas de carbón activado en medio vaso de agua. Acudir al médico.
- POR INHALACIÓN: Conducir al individuo al aire libre. Si la dificultad persiste, consultar al médico.
- POR CONTACTO CON LA PIEL: Elimine la ropa contaminada y lave la parte afectada de la piel con abundante agua y jabón.
- POR CONTACTO CON LOS OJOS: Lave con abundante agua limpia durante 15 minutos.
- NUNCA DÉ A BEBER NI INDUZCA EL VÓMITO A PERSONAS EN ESTADO DE INCONSCIENCIA

ANTÍDOTO Y TRATAMIENTO MÉDICO: **Solfac 5 EC** no contiene antídoto, aplique tratamiento sintomático y de soporte.

REGISTROS:

PAIS	No. DE REGISTRO
Venezuela	M.A.C.-SP-I-0266.
Colombia	RGSP-0071-97

INFORMACION DE CONTACTO:

COLOMBIA: Bayer Environmental Science
Carrera 58 No 10-76, PBX 4234500
Bogotá, D.C. - Colombia
Línea servicio al cliente: 01 8000 111 212
www.bayercropscience.com.co

VENEZUELA: Bayer Environmental Science
Avenida Tamanaco, Torre Bayer
El Rosal, Caracas Venezuela
Teléfono: 0212-905-28-43
Línea Servicio al Cliente:
0800-BAYER01 (0800-2293701)

Solfac 5 EC
FICHA TECNICA

PREPARACION Y APLICACION

[illegible] agua [illegible] aspersora [illegible] dosis de Solfac 5 EC [illegible] y [illegible] [illegible] completa [illegible] [illegible] protección [illegible]

[illegible] Verifique [illegible] aspersora [illegible] condiciones de funcionamiento. [illegible] aplicando [illegible]

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

Solfac 5 EC no representa riesgos al usuario, [illegible] recomendaciones [illegible] observados y aplicados en el uso de este producto.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

Consérvese y transpórtese **Solfac 5 EC** en su envase original, etiquetado y cerrado herméticamente. No transportarlo ni almacenarlo junto con alimentos, forrajes y [illegible]. Almacénelo en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. Manéjese con cuidado para evitar derrames. Si ello ocurre, cúbralos con un material absorbente y luego elimínelo según la legislación y/o normas vigentes.

MANEJO DE ENVASES, EMPAQUES, DESECHOS Y REMANENTES:

Inutilice los envases vacíos, perfórelos y elimínelos según la legislación y las normas locales vigentes. EL REUSO DE LOS ENVASES O EMPAQUES EN FORMA DIFERENTE PARA LO QUE FUERON DISEÑADOS PONEN EN PELIGRO LA SALUD HUMANA Y EL AMBIENTE. APROVECHE EL CONTENIDO COMPLETO DEL ENVASE. CUANDO LO VACIE, LAVE Y ENJUAGUE TRES VECES CON AGUA LIMPIA Y AGRÉGUELA A LA MEZCLA YA PREPARADA.

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCIONES

- Manténgase alejado de los niños, personas mentalmente incapaces, animales domésticos, alimentos y medicamentos.
- No aplicar directa ni indirectamente sobre alimentos o utensilios de cocina, en presencia de personas o animales domésticos.
- Nocivo si es ingerido.
- No comer, beber ni fumar durante la manipulación.
- Al final de cualquier manipulación, lávese las manos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos o de fumar.
- No [illegible]
- Tóxico para peces y abejas.

ACTA No.

FORMATO REPORTE DE SERVICIO

FECHA 23-05-077 HORA INICIO HORA TERMINACION

EMPRESA [illegible]

DIRECCION Cra 49 # 198-16

SERVICIOS A PRESTAR

DESINSECTACION X CONTROL ROEDORES CONTROL ROEDORES LAVADO TANQUES X

DESINSECTACION

AREA INTERNA X AREA EXTERNA

PREVENTIVO X PREVENTIVO

LAS AREAS SE ENCUENTRAN PROTEGIDAS PARA INGRESO DE PLAGAS

SE EVIDENCIA PLAGAS EN AREAS SI NO X

TIPO DE PLAGAS SI NO

CUCARACHAS		METODO CONTROL		PRODUCTO A UTILIZAR	
MOSCA	NO	APLICACION GEL		PRODUCTO	
ZANCUDO	NO	ASPERSION MANUAL		FORMULACION	
ROEDORES	SI	ASPERSION MOTOR		DOSIS	
OTROS	NO	NEBULIZACION			
		TERMONEBULIZACION			

CONTROL ROEDORES

TIPO DE PLAGAS		METODO CONTROL		PRODUCTO A UTILIZAR	
RATON COMUN		FISICO - MECANICO		PRODUCTO	
RATON TEJADO		QUIMICO		FORMULACION	
RATA ALCANTARILLA		CULTURAL		DOSIS	

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

OVEROL					
BOTAS	SI	GUANTES LATEX	SI	AVISOS	
MASCARILLA FILTROS	SI	GUANTES NITRILO	SI	CINTAS	
VISOR	SI	TAPA OIDO	NO	PENDON	
	SI	CAPUCHA	NO	AVISO PISO	

ANTES DEL SERVICIO SI NO

DURANTE EL SERVICIO SI NO

DESPUES DEL SERVICIO

RECOMENDACIONES GENERALES

OBSERVACIONES GENERALES [illegible] 2 piso [illegible]
[illegible] Ciudad [illegible]

[illegible] Comité de Sanidad Ambiental

SE EXPIDE EN BOGOTA [illegible] DE 20 DOCUMENTO VALIDO HASTA

DEPARTAMENTO DE CONTROL Y CALIDAD CONTROL DE SANIDAD AMBIENTAL

[illegible]

pH: 9 - 10
Solubilidad: [illegible] en agua [illegible]

SECCIÓN 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad química: [illegible]
Condiciones a evitar: [illegible]
Incompatibilidad con otros materiales: [illegible]
Productos de descomposición peligrosos: [illegible]
Polimerización peligrosa: No [illegible]

SECCIÓN 11: INFORMACION TOXICOLOGICA

[illegible] Moderada irritación [illegible]

SECCIÓN 12: INFORMACION ECOLOGICA

[illegible] para la vida acuática [illegible] Ninguna información.

SECCIÓN 13: CONSIDERACIONES DE DISPOSICION

[illegible] con abundante agua. [illegible] o fuentes de agua.

SECCIÓN 14: INFORMACION SOBRE TRANSPORTE

Número UN: [illegible] Denominación: [illegible] Clase de riesgo: 8 [illegible] Grupo de embalaje II y III

SECCIÓN 15: INFORMACION REGLAMENTARIA

1. Ley 55 de 1993 de la Presidencia de la República, por medio de la cual se aprueba el Convenio No. 170 y la recomendación No. 177 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo.

2. Decreto 1609 del 31 de julio de 2002, Ministerio de transporte. Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

3. Decreto 4741 de 2005. Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

4. Resolución 1023 de 2005. Por la cual se adoptan las guías ambientales como instrumento de autogestión y autorregulación. En las cuales se incluye la siguiente guía:

Guías ambientales de almacenamiento y transporte por carretera de sustancias químicas peligrosas y residuos peligrosos.

SECCIÓN 16: OTRAS INFORMACIONES

La información relacionada con este producto puede no ser válida si este es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular.

Bibliografía

ChemDat Merck KGaA 2009. [illegible] MSDS Mallinckrodt Baker. JT Baker. Base de datos MSDS Carlo Erba. Base de datos [illegible]. Base de datos MSDS Sciencelab, SL. Base de datos MSDS Fisher Scientific. [illegible] MSDS Acros Organics. [illegible] Transporte de mercancías [illegible]

CONTROL DE SANIDAD AMBIENTAL

"SOLUCIONES AMBIENTALES"

Calle 58F sur No. 72K-42
P.B.X.: 7640759
Celulares: (310) 8139476 - (312) 3094185
email: ambientesano1970@gmail.com
EMPRESA AVALADA POR LA SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTA
HOSPITAL PABLO VI (BOSA)
N.I.T.: 79.563.866-4

CERTIFICACION TANQUES

FUNDIPAL — 900227015-8
CARLOS ANDRES SIERRA — 3105378223
CALLE 24 N19B-16 — SAMPER MENDOZA

FECHA DEL SERVICIO		
25	05	2019
PROXIMO SERVICIO		
25	11	2019

Ante la **SECRETARIA DE SALUD DE LA LOCALIDAD**, que el establecimiento arriba anotado con su respectiva dirección y N.I.T., se le ha realizado el *Lavado y Desinfección del o (los) tanques de Almacenamiento para Agua Potable;* dando cumplimiento con el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007

PROTOCOLO DE LAVADO Y DESINFECCION DE RESERVORIOS PARA AGUA POTABLE

- Inspeccionar el o los tanques a desinfectar
- Quitar la (s) tapa (s)
- Desocupado con motobomba electrica de 3, HP
- Refriegue de: tapas, paredes y fondo
- Limpieza de desechos.
- Enjuague de superficies y fondos
- Lavado y cepillado del área total del deposito
- Revisión del sistema de cierre, (flotador).
- Llenado del deposito.

TANQUES AEREOS.

Cap/Litros	Material	Cantidad
250		-
500		-
1.000	PLASTICOS	2
2.000	-	-
75.000	-	-
80.000		-

TANQUES SUBTERRANEOS

Alto x Ancho x Largo	Total m³	Total Litros
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Material	[illegible]	[illegible]

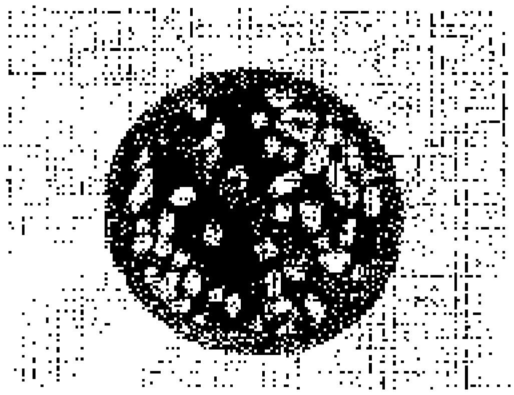
PRODUCTOS EMPLEADOS Y DOSIFICACIÓN

Cálculo de la concentración de Hipoclorito de sodio partes por millón ppm [illegible] Lts: 5.25g de [illegible]

PERIODICIDAD DE DESINFECCIÓN CADA 6 MESES
NORMA SECRETARIA DE SALUD

NOTA TÉCNICA

SE ENCUENTRAN 2 TANQUES EN BUENAS CONDICIONES PARA ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE. EN MATERIAL PLÁSTICO 1000 LITROS C/U anasac



FICHA TÉCNICA

DRYQUAT

Solución desinfectante
Mezcla de amonios cuaternarios de cuarta
generación
Registro INVIMA NSOH01840-15CO
Titular del Registro: ANASAC COLOMBIA LTDA

COMPOSICIÓN GARANTIZADA:
Cada 100 ml contiene

Mezcla de amonios cuaternarios ..... 2,0 g
de cuarta generación
Excipientes c.s.p. ..... 100 ml

DRYQUAT es una solución desinfectante que contiene una mezcla de tres sales n-alquil dimetil bencil cloruro de amonio, amonios cuaternarios de cuarta generación, cuya acción se da contra bacterias gram positivas, gram negativas, hongos y levaduras, los cuales proliferan en industrias de alimentos y farmacéuticas, tanques de almacenamiento de agua, superficies comunes en instalaciones donde se manipulan alimentos y fibras como mesones, instrumentos de corte, recipientes, paredes, pisos, techos y cuartos fríos.

DRYQUAT es un producto eficiente para superficies porosas, donde se concentran bacterias gram positivas y gram negativas no esporoformadoras que para la mayoría de desinfectantes es difícil el acceso, ya que tienen una capacidad de penetración limitada. DRYQUAT, por la naturaleza lipofílica de su cadena alquílica es ideal para estas superficies por su alta capacidad de penetración y afinidad a la membrana y pared celular de los microorganismos.

DRYQUAT es ideal para los programas de rotación de desinfectantes debido a su alta selectividad en bacterias, es producto encajaría en un sistema de rotación de desinfectantes de amplio espectro y alta selectividad.

MODO DE ACCIÓN:

Por su estructura química [illegible] en solución acuosa da un catión (responsable de la acción germicida) y un anión. [illegible] (positivas) penetran las membranas [illegible]

CONTROL DE SANIDAD AMBIENTAL

Calle 38F sur No. 72K - 68
P.B.X.: 9275014
Celulares: (310) 8139476 - (312)3094385
email: ambientesano1970@gmail.com
EMPRESA AVALADA POR LA SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTA
N.I.T.: 79.563.866-4

CUENTA DE COBRO

FUNDITAL
CARLOS ANDRES SIERRA
CALLE 24 X 19B-16

No. 1321

FECHA DEL SERVICIO
25 05 2019

COD	DESCRIPCION DEL SERVICIO	CANTIDAD	V UNITARIO	V TOTAL
01	Desinfección, Desratización (Fumigación)		$	
02	Desinsectación	1	$	$180.000
03	Lavado y Desinfección de Tanques y Cisternas de almacenamiento para Agua Potable		$	
			$	$
04	Curso de Trabajo en Alturas (Certificado)	2	$95.000	$180.000
05	Curso del Buen Manejo de los Alimentos (Carnet y Certificado)		$	$
06	Exámenes Médicos para Manipular Alimentos (Frotis de Garganta, Uñas y Piel)		$	$
07	Planes de Saneamiento Básico		$	$
08	Planes de Emergencias (Personalizados)		$	$
09	Señalización de toda Clase (Normales y Fotoluminiscentes) NORMALES		$	$
10	Rutas de Evacuación (Planos a Escala)		$	$
11	Venta de Toda Clase de Extintores Multipropósitos Solkaflam Agua		$	$
12	Recarga de Toda Clase de Extintores Multipropósitos Solkaflam Agua		$	$
13	Venta de Botiquines y Dotaciones para los mismos		$	$
14	Venta de Termómetros Digitales		$	$
15	Venta de camillas de emergencia		$	$
16	Venta de CAJAS CEBADERAS para control de roedores		$	$
17	VENTA DE GEL		$	$
18	VENTA BASES EXTINTORES		$	$
19	EXAMENES OCUPACIONAL PARA ALTURAS		$	$
20			$	$

CANTIDAD EN LETRAS:
SON: [illegible] MCTE

ABONA:	$	$
SALDO:	$	$
TOTAL:	$	$
		$360.000

NOTA: ESTE SERVICIO DEBE REALIZARSE POR LO MENOS CADA SEIS (6) MESES, SEGÚN LA LEY 09 DE 1979, DECRETO [illegible] MODIFICADO 2007 [illegible]

EL VALOR DE ESTA CUENTA DE COBRO INCLUYE MANO DE OBRA, INSUMOS Y MATERIALES.

[redacted]

[illegible] ESTA CUENTA DE COBRO, se asimila en todos sus efectos a la LETRA DE CAMBIO según lo dispuesto por el Art. 774 del CÓDIGO DE COMERCIO

[redacted]

CONTROL DE SANIDAD [illegible]

¡ SOLUCIONES AMBIENTALES !

MOVILES: [illegible]

EMAIL: celca0470@hotmail.com

[illegible]

Calle 38F sur No. 72K-46
P.B.X.: 9276314
Celulares: (310) 8130476 - (342) 3094345
AMPRESA AVALADA POR LA SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTA
email: amblentesano1970@gamil.com
N.I.T.: 79.563.866-4

CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS No. 1321

La empresa Control de Sanidad Ambiental identificada con número de NIT. 79.563.866-4, autorizada por la Secretaria Distrital de Salud de Bogota mediante Acta de inspección de vigilancia No. 256800.

CERTIFICA:

Que en las instalaciones de "FUNDIPAL" Con número de Nit. 900222015-8 R/CARLOS ANDRES SARRIA Ubicado CALLE 24 N 108-26 de la ciudad de Bogotá, se realizó intervención de control de plagas respondiendo a la ficha TECNICA, con el fin de manejar situaciones de:

TRATAMIENTO

TECNICA		QUIMICO		FISICO		BIOLOGICOS
Nebulización	-	Repelentes	X	CEBOS	-	[illegible]
Nebulización ULV		Atrayente	-	Cebadera viva		
Termo		Esp. Otras		Lámpara UV		Otro
Aspersión	X	Espolvoreo		Observación: plaga a tratar ARTROPODOS DESINSECTACION AREA TOTAL		
MANUAL	-	Gel	-			

INFORMACION DE PRODUCTO

Nombre comercial	FUMI-GATNE 50
Ingrediente activo	CYFLUTHRIN 5%
Registro	PARA USO SALUD PUBLICA 343-2013
Lote	ZHXN2017090
Fecha vencimiento	ABRIL 2020
Formulación	INSECTICIDA PIRETROIDE
Dosis	5ML en 25L de H2O para un área de 350m2

SOPORTES ENTREGADOS

Concepto sanitario	Si
Ficha tecnica	Si
Hoja de seguridad	Si
Tarjeta emergencia	Si
Copia etiqueta	
Recomendaciones (antes durante y después)	Si

INFORMACION DE TECNICO APLICADOR

Nombre	JHON RODRIGUEZ
Cedula	1023.006.306

FECHA PROXIMA INTERVENCION
25/11/2019

La presente certificación se expide el día 25 De Mayo 2019 Este documento es válido únicamente en original y con el sello de la empresa

Cordialmente

CESAR A. CASTRO C.
Representante Legal

FIRMA CLIENTE

ESTE DOCUMENTO ES OFICIAL Y ESTA AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá

[illegible]

Acta No.

SQ07C 001221

[illegible]

1. CÓDIGO ESTABLECIMIENTO

[illegible]

2. INFORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES

[illegible]

3. CONDICIONES LOCATIVAS Y DE ALMACENAMIENTO

[illegible]

SQ07C 001221

[illegible]

11. APLICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (LEY 9 DE 1979)

[illegible]

12. FUNCIONARIO DE SALUD (1)

[illegible]

13. FUNCIONARIO DE SALUD (2)

[illegible]

14. PERSONA QUE ATIENDE LA VISITA

[illegible]

15. TESTIGO

[illegible]

Solfac 5 EC
FICHA TECNICA

Tipo: Insecticida
Ingrediente activo: Ciflutrina CAS 68359-37-5
Grupo Químico: Piretroide
Formulación: Concentrado Emulsionable (EC)
Concentración: 5%
Modo de acción: Por contacto y por ingestión.
Categoría Toxicológica: CAT IV
Presentación: Envase de 30 ml y 1 lt

BENEFICIOS Y CARACTERISTICAS:

- Efectivo y seguro en el control de plagas
- Actúa de forma inmediata.
- Acción prolongada.
- Efecto de desalojo (flush-out)
- No mancha las superficies tratadas.
- Sin olor ni residuos visibles.
- Apto para usar en todos los ambientes.

RECOMENDACIONES DE USO:

Solfac 5 EC es un insecticida piretroide, que actúa por ingestión y contacto. Es muy estable a la luz solar. De amplio espectro de acción contra plagas presentes en las instalaciones. Rápido efecto inicial sobre los insectos.

Indicado para el uso profesional en el control de insectos rastreros y voladores en edificios habitaciones, clínicas, hospitales, escuelas, cuarteles, campamentos, medios de transporte, instalaciones de industria alimenticia.

PLAGAS	DOSIS
Mosquitos Aedes aegypti Anopheles spp. Culex spp. Moscas Musca domestica Stomoxys calcitrans Cucarachas Periplaneta americana Blattella germanica Blatta orientalis Chinches Cimex lectularius [illegible]	ASPERSIÓN: Plaga voladora: 75-100 cm3 del producto por cada 100 m2 de superficie. Plaga rastrera: 100-150 cm3 del producto por cada 100 m2 de superficie. La dosis mínima en superficies lisas o limpias, la dosis máxima por cada 100 m2 de superficies [illegible] TERMONEBULIZACIÓN: Para el control de [illegible] de plagas voladoras: Se mezclan 500 cm3 del producto en 2-4 litros de gasoil o kerosén. Si se trata de espacios cerrados utilizar máximo de 2 [illegible] de la mezcla [illegible] para evitar la creación de una atmósfera explosiva.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Mártires

SERVICIO SOCIAL Centro Día/Noche UNIDAD OPERATIVA Renacimiento

AÑO 2019 MES: Julio

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DÍA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

OBSERVACIONES:

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Mártires

AÑO: 2019

MES: Julio

SERVICIO SOCIAL: Centro Día/Noche

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

RESPONSABLE: Aux Cocina

CARGO: Aux de Cocina

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD -18 °C

DÍA

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS

OBSERVACIONES

SUBDIRECCIÓN LOCAL [illegible]: Mártires

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche [illegible]

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

AÑO: 2019

MES: Julio

RESPONSABLE: Aux Cocina

CARGO: Aux Cocina

TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS

DIA

OBSERVACIONES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES Y DESINFECTANTES

CENTRO DIA RENACIMIENTO

JULIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-006
Versión: [illegible]
Fecha: Memo Int. 38379 18/07/2017
Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA Centro Día
MES Julio AÑO 2019
2. Nombre del responsable del Seguimiento
2. Cargo Cocina
3. Desinfectante utilizado Hipoclorito
3. Marca Blanqueador
3. Lote
3. Fecha de vencimiento Julio
3. Concentración:
4. Semana: 1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche empaques lácteos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bolsas de pulpa de frutas	9	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Empaque de embutidos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Enlatados														
Equipos y utensilios	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

5. Áreas, elementos, espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4	1	4
Baños	8	68	8	68	8	68	8	68	8	68	8	68	8	68
Ambiente														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA.

Miguel Angel Leon 80160759
NOMBRE Y C.C

FIRMA

Coordinador
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo int. 32379 – 15/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro día
MES: Julio AÑO: 2019

2. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo: Cocina

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 3. Marca:
3. Lote:

3. Fecha de vencimiento: Julio 3. Concentración:

4. Semana: 7

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bolsas de leche, empaques lácteos	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de pulpa de frutas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	7
Empaque de embutidos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	7
Enlatados														
Equipos y utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	7

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Ambiente														
Recipientes de residuos														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Miguel Ángel León		Coordinador
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.

En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).

En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.

En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto

En la casilla No. 4 se debe diligenciar el numero de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.

En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar L: Lunes, M: Martes, M: Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.

Cada día, de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.

En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*

En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-316 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro Día
MES: Julio AÑO 2019

2. Nombre del responsable del seguimiento: 2. Cargo: Cocina

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca: Hipoclorito
3. Lote:

3. Fecha de vencimiento: Julio-2019 3. Concentración:

4. Semana: 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bolsas de pulpa de frutas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Ambiente														
Instrumentos de aseo personal														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Yudimael León		Coordinador
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.

En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).

En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.

En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.

En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.

En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M: Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.

Cada día, de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.

En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*

En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-065
Versión: 0
Fecha: Memo int. 58379 18/07/2017
Página 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
MES: Julio AÑO 2019

2. Nombre del responsable del Seguimiento. 2. Cargo: Cocina - Dia

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 5% 3. Marca:
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:

4. Semana: 4

5. Áreas, alimentos, equipos y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche, [illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bolsas de pulpa de fruta	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Empaque de productos terminados	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /	/ /
Equipos y utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

5. Áreas, superficies, equipos y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Ventanas														

6. OBSERVACIONES

7. RESPONSABLE DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Sandra Vega
NOMBRE Y C.C.

FIRMA

Jefe cocina
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

[illegible] O PRESTACIÓN DE LOS SERVI[illegible]S SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: Memo I[illegible] [illegible]
Página 1 de [illegible]

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento.
MES: Julio AÑO: 2019
2. Nombre del responsable de Seguimiento: 2. Cargo: Cocina - D19
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 5% Marca:
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:
4. Semana: 5

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Pisos y paredes	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche, estropajos, [illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
Bolsas de [illegible] de frutas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Empaque de embutidos	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Enlatados	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Equipos y utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Pisos														
Ambiente														
[illegible]														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Sandra Vega
NOMBRE

FIRMA

Jefe Cocina
CARGO

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 0
Fecha: Memo [illegible] 33279 – [illegible]
Página 1 de 2

1. Nombre de la unidad operativa: Centro Día
Mes: Julio Año: 2019
2. Nombre del responsable del Seguimiento:
2. Cargo: Servicios Generales
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito
3. Marca: Concentrado
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento:
3. Concentración:
4. Semana: 4

6. Áreas de alimentos, recetas y alimentos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Lavado de loza														
Empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de fruta														
Empaques de enlatados														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

7. Áreas diferentes a alimentos y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
[illegible]	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48
[illegible]														

8. OBSERVACIONES

Se le realiza limpieza y desinfección en pisos y paredes lavaderos

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Yesenia Clavijo — NOMBRE Y CC 53159517
Yesenia Clavijo R — FIRMA
Coordinadora — CARGO

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]
Versión: 0
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Camino Dio
MES: Julio AÑO: 2019

2. Nombre del responsable del Seguimiento:
2. Cargo: Servicios Generales

2. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 3. Marca: Blancox
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento:
3. Concentración:

4. Semana: 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Pollo y carne														
Productos lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de enlatados														
Crianzas														
Equipos y utensilios														

6. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Comedores	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48

6. OBSERVACIONES
Se le Realiza limpieza y desinfección Piso para Lavadoras ext

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA
Yenni Clavijo
NOMBRE Y CC 53147179
Yenny Clavijo R.
FIRMA
Coordinadora
CARGO

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA Centro día
Mes: Julio Año: 2019
2. Nombre del responsable del Seguimiento
2. Desinfectante utilizado: Synteco Generales
2. Marca: Lavante
3. Lote
3. Fecha de vencimiento
3. Concentración:
4. Semana: 2

5. Áreas, alimentos, empaques y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bolsas de leche														
[illegible]														
[illegible]														
[illegible]														
Empaques de [illegible]														
Equipos y utensilios														

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Pisos														
[illegible]	6	18	6	45	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48

6. OBSERVACIONES
Se le realiza limpieza y desinfección paredes piso lavamanos etc

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA
Yenni Clavijo
NOMBRE Y C.C. 53151154

Yenny clavijo R
FIRMA

Coordinadora
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]

Versión: 0

Fecha: Vigencia [illegible]

Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Mentoria
MES: Julio AÑO: 2019
2. Nombre del responsable del Seguimiento:
2. Cargo: Servicios Generales
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito
3. Marca: Tonrate
Lote:
3. Fecha de vencimiento:
3. Concentración:
4. Semana: 2

5. Áreas, alimentos, superficies y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bolsas de leche y bebidas lácteas														
Bolsas de pulpa de fruta														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

5. Áreas, alimentos, superficies y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Ambiente	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48	6	48

6. OBSERVACIONES

Se realiza limpieza y desinfección pisos paredes lavadora etc

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

NOMBRE Y CARGO	FIRMA	CARGO
Yenny Clavijo	Yenny Clavijo R.	Coordinadora

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

[illegible]

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]

Versión: [illegible]

Fecha: [illegible]

Página: [illegible]

NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro día

MES: julio AÑO: 2019

1. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo: Servicios Generales

2. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 3. Marca: Cornado

3. Lote: 3. Concentración:

3. Fecha de vencimiento:

4. Semana:

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
[illegible]														
[illegible]														
[illegible]														
Empaques de [illegible]														
Equipos y utensilios														

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40
[illegible]														

6. OBSERVACIONES

Se Realiza desinfeccion en Baños y paredes

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Yenni Claviyo C. 53154519 — NOMBRE Y C.C.

yenni clavijo V. — FIRMA

Coordinadora — CARGO

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]

Versión: 0

Fecha: [illegible]

Página 1 de 2

centro Dia

NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA

MES Julio AÑO 2019

1. Nombre del responsable del seguimiento

2. Cargo

3. Desinfectante utilizado EPodor-To

3. Marca

3. Lote

3. Fecha de vencimiento:

3. Concentración:

4. Semana: 5

	L		M		M		J		V		S		D	
5. Áreas, alimentos, equipos y elementos	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras, Bolsas de leche, gaseosas, jugos	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40		
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de [illegible]														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

	L		M		M		J		V		S		D	
5. Áreas, [illegible] y elementos	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Ambientes														
[illegible]														

5. OBSERVACIONES

se Realiza limpiesa y decinfeccion

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

NOMBRE Y C.C. 52154579

FIRMA

CARGO Coordinadora

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]

Versión: 0

Fecha: [illegible]

Página 1 de 2

NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA Centro Día

MES julio AÑO 2019

1. Nombre del responsable del Seguimiento

2. Cargo Servicio Generales

3. Desinfectante utilizado Hipoclorito

5. Marca [illegible]

2. Lote.

3. Fecha de vencimiento:

3. Concentración:

4. Semana: 2

5. Áreas, elementos espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Tablas de picar														
Utensilios [illegible]														
Baldes de lavar de frutas														
Empaques de [illegible]														
Utilizados														
Equipos y utensilios														

6. Áreas, elementos espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Pisos	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40
Ambiente														

6. OBSERVACIONES

Se Realizan desinfección en los baños y paredes

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Yenni Clavijo

NOMBRE Y C.C. 52154379

yenni clavijo R.

FIRMA

Coordinadora

CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-[illegible]

Versión: 5

Fecha: [illegible]

Página 1 de 2

1. NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: centro día

MES: Julio AÑO: 2019

2. Nombre del responsable del Seguimiento:

2. Cargo: Servicio Generales

3. Desinfectante utilizado:

3. Marca: 3

3. Lote:

3. Fecha de vencimiento:

3. Concentración:

4. Semana:

5. Áreas, alimentos, equipos y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de fruta														
Empaque de alimentos														
Cubiertos														
Equipos y utensilios														

5. Áreas, alimentos, equipos y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
[illegible]														
Baños	5	20	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40
[illegible]														

5. OBSERVACIONES

Se le Realiza limpieza y desinfección pisos y Sanitario paredes

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Yorai Araujo — [illegible]
NOMBRE - C.C.

Yorai Araujo A.
FIRMA

Coordinadora
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOO-PSS-035
Versión: 3
Fecha: Memo I: 53579 - 15/06/2017
Página 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro Día
MES: Julio AÑO: 2016
2. Nombre de responsable del Seguimiento
2. Cargo: Servicio General
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito
3. Marca: Lounne
3. Lote
3. Fecha de vencimiento:
3. Concentración:
4. Semana: 4

5. Áreas, alimentos, insumos y elementos	L		M		W		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bolsas de leche														
Empaques, latas														
Bolsas de ropa de hospital														
Empaque de embutidos														
Utensilios														
Equipos y utensilios														

6. Áreas, utensilios, insumos y elementos	L		M		W		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40				
Ambiente														

6. OBSERVACIONES
Solo Realiza Limpieza y desinfección piso y paredes y sanitario

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA
Yenni Clavijo
NOMBRE Y C.C 53134579

Yenni clavijo A
FIRMA

Coordinadora
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-0[illegible]
Versión: 0
Fecha: Memo Int. 30379 – 16/07/2017
Página 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro día.
MES: Julio AÑO: 2019
2. Nombre del responsable del Seguimiento
2. Cargo:
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito
3. Marca: Cocina
3. Lote
3. Fecha de vencimiento:
3. Concentración:

4. Semana: 1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche empaques lácteos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bolsas de pulpa de frutas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Empaque de embutidos	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Enlatados	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Equipos y utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Ambiente														
Implementos de aseo de ser necesario														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Jenni Clavijo
NOMBRE Y C.C 53154579

Jenni Clavijo R.
FIRMA

Coordinadora
CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.

En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).

En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.

En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rótulo del producto.

En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.

En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M: Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.

Cada día, de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.

En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa*.

En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-036
Versión: 0
Fecha: Memo Int. 35378 – 18/07/2017
Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro día
MES: Julio AÑO:

2. Nombre del responsable del Seguimiento:
2. Cargo:

3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito
3. Marca: Cocina
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento:
3. Concentración:

4. Semana: 2

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bolsas de pulpa de frutas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Empaque de embutidos	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lácteos	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Equipos y utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Ambiente														
[illegible]														

5. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Yenni Clavijo
NOMBRE Y C.C. 52039379

Yenni clavijo P.
FIRMA

Coordinadora
CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.

En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos)

En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.

En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto

En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación

En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M: Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sabado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes

Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.

En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa*

En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 0
Fecha: [illegible] 38379 [illegible]
Página 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro Día
MES: Julio AÑO: 2019
2. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo: Cocina - Día
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 3. Marca:
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento: Julio 3. Concentración.
4. Semana: 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bolsas de papel de frutas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Empaque de embutidos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
Enlatados														
Equipos y utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Pisos														
Ambiente														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Yenni Clavijo NOMBRE Y C.C. 53151319	Yenni Clavijo D. FIRMA	Coordinadora CARGO

FORMATO SA 04 RECEPCION DE ALIMENTOS

CENTRO DIA RENACIMIENTO

JULIO

FORMATO SADE-RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche-Día

AÑO: 2019

														SÍ	NO	OBSERVACIONES
2307	10am	Zanahoria	banda	—	—			X		X	X	X		X		
2307	10am	tomate	15 Lbs	—	—			X		X	X	X		X		
2307	10am	Huevos	900 U	01204	11-08-19			X		X	X	X		X		
2307	3pm	Huevos	13 c	01204	11-08-19			X		X	X	X		X		
2307	3pm	Té	3 cajas	[illegible]	04-7-2020			X		X	X	X		X		
2307	3pm	Arroz	1 arroba	[illegible]	[illegible]			X		X	X	X		X		
2307	3pm	[illegible]	1 pq	[illegible]	10-11-2019			X		X	X	X		X		
2307	3pm	Azúcar	3 k	[illegible]	—			X		X	X	X		X		
2307	3p	Croissan	12 p	[illegible]	[illegible]			X		X	X	X		X		
2307	4pm	carne cerdo	[illegible]	—	—			X		X	X	X		X		
2307	4pm	cebolla	18 K	—	—			X		X	X	X		X		
2307	4pm	Sobrebarriga	[illegible]	—	—			X		X	X	X		X		
2307	4pm	Queso doble c	234	150719	120819			X		X	X	X		X		
2307	4pm	Queso campes	222.5	140719	120819			X		X	X	X		X		
2307	4pm	Pechuga	32 k	—	—			X		X	X	X		X		
2307	4pm	Carne molida	[illegible]	—	—			X		X	X	X		X		

Nombre Responsable Entrega de Alimentos: Sandra Milena [illegible]

Nombre Responsable Recepción Alimentos:

Nombre Responsable (Proveedor):

Miguel [illegible]

M Artires

Renacimiento

Centro Dia/Noche

2019

19-07	10am	Piñas	7,82	—	—			X		X				X		X		
19-07	11am	tomate arbol	7,22	—	—			X		X				X		X		
19-07	11am	arracachas	2,12	—	—			X		X				X		X		
19-07	11am	Fresas	5,14	—	—			X		X				X		X		
19-07	11am	cilantro	1,64	—	—			X		X				X		X		
19-07	11am	tomillo laurel	1 K	—	—			X		X				X		X		
19-07	11am	Apio	1 K	—	—			X		X				X		X		
19-07	11am	Espinacas	2,02	—	—			X		X				X		X		
19-07	11am	Limones	2,53	—	—			X		X				X		X		
19-07	3pm	Pan tajado	13 p	[illegible]/ 694546	24-08-19			X		X				X		X		
22-07	10am	Aguacates	15 U	—	—			X		X				X		X		
22-07	4pm	Leche	4 caja	1960358	15-11-19			X		X				X		X		
2207	10am	lechugas	13 U	—	—			X		X				X		X		
2307		Mazorca	2 L	—	—			X		X				X		X		
2307		cabezona	1 arroba	—	—			X		X				X		X		
2307		Frijol	3 L	—	—			X		X				X		X		

Sandra Rivera Vega

Miguel Angel Leon

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

SERVICIO SOCIAL: Centro Dia/Noche

AÑO: 2019

6-07	8am	cilantro	10 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	platano verde	20 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	platano Maduro	20 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	papa pastusa	100 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	tomate Chonto	15 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	ajos	1 Kilo	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	pepino cohombro	5 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	pimenton	10 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	papa criolla	15 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	aguacates	15 Und	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	Lulos	20 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	bananos	180 Und	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	[illegible]	20 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	Granadillas	120 Und	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	Manzanas	50 U	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	
14-07	10am	Melones	20 Lbs	—	—	—	—	—	X	X	X	X	X	

Nombre Responsable: [illegible] Vega

Miguel angel Leon

FORMATO BASE RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires
UNIDAD OPERATIVA: Tenagamiento
SERVICIO SOCIAL: Centro Dia Iparie
AÑO: 2019

8-07	8am	aceite	20 lts		06-2021	X	X	X	X	
8-7	8am	arroz	40 Lbs	180709	11-06-2020	X	X	X	X	
8-7	8am	Avena	2 K	53	11-05-2020	X	X	X	X	
8-7	8am	Chocolate	4 Lbs			X	X	X	X	
8-7	8am	Margarina	4 Lbs	1063V	23-04-19	X	X	X	X	
8-7	8am	Galleta Saltin	10 paq			X	X	X	X	
8-7	8am	Galleta wafer	8 paq			X	X	X	X	
8-7	8am	Galleta integral	4 paq			X	X	X	X	
8-7	8am	pan tajado	5 paque	1203108	02-08-19	X	X	X	X	
8-7	8am	Huevos	190 un			X	X	X	X	
8-7	8am	Cafe	1 Lb			X	X	X	X	
8-7	8am	leche	120 Lts	180	25-10-19	X	X	X	X	
8-7	8am	queso tajado	5 Bloq			X	X	X	X	
8-7	8am	Azucar	20 Lbs			X	X	X	X	
8-7	8am	Papa Pastusa	20 Lbs			X	X	X	X	
8-7	8am	papa criolla	15 Lbs			X	X	X	X	

Sandra Milena Vega

Miguel angel Leon

Martires

Renacimiento

Centro Dia - Leche

2019

[illegible]	4pm	lengua	500	—	—	X	X	X	X
[illegible]	4pm	pescado	2x6	[illegible]	26/12/19	X	X	X	X
26/07	3pm	Avena Hojue	4,000	9412	03/08/20	X	X	X	X
26/07	3pm	Waffer	3x24	93001	06/2020	X	X	X	X
26/07	3pm	Waffer	[illegible]	[illegible]	[illegible]	X	X	X	X
26/07	3pm	Galleta Seda	6x3	[illegible]	27/03/20	X	X	X	X
26/07	3pm	Chocolate	[illegible]	[illegible]	03/01/21	X	X	X	X
26/07	3pm	[illegible]	1	0519	[illegible]	X	X	X	X
26/07	3pm	[illegible]	3	[illegible]	11/08/19	X	X	X	X
26/07	3pm	leche	[illegible] 197		11/01/20	X	X	X	X
26/07	3pm	arroz	50 kg		05/08/19	X	X	X	X
26/07	3pm	Harina [illegible]		[illegible]	[illegible]	X	X	X	X
26/07	3pm	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	X	X	X	X

Sandra Milena Vega

Yenny Clavijo R.

[illegible]

[illegible]

FORMATO [illegible] DE ALIMENTOS

FORMATO [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ____

SERVICIO SOCIAL: ____

UNIDAD OPERATIVA: ____

AÑO: ____

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ACL[illegible]	OBSERVACIONES

Firma Responsable [illegible]

Firma Responsable [illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO SA01 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche / Día

AÑO 2014

Fecha	Hora	Producto	Cantidad	Lote	Fecha de vencimiento		Proveedor					
19-07	10am	Cadera	566	—	—			X	X	X		X
19-07	10am	Sobrebarriga	1065	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Cebolla larga	8.8	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Mazorcas	9.04	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Fresa	2.06	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Yuca	6.11	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Pimentón	1.08	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Arveja desgra	14.46	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Granadillas	504	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Manzanas	500	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Cocos	8.34	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Peras	50un	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Coliflores	3.39	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Lechugas	3.52	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Banano	4.21	—	—			X	X	X		X
19-07	11am	Cohombro	3.13	—	—			X	X	X		X

Sandra Milena Vega

Miguel Angel

FORMATO SAN-RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires

UNIDAD OPERATIVA: Tenciamiento

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche / Día

AÑO: 2019

FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA	PROVEEDOR						OBSERVACIONES
14-07	10am	Piña	15 Lbs					X	X	X	X	X	
14-07	10am	pera	15 Lbs					X	X	X	X	X	
14-07	10am	tomate	10 Lbs					X	X	X	X	X	
14-07	10am	Limones	15 Lbs					X	X	X	X	X	
14-07	6pm	[illegible] baja	60 Lbs	[illegible]	24-03-21	-18°		X	X	X	X	X	
14-07	6pm	Carne res	50 Lbs					X	X	X	X	X	
14-07	6pm	Menudo	5 Lbs					X	X	X	X	X	
14-07	6pm	pechuga	50 Lbs					X	X	X	X	X	
16-07	10am	Ponque [illegible]	22 p	[illegible]	08-08-19			X	X	X	X	X	
16-07	10am	arroz	30 Lbs	E4	16-09-19			X	X	X	X	X	
16-07	10am	Galleta Soda	4 p	201921	15-03-20			X	X	X	X	X	
16-07	10am	tostadas	11 Bq	11 Bq	16-07-19			X	X	X	X	X	
19-07	10am	pan tajado	8 p	[illegible]	[illegible]			X	X	X	X	X	
19-07	10am	Pechuga	35 Lb					X	X	X	X	X	
19-07	10am	Carne Cerdo	10 Lbs					X	X	X	X	X	
19-07	10am	Higado	10 Lbs					X	X	X	X	X	

Sandra [illegible] Vega

Miguel Angel [illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO SAN-RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL (LOCALIDAD): Martires

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

SERVICIO SOCIAL: Centro Día Noche

AÑO: 2014.

FECHA (dd/mm)	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA (GRADOS CENTÍGRADOS)	PROVEEDOR	OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE		TRANSPORTE DEL ALIMENTO		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
9-07	9am	Cebolla larga	10 lbs	—	—	—	—	X		X				X		X		
9-07	9am	Melones	15 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	Maracuya	10 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	Guanabanas	10 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	papayas	15 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	uvas	10 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	lulos	20 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	peras	120 un	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	Manzanas	120 un	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	patilla	10 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	tomate árbol	20 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	bananos	120 un	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	ahuyamas	10 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	Mangos	15 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	Limones	30 lbs	—	—	—		X		X				X		X		
9-07	9am	Cebolla cabezona	20 lbs	—	—	—		X		X				X		X		

[illegible]: Sandra Helena Vega

[illegible]: Viviel Angel Leon

FORMATO SAN-RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires
UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
SERVICIO SOCIAL: Centro Dia / Noche
AÑO: 2019.

FECHA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	N. LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	TEMPERATURA EN GRADOS (CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	OLOR CARACTERISTICO SI	OLOR CARACTERISTICO NO	COLOR CARACTERISTICO SI	COLOR CARACTERISTICO NO	ESTADO DEL EMPAQUE B	ESTADO DEL EMPAQUE M	CUMPLE SI	CUMPLE NO	SE ACEPTA SI	SE ACEPTA NO	OBSERVACIONES
8-07	10am	Tomate Guiso	22,19	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	Yuca	31 K	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	pimenton	5 K	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	platano Mad	20 K	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	platano Verde	20 K	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	Pepino cohombro	5,28	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	Zanahoria	15,04	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	arracacha	5,13	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	Melon	3,82	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	cebolla cabezona	3,85	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	aguacate	10,0	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	Mango	5,14	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	Limones	4,98	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	Fresa	2,97	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	Pepino Guiso	10,58	—	—			X		X				X		X		
8-07	10am	Habichuelas	17,45	—	—			X		X				X		X		

Nombre Coordinador(a): Sandra Helena Vega

Miguel Angel Leon

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires

MES Y AÑO: Julio-2019.

OPERADOR: Fundipal.

SERVICIO SOCIAL: Centro-Día

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

RESPONSABLE:

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS: Sandra-Vega

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	Tiempo en minutos	Inicial	Final	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1	9	colada avena	colada	500g	300c		Y		Y	Y		30	75	85	10	10	10	10	Y		
1	9	Huevos P	Huevos	30u	57g	Y		Y		Y		20	75	87	10	10	10	10	Y		
1	9	pan	pan	4p	60g		Y		Y		Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		
1	9	Fresa picada	fresa	5c	100g	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
1	11	sobrebarriga al horno	Sobrebarriga	5c	75g	Y			Y	Y		90	75	89	10	10	10	10	Y		
1	11	Arroz al perejil	Arroz	3c	110g	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y		
1	11	ensalada campesina	ensalada	180g	60g	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
1	11	Papa al vapor	papa	5c	80g	Y			Y	Y		60	75	87	10	10	10	10	Y		
1	11	Sopa verduras	sopa		300c	Y		Y		Y		60	75	86	10	10	10	10	Y		NO
1	11	Jugo Melón.	jugo	5c	300c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
1	3:30	leche tibia	leche	5c	300c	Y		Y		Y		20	75	85	10	10	10	10	Y		
1	3:30	torta de queso	torta	8p	60g.		Y		Y		Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		
1	3:30	Banano	Banana	25u	100g.	Y		Y			Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Martires

MES Y AÑO: Julio-2019

[illegible]: fondipal

SERVICIO SOCIAL: Centro-Dia

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

RESPONSABLE: ______

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA DIA	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
2	9	Chocolate leche	Chocolate	500g	300c		Y		Y	Y		30	75	86	10	10	10	10	Y		
2	9	Caldo papa pescado	Caldo		300c	Y			Y	Y		60	75	88	10	10	10	10	Y		
2	9	arepa	Arepa	1800g	60g		Y		Y	Y		20	75	85	10	10	10	10	Y		
2	9	papaya picada	papaya	56	100g	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
2	11	pechuga ala jardinera	pechuga	56	75g	Y		Y		Y		60	75	87	10	10	10	10	Y		NO
2	11	Arroz blanco	Arroz	34	110g	Y			Y	Y		60	75	88	10	10	10	10	Y		
2	11	Criollas doradas	Criollas	1800g	80g	Y			Y	Y		20	75	90	10	10	10	10	Y		
2	11	Sopa conchetas	Sopa		300c	Y			Y	Y		90	75	90	10	10	10	10	Y		
2	11	jugo de uva	Jugo	526	200c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
2	3.30	sorbete Maracuya	Sorbete	545 526	300c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
2	3.30	galletas soda	galletas S.	4P	23g		Y		Y		Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires

MES Y AÑO: Julio-2014

OPERADOR: Fundipsi

RESPONSABLE:

SERVICIO SOCIAL: Centro-Día

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS: Sandra vega

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA INICIAL	TEMPERATURA FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	TEXTURA (Evalúe entre 2 y 10)	PRESENTACIÓN SI	PRESENTACIÓN NO	OBSERVACIONES
3	9	Colada Maizena	Colada	500g	300c		Y		Y	Y		30	75	88	10	10	10	10	Y		
3	9	queso D.C	queso D.C	1200g	40g	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
3	9	pan tajado	Pan. tajado	4P	60g		Y		Y		Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		
3	9	patilla picada	patilla	5U6	100g	Y		Y			Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		
3	11	pechuga al horno	pechuga	5U6	75g	Y			Y	Y		60	75	87	10	10	10	10	Y		
3	11	lentejas	lentejas	1K	75g	Y			Y	Y		60	75	85	10	10	10	10	Y		
3	11	Arroz al cilantro	Arroz	3L	110g	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y		
3	11	ensalada lechuga-tomate	ensalada	1800g	60g	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
3	11	yuca	yuca	2400g	80g	Y			Y	Y		40	75	86	10	10	10	10	Y		
3	11	Sopa Mazorca	sopa		300c	Y			Y	Y		90	75	90	10	10	10	10	Y		
3	11	Jugo Lulo	Jugo	5L65	300c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
3	3:30	Sorbete Guanabana	sorbete	5L65 5L65	300c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
3	3:30	Mantecada	Mantecada	1P	60g		Y		Y		Y		TA	TA	10	10	10	10	Y		

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires

MES Y AÑO: Julio-2019

OPERADOR: fondipal

SERVICIO SOCIAL: Centro-Día

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Reglamento

RESPONSABLE:

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

Sandra Vega

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO COCINADO: INICIAL	FINAL °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	SI	NO	OBSERVACIONES
3	9	chocolate en leche	Chocolate	500g	300c		Y		Y	Y		30	75	85	10	10	10	10	Y		5-07-2019
5	9	caldo papa-carne	Caldo	/	300c	Y			Y	Y		60	75	90	10	10	10	10	Y		
5	9	pan bloqueado	pan	4p	60g		Y		Y		Y	/	TA	TA	10	10	10	10	x		
5	9	Melon picado	Melon	5c	100g	Y		Y			Y	/	4	4	10	10	10	10	Y		
5	11	filete pescado	filete	5k	75g	Y			Y	Y		30	75	87	10	10	10	10	Y		
5	11	arroz cilantro	Arroz	3L	110g	Y			Y	Y		60	75	86	10	10	10	10	Y		
5	11	ensalada zanahoria pepino	ensalada	1900g	60g	Y		Y			Y	/	4	4	10	10	10	10	Y		
5	11	papa criolla sudada	papa	2400g	80g	Y			Y	Y		40	75	86	10	10	10	10	Y		
5	11	sancocho	Sancocho	/	300c	Y			Y	Y		60	75	87	10	10	10	10	Y		
5	11	limonada con azúcar	Limonada	5Lb	300c	Y		Y			Y	/	4	4	10	10	10	10	Y		
5	3:30	café con leche	Café	200g 5Lbs	300c	Y			Y	Y		/	75	85	10	10	10	10	Y		
5	3:30	galleta integral	galleta	4p	28g		Y		Y		Y	/	TA	TA	10	10	10	10	Y		
5	3:30	pera picada	pera	5Lbs	100g	Y		Y			Y	/	TA	TA	10	10	10	10	Y		

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL: Martires
MES Y AÑO: Julio-2019
OPERADOR: fondiegi

SERVICIO SOCIAL: Centro-Dia
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
RESPONSABLE: ____
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
Sandra Vega

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	PORCIÓN SI	PORCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA INICIAL	TEMPERATURA FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 0 y 10)	OLOR (Evalúe entre 0 y 10)	SABOR (Evalúe entre 0 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 0 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
4	9	aguadepanela. leche	aguadepanela	500g	300c	Y			Y	Y		30	75	86	10	10	10	10	Y		
4	9	Huevo tortilla queso	Huevos	300	75g	Y		Y		Y		20	75	85	10	10	10	10	Y		
4	9	pan rollo	Pan.	4P	60g		Y		Y		Y		tn	tn	10	10	10	10	Y		
4	9	Banano	Banano	200	100g	Y		Y			Y		tn	tn	10	10	10	10	x		
4	11	Albondigas	Albondigas	5kl	75g	Y			Y	Y		60	75	82	10	10	10	10	Y		
4	11	spaquettis	spaquettis	40.	80g	Y			Y	Y		20	75	88	10	10	10	10	Y		
4	11	ensalada rusa	ensalada	1500g	60g	Y			Y	Y		90	75	4'	10	10	10	10	Y		
4	11	tajada platano	tajadas. P.	2400g	80g	Y			Y	Y		10mt	75	85	10	10	10	10	Y		
4	11	crema de zanahoria	Crema. Z.		300c	Y			Y	Y		90	75	86	10	10	10	10	Y		
4	11	jugo curuba	Jugo	526	300c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
4	11	ensalada frutas	ensalada	526	100g	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		3:30pm.
4	3:30	Galleta Buena	galletas	4P	25g		Y		Y		Y		tn	tn	10	10	10	10	Y		

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio-209

OPERADOR: Pondipal

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

RESPONSABLE: ______

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS: Sandra Vega

						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD		
FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	TEMPERATURA INTERNA			Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
4	9	Colada Harina plátano	Colada	500g	300c		Y		Y	Y		30	75	85	10	10	10	10	X		6
6	9	Huevos con queso	Huevos	500g	57g	Y			Y	Y		20	75	87	10	10	10	10	X		
6	9	Galleta saborizada	Galleta	4p	28g		Y		Y		Y		+14	-14	10	10	10	10	X		
6	9	Manzana picada	Manzana	5l6	100g	Y		Y			Y		+14	+14	10	10	10	10	X		
6	11	Carne de cerdo	Carne	5l66	755	Y			Y	Y		20	75	87	10	10	10	10	X		
6	11	Garbanzos	Garbanzos	1K	755	Y			Y	Y		60	75	85	10	10	10	10	X		
6	11	Arroz blanco	Arroz	3l6	110g	Y			Y	Y		60	75	88	10	10	10	10	Y		
6	11	Guacamole	Guacamole	1800g	60g	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
6	11	Chips arracacha	Arracacha	2400g	80g	Y			Y	Y		30	7.5	85	10	10	10	10	X		
6	11	Sopa de arracacha	Sopa		300c	Y			Y	Y		90	75	90	10	10	10	10	Y		
6	11	Jugo fresa	Jugo	5l65	300c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
6	3:30	Yogurth	Yogurt	15lts	200c	Y		Y			Y		4	4	10	10	10	10	Y		
6	3:30	Galleta leche	Galleta leche	4P	25g		Y		Y		Y		+14	+14	10	10	10	10	X		
6	3:30	Granadilla	Granadilla	300	50g	Y		Y			Y		+14	+14	10	10	10	10	Y		

Julio - 2019

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD Martires SERVICIO SOCIAL: Centro - Dia UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR: fundipal

						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									
						Lavado		Desinfección		Cocción			Temperatura alimento terminado		Color	Olor	Sabor	Textura	Conformidad		
FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	SI	NO	SI	NO	SI	NO	Tiempo en minutos			Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
15	9 Am	colada pecua.	colada	500g	300c		Y		Y	Y		30	75	87	10	10	10	10	Y		
15	9	queso DC	queso.	1200g	40g	Y		Y			Y	/	4	4	10	10	10	10	x		
15	9	pan tajado	pan	4p	60g		Y		Y		Y	/	TA	TA	10	10	10	10	x		
15	9	Granadilla	granadilla	300	50g	Y		Y			Y	/	TA	TA	10	10	10	10	x		
15	11	pechuga al horno	pechuga	5C	35g	Y			Y	Y		30	75	88	10	10	10	10	x		
15	11	Arroz blanco	Arroz	7C	110g	Y			Y	Y		60	75	87	10	10	10	10	x		
15	11	poteca ahuyama A	poteca A	1500g	60g	Y			Y	Y		30	75	86	10	10	10	10	x		
15	11	papa salsa. criolla	papa	566	80g	Y			Y	Y		60	75	85	10	10	10	10	x		
15	11	sopa cebada.	sopa	/	300c	Y		Y		Y		90	75	89	10	10	10	10	x		No.
15	11	Limonada con Azucar	Limonada	5C	300c	Y		Y			Y	/	4	3	10	10	10	10	x		
15	3:30	ensalada protes	ensalada.p	5C	100g	Y		Y			Y	/	4	4	10	10	10	10	x		
15	3:30	galleta wafer	galleta	4p	28g.		Y		Y		Y	/	TA	TA	10	10	10	10	Y.		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Vega FIRMA: CARGO: Jefe Cocina

Martires

Julio-2019

Fondipal

Centro-Dia

																					OBSERVACIONES
30	9	Chocolate	con leche	600c	300c	x			x	x		30	85	80	10	10	10	10	x		
30	9	caldo	con pescado		300c	x			x	x		60	80	75	10	10	10	10	x		
30	9	tilapia		60	60		x		x	x		20	80	70	10	10	10	10	x		
30	9	pupusa	con queso	100g	100g	x		x			x		4	4	10	10	10	10	x		
30	11	pechuga	a la jardinera		160g	x			x	x		60	85	80	10	10	10	10	x		
30	11	arroz	blanco	14g	110g	x			x	x		60	80	80	10	10	10	10	x		
30	11	Estrellas	doradas	6 Lbs	80g	x			x	x		30	80	75	10	10	10	10	x		
30	11	sopa de	conchitas		300c	x			x	x		60	85	75	10	10	10	10	x		
30	11	Jugo de	uva	6 Lbs	300c	x		x			x		4	4	10	10	10	10	x		
30	3/30	sorbete de	Maracuya		300c	x		x			x		3	3	10	10	10	10	x		
30	3/30	Galletas	de soda	24g	24g		x		x		x	TA	TA	TA	10	10	10	10	x		

Martes

Julio-2019

Principal

Centro-Dia

Sandra V.

																					OBSERVACIONES
31	8	ensalada	fecula Maiz	300g	300	X			X	X		30m	35	50	10	10	10	10	X		
31	8	queso	doble crema	40g	40g	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
31	8	pan	tajado	60g	60g		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		
31	8	Patilla	picada	100	100g	X		X			X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		
31	11	pechuga	al Horno	60g	80g	X			X	X		30	50	35	10	10	10	10	X		
31	11	lentejas				X			X	X		30	80	80	10	10	10	10	X		
31	11	arroz al	cilantro	45	110g	X			X	X		60	60	50	10	10	10	10	X		
31	11	lechuga	tomate zanahoria	60	60	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
31	11	yuca	frita	100g	80g	X			X		X	30	80	100	10	10	10	10	X		
31	11	sopa	Mazorca		300	X			X		X	60	90	75	10	10	10	10	X		
31	11	Jugo	Lulo	[illegible]	300	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
31	3/30	Sorbete	Guanabana	[illegible]	300	X		X			X	/	4	4	10	10	10	10	X		
31	3/30	Mantecada		60	60		X		X		X	/	TA	TA	10	10	10	10	X		

SOPORTES
CENTRO
NOCHE
JULIO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión 2
Fecha Vigencia: [illegible]
Página 1 de [illegible]

1. FECHA DE ENTREGA 01/07/2019
2. ENCARGADO ______
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Mártires

			8. ELEMENTOS															
No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Luis Fonseca	19061739			x			x	x										
2	Alfonso Paez	19031084			x			x	x										
3	Noe Galindo	19065698			x			x	x										
4	Gustavo Acevedo	17099010			x			x	x										
5	Alvaro Rodriguez	17137804			x			x	x										
6	Juan Tapia	17096743			x			x	x										
7	Marco Tulio Ramirez	1026596910			x			x	x										
8	Carlos Julio Ramirez	17116437			x			x	x										
9	Jair Fuentes	19073784			x			x	x										
10	Juan Cortes	19191081			x			x	x										
11	Alejandrino Valencia	14045226			x			x	x										
12	Alfredo Cely	19310910			x			x	x										
13	German Diaz	12105689			x			x	x										
14	Henry Leon	79140854			x			x	x									Henry Leon	
15	Fernando Garcia	19131590			x			x	x										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo I 20130731-[illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 01/03/19
2. ENCARGADO
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Mártires

			8. ELEMENTOS															
No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT FEMENINA	R. INT MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Efrain Otalvaro	4576246			x			x	x										
2	Regulo Ramirez	19100157			x			x	x										
3	Luis Octavio Vlez	19231517			x			x	x										
4	Fernando Gomez	16580728			x			x	x										
5	Jorge Pallares	19334124			x			x	x										
6	Victor Manuel Garcia	11331053			x			x	x										
7	Luis Danilo	3314176561			x			x	x										
8	Alberto Rocha	19273572			x			x	x										
9	Nazario Figueredo	13239257			x			x	x										
10	Luis Hernan Vega	17628945			x			x	x										
11	Luis E. Vera	70052780			x			x	x										
12	Hugo Roman	19152454			x			x	x										
13	Rodolfo Macias	19193598			x			x	x										
14	Carlos E. Rico	19186184			x			x	x										
15	Alejandro Camero	19247660			x			x	x										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 3
Fecha: Memo I2 [illegible]
Página: 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 01/07/19 2. ENCARGADO

3. UNIDAD OPERATIVA Encaminamiento 4. DIA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Martires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN	TALCO PIES	CRM CUERPO	T HIGIENICAS	PEINETAS	LNUAGUL FACIAL	R. INT FEMENINA	R. INT MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alfredo Ramirez	19339932			x			x	x										
2	Gilberto Arteta	13056351			x			x	x										
3	Juan Pablo Gaitan	19266143			x			x	x										
4	Heidelberg Navia	16597012			x			x	x										
5	Julio Enrique Garcia	19725656			x			x	x										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Versión: 2
Página 1 de 3

1. FECHA DE ENTREGA 02/07/19
2. ENCARGADO
3. UNIDAD OPERATIVA Pensamiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD: Los Mártires

Nº	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alicia Guzman	20840825			x			x	x										
2	Elaida Castro	27547569			x			x	x										
3	Miriam Villa	31259336			x			x	x										
4	Joan Paipa	17096343			x			x	x										
5	Angelita Cano	30306764			x			x	x										
6	Gustavo morales	19060128			x			x	x										
7	Lazaro Londoño	2893194			x			x	x										
8	Jaime Marin	13204348			x			x	x										
9	Luis Rodriguez	4053624			x			x	x										
10	Raul Amado	17089305			x			x	x										
11	Abraham Rincon	17025442			x			x	x										
12	Mariano Pomayan	13876891			x			x	x										
13	Laureano Garzon	17022056			x			x	x										
14	Luis lezama	5916085			x			x	x										
15	Luis fonseca	19061339			x			x	x										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 02-07-2019 2. ENCARGADO ______

3. UNIDAD OPERATIVA Parqueadero 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Jairo Galan	6762816			X			X	X										
2	Luis Paez	19037084			X			X	X										
3	Oscar Grisales	1026580341			X			X	X										
4	Marco Tulio Ramirez	1026546710			X			X	X										
5	Juan Cortes	13191081			X			X	X										
6	Noe Pulido G.	19065698			X			X	X										
7	Gilberto Arteta	79523511			X			X	X										
8	Gustavo Acevedo	79099016			X			X	X										
9	Jair Puentes	19093750			X			X	X										
10	Luis Guevara	19330948			X			X	X										
11	Jorge Salas	12959458			X			X	X										
12	Alvaro Rodriguez	71325544			X			X	X										
13	Alejandrino Valencia	14445224			X			X	X										
14	Alfredo Cely	19710910			X			X	X										
15	Henry Leon	79190854			X			X	X									Henry Leon	
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 7-03-2019

2. ENCARGADO

3. UNIDAD OPERATIVA Alojamiento

4. DÍA ☐ NOCHE ☒

5. LOCALIDAD Los Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. UÑAS	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT FEMENINA	R. INT MASCULINA	8. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
✓	German Diaz	12105684			x			x	x										
✓	Nazario Figueredo	13239253			x			x	x										
✓	Luis Octavio Hernandez	19231519			x			x	x										
✓	Jorge Polares	19334124			x			x	x										
✓	Luis Davila	19476561			x			x	x										
✓	Efrain Otalora	4576246			x			x	x										
✓	Carlos E. Rico	19186184			x			x	x										
✓	Alberto Rocha	19243572			x			x	x										
✓	Fernando Garcia	19191590			x			x	x										
✓	Regulo Ramirez	19100457			x			x	x										
✓	Rodolfo Novoa	19133598			x			x	x										
✓	Hidelberg Chacon	16697012			x			x	x										
✓	Jorge Giraldo	3653804			x			x	x									Jorge Giraldo	
✓	Pedro Blanco	6756018		x	x			x	x										
✓	Hugo Rapain	19152854			x			x	x										

11. TOTAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-179
Versión: [illegible]
Fecha: Memo I: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 02-07-2019   2. ENCARGADO

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento   4. DÍA ☐   NOCHE ☒   5. LOCALIDAD Los Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	CHAM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Gabriel Felix	19139106			X	X		X	X										
2	Fernando Gomez	16589528			X			X	X										
3	Alfredo Ramirez	19339336			X			X	X										
4	Martha Carrillo	41581792			X			X	X										
5	Hugo Quintero	10227252			X			X	X										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 03.07.19.
2. ENCARGADO
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DIA ☐ NOCHE ☑ 5. LOCALIDAD [illegible]

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL H.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Eliseo Castro	27573651			✓			✓	✓										
2	Alicia Guzmán N	20940859			✓			✓	✓										
3	Juan Alfonso Pérez E.	19071084			✓			✓	✓										
4	Clavio Marín	13249748			✓			✓	x										
5	Lázaro Higuera	2593194			✓			✓	x										
6	Gustavo Morales Castro	19080123			x			✓	✓										
7	Raul Amado Quintero	17071305			✓			✓	✓										
8	Abraham Rincón	19023492			✓			✓	x										
9	Mariano Camargo	13878894			✓			✓	✓										
10	Alberto Garzón	17022056			✓			✓	✓										
11	Luis Fonseca	19561934			✓			✓	✓										
12	Justo Galán	6362216			✓			✓											
13	Luis Alfredo Rodríguez	405354			✓			✓	✓										
14	Alvaro Rodriguez	17132344			✓			✓	✓										
15	Jose Salas	12959450			✓			✓	✓	X									
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-119
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 03 04 19
2. ENCARGADO
3. UNIDAD OPERATIVA [illegible]
4. DÍA ___ NOCHE [X] 5. LOCALIDAD Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. JIEVES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Luis Hernandez V	19231514			✓			✓	✓	✓									
2	Jorge Palacios	19334124			✓			✓	✓	✓									
3	Efrain [illegible]	4376246			✓			✓	✓	✓									
4	Alberto Pacheco	19233592			✓			✓	✓	✓									
5	Luis Davila	19196521			✓			✓	✓	✓									
6	Fernando Garzon	19171590			✓			✓	✓	✓									
7	Hernan Vesga	17628995			✓			✓	✓	✓									
8	Orlando Galeano	14637758			✓			✓	✓	✓									
9	Rodolfo Macias	19135518			✓			✓	✓	✓									
10	Jairo [illegible]	19225056			✓			✓	✓	✓									
11	Rogelio Ramirez	19100453			✓			✓	✓	✓									
12	Carlos Rico	19186184			✓			✓	✓	✓									
13	[illegible]	19152824			✓			✓	✓	✓									
14	Gabriel Felix	19177[illegible]			✓			✓	✓	✓									
15	Alberto Ramirez	19384736			✓			✓	✓	✓									
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 7
Fecha Vigencia: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 03 09 14
2. ENCARGADO
3. UNIDAD OPERATIVA [illegible]
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD: [illegible]

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CR. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Marco Tulio Jiménez C.	1026576470			X			X	X										
2	Jaime de los Reyes	17016443			X			X	X										
3	[illegible] Cisterna	324497			X			X	X										
4	Rafael Bolívar	17023267			X			X	X										
5	Alejandrino Valencia	14445224			X			X	X										
6	Gustavo Acevedo	17099106			X			X	X										
7	Saúl Fuentes	19073784			X			X	X										
8	Efraím Villa T.	3125913			X			X	X										
9	Juan Carlos	17191064			X			X	X										
10	Gilberto Urteta	17038551			X			X	X									Gilberto	
11	Alfredo Cely	19710910			X			X	X										
12	Fernando E Gómez	16581508			X				X										
13	Henry León	79142854			X			X	X									Henry León	
14	Germán Díaz	12105684			X			X	X										
15	Nazario Figueredo	13231253			X			X	X										
11. TOTAL																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 03.07.18

2. ENCARGADO

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento

4. DÍA ___ NOCHE [✓]

5. LOCALIDAD Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Manuel Rincón	19325857			X			X	X	X									
2	Carlos Blanco	6592018			X			X	X	X									
3	Hildebrando Gómez	1659012			X			X	X	X									
4	Luis Alberto Tibambre	19124033			X			X	X	X									
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de [illegible]

1. FECHA DE ENTREGA 04/07/19 2. ENCARGADO Yenny Ocampo Rojas

3. UNIDAD OPERATIVA Pensamiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Mártires

			8. ELEMENTOS																
Nº	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	K. INT. FEMENINA	K. KT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alicia Guzmán Naranjo	28780837			X		X	X	X										
2	Eloisa Castro	41377267			X		X	X	X										
3	Martha Carrillo	41.550.712			X		X	X	X										
4	Luisa Villa Munar	31.659.330			X		X	X	X										
5	Flora Dolores Rodriguez	41888573			X		X	X	X										
6	Gustavo Morales Castro	19460143		X	X		X	X	X										
7	Dario Heun Aguirre	13249748		X	X		X	X	X										
8	Alfonso Pérez Espinosa	12601094		X	X		X	X	X										
9	Lazaro Rosa Londoño	2893194		X	X		X	X	X										
10	Leonardo Alberto Garzón Serna	17027056		X	X		X	X	X										
11	Abraham Rincón	11025447		X	X		X	X	X										
12	Raul Amado Quintero	17069705		X	X		X	X	X										
13	Luis Mariano Aragón	13576879		X	X		X	X	X										
14	Luis Fonseca	14051739		X	X		X	X	X										
15	Omar Alberto González	1026583741		X	X		X	X	X										
	11. TOTAL																		

04/07/2019

Reentrenamiento X 4 Horas

1	Justo Rafael Galan	5 756916	X	X	X	X	X	
2	Gilberto Antonio Arteaga Vasquez	13052391	X	X	X	X	X	
3	Carlos Julio Ramirez Vela	17 116 437	X	X	X	X	X	
4	Luis Alfredo Rodriguez	405359	X	X	X	X	X	
5	Alvaro Rodriguez Camelo	17132844	X	X	X	X	X	Alvaro Rodriguez
6	Juan de los Reyes Pinzon Fonseca	17 090 793	X	X	X	X	X	
7	Rafael Lopez	19702177	X	X	X	X	X	
8	Dario Julio Ramirez	1020576710	X	X	X	X	X	
9	Gustavo Acevedo Palacios	12 094 016	X	X	X	X	X	
10	Saluino Cristiano	324997	X	X	X	X	X	
11	Alejandrino Valencia	14445 224	X	X	X	X	X	
12	Rafael Moya Lopez	19206177	X	X	X	X	X	
13	Saul Puentes	19673784	X	X	X	X	X	
14	Josue Salas	12 959 456	X	X	X	X	X	
15	Juan Hernando Cortes	19 191 085	X	X	X	X	X	

No.	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	FIRMA	OBSERVACIONES
✓	Luis Enrique Espinosa Perez	19370708		X	X		X	X	X										
2	Luis Alfredo Gely Gonzalez	19146710		X	X		X	X	X										
3	Germán Díaz	12104084		X	X		X	X	X										
✓	Henry León Daza	79140850		X	X		X	X	X									Henry León	
5	Vidal Alberto Rocha	19275572		X	X		X	X	X										
6	Luis Octavio Hernandez	10531517		X	X		X	X	X										
7	Jorge Eduardo Palacios	19384124		X	X		X	X	X										
8	Luis Eduardo Bonilla	19176651		X	X		X	X	X										
9	Fernando Garcia	19115910		X	X		X	X	X										
10	Manuel Antonio Rincon	19223859		X	X		X	X	X										
11	Fernando Enrique Gomez	10589528		X	X		X	X	X										
12	Orlando Cardeño	14831518		X	X		X	X	X										
13	Carlos Eduardo de Rico	19156184		X	X		X	X	X										
✓	Efraín Chaparro	4576246		X	X		X	X	X										
15	Pedro Blanco	6751018		X	X		X	X	X									Blanco C.C.	
	TOTAL																		

	Macias Rodolfo	19133596		X	X		X	X	X									
✓	Jorge Juan Giraldo	3553809		X	X		X	X	X								Jorge Giraldo G.	
✓	Alejandro Gamez	79 917 680		X	X		X	X	X									
	Carlos Carcedo Sanchez	79 709 741		X	X		X	X	X									
✓	Hildebrando Rosa Gomez	16 597012		X	X		X	X	X									
✓	Hernán Vesga	17628045		X	X		X	X	X									

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 05-07-2019
2. ENCARGADO
3. UNIDAD OPERATIVA Pensamientos
4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

6. No	5. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	8. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alicia Guzmán Navarro	22870834	X		X			X	X										
2	Hugo Dacres Rodríguez	44286573	X		X			X	X										
3	Gloria Castro	23573569	X		X			X	X										
4	Jorge Haun Aguirre	19060058	X		X			X	X										
5	Lazaro Harun	13746748	X		X			X	X										
6	Lazaro Londoño	28405494	X		X		X	X	X										
7	Luis Alberto Rodríguez	4053594	X		X		X	X	X										
8	Jose Roberto Salas	12094498	X		X			X	X										
9	Alfonso Páez	19041084	X		X			X	X										
10	Leonardo Alberto Garzón	17022056	X		X			X	X										
11	Abraham Rincón	17023492	X		X			X	X										
12	Jose Rubio Gonzales	14605608	X		X			X	X										
13	Justo Galán	6462816	X		X			X	X										
14	Luis Fonseca	19061739	X		X			X	X										
15	Raúl Amado	17094705	X		X			X	X										
11. TOTAL																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-19
Versión: 2
Fecha: Memo I-
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 05-03-2019
2. ENCARGADO
3. UNIDAD OPERATIVA
4. DIA ☐ NOCHE ☐
5. LOCALIDAD

Nº	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CMM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Juan de los Reyes Pabón ✓	11096743	X		X			X	X										
2	Juan Cortes ✓	17191081	X		X			X	X										
3	Carlos Julio Ramirez ✓	17126437	X		X			X	X										
4	Marco Julio Ramirez ✓	1025576710	X		X			X	X										
5	Gustavo Acevedo ✓	11099016	X		X			X	X										
6	Alvaro Rodriguez ✓	17132644	X		X			X	X										
7	Luis Enrique Guevara ✓	19370148	X		X			X	X										
8	Luis Hernando Barragán ✓	13876879	X		X			X	X										
9	Gilberto Arteaga ✓	17052351	X		X			X	X									Gilberto	
10	Maritza Carrillo ✓	41581742	X		X			X	X										
11	Alejandro Valencia ✓	14445224	X		X			X	X										
12	Gilmer Castaño ✓	324477	X		X			X	X										
13	German Diaz ✓	12105684	X		X			X	X										
14	Luis Alfredo Cely ✓	1746310	X		X			X	X										
15	Jorge Eduardo Pallares ✓	19354124	X		X			X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL	Código: [illegible] Versión: [illegible] Fecha: Versión: [illegible] Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 05 09-20[illegible]   2. ENCARGADO ______

3. UNIDAD OPERATIVA ______   4. DÍA ☐ NOCHE ☐   5. LOCALIDAD: ______

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS: C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	[illegible]	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Vidal Alberto Rocha	19273572	X		X			X	X										
2	Fernando Garcia	19111590	X		X			X	X										
3	Efrain Chaleno	4576046	–		X			X	X										
4	Luis Eduardo Davila	19776901	X		X			X	X										
5	Manuel Rincon	19323854	X		X			X	X										
6	Luis Octavio Hernandez	19231517	X		X			X	X										
7	Antonio Figueredo	13234253	X		X			X	X										
8	Victor Buenaño	11330053	X		X			X	X										
9	Hildebrando Lucas Gomes	16597012	X		X			X	X										
10	Julio Loaiza	19665656	X		X			X	X										
11	Rodolfo Rojas	19133598	X		X			X	X										
12	Pedro Blanco	6756018	X		X			X	X										
13	Fernando Gomez Caicedo	16959528	X		X			X	X										
14	Daniel Leonardo Felix	19177056	X		X			X	X										
15	Rogelio Ramirez	19100947	X		X			X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 09 - 09 - 2019

2. ENCARGADO

3. UNIDAD OPERATIVA

4. DÍA ☐ NOCHE ☐

5. LOCALIDAD

NO	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Carlos Rico	19 156 189			X			X	X										
2	Alejandro Camero	19 297 650			X			X	X										
3	Henry León	79 170 854			X			X	X									Henry Leon	
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-118
Versión: 2
Fecha: Memo
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA: 6-01-2019
2. ENCARGADO: Diana Santo Pérez Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD: Los Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT FEMENINA	R. INT MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Julio Guzmán Naranjo	208410833			x			x	x										
2	Eloisa Castro Montaña	21542569			x			x	x										
3	Marina Villa Muñoz	31259336			x			x	x										
4	Gustavo Morales Castro	1060218			x			x	x										
5	Carlos Mario Mendoza	7389144			x			x	x										
6	Luis Alfonso Pérez	19010584			x			x	x										
7	Justo Galvis	6762816			x			x	x										
8	Abraham Rincón	17022592			x			x	x										
9	Raúl Amado Quintero	17049405			x			x	x										
10	Luis Mariano Barragán G.	15838939			x			x	x										
11	Luis Fonseca	19061739			x			x	x										
12	Guillermo Alberto Garzón	17022046			x			x	x										
13	Alejandro Velasco Torres	4405281			x			x	x										
14	Luis Alfredo Rodríguez	405354			x			x	x										
15	Juan de los Reyes Rivas	19094943			x			x	x										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha Vigencia: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 6-07-2019 2. ENCARGADO Diana Sonia Rozo Cárdenas

3. UNIDAD OPERATIVA Reencuentro 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	P. INT. FEMENINA	P. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Álvaro Rodríguez Camelo ✓	19132891			x			x	x										
2	Mario Tulio Gómez [illegible]	1026576410			x			x	x									MARCOS	
3	Gustavo Acevedo Palacios	17091016			x			x	x										
4	Hernando Arias Machado	3655130			x			x	x										
5	Noe Pulido González ✓	10065897			x			x	x										
6	Carlos Julio Ramírez	19126437			x			x	x										
7	Gilberto Arteta ✓	19052351			x			x	x										
8	José Fuentes ✓	19075384			x			x	x										
9	Luis Enrique Guevara Pineda ✓	19370798			x			x	x										
10	Omar Alberto Grisales R. ✓	016588341			x			x	x										
11	Marino [illegible] ✓	41582947			x			x	x										
12	Luis Alfredo Cely González	19116710			x			x	x										
13	Nicol Alberto Rocha ✓	19273572			x			x	x										
14	Germán Díaz ✓	12035884			x			x	x										
15	Henry León Daza ✓	79940834			x			x	x									Henry Leon	
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-179
Versión: 2
Fecha: Memo Int. I2017502 1750 - 28/12/2018
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 6-07-2019 2. ENCARGADO Diana Sorita Piñeros Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Recibimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD 02 Martires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Miguel Antonio Rincon ✓	19325854			x			x	x										
2	Efrain Olaluaro ✓	4576346			x			x	x										
3	Fernando Garcia	19171190			x			x	x										
4	Nicolas Figueredo Sarmiento	13739634			x			x	x										
5	Jorge Chaves ✓	19534124			x			x	x										
6	Orlando Cedeño	4449751			x			x	x									Orlando C	
7	Fernando Enrique Gomez G	16589568			x			x	x										
8	Alejandro Carrero ✓	14799660			x			x	x										
9	Luis Octavio Hernandez ✓	1923519			x			x	x										
10	Rodolfo Macias	19133598			x			x	x										
11	Carlos Eduardo Rico ✓	19156484			x			x	x										
12	Julio Lozano	19325636			x			x	x										
13	Pedro Riego Peña ✓	13628945			x			x	x										
14	Hernando Rosa Espinosa	3020845			x			x	x										
15	Jose Luis Carlos Aristizabal T	[illegible]			x			x	x									Carlos Arist	
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-SS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo I:
[illegible]
Página: 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 06 02-2019

2. ENCARGADO Diana Jenifer Barajas Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Pernoctamiento

4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8 ELEMENTOS																9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Hildiberg Moya ✓	16501012			✓			✓	✓										
2	Gabriel Peña ✓	9174056			✓			✓	✓									Gabriel	
3	Jose Guillermo Quintero	18202507			✓			✓	✓										
4	Pedro Osorio ✓	6956018			✓			✓	✓										
5	Luis Eduardo Dávila ✓	10196561			✓			✓	✓										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

[illegible]

[illegible] PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 03/07/2008 2. ENCARGADO [illegible]

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alicia German Amado	20870837			X			X	X										
2	Angela Maria Cano	30 406.161			X			X	X									Angela M	
3	Martha Carrillo	41581742			X			X	X									Martha	
4	Susana Villa Muñoz	31699336			X			X	X									M Villa	
5	Gloria Castro	25377669			X			X	X										
6	Gerardo Morales	19060168			X			X	X										
7	Alfonso Perez	19[illegible]084			X			X	X										
8	Alberto Garcia	1022056			X			X	X										
9	Jairo Maria Londoño	2893194			X			X	X										
10	Ricardo Arias	3254130			X			X	X										
11	Julio Salas	6161816			X			X	X										
12	Raul Amado	17059705			X			X	X										
13	Jorge Mena	13 144 146			X			X	X										
14	Carlos Ramirez Vela	17126437			X			X	X										
15	Abraham Rincon	17065442			X			X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo nº [illegible] - 20/12/2019
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 07/07/2019 2. ENCARGADO Yenny Clavijo

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Mártires

Nº	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACION
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIENICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINAS	R. INT. MASCULINA		
1	Jair Puentes	19073784			X			X	X										
2	Fernando Cortes	17191081			X			X	X										
3	Alvaro Rodriguez	11132844			X			X	X										
4	Marco Tulio Ramirez	1026576710			X			X	X										
5	Luis Alejandro Rodriguez	4105354			X			X	X										
6	Mariano Baracan	19816879			X			X	X										
7	Luis Mario Fonseca	19061739			X			X	X										
8	Omar Gonzales	1026583791			X			X	X										
9	Gustavo Acevedo	11099015			X			X	X										
10	Noe Guido	19056095			X			X	X										
11	Gilberto Orteta	11062351			X			X	X										
12	Ivan Perea	17096743			X			X	X										
13	Manuel Rincon	19323959			X			X	X										
14	Alejandrino Valencia	19446224			X			X	X										
15	German Diaz	2165694			X			X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 07/07/2019. 2. ENCARGADO Yenny Clavijo

3. UNIDAD OPERATIVA Reconocimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Julio Pacheco	19225636			X			X	X										
2	Hernandez Oliva	16597012			X			X	X										
3	Garcia Felix	19137056			X			X	X										
4	Caceres Elio	19180184			X			X	X										
5	Alejandro Camelo	14293680			X			X	X										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: 12O-PSS-FT-116
Versión: 7
Fecha: Memo I-2019-...
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 08/07/2019 2. ENCARGADO Yenny Claudia Rojas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Mártires

N°	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CRA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alicia Guzman Lozano	20810587			X			X	X										
2	Gloria Castro Moncada	17677500			X			X	X										
3	Angelita Maria Cano	30406161			X		/	X	X										
4	Maria Orlenis Rodriguez Piñeros	41856593			X			X	X										
5	Hernan Villa Muñoz	31259336			X			X	X										
6	Lazaro Londoño	2893194			X			X	X										
7	Jesus Marin	13144748			X			X	X										
8	Gustavo Morales Castro	19000128			X			X	X										
9	Raul Armando Quintero	13099705			X			X	X										
10	Abraham Rincon Vela	17025497			X			X	X										
11	Luis Alfredo Rodriguez	406354			X			X	X										
12	Luis Francisco Lecoma	5501605			X		/	X	X										
13	Lauriano Alberto Garzon	17022056			X			X	X										
14	Horacio Bocagan Camena	13476849			X			X	X										
15	Justo Galan	6166816			X			X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.
SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 19/07/2019

2. ENCARGADO Yenny Ocajo

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento

4. DIA ☐ NOCHE ☒

5. LOCALIDAD Mártires

No	1. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	6. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO O GUANTES	DESODORANTE	JABON	PAPEL HIGIEN.	CRM. CUERPO	T. HIGIENICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACION
1	Alfonso Perez Espinosa	19071084			X		X	X									
2	Hernando Anaya Machado	7295130			X		X	X									
3	Luis Fonseca	19091749			X		X	X									
4	Horacio Julio Bermudez Osorio	102668410			X		X	X									
5	Juan Fernando Cortes Cases	17191081			X		X	X									
6	Juan de los Reyes Parga	11296743			X		X	X									
7	Alberto Casales	1025993741			X		X	X									
8	Luis Guevara	19342448			X		X	X									
9	Carlos Julio Ramirez	17186937			X		X	X									
10	Noe Pulido Gonzales	19065098			X		X	X									
11	Jose Puentes Malaver	19071784			X		X	X									
12	Alejandrino Valencia	14445729			X		X	X									
13	Alvaro Rodriguez Carmelo	14132544			X		X	X									
14	Gustavo Acevedo Palacios	17039606			X		X	X									
15	Rafael Lopez	19202117			X		X	X						Rafael Lopez	
	11. TOTAL																

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo Int. [illegible] - [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 08/01/2019 2. ENCARGADO Yenny [illegible]

3. UNIDAD OPERATIVA [illegible] 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS S. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Gilberto Arieta	19052351			X			X	X									Gilberto	
2	Alfredo Cely Gonzalez	1470940			X			X	X										
3	Efrain Chaluisa	4576146			X			X	X										
4	Fernando Garcia	19111590			X			X	X										
5	Henry León	79140894			X			X	X									Henry Leon	
6	German Diaz	12105689			X			X	X										
7	Lazaro Izquierdo [illegible]	13439258			X			X	X										
8	Fernando Enrique Gomez	16569528			X			X	X										
9	Manuel Rincon	19323859			X			X	X										
10	Luis Octavio Hernandez	19031917			X			X	X										
11	Rogelio Ramirez	19105457			X			X	X										
12	Luis [illegible] Sancha	19176561			X			X	X										
13	Hernando Casas	3020875			X			X	X										
14	Julio Garcia	19205050			X			X	X										
15	Victor Garnica	11331053			X			X	X									Victor Garnica	
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: F-PSS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 08/07/2019
2. ENCARGADO Yenny Clavijo Rojas
3. UNIDAD OPERATIVA Reconocimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☑
5. LOCALIDAD: Martires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN. ALCO FLIS	CRM. CUERPO	T. HIGIENICAS	PEINILLAS	PAÑAL A. F ADICAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACION
1	Rodolfo Macias	10134998			X			X	X									
2	Pedro Blanco	6750018			X			X	X									
3	Jorge Giraldo Cano	3553204			X			X	X								Jorge Giraldo G	
4	Carlos Eduardo Rico	19160184			X			X	X									
5	Gabriel Felix	19177056			X			X	X									
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
	11. TOTAL																	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible] - 20/12/2018
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 9-07-2019
2. ENCARGADO Diana Santo Rojas Cárdenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD: Los Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	TOALL. HIGIÉN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	[illegible]	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Angelita Mora Cano	30106761			x			x	x									Angelita M.	
2	Martha Castillo	41581942			x			x	x									Martha	
3	Miriam Niño Muñoz	31789336			x			x	x									M V	
4	Alicia Guzmán Lorenzo	20940837			x			x	x										
5	Eloisa Castro	28537569			x			x	x										
6	Luis Alfonso Páez	19072074			x			x	x										
7	José Noin Aguirre	13244942			x			x	x										
8	Gustavo Morales Castro	1906028			x			x	x										
9	Luis Lozano Murillo	5906605			x			x	x										
10	Lorenzo Mora Londoño	2893194			x			x	x										
11	Alberto Lozano Guzmán	17012356			x			x	x										
12	Luis Alfredo Rodríguez	455554			x			x	x										
13	Luis Mariano Barragán	13376899			x			x	x										
14	Raúl Acevedo	17099705			x			x	x										
15	Abraham Cantor	17061142			x			x	x										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-110
Versión: 2
Fecha: Memo Int: [illegible]
Página 1 de 3

1. FECHA DE ENTREGA 9-07-2019
2. ENCARGADO Diana Sorita Rojo Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Permanente
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Martires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alberto Grisales	1026582794			X			X	X									Alberto	
2	Justo Galon Gaitan	6761816			X			X	X										
3	Luis Fonseca	19061939			X			X	X									Luis Fonseca	
4	Hernando Arias Machado	3298130			X			X	X										
5	Carlos Julio Ramirez Vela	17126437			X			X	X										
6	Jose Ruben Gonzalez	19966697			X			X	X										
7	Juan de los Reyes Rivera	13096743			X			X	X										
8	Gustavo Acevedo	12094016			X			X	X										
9	Alvaro Rodriguez Camelo	17132844			X			X	X										
10	Marco Tulio Ramirez	1016596710			X			X	X										
11	Rafael lopez	19602477			X			X	X										
12	Juan Cortes	17191061			X			X	X										
13	Jorge Puentes	19013789			X			X	X										
14	Gilberto Acosta	17082351			X			X	X										
15	Alejandrino Valencia F.	14495224			X			X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-119
Versión: 2
Fecha: Memo I: 12016071782 - 20/12/2016
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 9-07-2019

2. ENCARGADO Diana Santamaria Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Recibimiento

4. DÍA ☐ NOCHE ☒

5. LOCALIDAD Los Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIEN. CAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Fernando Garcia	19131596			x			x	x										
2	Victor Manuel Galvan	1331053			x			x	x										
3	Jorge Ramires	19334124			x			x	x										
4	Efrain Otalvaro	4576746			x			x	x										
5	Gabriel Tela	19177056			x			x	x										
6	Luis Alfredo Caly	14710910			x			x	x										
7	Carlos Eduardo Rico	19186184			x			x	x										
8	Luis Davila	19176561			x			x	x										
9	Jose Guillermo Quelang	19208507			x			x	x										
10	Julio Lozano	19266656			x			x	x										
11	Pedro Blanco	6756018			x			x	x										
12	Luis Alonso Hernandez	1925517			x			x	x										
13	Henry Leon Rozo	79140854			x			x	x									Henry Leon	
14	Fernando Enrique Gomez	16014950			x			x	x										
15	Pedro Vega	19624945			x			x	x										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL	Código: FOR-PSS-[illegible] Versión: 2 Fecha: Memo int. [illegible] Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 9-07-2019 2. ENCARGADO Diana Sonia Rojas Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD: Los Mártires

N°	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO P ES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Heidelberg Novoa	13597812			x			x	x										
2	Manuel Antonio Carron	19323839			x			x	x										
3	Alfredo Ramirez	19339756			x			x	x										
4	Juan Alberto Rocha	19273572			x			x	x										
5	Alejandro Camero	19299640			x			x	x										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: 12L-PSS-F-19
Versión: 2
Fecha: Memo: I2
2018IE17752 20/12/2018
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 07/09/2019
2. ENCARGADO Yenny Clavijo
3. UNIDAD OPERATIVA Reconocimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Henry Leon Daza	79140854			X			X	X									Henry Leon	
2	Leonardo Gomez	16569526			X			X	X										
3	Mariano Fajardo	13239253			X			X	X										
4	Orlando Cedeño	14877538			X			X	X									Orlando C	
5	Efrain Orjuela	4576246			X			X	X										
6	Jorge Alvarez	19334124			X			X	X										
7	Hernando Casas	3020835			X			X	X										
8	Sergio Hernandez	19231513			X			X	X										
9	Alfredo Rocha	19273872			X			X	X										
10	Luis Eduardo Avila	19136561			X			X	X										
11	José Avendaño	19219567			X			X	X										
12	[illegible] Bravo	6756025			X			X	X										
13	Alfredo Ramirez	19239736			X			X	X										
14	Rocio Ramirez	41190453			X			X	X										
15	Pedro Hernan Vargas	17628445			X				X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de [illegible]

1. FECHA DE ENTREGA 10-05-2019 2. ENCARGADO Diana Santa Ocaña Cárdenas

3. UNIDAD OPERATIVA [illegible] 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRA. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Alicia Guzman Moreno	20580533			x			x	x										
2	Martha Castillo	4.591347			x			x	x										
3	María Dolores Rodríguez R.	41885213			x			x	x										
4	Miriam Villa Muñoz	31757356			x			x	x										
5	Gloria Castro	23537369			x			x	x				X						
6	Gustavo Morales Castro	10560178			x			x	x										
7	Ricardo Hugo Londoño	2.893194			x			x	x										
8	Luis Alfredo Rodríguez	465389			x			x	x										
9	Jairo Marín Aguirre	13244748			x			x	x										
10	Luis Alfonso Ruiz	19071084			x			x	x										
11	Luis Fernando Murillo	599-605			x			x	x										
12	Justo Edgar Galan Galvis	6152716			x			x	x										
13	Abraham Cuesta	13024492			x			x	x										
14	Raúl Amado	17099004			x			x	x										
15	Carlos Julio Gómez Vela	17.26423			x			x	x										

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 8-06-2019
2. ENCARGADO Diana Sofía [illegible] Cifuentes
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	ALGODÓN	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	[illegible]	[illegible]	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Luis [illegible] Fonseca	1406749			x			x	x										
2	Omar Alberto Gonzales	79659741			x			x	x										
3	Gustavo Alberto Garzón	[illegible]			x			x	x										
4	Hernando Arias Machado	3295130			x			x	x									Hernando	
5	Alvaro Rodríguez Romero	9136844			x			x	x									Alvaro Rodríguez	
6	Gustavo Acevedo	79979016			x			x	x										
7	Mario Julio Ramírez Osorio	[illegible]			x			x	x										
8	Julián Cortés	17191032			x			x	x										
9	Juan de los Reyes Rojas	[illegible]			x			x	x										
10	Luis Emilio Guevara P.	19370248			x			x	x										
11	Noé Robles González	[illegible]			x			x	x									N. Robles	
12	Marco Aurelio Díaz G.	13119685			x			x	x									Marco Aurelio Díaz	
13	Mariano Bojacá	13876079			x			x	x										
14	Jair Puentes	19013184			x			x	x										
15	Gilberto Avella	19082357			x			x	x									Gilberto	
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo Int [illegible] - [illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 20-06-2019 2. ENCARGADO Diana Santos Ricaño Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Reencuentro 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

N°	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Angelito Mario Cano	30156751			✓			✓	x										
2	Luis Alfredo Cely	19310910			✓			✓	x										
3	Hernando Casas	3020815			✓			x	x										
4	Henry León Daza	19140551			✓			✓	x									Henry Leon	
5	German Díaz	2105024			✓			x	x										
6	Fernando Enrique Gómez C.	16589528			✓			✓	x										
7	Jorge Vallares	19324124			✓			✓	x										
8	Luis Danilo Sánchez	19146561			✓			✓	x										
9	Mario Figueredo Sarmiento	13235653			✓			x	x										
10	Luis Eduardo Hernández	19731513			✓			✓	x										
11	Manuel Rincón	19322309			✓			✓	x										
12	Orlando Cedeño	19193518			✓			✓	x										
13	Alberto Rocha	191233572			✓			✓	x										
14	José Guillermo Quintana	19285501			✓			✓	✓										
15	Carlos Rico	19186174			✓			✓	x										
	11 TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página [illegible] de 2

1. FECHA DE ENTREGA 10-06-2019 2. ENCARGADO Diana Sofia Bravo Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA [illegible] 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Julio Lozano	19225656			✓			✓	✓										
2	Alfredo Ramirez	19339736			✓			✓	✓										
3	Gualdo Cano Jesse	3653804			✓			✓	✓										
4	Hideberto Parra	16597012			✓			✓	✓										
5	Rodolfo Macias	10133598			✓			✓	✓										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 11/07/2019
2. ENCARGADO Yenny Clavijo
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Rocl emado	17099105			X			X	X										
2	Alicia Guzman Naranjo	20510657			X			X	X										
3	Miryan Villa Muñoz	31259390			X			X	X										
4	Gloria Castro	72677586			X			X	X										
5	Gustavo Morales	19060128			X			X	X										
6	Julio Mario Aguirre	13244148			X			X	X										
7	Juan Francisco Lerma	5480005			X			X	X										
8	Lorenzo Mora Londoño	2543394			X			X	X										
9	Ismael Gonzalez Rodriguez	1026585741			X			X	X										
10	Luis Alfredo Rodriguez	403354			X			X	X										
11	Abraham Rincon Vela	12099492			X			X	X										
12	Hernando Barragan	11878849			X			X	X										
13	Luis Paez	80110684			X			X	X										
14	Justo Rafael Galan	6462816			X			X	X										
15	Bernardo Arias	3195130			X			X	X										

11. TOTAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 11/07/2019 2. ENCARGADO Nancy [illegible]

3. UNIDAD OPERATIVA [illegible] 4. DIA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Martires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIG. CHICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Luis Mario Fonseca	19061789			X			X	X										
2	Lorenzo Garcia Serna	17620056			X			X	X										
3	Carlos Julio Ramirez	11126497			X			X	X										
4	Juan de los Reyes Parga	17546743			X			X	X										
5	Marco Tulio Ramirez	1049516710			X			X	X										
6	Gilberto Antonio Arieta	17052791			X			X	X										
7	Gustavo Acevedo	17090016			X			X	X										
8	Jose Ramon Villamil	4319369			X			X	X										
9	Luis enrique Arevalo	19370148			X			X	X										
10	Rafael Lopez	19202177			X			X	X										
11	Alvaro Rodriguez Camelo	7771844			X		/	X	X										
12	Jose Pulido	19065669			X			X	X										
13	Leopoldo Cortes	4714[illegible]			X			X	X										
14	Javi Puentes	19073764			X			X	X										
15	Marco Aurelio Diaz	7119654			X		X	X	X										
11. TOTAL																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: de

1. FECHA DE ENTREGA 11/07/2019 2. ENCARGADO ______

3. UNIDAD OPERATIVA ______ 4. DÍA ☐ NOCHE ☐ 5. LOCALIDAD ______

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN	TALCO PIES	GEL CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	M. P. FEMENINA	M. P. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Angelita Cano	30700761			X			X	X										[illegible]
2	Luis Alfonso Cely	19.046310			X			X	X										
3	Fernando García	10171540			X			X	X										
4	Karen Chaluaje Ayala	45 76246			X			X	X										
5	Fernando Enrique Gómez	16589528			X			X	X										
6	Gabriel Eche	19177056			X			X	X										
7	Hernando Casas	3000875			X			X	X										
8	Henry Leon	79.140654			X			X	X									Henry Leon	
9	Gomez Diaz	12.165664			X			X	X										
10	Guillermo Quintana	19208504			X			X	X										
11	Victor Manuel Esquivel	11331053			X			X	X										
12	Luis Davila	19116561			X			X	X										
13	Pedro Vargas	17606946			X			X	X										
14	Carlos Rico	10136174			X			X	X										
15	Luis Alfonso Hernandez	1473517			X		X	X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Versión: [illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 11/07/2018 2. ENCARGADO ____________

3. UNIDAD OPERATIVA ____________ 4. DÍA ☐ NOCHE ☐ 5. LOCALIDAD ____________

N.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	[illegible] MÁQUINA	K. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Rogelio Ramirez	19180457			X			X	X										
2	Rodolfo Rojas	19113549			X			X	X										
3	Pedro Blanco	0745010			X			X	X										
4	Julio Enrique Juarez	19275096			X			X	X										
5	Carlos Caicedo	19.109.744			X			X	X										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo I[illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA: 13/07/2019
2. ENCARGADO: Yenny Clavijo R.
3. UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD: Mártires

N°	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			8. ELEMENTOS																
1	Raúl Amado	17 099 705			X			X	X										
2	Alicia Guzmán Colonia	20810831			X			X	X										
3	Myron Villa	31259936			X			X	X										
4	Gloria Castro	27575509			X			X	X										
5	Guio Fonseca	19001719			X			X	X										
6	Gustavo Morales	19060126			X			X	X										
7	Luis Rodríguez	405354			X			X	X										
8	Justo Galán	6763816			X			X	X										
9	Lázaro Londoño	283194			X			X	X										
10	Mariano Barragán	3826819			X			X	X										
11	Alejandrino Valencia	14445274			X			X	X										
12	Abraham Rincón	17025495			X			X	X										
13	Luis Páez	19011084			X			X	X										
14	Luis Lozano	541665			X			X	X										
15	Carlos Tulio Ramírez	17126437			X			X	X										

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha Memo: [illegible]
Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 12/07/2019
2. ENCARGADO Yenny Stacy R.
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Martires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alberto Garzón	17024656			X			X	X										
2	Omar Grisales	1026583740			X			X	X										
3	José Polido Gonzales	19005698			X			X	X										
4	Gustavo Acevedo	17099016			X			X	X										
5	Sair Fuentes	19074394			X			X	X										
6	Hernando Arias	3295130			X			X	X										
7	Marco Tulio Ramirez	1014536310			X			X	X										
8	Aluvia Rodriguez	13132844			X			X	X										
9	Juan de los Reyes Bepa	11096743			X			X	X										
10	Luis Rafael Bolivar				X			X	X										
11	Rafael Lopez	19201127			X			X	X										
12	Gilberto Arteta	17052351			X			X	X										
13	Angelita Cano	50706261			X			X	X										
14	Martha Castillo	41521742			X			X	X									Martha	
15	Hernando Casas	30709835			X			X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-1?0
Versión: 2
Fecha: Memo I:
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 17/07/2019 2. ENCARGADO Yeiny Clavijo R

3. UNIDAD OPERATIVA Acompañamiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Mártires

Nº	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	[illegible]	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Maria Dolores Rodriguez	4888573			X			X	X										
2	German Diaz	12105084			X			X	X										
3	Fernando Garcia	19121590			X			X	X										
4	Henry León	79140854			X			X	X									Henry Leon	
5	Jorge Pallares	19354124			X			X	X										
6	Jose Quintana	19108507			X			X	X										
7	Hilbert Vaca	16597012			X			X	X										
8	Efrain Otalora	4575246			X			X	X										
9	Manuel Rincón	91323869			X			X	X										
10	Alfredo Cely	19770910			X			X	X										
11	Mariano Figueredo	13239253			X			X	X										
12	Fernando Enrique Gomez	16389528			X			X	X										
13	Luis Octavio Hernandez	19231517			X			X	X										
14	Luis Davila Davila	19136561			X			X	X										
15	Victor Manuel Garnica	11331053			X			X	X										
11. TOTAL																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 12/07/2019
2. ENCARGADO Yenny Clavijo R
3. UNIDAD OPERATIVA Recorrimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Mártires

N°	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	[illegible]	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	P. PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	[illegible]	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	[illegible]	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Pedro Blanco	8456018			X			X	X										Blanco
2	Alfredo Ramírez	19339156			X			X	X										
3	Carlos Rico	19186124			X			X	X										
4	Julio [illegible] Silva	19225655			X			X	X										
5	Gabriel Felix	19177056			X			X	X										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 13-03-2019
2. ENCARGADO Diana Santa Rosa Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Alirio Guzmán Naranjo	20530353			X			X	X										
2	Martha Carrillo	41584942			X			X	X									Martha	
3	Myriam Villa Muñoz	31259276			X			X	X										
4	Eloisa Cortés	23537569			X			X	X				X					Eloisa	
5	Angelita Marín Cano	30706761			X			X	X									Angelita	
6	Gustavo Morales Castro	19060178			X			X	X										
7	Lázaro María Londoño	2893144			X			X	X										
8	Luis Alfonso Páez	19071054			X			X	X									Alfonso Páez	
9	Alejandro Valencia	14445774			X			X	X										
10	Luis Mariano Barragán	13876539			X			X	X										
11	Luis Mario Francisco	19051739			X			X	X									Luis Francisco	
12	Luis Lezama Murillo	5901605			X			X	X										
13	Alberto Grisales	1012658739			X			X	X									Alberto	
14	Hernando Arias Machado	3045130			X			X	X									Hernando	
15	Alirio Rodríguez [illegible]	17132441			X			X	X									Alirio Rodríguez	
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: Memo I-[illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 13-07-2019
2. ENCARGADO Diana Sanlis Rubio Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Mártires

Nº	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alberto Garzón	17022058			x			x	x										
2	Noe Pulido Gonzalez	19065098			x			x	x										
3	Julián Galán Galán	6762816			x			x	x										
4	Carlos Julio Ramírez Vela	17126937			x			x	x										
5	Gustavo Acevedo	17099016			x			x	x										
6	Juan de los Reyes Piña	17096043			x			x	x										
7	Mario Tulio Ramírez	1026576714			x			x	x										
8	José Fuentes	19013784			x			x	x										
9	Gilberto Arteta	17052751			x			x	x										
10	Carlos Mario Hernández	19309327			x			x	x										
11	Abraham Rincón	17025492			x			x	x										
12	Luis Alfredo Rodríguez	425354			x			x	x										
13	Raúl Amado Quintero	179405			x			x	x										
14	Luis Alfredo Cely	19195710			x			x	x										
15	Fernando García	1971540			x			x	x										

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 13-01-2014

2. ENCARGADO Diana Smith Riaño Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA [illegible]

4. DÍA ☐ NOCHE ☒

5. LOCALIDAD Loc. Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIENICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Jorge Robles	19334124			x			x	x										
2	Fernando Gomez Corredor	16569578			x			x	x										
3	Efrain Otalvaro	4596356			x			x	x										
4	Alberto Rocha	19273572			x			x	x										
5	Hernando Casas	3020675			x			x	x										
6	German Diaz	17105685			x			x	x										
7	Henry León	79460584			x			x	x									Henry León	
8	Orlando Celeita	14893518			x			x	x										
9	Manuel Rincon	19323859			x			x	x										
10	Pedro Vargas	17684465			x			x	x										
11	Luis Hernandez	19631517			x			x	x										
12	Pedro Blanco	6356018			x			x	x										
13	Julio Lozada	19225656			x			x	x										
14	Jose Guillermo Quintero	19108507			x			x	x										
15	Luis Danilo Sanchez	19176561			x			x	x										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]	
Versión: 2	
Fecha: [illegible]	
Página: 1 de 2	

1. FECHA DE ENTREGA 13-07-2019 2. ENCARGADO Diego [illegible] Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN	TOALLAS	CREM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Carlos Oro	19126584			x			x	x										
2	Juan Pablo Gaitan	19266147			x			x	x										
3	Carlos Caicedo	19709744			x			x	x										
4	Hildeberg Novoa	16590012			x			x	x										
5	Gabriel Felix	19771066			x			x	x										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
TOTAL																			

1. FECHA DE ENTREGA: 14-03-2014
2. ENCARGADO: Diana Sofía Piñía Cárdenas
3. UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☑
5. LOCALIDAD: Los Mártires

			6. ELEMENTOS														
N.	8. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	[illegible]	[illegible]	SHAMPOO	[illegible]	[illegible]	DESODORANTE	[illegible]	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CREMA CUERPO	[illegible]	[illegible]	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alejandrino Valencia	14445244			x			x	x										
2	Angelita María Sáenz	30706761			x			x	x										
3	Martha Castillo	41587742			x			x	x										Martha	
4	Alicia Guzmán Navarro	20871083			x			x	x										
5	Mirian Villa Muñoz	37259336			x			x	x										
6	Eloisa Castro	27579569			x			x	x										
7	Gustavo Morales	19060128			x			x	x										
8	Lázaro María Londoño	2893194			x			x	x										
9	Noe Palacio González	19065618			x			x	x										
10	Justo Galán Galán	6762816			x			x	x										
11	Luis Lezama Murillo	5401605			x			x	x										
12	Raúl Amado	17099705			x			x	x										
13	Mariano Barragán	13876899			x			x	x										
14	Luis Alfonso Páez	19091084			x			x	x										
15	Luis María Fonseca	19061939			x			x	x										

11. TOTAL

[illegible]

[illegible] ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA 14-07-2019 2. ENCARGADO Diana Sofia Riaño Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Acercamiento 4. DÍA [ ] NOCHE [X] 5. LOCALIDAD Los Martires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	[illegible]	T. HIGIÉNICAS	[illegible]	ENJUAGUE BUCAL	[illegible]	[illegible]	9. FIRMAS	10. OBSERVACIÓN
1	Alberto Garzon	17022055			x			x	x										
2	Alvaro Rodriguez Gomez	17132844			x			x	x									Alvaro Rodriguez	
3	Omar Alberto Gonzales	1026583741			x			x	x										
4	Carlos Marin Hernandez	19304327			x			x	x										
5	Carlos Julio Ramirez	17026437			x			x	x										
6	Luis Alfredo Rodriguez	1405354			x			x	x										
7	Jair Puentes	19073784			x			x	x										
8	Marco Tulio Ramirez Osorio	1026576110			x			x	x										
9	Gustavo Acevedo	17099016			x			x	x										
10	Pedro Juan de los Reyes	17095743			x			x	x										
11	Gilberto Arteta	17052351			x			x	x										
12	Luis Alfredo Cely	19146310			x			x	x										
13	Hernando Casas Espinosa	3020875			x			x	x										
14	Manuel Antonio Rincon	19323959			x			x	x										
15	Fernando Garcia	1917590			x			x	x										
	11. TOTAL																		

[illegible]

FORMATO PARA ENTREGA DE ELEMENTOS DE USO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA 14-07-2019 2. ENCARGADO Diana Sofia Rozo Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Reencuentro 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Martires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	[illegible]	[illegible]	SHAMPOO	[illegible]	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ENJUAGUE BUCAL	ROPA INT. FEMENINA	ROPA INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Efrain Otalvara	4576246			x			x	x										
2	Henry Leon Daza	79140854			x			x	x									Henry Leon	
3	German Diaz Rojas	12105374			x			x	x										
4	Jorge Pallares	19334124			x			x	x										
5	Luis Octavio Hernandez	19231517			x			x	x										
6	Luis David Suancha	19176551			x			x	x										
7	Fernando Gomez Caicedo	16589568			x			x	x										
8	Victor Manuel Garcia	1331053			x			x	x										
9	Mariano Figueredo	13239253			x			x	x										
10	Alberto Rocha	19233592			x			x	x										
11	Carlos Rico	19186184			x			x	x										
12	Jose Guillermo Quintana	19238507			x			x	x										
13	Pedro Blanco Carreño	6756018			x			x	x										
14	Julio Loaiza	19225656			x			x	x										
15	Rodolfo Macias	19133598			x			x	x										
	TOTAL																		

1. [illegible] 14-09-2019 2. [illegible] Diana Santo Rosa Cárdenas

3. [illegible] Renacimiento 4. [illegible] ☐ [illegible] ☒ 5. [illegible] Los Mártires

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	ELEMENTOS															FIRMA	OBSERVACIÓN
			[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	DESODORANTE	JABÓN	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ENJUAGUE BUCAL	[illegible]	[illegible]		
1	Hildeberg Navia	16597016			✓			✗	✓										
2	Carlos Caicedo	14209744			✓			✗	✓										
3	Gabriel Felix	19137056			✓			✗	✓										
4	Alejandro Cunero	19293610			✓			✗	✓										
5	Alfredo Ramirez	19339736			✓			✗	✓										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA: 5 julio 2019
2. ENCARGADO: [illegible] Santos
3. UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
4. DÍA ___ NOCHE [✓]
5. LOCALIDAD: Mártires

No.	5. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Luis Alfredo Rodríguez	405354			X			X	X	X									
2	Abraham Rincón	17.675.492			X			X	X	X									
3	Miryam Villa	31.294.336			X			X	X	X								M.V	
4	Alicia Guzmán Naranjo	20.816.437			X			X	X	X									
5	Angelito [illegible]	30.966.461			X			X	X	X									
6	Eliseo Castro R.	23.577.369			X			X	X	X			X						
7	Luis Pérez Espinosa	1077024			X			X	X	X									
8	Lorenzo María Londoño	2.658.144			X			X	X	X									
9	Luis Francisco Lozano	5901665			X			X	X	X									
10	Gustavo Morales	9.066.128			X			X	X	X									
11	Alejandro Valencia	14.445.224			X			X	X	X									
12	Luis Mariano Buitrago	13.590.241			X			X	X	X									
13	Justo Rafael Galvis	6.461.816			X			X	X	X									
14	Laureano Garzón	17.022.036			X			X	X	X									
15	Luis María Fonseca	14.061.434			X			X	X	X									
	11. TOTAL																		

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA DE KITS DE ASEO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA: 13 julio 2014
2. ENCARGADO: Karen Santos Ortiz
3. UNIDAD OPERATIVA: Bucaramanga
4. DIA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD: Martires

			8. ELEMENTOS																
No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	JAB. [illegible]	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIENICO	TALCO PIES	CREMA HUMECT.	T. HIGIENICAS	PEINILLAS	PAÑALES DE NIÑA	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACION
1	Raul Amado Quintero	7.049.825			X			X	X	X									
2	Luis Celio Gonzalez	91.176.710			X			X	X	X									
3	Fernando Gomez C.	16.359.356			X			X	X	X									
4	Henry Leon Daza	74.140.539			X			X	X	X									Henry Leon	
5	German Diaz Rojas	12.165.624			X			X	X	X									
6	Hernando Casas	80.205.735			X			X	X	X									
7	Fernando Garcia	91.191.546			X			X	X	X									
8	Manuel Rincon	91.323.551			X			X	X	X									
9	Luis Octavio Hernandez	91.271.579			X			X	X	X									
10	Uriel Rocha	19.293.511			X			X	X	X									
11	Luis Eduardo Duarte	91.176.561			X			X	X	X									
12	Carlos Dino Sierra	19.186.184			X			X	X	X									
13	Victor Garnica Pinzon	11.331.053			X			X	X	X									
14	Jose Guillermo Quintero	91.205.327			X			X	X	X									
15	Hidelberg Naga Gomez	16.543.012			X			X	X	X									
	TOTAL																		

PROCESO [illegible] DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA: 15 julio 2014   3. ENCARGADO: Ruben Santos Ortiz

2. UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento   DÍA ☐   NOCHE ☒   5. LOCALIDAD: Mártires

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	DENTAL	AFEITAR	SHAMPOO	[illegible]	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
1	Juan Carlos Casas	17.191.689			X			X	X	X							
2	Alvaro Rodriguez	17.152.844			X			X	X	X							
3	Gustavo Arevalo	[illegible]			X			X	X	X							
4	Luis Gonzalez	14.390.148			X			X	X	X							
5	Carlos Julio Ramirez	19.186.137			X			X	X	X							
6	Juan Rafael Tenorio	12.016.748			X			X	X	X							
7	Josue Salas Muñoz	12.491.458			X			X	X	X							
8	Noe Pulido	19.063.698			X			X	X	X							
9	Marco Diaz Gutierrez	19.119.680			X			X	X	X							
10	Jose [illegible] Blanco	4.319.374			X			X	X	X							
11	Jair [illegible] Holguin	19.498.764			X			X	X	X							
12	Omar Grisales Ramirez	1.010.565.410			X			X	X	X							
13	Carlos Mario Hernandez	19.307.389			X			X	X	X							
14	Marco Tulio Ramirez	[illegible]			X			X	X	X							
15	Gilberto Arieta	19.052.351			X			X	X	X							

TOTAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA DE KITS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 5 julio 2014 2. ENCARGADO Karen Sánchez Ortiz

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento - HS 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS														9. FIRMA	10. OBSERVACIONES
			[illegible] DENTAL	[illegible]	SHAMPOO	[illegible]	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	PEINILLAS	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
1	Julio enrique Lozano	19.123.656			X		X	X	X									
2	Pedro Blanco Correa	6.756.065			X		X	X	X									
3	Carlos enrique Caicedo	19.204.944			X		X	X	X									
4	Alejandro Romero S.	19.293.655			X		X	X	X									
5	Gabriel Felix	19.193.656			X		X	X	X									
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
	TOTAL																	

16/07/2019

Pablo Emilio Garcia	17064677	X	X	X	
Orlando Gomez	16789518	X	X	X	
Alejandra Correa	19797680	X	X	X	
Gloria Elena Ordoñez	36773381	X	X	X	
Raul Amado	17049705	X	X	X	
Henry Leon	79110354	X	X	X	Henry Leon
Alberto Rocha	19273572	X	X	X	
Román Diaz	12105604	X	X	X	
Orlando Cedeño	14873518	X	X	X	Orlando L.
Hernando Casas	3020875	X	X	X	
Sonia Pallares	14374124	X	X	X	
David Luis Davila	19176561	X	X	X	
Luis Octavio Hernandez	19431517	X	X	X	
Carlos Rico	19196104	X	X	X	
Julio Garcia	19275656	X	X	X	

16/07/2019 Yenny Clavijo

Renacimiento IV Martinez

Alicia Guzman Naranjo	6810844	X		X	X	
Gloria Castro	27577909	X		X	X	
Luis Gomez	19212084	X		X	X	
Gustavo Morales	19056026	X		X	X	
Lazaro Rosa Londoño	2893194	X		X	X	
Miryam Villa Muñoz	3499336	X		X	X	
Jorge Marin	13244748	X		X	X	
Alejandrina Valencia	14445224	X		X	X	
Abraham Rincon Vera	11025497	X		X	X	
Justo Galan	6122816	X		X	X	
Luciano Garzón	9072056	X		X	X	
Carlos Julio Ramirez	1716431	X		X	X	
Juan de los Reyes Parga	17056743	X		X	X	
Alvaro Rodriguez	11132844	X		X	X	
Gustavo Acevedo	13039015	X	X	X	X	

16/07/2013

1	Jose Quintana	19208507	X		X	X
2	Jorge Giraldo	3053804	X		X	X
3	Pedro Blanco	6756018	X		X	X
4	Heldelbert Novia	10597012	X	/	X	V
5	Alirico Ramirez	19539735	X		X	X

15/07/2014

1	Luis Fonseca	19061779	X		X	X
2	Luis Lecama	5801601	X		X	X
3	Gilberto Artieta	17052351	X		X	X
4	Omar Gonzales Ramirez	1026525344	X		X	X
5	Marco Tulio Ramirez	1024596310	X		X	X
6	Jose Villareal Blandon	4159381	X		X	X
7	Jose Cuentos	19073784	X		X	X
8	Luis Enrique Guevara	19370748	X		X	X
9	Rafael Lopez	19602177	X		X	X
10	Carlos Hernan Hernandez	19307327	X		X	X
11	Nev Pablo Gonzalez	19065098	X		X	X
12	Marco Aurelio Diaz	17119686	X		X	X
13	Juan Fernando Cortes	11141081	X		X	X
14	Jesus Salas	12959458	X		X	X
15	Luis Alberto Rodriguez	405794	X	✓	X	X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA: 19-07-2019   2. ENTREGADO POR: Diana Sorita Rojo Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento   4. DÍA ☐   5. NOCHE ☒   6. LOCALIDAD: Los Martires

			8. ELEMENTOS														
No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	[illegible]	SHAMPOO	[illegible]	C. DIENTES	DESODORANTE	[illegible]	PAPEL HIGIÉNICO	[illegible]	[illegible]	T. HIGIÉNICAS	[illegible]	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alicia Guzmán Naranjo	26940834			X			X	X										
2	Eloisa Castro	21571569			X			X	X										
3	Angelita Maria Castro	30706767			X			X	X									Angelita	
4	Gloria Elena Ordóñez O	36273351			X			X	X										
5	Maria Dolores Rodriguez	41885573			X			X	X										
6	Ninon Villa Muñoz	31259336			X			X	X										
7	Gustavo Morales	19060128			X			X	X										
8	Jairo Moran Aguirre	13244747			X			X	X										
9	Lazaro Mario Londoño	2893194			X			X	X										
10	Luis Alfonso Páez	19071034			X			X	X										
11	Luis Alfredo Rodriguez	905554			X			X	X										
12	Luis Carlos Murillo	8901605			X			X	X										
13	Alejandrino Valencia	14405224			X			X	X										
14	Mariano Barragán	13876849			X			X	X										
15	Raul Amado Quintero	17099705			X			X	X										

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA: 17-09-2019
2. ENCARGADO: Diana Santa Rosa Cardenas
3. UBICACIÓN: Renacimiento
4. DÍA ___ NOCHE X
5. LOCALIDAD: Los Martires

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	C. DENTAL	P. DENTAL	SHAMPOO	[illegible]	[illegible]	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TOALLAS	[illegible]	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	[illegible]	[illegible]	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Cayetano Alberto Garzon	17066005			x			x	x										
2	Jesus Galan Galan	6762816			x			x	x										
3	Abraham Rincon vela	17025492			x			x	x										
4	Albaro Rodriguez Cornelo	12132544			x			x	x										
5	Luis Maria Portela	19061739			x			x	x										
6	Josue Salas	1290059457			x			x	x										
7	Marco Tulio Ramirez	1026537840			x			x	x										
8	Omar Alberto Gonzales	1065383941			x			x	x										
9	Carlos Julio Ramirez vela	3126437			x			x	x										
10	Luis Enrique Guevara	19370148			x			x	x										
11	Juan de los Reyes Parra	17095743			x			x	x										
12	Gustavo Acevedo	17059016			x			x	x										
13	Jon Puentes	19073784			x			x	x										
14	Jose Ramon Villamil	143.9320			x			x	x										
15	Juan Hernando Cortes	17191281			x			x	x										

TOTAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA: 17-07-2019
2. ENCARGADO: Diana Sarita Rueda Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA: Reacumiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD: Los Martires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	CHAMPÚ	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	[illegible]	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Carlos Mario Hernandez	19307327			x			x	x										
2	Noe Pelido Gonzalez	17065698			x			x	x										
3	Luis Alfredo Cely	19145710			x			x	x										
4	Hernando Casas Espinosa	3020835			x			x	x										
5	German Diaz Rojas	12105684			x			x	x										
6	Henry Leon Daza	79140554			x			x	x									Henry Leon	
7	Luis Octavio Hernandez	1923153			x			x	x										
8	Rodolfo Macias	19135748			x			x	x										
9	Efrain Olalvaro	4576246			x			x	x										
10	Luis Danilo Suancha	19176561			x			x	x										
11	Fernando Gomez [illegible]	16538628			x			x	x										
12	Natalio Figueredo	13239653			x			x	x										
13	Carlos Rico	19146184			x			x	x										
14	Julio Loaiza	19265556			x			x	x										
15	Jose Guillermo Quintana	19708504			x			x	x										
	TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

[illegible]
Versión 2
Fecha: Marzo [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 17-07-2019

2. ENCARGADO Diana Saritu Piñón Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento

4. DÍA ☐ NOCHE ☒

5. LOCALIDAD los Martires.

Nº	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Pedro Blanco	6756048			✓			✓	✓									Blanco	
2	Gilberto Artista	17052357			✓			✓	✓										
3	Fernando Garcia	19171590			✓			✓	✓										
4	Gabriel Felix	19177056			✓			✓	✓										
5	Carlos Caicedo	14209744			✓			✓	✓										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

18 07-2019 Dionei Saulo Riaño Cardenas

Renacimiento Los Mártires

Alicia Guzman Noroña	20830837	x	x	x	
Eloisa Castro	27577564	x	x	x	
Gloria Helena Ordoñez	36733321	x	x	x	
Gustavo Morales Castro	19060128	x	x	x	
Gustavo Alberto Garzon	17527056	x	x	x	
Justo Galan Galan	6762816	x	x	x	
Luis Alfonso Paez Espinosa	19071084	x	x	x	Alfonso Paez
Luis Lezama Murillo	5901605	x	x	x	
Jairo Marin Aguirre	13244745	x	x	x	
Luis Alfredo Rodriguez	405354	x	x	x	
Abraham Rincon	17075192	x	x	x	
Gilberto Arteta	17052357	x	x	x	
Helrardo Arias	345130	x	x	x	
Luis Maria Fonseca	9061739	x	x	x	Luis Fonseca

18-07-2014 Diana Sarita Riaño Cardenas

Renacimiento Los Mártires

1	Mariano Echeverry G	13876879	x	x	x
2	Paul Arsido	17049705	x	x	x
3	Alejandrino Valencia Flores	14445224	x	x	x
4	Juan de los reyes Rojas	17096743	x	x	x
5	Mario Aurelio Díaz	17119685	x	x	x
6	Noe Pabón Gonzalez	1065698	x	x	x
7	Carlos Julio Ramírez Vela	17126437	x	x	x
8	Rafael López	19202177	x	x	x
9	Gustavo Acevedo	1709906	x	x	x
10	Juan Fernando Cortes casas	1719108	x	x	x
11	Jesue Salas	12959458	x	x	x
12	Alvaro Rodríguez Carmelo	17132944	x	x	x
13	Mario Tulio Ramírez	1026526710	x	x	x
14	Luis Enrique Echeverry	19370948	x	x	x
15	Marvan Villo Muñoz	81259336	x	x	x

18-04-2019

Diana Sarita Riaño Cardenas

Recamiento

☐ ☒ Los Martires

	Hernando Casas	3008445			x			x	x										
	Luis Alfredo Cely	19146710			x			x	x										
	Fernando Garcia	19171590			x			x	x										
	German Diaz	12195684			x			x	x										
	Fernando Gomez	16584528			x			x	x										
	Henry Leon Daza	79140554			x			x	x									Henry Leon	
	Manuel Antonio Rincon	19323759			x			x	x										
	Nazario Figueredo Sarmiento	13234253			x			x	x										
	Efrain Ortiz	4596246			x			x	x										
	Orlando Cedeño	14897518			x			x	x										
	Alberto Rocha	19273572			x			x	x										
	Luis Octavio Hernandez V.	19237517			x			x	x										
	Luis Davila Suancha	19176561			x			x	x										
	Jose Guillermo Quintana	19208507			x			x	x										
	Carlos Rico	19186484			x			x	x										

18-07-2019

Diana Sorita Rojas Cardenas

Renacimiento

38

los Martires

1	Julio Loaiza	19225656	x	x	x
2	Pedro Blanco	C/Sé oif	x	x	x
3	Jorge Giraldo Cano	3653804	x	x	x
4	Alexandra Cornero	19247680	x	x	x
5	Aldemarg Navia	16517012	x	x	x

19107/2019

Yenny Clavijo R.

Renacimiento

☒

Martes

Alcira Guzman Naranjo	10870847	X	X	X	
Augusto Cano	30306161	X	X	X	
Eloisa Castro	24547509	X	X	X	
Gustavo Morales	19002128	X	X	X	
Luis Perez	14071084	X	X	X	
Justo Galon	6761816	X	X	X	
Fernando Garcia	19171540	X	X	X	
Lazaro Londoño	2893194	X	X	X	
Armando Arias Machado	3245130	X	X	X	
Abraham Rincón	17025492	X	X	X	
Luis Rodriguez Murcia	405354	X	X	X	
Martha Ulla	21059456	X	X	X	M.U.
Luis Lezama Murillo	5901605	X	X	X	
Luis Dariano Pelayo	13276835	X	X	X	
Juan de los Reyes Parra	17096743	X	X	X	

19/07/2014

Yenny Clavijo R.

Reconocimiento

Martires

1	Jesus Salas	12534456	X	X	X	
2	Alejandro Cely	10146HC	X	X	X	
3	Henry Leon	79160554	X	X	X	Henry Leon
4	German Diaz	12705609	X	X	X	
5	Jorge Peñalez	19394124	X	X	X	
6	Jose Quintana	19108527	X	X	X	
7	Manuel Rincon	19430859	X	X	X	
8	Fernando Enrique Gomez	15529529	X	X	X	
9	Orlando Cedeño	19423518	X	X	X	
10	Alberto Rocha	19173912	X	X	X	
11	Luis Octavio Hernandez	19031917	X	X	X	
12	Luis Davila	15176661	X	X	X	
13	Hernando Cajas	3020845	X	X	X	
14	Pedro Blanco	61560018	X	X	X	Balaguera C.
15	Julio Garcia	19225656	X	X	X	

19/07/2014 Yerny Clavijo

Renacimiento Martires

1	Raul Amado	17099705	X	X	X	
2	Alejandrino Valencia	14995224	X	X	X	
3	Alberto Garzon	17022096	X	X	X	
4	Carlos Ramirez	17126437	X	X	X	
5	Gustavo Acevedo	17099016	X	X	X	
6	Luis Fonseca	10061739	X	X	X	
7	Jose Villamil	4310329	X	X	X	
8	Alvaro Rodriguez	17132849	X	X	X	Mario Rodriguez
9	Nox Pulido	14005098	X	X	X	
10	Marco Tulio Ramirez	1004976710	X	X	X	
11	Carlos Maria Hernandez	19307727	X	X	X	
12	Jose Puentes	14073724	X	X	X	
13	Gilberto Arteta	17052359	X	X	X	Gilberto
14	Luis Henrique Guevara	16540748	X	X	X	
15	Juan Cortes	17191091	X	X	X	

PROYECTO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS [illegible]

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA 19/07/2019 3. ENCARGADO: Yenny Clavijo

2. ZONA OPERATIVA: Recibimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD: Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	[illegible]	CREMA CUERPO	[illegible]	[illegible]	ENJUAGUE BUCAL	[illegible] FEMENINA	[illegible] MASCULINA	8. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Fredalbus Ibarra	16597012			X		X	X										
2	Carlos Rico	19184194			X		X	X										
3	Gabriel Felix	19114056			X		X	X										
4	Alejandro Carreño	1957696			X		X	X										
5	Alfredo Ramirez	19394136			X		X	X										
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
13																		
14																		
15																		
	11. TOTAL																	

20/07/2019 Yenny Clavijo R.

Renacimiento ☒ Martires

Alicia Guzmán Naranjo	20640823	x	X	X	
Eloisa Castro	27537569	x	X	X	
Juan Villa	31254756	x	X	X	
Gustavo Morales	14.060128	x	X	X	
Carlos Hernan Aguirre	13.224.796	x	X	X	
Justo Galan	1026686896	x	X	X	
Lazaro Londoño	2893194	-	X	X	
Fernando Garcia	19.171.590	x	X	X	
Luis Lecama	5901.681	x	X	X	
Raul Amado	17099705	-	X	X	
Mariano Barragan	13816079	x	X	X	
Abraham Bracon	13015492	-	X	X	
Luis Paez	1300084	x	X	X	
Alejandrino Valencia	14 445 224	x	X	X	
Luis Alfredo Rodriguez	909354	x	X	X	

FORMATO [illegible] ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA 20/07/2011

2. ENCARGADO Yenny Galvez

3. [illegible] Rancamento

4. DÍA ☐ 5. NOCHE ☐ 6. LOCALIDAD Martires

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	[illegible] DENTAL	[illegible] AFEITAR	[illegible]	[illegible]	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	[illegible]	[illegible] HIGIÉNICAS	PEINILLAS	[illegible]	[illegible]	[illegible]	FIRMA	OBSERVACIONES
1	Juan de los reyes Riga	13096743			X		X											
2	Alvaro Garcon	17022056			X		X											
3	Luis Flavio Fonseca	19061739			X		X											
4	Noe Pulido	19065698			X		X										Noe Pulido	
5	Alvaro Rodriguez	17132894			X		X										Alvaro Rodriguez	
6	Jesus Solas	2464456			X		X											
7	Gustavo Acevedo	13099016			X		X											
8	Ramon Villamil	7314324			X		X											
9	Marco Tulio Ramirez	10265 7690			X		X											
10	Jose Fuentes	19037784			X		X											
11	Carlos Mario Hernandez	19308327			X		X											
12	Carlos Julio Ramirez	17125437			X		X											
13	Alberto Grisales	1026583701			X		X											
14	Gilberto Arteaga	17052151			X		X											
15	Angelita Cano	51706761			X		X										Angelita Cano	

TOTAL

20/07/2019

Renacimiento

Henry Galvis

X

Martines

1	Juan Hernando Cortes	17101081	X	X	
2	Alfredo Cely	19146710	X	X	
3	Henry León	79146850	X	X	Henry León
4	Germán Díaz	12105084	X	X	
5	Alberto Rocha	19673574	X	X	
6	Fernando Enrique Gómez	16589528	X	X	
7	Nazario Figueredo	13789153	X	X	
8	Marcial Rincón	19313909	X	X	
9	Luis García	9116401	X	X	
10	Octavio Hernandez	19631517	X	X	
11	Fernando Casa	3010875	X	X	
12	Efraín Otalvaro	4576246	X	X	
13	Carlos Rico	79186184	X	X	
14	José Quintana	19268507	X	X	
15	Julio Loaiza	19225650	X	X	

20/07/2014 Yenny Galvis

Renacimiento X Martires

1	Rodolfo Macias	19813948	X	X	X	
2	Pedro Blanco	6756018	X	X	X	Blanco
3	[illegible] Garcia	6587017	X	X	X	
4	Gabriel Felix	19177060	X	X	6	
5	Carlos Caicedo	19209744	X	X	X	

21-07-2014 Diana Santa Riaño Cardenas

Pensamiento Los Martires

1	Carlos Rico	19156184	✓	x
2	Luis Danilo Suancha	19176361	✓	x
3	Julio Loaiza	19265656	✓	✓
4	Adelberg Nava	16597012	✓	x
5	Alfredo Ramirez	19339736	✓	x

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

1. FECHA DE ENTREGA 21-07-2019 2. ENCARGADO Diana Santa Rivas Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Reasentamientos 4. DÍA ( ) NOCHE (X) 5. LOCALIDAD Los Martires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	SHAMPOO	DESODORANTE	9. FIRMA	10. OBSERVACIONES
1	Alicia Guzman Naranjo	20810833	X	X		
2	Angelita Mano Cano	30706161	X	X		
3	Eloisa Castro	23579369	X	X		
4	Mirzon Villa Muñoz	31259335	X	X		
5	Gustavo Morales Castro	19060128	X	X		
6	Justo Galan Galan	6162816	X	X		
7	Jose Maria Aguirre	13244748	X	X		
8	Luis Alfonso Paez	19071084	X	X		
9	Fernando Garcia	19171590	X	X		
10	Abraham Rincon	17025492	X	X		
11	Cayetano Munera Londoño	2893414	X	X		
12	Raul Armando Quintero	17049705	X	X		
13	Mariano Barragan	13876879	X	X		
14	Luis Alfredo Rodriguez	405354	X	X		
15	Alvaro Rodriguez Camelo	17132840	X	X		

21-07-2019

Oscar Santo Riaño Cardenas

Cerramiento ☐ ☒ Los Martires

	Luis Lezama Murillo	5901603	×	×
	Omar Alberto Gonzales	0465835946	×	×
	Luz Maria Fonseca	19061739	×	×
	Cayetano Alberto Garzon	17066056	×	×
	Noe Pulido	19065698	×	×
	Carlos Julio Ramirez Vela	17126437	×	×
	Gustavo Acevedo	17099016	×	×
	Marco Aurelio Diaz	17119685	×	×
	Jose Ramon Villamil	4319329	×	×
	Jorge Puentes	19033784	×	×
	Gilberto Arteta	17052351	×	×
	Josue Salas	12959458	×	×
	Carlos Morin Hernandez	19301327	×	×
	Juan de los Reyes Paipa	17096745	×	×
	Marco Tulio Ramirez	106576710	×	×

21-07-2019

Diana Santa Zigo Cardenas

Veracuaeijo

Los Martires

Alejandro Velasco Flores	14445224	✓	✓	
Luis Alfredo Cely	9446110	✓	✓	
Fernando Gomez Caicedo	16589528	✓	✓	
Henry Leon Daza	79405854	✓	✓	Henry Leon
German Diaz Rojas	14105584	✓	✓	
Jose Guillermo Garbosa	19205507	✓	✓	
Narciso Esquivel Sarmiento	13439253	✓	✓	
Efrain Olaluvare	4576246	✓	✓	
Orlando Celeño	14873518	✓	✓	
Manuel Antonio Rincon	19323659	✓	✓	
Alberto Rocha	19273372	✓	✓	
Pedro Blanco	5756019	✓	✓	Blanco L
Hernando Casas	3020875	✓	✓	
Luis Octavio Hernandez	1923157	✓	✓	
Jorge Pallares	19834124	✓	✓	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo int [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 22-07-2019
2. ENCARGADO Diana Sorvila Riaño Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ 5. NOCHE ☒ 6. LOCALIDAD Los Martires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. AT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
								8. ELEMENTOS											
1	Orlando Cedeño	14893518			x			x	x									Orlando C.	
2	Julio Loaiza	19225656			x			x	x										
3	Carlos Corcedo	19209741			x			x	x										
4	Jorge Juan Giraldo Cano	3655804			x			x	x									Jorge Giraldo Cano	
5	Alejandro Camero	19297680			x			x	x										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-170
Versión: 2
Fecha: Memo [illegible]
Página: 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 22-07-2019

2. ENCARGADO Diana Sarita Roño Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento

4. DÍA ☐ NOCHE ☒

5. LOCALIDAD Los Martires.

N°	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	CHAMPÚ	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Marco Aurelio Diaz	17119685			X			X	X										
2	Omar Alberto Gisales	1026583341			X			X	X										
3	Luis Maria Fonseca	19061739			X			X	X										
4	Luciano Alberto Garzon	17022056			X			X	X										
5	Marco Tulio Ramirez Osorio	102653670			X			X	X										
6	Alvaro Rodriguez Conrado	17152844			X			X	X										
7	Carlos Julio Ramirez Vela	17126433			X			X	X										
8	Jose Villamil	4319329			X			X	X										
9	Juan De los Reyes Perilla	17096743			X			X	X										
10	Gustavo Acevedo	17079016			X			X	X										
11	Jair Puentes	11033384			X			X	X										
12	Alejandrino Valencia Flores	14445224			X			X	X										
13	Carlos Marin Hernandez	19307347			X			X	X										
14	Miriam Villa Muñoz	51259336			X			X	X										
15	Gilberto Arieta	17052351			X			X	X	X									
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Versión: 2
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 22-09-2019
2. ENCARGADO Oscar Sergio Riaño Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Martires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CREM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Josue Salas	12959458			x			x	x										
2	Angelito Maria Cano	30706461			x			x	x										
3	Henry Leon Daza	79410854			x			x	x									Henry Leon	
4	German Diaz Rojas	12105684			x			x	x										
5	Jose Guillermo Arias R	91955514			x			x	x										
6	Manuel Antonio Rincon	19323859			x			x	x										
7	Hernando Casas	30103375			x			x	x										
8	Jorge Pallares	19334124			x			x	x										
9	Luis Octavio Hernandez	19231517			x			x	x										
10	Alberto Rocha	19253532			x			x	x										
11	Jose Guillermo Quintana	19208507			x			x	x										
12	Hidelbeiro Nova Gomez	16597012			x			x	x										
13	Alfredo Ramirez	19384736			x			x	x										
14	Carlos Rico	19186184			x			x	x										
15	Fernando Gomez Acevedo	16584528			x			x	x										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

SUBPROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA: 23/03/2019
2. ENCARGADO: Jennifer Salas Medina
3. UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD: Mártires

			6. ELEMENTOS															
No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	8. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Alberto Garzón	1022036			X			X	X										
2	Alicia Guzmán	20619831			X			X	X										
3	Eloisa Castro	23593884			X			X	X										
4	María Rodríguez	41886613			X			X	X										
5	Angelita Cano	30706761																	
6	Marco Tulio Ramírez	1025536110			X			X	X										
7	Luis Francisco Lezama	5590605			X			X	X										
8	Horacio María Londoño	2893194			X			X	X										
9	Fernando García	19171550			X			X	X										
10	Gustavo Morales	19061296			X			X	X										
11	Marco Díaz Gutiérrez	79119685			X			X	X										
12	Noé Aldito González	19065698			X			X	X										
13	Raúl Amado Quintero	79099705			X			X	X										
14	Abraham Rincón Vela	17025492			X			X	X										
15	Luis Mariano Barragán	13876880			X			X	X										
	9. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 3
Fecha aprobación: [illegible]
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 23/07/19. 2. ENCARGADO Jennifer Salas Medina

3. UNIDAD OPERATIVA Pernoctantes 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRMA. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	[illegible]	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Jasar Salas	17954482			X			X	X										
2	Alejandrino Valencia	14445724			X			X	X										
3	Alfredo Celi	19146710			X			X	X										
4	Henry León	491140654			X			X	X									Henry Leon	
5	German Diaz	12105684			X			X	X										
6	Hernando Casas	3020895			X			X	X										
7	Manuel Antonio Rincon	19323189			X			X	X										
8	Luis Octavio Hernandez	19231517			X			X	X										
9	Luis Eduardo Davila	19176561			X			X	X										
10	Jorge Pallares Navarro	19334124			X			X	X										
11	Fernando Gomez Caicedo	16589628			X			X	X										
12	Nazario Figueredo	13239253			X			X	X										
13	Regulo Ramirez Valbuena	19100459			X			X	X										
14	Efrain Otalvaro	9576246			X			X	X										
15	Carlos Ricco	19186184			X			X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-410
Versión: 2
Fecha: Memo I-
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 23/07/19

2. ENCARGADO Jennifer Salas Medina

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento

4. DÍA ☐ NOCHE ☒

5. LOCALIDAD Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. CENTRAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT FEMENINA	R. INT MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Ocho Enrique lozano Silva	19275656			X			X	X										
2	Hidelberg navia gomez	16599012			X			X	X										
3	Felix Gabriel leonidas	19199036			X			X	X										
4	Rodolfo Vargas	19133892			X			X	X									Rodolfo	
5	Jose Guillermo Quintana	19708999			X			X	X										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	16. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo I2015-[illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 24|07|19
2. ENCARGADO [illegible]
3. UNIDAD OPERATIVA [illegible]
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD [illegible]

			8. ELEMENTOS															
No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	[illegible]	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CAM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	[illegible]	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Luis Mario Esparza	19061939			X			X	X										
2	Jorge Mario Aguirre	13241745			X			X	X										
3	Noé Rubio González	14065698			X			X	X										
4	Mario Díaz Gutiérrez	13119165			X			X	X										
5	Carlos Julio Ramírez	17126934			X			X	X										
6	Alvaro Rodríguez Camelo	17152898			X			X	X										
7	Gustavo [illegible] Pulecio	19034116			X			X	X										
8	José Ramón Villamil	4313329			X			X	X										
9	Hernando Arcos Sánchez	3215130			X			X	X										
10	Rafael Vargas López	19702177			X			X	X										
11	Leopoldo Castro Villamil	19197448			X			X	X										
12	Luis Enrique Guevara	19330748			X			X	X										
13	Juan Carlos Cárdenas	17191061			X			X	X										
14	Jair Puentes Malagón	19113754			X			X	X										
15	Juan de los Reyes Pompo	13056743			X			X	X										
	TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-115
Versión: 2
Fecha de aprobación: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA [illegible] 2. ENCARGADO [illegible]

3. UNIDAD OPERATIVA [illegible] 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD: Martires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	[illegible] Garcia	[illegible]			X			X	X										
2	Alicia [illegible]	[illegible]			X			X	X										
3	[illegible] Rodriguez	[illegible]			X			X	X										
4	[illegible] Castro	[illegible]			X			X	X										
5	[illegible] Morales	[illegible]			X			X	X										
6	[illegible]	[illegible]			X			X	X										
7	Omar Gonzalez Ramirez	[illegible]			X			X	X										
8	Raul [illegible] Cuadro	[illegible]			X			X	X										
9	Fernando [illegible]	19191590			X			X	X										
10	Abraham [illegible] Vela	[illegible]			X			X	X										
11	Luis Mariano Barragan	[illegible]			X			X	X										
12	Luis Alberto Rodriguez	[illegible]			X			X	X										
13	[illegible]	[illegible]			X			X	X										
14	Alfonso Perez Espinosa	[illegible]			X			X	X										
15	Justo Rafael [illegible]	[illegible]			X			X	X										

11-2019

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-
Versión: 2
Fecha: Memo I:
Página: 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 24/07/19.
2. ENCARGADO Jennifer Dabo
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ___ NOCHE [X] 5. LOCALIDAD Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Carlos Mario Hernández	79307327			X			X	X										
2	Marco Tulio Ramírez	1026574410			X			X	X										
3	Rogelio Ramírez Valbuena	79100457			X			X	X										
4	José Carlos Muñoz	12584456			X			X	X										
5	Alejandro Valencia	14445229			X			X	X										
6	Cesar Angelito Moya	30306161			X			X	X										
7	German Díaz Rojas	12105864			X			X	X										
8	Henry León Ortiz	79114654			X			X	X									Henry Leon	
9	Manuel Antonio Rincón	19323554			X			X	X										
10	Luis Eduardo Dávila	19176564			X			X	X										
11	Carlos Eduardo Rico	19186184			X			X	X										
12	Orlando Cedeño	19855316			X			X	X										
13	Hernando Cesar Espinosa	3020585			X			X	X										
14	Luis Octavio Hernández	19231517			X			X	X										
15	José Guillermo Dimbara	19205509			X			X	X										
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página: 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 24/09/19
2. ENCARGADO [illegible]
3. UNIDAD OPERATIVA [illegible]
4. DÍA ☐ NOCHE ☐
5. LOCALIDAD Mártires

6. No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. INFANTIL	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIEN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Fernando Gómez	16551576			X			X	X										
2	José Arias Rodríguez	19155374			X			X	X										
3	Pedro Jesús Blanco	6756018			X			X	X										
4	Julio Ibáñez Silva	19228656			X			X	X										
5	Jorge Galindo Cano	3653869			X			X	X									Jorge Galindo	
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
16. TOTAL																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: [illegible]
Página 1 de [illegible]

1. FECHA DE ENTREGA 25-03-2019
2. ENCARGADO Diana Sonia Riaño Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Martires.

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT FEMENINA	R. INT MASCULINA		
1	Julio Loaiza	19225656			x			x	x	x									
2	Carlos Rico	19186184			x			x	x	x									
3	Gabriel Felix	19177056			x			x	x	x									
4	Alfredo Ramirez	19339736			x			x	x	x									
5	Alejandro Camero	19293680			x			x	x	x									
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
11. TOTAL																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-119
Versión: 3
Fecha: Memo. [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 25-07-2019 2. ENCARGADO Diana Sarita Riaño Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Martires

Nº	8. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	6. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DENTAL	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Maria Dolores Rodriguez	41888533			X			X	X	X									
2	Luis Alfredo Cely	19146710			X			X	X	X									
3	Efrain Ofalvaro	4537e246			X			X	X	X									
4	Henry Leon Daza	79140854			X			X	X	X								Henry Leon	
5	Geiman Diaz Rojas	12105684			X			X	X	X									
6	Hernando Rojas	3020815			X			X	X	X									
7	Alberto Rocha	14273572			X			X	X	X									
8	Luis David Suancha	19371656			X			X	X	X									
9	Manuel Antonio Rincon	19327854			X			X	X	X									
10	Luis Octavio Hernandez	19231517			X			X	X	X									
11	Jorge Pullares	17334124			X			X	X	X									
12	Pedro Vega	17628945			X			X	X	X									
13	Fernando Enrique Gomez C.	16589528			X			X	X	X									
14	Jose Guillermo Quintana	19258507			X			X	X	X									
15	Pedro Blanco	6756018			X			X	X	X									
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE LA ENTREGA 25-03-2019
2. ENCARGADO Diana Sanita Riaño Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Martires

NO	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	10. FIRMA	11. OBSERVACIÓN
1	Alvaro Rodriguez Comelo	17132844			X		X	X	X									
2	Gustavo Acevedo	17099016			X		X	X	X									
3	Hernando Arias Machado	3295130			X		X	X	X									
4	Mario Julio Ramirez	1026576715			X		X	X	X									
5	Jose Ramon Villamil	4319329			X		X	X	X									
6	Jose Salas	12959458			X		X	X	X									
7	Jair Puentes Malagon	19073784			X		X	X	X									
8	Regulo Ramirez	19103457			X		X	X	X									
9	Marco Aurelio Diaz Gutirrez	17119685			X		X	X	X									
10	Noe Rojas	19065698			X		X	X	X									
11	Luis Enrique Guevara	19370748			X		X	X	X									
12	Carlos Julio Ramirez Vela	17126437			X		X	X	X									
13	Juan de los Reyes Parra	17096443			X		X	X	X									
14	Carlos Marin Hernandez	19307227			X		X	X	X									
15	Juan Cortes	17191081			X		X	X	X	X								
	11. TOTAL																	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo In: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 25-07-2014 2. ENCARGADO Diana Sonia Riaño Cardenas

3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento 4. DÍA ☐ NOCHE ☒ 5. LOCALIDAD Los Mártires

No.	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	UNI. PAQ. [illegible]	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Ligia Guzman [illegible]	20840837			X			X	X	X									
2	Eloisa Castro	17577569			X			X	X	X									
3	Fernando Garcia	19171590			X			X	X	X									
4	Angelita Mora Cano	30790361			X			X	X	X									
5	Gustavo Morales Castro	19060258			X			X	X	X									
6	Lazaro Mora Londoño	28431944			X			X	X	X									
7	Jairo Marin	13244748			X			X	X	X									
8	Luis Alfonso Perez	19071084			X			X	X	X									
9	Abrahan Rincon	17025492			X			X	X	X									
10	Luis Lezama Murillo	5401605			X			X	X	X									
11	Raul Amado	17099705			X			X	X	X									
12	Luis Maria Fonseca	19061739			X			X	X	X									
13	Justo Galan Galan	6762816			X			X	X	X									
14	Luis Alfredo Rodriguez	405354			X			X	X	X									
15	Mariano Barragan	13876879			X			X	X	X									
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 26-07-2019
2. ENCARGADO Dani Santa Riaño cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD: Los Martires

Nº	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PTS	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. DT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Carlos Julio Ramirez Vela	17126437		x	x		x	x										
2	Luis Alfredo Cely	19146810		x	x		x	x										
3	German Diaz Rojas	10195684		x	x		x	x										
4	Henry Leon Daza	79140854		x	x		x	x									Henry Leon	
5	Efrain Otalvaro	4576246		x	x		x	x										
6	Hernando Casas	3020875		x	x		x	x										
7	Narciso Figueredo Sarmiento	13239153		x	x		x	x										
8	Fernando E Gomez	16589528		x	x		x	x										
9	Manuel Antonio Rincon	14323859		x	x		x	x										
10	Luis Octavio Hernandez	19231517		x	x		x	x										
11	Alejandro Romero	19291680		x	x		x	x										
12	Victor Manuel Garnica	1331453		x	x		x	x										
13	Luis Davila Suesca	19176561		x	x		x	x										
14	Julio Lesmes	19265656		x	x		x	x										
15	Carlos Rico	19176184		x	x		x	x										
	11. TOTAL																	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Versión: 2
Fecha: Memo I: [illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 26-09-2019
2. ENCARGADO Diana Sahila Riaño Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD. los Martires

Nº	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRM CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	[illegible]	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Hidelberg Navia	16597012		x	x			x	x										
2	Jose Guillermo Quintana	19708507		x	x			x	x										
3	Rodolfo Macias	19133598		x	x			x	x										
4	Pedro Blanco	6756012		x	x			x	x										
5	Gabriel Felix	19177056		x	x			x	x										
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			
12																			
13																			
14																			
15																			
	11. TOTAL																		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: FOR-PSS-[illegible]
Versión 2
Fecha: Memo I2
[illegible]
Página 1 de 2

1. FECHA DE ENTREGA 26 07 2019
2. ENCARGADO Digna Sarita Riaño Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Reclutamiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Martires.

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS															9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
			C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CRM. CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA		
1	Justo Galan Galeon	8762816		x	x			x	x										
2	Gustavo Acevedo	17099016		x	x			x	x										
3	Marco Tulio Ramirez	1026557671		x	x			x	x										
4	Hernando Acos Machado	3245130		x	x			x	x										
5	Regulo Ramirez	19000457		x	x			x	x										
6	Laurano Alberto Galzon	19022645		x	x			x	x										
7	Noe Pulido Gonzalez	19065698		x	x			x	x										
8	Jese Ramon Villamil	4319369		x	x			x	x				x						
9	Alvaro Rodriguez Lamero	17328944		x	x			x	x										
10	Luis Enrique Guevara Perez	19570748		x	x			x	x										
11	Juan de los Reyes Parra	17096713		x	x			x	x										
12	Jair Fuentes Malagon	19693784		x	x			x	x										
13	Juan Hernando Cortes	17191081		x	x			x	x										
14	Gilberto Acleta	17052351		x	x			x	x										
15	Carlos Mario Hernandez	19307327		x	x			x	x										
11. TOTAL																			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO ENTREGA ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Memo I: [illegible]
Página 1 de 1

1. FECHA DE ENTREGA 26-07-2019
2. ENCARGADO Diana Sandra Rueda Cardenas
3. UNIDAD OPERATIVA Renacimiento
4. DÍA ☐ NOCHE ☒
5. LOCALIDAD Los Mártires

No	6. NOMBRES Y APELLIDOS	7. DOCUMENTO	8. ELEMENTOS C. DENTAL	M. AFEITAR	SHAMPOO	ESTROPAJO	C. DIENTES	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉN.	TALCO PIES	CREMA CUERPO	T. HIGIÉNICAS	PEINILLAS	ENJUAGUE BUCAL	R. INT. FEMENINA	R. INT. MASCULINA	9. FIRMA	10. OBSERVACIÓN
1	Fernando Garcia	19131590		X	X			X	X										
2	Alicia Guzmán Navarro	20910831		X	X			X	X										
3	Eloisa Castro	27577569			X			X	X										
4	María Dolores Rodriguez	41888573			X			X	X										
5	Gustavo Morales Castro	19060128		X	X			X	X										
6	Lazaro Mario Londoño	2893194		X	X			X	X										
7	Luis (Lazaro) Lezama M	5901685		X	X			X	X										
8	Raul Amado Quintero	17099305		X	X			X	X										
9	Abrahám Rincon	17025442		X	X			X	X										
10	Jairo Maria Aguirre	13244798		X	X			X	X										
11	Luis Alfredo Rodriguez	409354		X	X			X	X										
12	Luis Alfonso Paez E.	19071074		X	X			X	X										
13	Luis Mariano Garagan	13876879		X	X			X	X										
14	Omar Alberto Gonzales	[illegible]		X	X			X	X										
15	Luis Maria Fonseca	19661939		X	X			X	X										
	11. TOTAL																		

27/07/19.   Jenifer Salas

Reconocimiento   X   Martires

Justo Galan Galan	67628516	X	X	X
Pedro Hernan Vesga	79625945	X	X	X
Jairo Harin	1524495	X	X	X
Alicia Guzman	20590587	X	X	X
Abraham Rincon Velo	AC25492	X	X	X
Maria Dolores Rodriguez	41888093	X	X	X
Gustavo Morales	19060128	X	X	X
Raul Amado	19228081	X	X	X
Fernando Garcia	19171590	X	X	X
Luis Alfredo Rodriguez	4053391	X	X	X
Jose Pulido Gonzalez	79056516	X	X	X
Luis Francisco Lezama	55901665	X	X	X
Jose Perez Espinosa	79041089	X	X	X
Omar Gonzales	1026583941	X	X	X
Jose Moreno Barragan	13876899	X	X	X

27102119 Jennifer Salas V

Ferramiento X Martes

Luis Fonseca	19061337	X	X	X
Rogelio Ramirez	19100457	X	X	X
Lorenzo Garzon	19022006	X	X	X
Gustavo Acevedo	17071616	X	X	X
Carlos Julio Ramirez	17126937	X	X	X
Alvaro Rodriguez	19132849	X	X	X
Luis Gregorio Perez	19340748	X	X	X
Ramón Villamil	4319324	X	X	X
Marco Tulio Ramirez	10257630	X	X	X
Henry Rentos Malagon	19093864	X	X	X
Juan de los reyes Rojas	17016793	X	X	X
Carlos marin hernandez	19309327	X	X	X
Gilberto Arteta Harvy	17052350	X	X	X
Luis Alejandro Cely	19146710	X	X	X
German Diaz Rojas	12105669	X	X	X

Alvaro Rodriguez

27/03/19

Renacimiento ☐ ☒

Jennifer Sabz
Martires

✓	Henry Leon	79140854	X	X	X	Henry Leon
✓	Hernando Casas	3020575	X	X	X	
✓	Efrain Otalora	4576246	X	X	X	
✓	Manuel Rincon	19323259	X	X	X	
✓	Nazario Figueredo	13239255	X	X	X	
✓	Isidro Ramirez Galvez	13257328	X	X	X	
	Alberto Rocha	19273512	X	X	X	
✓	Fernando Gomez	16589526	X	X	X	
✓	Carlos Rico	19186189	X	X	X	
	Luis Octavio Hernandez	19231017	X	X	X	
	[illegible] Nouel	16557012	X	X	X	
✓	Jose Quintana Godoy	19208504	X	X	X	
	Manuel Rincon	(19)	Repetido			
✓	Jorge Pallares	19339124	X	X	X	
✓	Pedro Blanco	6756018	X	X	X	

27/09/19 Reconocimiento

Jennifer Salas

X Martires

1 Miguel Eduardo Benito	19176561	X	X	X
2 Julio Lozano Silva	19225656	X	X	X
3 Gabriel Felix	19177086	X	X	X
4 Rodolfo Huacas	19133598	X	X	X
5 Alfredo Ramirez	19339736	X	X	X
6 (Manuel) Alejandro Carrero	19297680	X	X	X

2807119 Jennifer Solis N
Pensamiento X Martires

✓	Alicia Guzman	20830834	X	X	X
✓	Gustavo Morales	19080128	X	X	X
✓	Raul Amejde	[illegible]	X	X	X
✓	Abraham Rincon	11025942	X	X	X
✓	Jaime Marin	13244948	X	X	X
✓	Jose Lezama	25191600	X	X	X
	Omar Gonzales	[illegible]	X	X	X
✓	Justo Gaitan	[illegible]	X	X	X
✓	Noe Aldo Gonzalez	19065698	X	X	X
✓	Alejandrina Valencia	14445229	X	X	X
✓	Fernando Garcia	19171590	X	X	X
✓	Luis Mariano Barragan	[illegible]	X	X	X
✓	Luis Mario Fonseca	19061937	X	X	X
✓	Regulo Martinez	19100937	X	X	X
✓	[illegible] Garzon	19022056	X	X	X

28/07/19
Renacimiento

X Jennifer Salas V.
Martinez

Gustavo Acevedo	17059906	X	X	X
Carlos Ramirez	17126937	X	X	X
Alvaro Rodriguez	17132894	X	X	X
Luis Rodriguez Murcia	4065354	X	X	X
Jair A. Fuentes	19053761	X	X	X
Jose Roman Villamil	9319339	X	X	X
Luis Enrique Echeverria	19370948	X	X	X
Juan de la Leyva Pérez	17096743	X	X	X
Marco Tulio Ramirez	1026576310	X	X	X
Gilberto Artelo	19052351	X	X	X
Luis Florez	19081094	X	X	X
Alfredo Cely	19146410	X	X	X
Hernando Ceras	3020895	X	X	X
Fermin Diaz	12105691	X	X	X
Alberto Rocha	19273572	X	X	X

28/07/19 Jennifer Suarez

Renacimiento X Martires

1	Manuel Rincon	19323659	X	X	X	
2	Karla Ramirez	13252325	X	X	X	
3	Jorge Pallares	19331124	X	X	X	
4	Efrain Calderon	91570296	X	X	X	
5	Henry Leon	79140654	X	X	X	Henry Leon
6	Rosario Figueredo	13357253	X	X	X	
7	Fernando Gomez	16525826	X	X	X	
8	Jose Davila	19176501	X	X	X	
9	Carlos Rico	19166189	X	X	X	
10	Luis Octavio Fernandez	19231517	X	X	X	
11	Julio Lozano	19225656	X	X	X	
12	Pedro Blanco	6786018	X	X	X	Blanco
13	Guillermo Arias	19195794	X	X	X	
14	Rodolfo Flores	19133598	X	X	X	
15	Gabriel Felix	19177056	X	X	X	

26/07/19
Renacimiento

Jennifer Salas V
X Hombres

Alejandro camacho	14297680	X		X	X
Heidelberg Novoa	16558012	X		X	X

[illegible]: 29-07-2019 [illegible]: Diana Santa Riaño Cardenas

[illegible]: Renacimiento [illegible] 2 [illegible]: Los Martires

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	DESODORANTE	JABÓN	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	FIRMA	OBSERVACIONES
1	Alejandrino Valencia	14445224			x			x	x										
2	Gustavo Acevedo	17099016			x			x	x										
3	Laureano Alberto Garzon	170220576			x			x	x										
4	Juan de los Reyes Araujo	17096443			x			x	x										
5	Juan Cortes	17191081			x			x	x										
6	Luis Alfonso Perez Espinosa	19071074			x			x	x										
7	Noe Pulido	19065698			x			x	x									Noe Pulido	
8	Marco Aurelio Diaz	17196685			x			x	x									Marco Aurelio Diaz	
9	Alvaro Rodriguez Camelo	17136444			x			x	x									Alvaro Rodriguez	
10	Gilberto Arteta	17052351			x			x	x										
11	Jose Ramon Villamil	4315329			x			x	x										
12	Luis Enrique Guevara	19370798			x			x	x										
13	Carlos Julio Ramirez Vela	17126437			x			x	x										
14	Jan Puentes Malagon	19073784			x			x	x										
15	Marco Tulio Ramirez	1026576710			x			x	x										

29-07-2019 Diana Sarita Rico Cardenas

Renacimiento ☒ Los Martires

Angelida Mena Como	30905761	x	x	x	
Alicia Guzman Naranjo	20598834	x	x	x	
Ligia Gamboa Puentes	33519045	x	x	x	
Gustavo Morales castro	19060128	x	x	x	
Raul Amado Quintero	17099705	x	x	x	
Luis Lezama Murillo	5901605	x	x	x	
Cesar Alberto Grisales	79535141	x	x	x	
Jairo Marin Aguirre	13744748	x	x	x	
Luis Maria Fonseca	19061739	x	x	x	
Luis Alfredo Rodriguez	405354	x	x	x	
Abraham Rincon	17065492	x	x	x	
Reglo Martinez	19100457	x	x	x	
Fernando Garcia	19171590	x	x	x	
Mariano Barragan	1387 6879	x	x	x	
Justo Galan Galan	6462816	x	x	x	

24-07-2019 Diana Sarita Rico Cardenas

Renacimiento ☒ Los Martires

1	Hoelbeig Nova	16597012	x	x	x
2	German Diaz Rojas	12105684	x	x	x
3	Gabriel Feliz	19177056	x	x	x
4	Luis Cely	19146710	x	x	x
5	Efrain Otalvaro	4576246	x	x	x
6	Victor Manuel Garnica	1331053	x	x	x
7	Luis Octavio Hernandez	19231517	x	x	x
8	Narciso Figueredo	1329253	x	x	x
9	Luis Davila Sanchez	19176561	x	x	x
10	Jose Guillermo Quintana	19208507	x	x	x
11	Isidio Ramirez Galvez	13250325	x	x	x
12	Jose Guillermo Arias	19145594	x	x	x
13	Carlos Rico	19186184	x	x	x
14	Julio Loaiza	19225556	x	x	x
15	Rodolfo Macias	19133548	x	x	x

FECHA DE ENTREGA 24-07-2019

UNIDAD OPERATIVA Renacimiento

[illegible] Diana Santa Rosa Cardenas

☐ ☒ Los Mártires.

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	DESODORANTE	JABÓN	FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Hugo Rozo Roman	19152654			✗			✗	✗		
2	Pedro Blanco	6756918			✗			✗	✗		
3	Jorge Gualdo	3653804			✗			✗	✗	Jorge Gualdo	
4	Carlos Carreño	19209744			✗			✗	✗		
5	Pedro Vega	17625945			✗			✗	✗		
6											
7											
8											
9											
10											

30-04-2019 Diana Sorito Riaño Cardenas

Renacimiento ☐ ☒ Los Mártires

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA				FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Angelita Maria Cano	30706761	X	X	X		
2	Alicia Guzman Castro	20870563	X	X	X		
3	Gustavo Morales	[illegible]	X	X	X		
4	Jairo Macia	13244748	X	X	X		
5	Fernando Garcia	19171540	X	X	X		
6	Luis Lezama Murillo	5901605	X	X	X		
7	Omar Alberto Grisales	1066587341	X	X	X		
8	Raul Amado Quintero	17094705	X	X	X		
9	Abraham Rincon Vela	17065492	X	X	X		
10	Luis Alfredo Rodriguez	405354	X	X	X		
11	Alejandrina Valencia F	14145224	X	X	X		
12	Justo Galan Galan	6762816	X	X	X		
13	Luis Mario Fonseca	19061439	X	X	X		
14	Gustavo Acevedo Palacios	17079016	X	X	X		
15	Mario Aurelio Diaz G.	17119605	X	X	X		

30 07 2019

Diana Santa Rosia Cardenas

Renacimiento

30

Los Martires

1	Noe Fulvio Gonzalez	19055678	X	X	X		
2	Cayetano Alberto Garzon	17022056	X	X	X		
3	José Ramon Villarreal	4319329	X	X	X		
4	Hernando Avila Machado	3295130	X	X	X		
5	Alvaro Rodriguez Camelo	17132849	X	X	X		
6	Luis Alfonso Paez Espinosa	19011049	X	X	X		
7	Juan de los Reyes Parra	17096743	X	X	X		
8	Juan Hernando Cortes Losada	17314031	X	X	X		
9	Rafael Lopez	19302199	X	X	X		
10	Gilberto Arteta	14031351	X	X	X		
11	Jair Puentes M	17073781	X	X	X		
12	Luis Gutierrez	19340448	X	X	X		
13	Marco Tulio Romero	1010096210	X	X	X		
14	Carlos Julio Romero	17126437	X	X	X		
15	Hernando Cuscus	3070645	X	X	X		

30-07-2019

Diana Sarita Riaño Cardenas

Renacimiento

[X] Los Martires

No	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO				
1	Luis Alfredo Gely	19146610	X	x	X	
2	German Diaz	12105684	X	x	x	
3	Henry Leon Parra	79140594	X	x	x	Henry Leon
4	Jose Quintero Gordy	79256504	X	x	X	
5	Manuel Rincon	19323694	X	x	X	
6	Efrain Olaharo	4596246	X	x	X	
7	Alberto Rocha	91273592	X	x	X	
8	Nazario Figueroa	13.239.158	X	x	X	
9	Jorge Pullores	19284124	X	x	X	
10	Octavio Hernandez	19331517	X	x	X	
11	Luis Eduardo Davila Sierra	19176561	x	x	X	
12	Isidro Ramirez	13252368	x	x	x	
13	Fernando E Gomez Cuervo	16534528	x	x	x	
14	Carlos Rico	19136184	x	x	x	
15	Hugo Rafael Rojas E.	19152854	x	x	x	

[illegible]

1. [illegible]: 30-07-2019 2. ENCARGADO: Dena Santa Riano Cardenas

[illegible]: Renacimiento [illegible] ☐ [illegible] ☒ [illegible]: Los Martires

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	DESODORANTE	JABÓN	PAPEL HIGIÉNICO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ENJUAGUE BUCAL	[illegible]	[illegible]	FIRMA	OBSERVACIONES
1	Alfredo Ramirez	19339726			x			x	x										
2	Gabriel Felix	19177056			x			x	x										
3	Rodolfo Macias	19133598			x			x	x										
4	Alejandro Cumero	19297689			x			x	x										
5	Pedro Vega	17628945			x			x	x										
6																			
7																			
8																			
9																			

TOTAL

30/09/19 Pavamento

Jennifer Salas ✓

X (53) Martires

Alfredo Ramirez	19339936	X	X/
Jorge Gilberto	30533804	X	XX
Orlando Cedeño	14833618	X	XX
Carlos Cancente	19207344	X	XX
Alejandro Romero	14297680	X	XX

Ruiz

Jorge Gilberto

FECHA DE ENTREGA 30/07/19

UNIDAD OPERATIVA Vencimiento

ENCARGADO Jonathan Salas

HORA X Martires

EVENTOS

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA				FIRMA	OBSERVACIÓN
1	Carlos Julio Ramirez	19126939	✓	X	X		
2	Isidro Ramirez	13252825	✓	✓	✓		
3	Luis Orlando Hernandez	19231517	✓	X	✓		
4	German Diaz	17105484	✓	✓	X		
5	Jose Quintana	19708509	✓	✓	X		
6	Henry Leon	19140829	✓	✓	✓	Henry Leon	
7	Hernando Cerrosos	30503315	✓	✓	X		
8	Jose Guillermo Prieto	19195394	✓	X	X		
9	Alberto Rocha	19243522	✓	✓	✓		
10	Luis Aguilar	19196561	✓	✓	X		
11	Fernando Gomez	19564528	✓	✓	X		
12	Jorge Pallares	19834124	✓	X	X		
13	Julio Lozano	19225656	✓	X	X		
14	Pedro Blanco	6456015	✓	X	X		
15	Carlo Rico	19186184	✓	X	X		

30/07/2019

ENCARGADO: Jonathan Salas

Rocamiento

☒ Martires

ELEMENTOS

1	Regulo Ramirez	61100457	X	X	X
2	Hernando Arias	3245730	X	X	X
3	Justo Galan Galan	6762216	X	X	X
4	Alberto Garzon	17072056	X	X	X
5	Gustavo Acevedo	1170906	X	X	X
6	Jorge Aurelio Diaz	17119665	X	X	X
7	Jose Rubiel Gonzalez	19065058	X	X	X
8	Gilberto Arteaga	17052351	X	X	X
9	Jose Villamil	4319329	X	X	X
10	Alvaro Rodriguez	17132814	X	X	X
11	Jose Salas Nuñez	12454456	X	X	X
12	Carlos Harry Hernandez	19309367	X	X	X
13	Jorge Tulio Ramirez	1026576310	X	X	X
14	Juan Cortes	17191081	X	X	X
15	Jose de los reyes Quiroga	17076743	X	X	X

TOTAL

30/09/2009

Reconocimiento

☐ ☒

Jennifer Salas

Martires

1	Pedro Vargas	176023195	X	X	X
2	Alicia Guzmán	20586684	X	X	X
3	Angelita Maria Cano	30700281	X	X	X
4	Gustavo Morales	19060128	X	X	X
5	Luis Lezama	5461655	X	X	X
6	Alberto Graules	1026558940	X	X	X
7	Fernando Garcia	19171590	X	X	X
8	Raul Amado	17059405	X	X	X
9	Abraham Rincon	17025492	X	X	X
10	Alfonso Baez	19681081	X	X	X
11	Jairo Mora	13244948	X	X	X
12	Luis Alfredo Rodriguez	9053351	X	X	X
13	Alejandrino Valencia	4495224	X	X	X
14	Luis Mariano Barragan	13846881	X	X	X
15	Luis Tornesco	19061939	X	X	X

SOPORTES
COMPONENTE
NUTRICIONAL

CENTRO NOCHE
RENACIMIENTO
JULIO 2019

Fundipal

CAPACITACIONES USUARIOS CENTRO NOCHE

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FOR BS 046
Página 1 de 2

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 25 de julio de 2019

HORA: 6:30 pm - 8:00 pm

LUGAR: FUNDIPAL

TEMA: RECONOCIMIENTO SIGNOS DE ALARMA HIPERTENSIÓN Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN LA ADULTOS MAYORES.

ASISTENTES: Participantes Adultos Mayores- Centro Noche Renacimiento

ORDEN DEL DÍA.

Actividad: Reconocimiento Signos de alarma Hipertensión y Alimentación Saludable en la adultos mayores.

DESARROLLO:

El día de hoy se realiza actividad lúdica pedagógica con los usuarios de Centro Noche Renacimiento realizando actividad orientándolos en que alimentos deben consumir para prevenir la Hipertensión y para los que son hipertensos como no desmejorar su estado de salud o elevar estas cifras.

La metodología que se utilizara es lúdico participativa en la cual se permite que los participante interactúen entre si y manifiesten que signos de alarma de la hipertensión conocen y que alimentos no deben consumir las personas que presentan niveles elevados de presión arterial y de acuerdo a sus conocimientos previos se construye el conocimiento y se dan recomendaciones alimentarias para mejorar los signos de hipertensión.

Se inicia con un saludo de bienvenida por parte del profesional y gestor comunitario al grupo de personas, seguidamente se realiza actividad rompe hielo denominado "Entrelazados" en donde se incentiva la concentración y trabajo en equipo de los participantes. Posteriormente se realiza actividad en donde se evidencia que los participantes reconocen algunos signos de alarma de la hipertensión, pero no reconocen los alimentos que aumentan la presión arterial.

Según los signos vitales tomados por la auxiliar de enfermería se evidencia que la mayoría de participantes son Hipertensos, se enseña el manejo alimentario, signos de alarma que hay tener en cuenta si está padeciendo dicha enfermedad.

Los participantes manifestaron que la actividad les pareció muy provechosa porque aprendieron a identificar los signos de alarma de la hipertension, conocen que alimentos son altos en sodio y que por ende así no tengan niveles altos de presión arterial deben limitar con el fin de prevenir esta enfermedad silenciosa.

Por otro lado se les recuerda la importancia de actualizar la epicrisis y que quienes presentan niveles altos de presión arterial sean diagnosticados por la EPS con el fin de que reciban tratamiento médico y se pueda diseñar un plan de alimentación especial.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de agosto.

Anexos: Lista de Asistencia

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico

FOR-BS-048
Página 3 de 3

REGISTRO FOTOGRAFICO

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FO[illegible]-28-0[illegible]
Versión: 0
Fecha: Memo I[illegible] [illegible] – 23/03/2017
Página: 1 de 1

Tema: Reconocimiento signos Alarma HTA y Alimentación Saludable
Lugar: Fundipaz C.N Reconocimiento
Fecha y hora: 25/09/2019

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Fax / fax	Firma
12	Jairo Maria	13244748					
13	Regulo Ramirez	19100457					
14	Jose Quintana	4928504					
15	Luis Lozano	5901605					
16	Luis Davila	19176561					
17	Noe Pulido	19065098					
18	Efrain Otalora	4576246					
19	German Diaz	12105684					
20	Gustavo Morales	19050128					
21	Carlos Ramirez	17126437					
22	Julio E Bogoya	19225666					Julio E Bogoya

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial [illegible] compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna con propósito diferente a la de este registro [illegible] de las sanciones legales [illegible] de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto [illegible] de 2013

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: F-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43803 – 03/08/2017
Página 1 de 1

Tema: HTA y alimentación saludable
Reconocimiento signos alarma

Lugar: Centro Noche Renacimiento
[illegible]

Fecha y hora: 25/02/2019

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Gabriel Feliz	19177023					
2	Fernando García	19171190					Fernando
3	Hernando Arias	3295130					
4	Pedro Blanco	6756018					Blanco
5	José Villamil	4319324					
6	Angelita Manzano	30406761					Angelita M
7	Luis Alfredo Rodriguez	405354					
8	Hernando Cagas	3020875					
9	Alberto Rocha	19273592					
10	Julia De las Reyes	17096743					
11	Mariano Barragan	13876879					

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en proceso diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-RS-017
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43835 - 23/03/2017
Página: 1 de 1

Tema: Reconocimiento señal alarma [illegible] HTA y Alimentación Saludable Lugar: CN Renacimiento. Fecha y hora: 25/07/2019

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
23	Manuel A.R.	19323859					
24	Luis E. Hernández	19231917					
25	Marco Rincón	17.119.685					
26	Jorge E. [illegible]	19374120	usuario				
27	Andrea Núñez	1024541163	Centro Noche Renacimiento	Nutricionista	andreanutricionistan@gmail.com	3138102098	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es deber y compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en provecho diferente a la de ser consignada, so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FO-BS-017
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 29/08/2017
Página: 1 de 1

ema: ____ Lugar: ____ Fecha y hora: ____

tem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna [illegible] disposiciones legales que tienen lugar en concordancia con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

CAPACITACIONES AUXILIARES DE COCINA Y ASEO

CENTRO NOCHE RENACIMIENTO

JULIO 2019

Fundipal

ACTA Nº

FECHA. Bogotá, 15/09/2019

HORA: 5:00 pm - 6:00 pm.

LUGAR: Centro Noche - Renacimiento - Fincipal

TEMA: Almacenamiento Aceite Vegetal Usado - AVU

ASISTENTES:
- Manipuladoras Servicio de Alimentos Centro Noche - Renacimiento
- Nutricionista - Centro Noche Renacimiento.

ORDEN DEL DÍA:
- Verificación almacenamiento Aceite Vegetal Usado.
- Recomendaciones y Retroalimentación a Coordinador y Manipuladores de alimentos Centro Noche Renacimiento.

DESARROLLO:
- El día de hoy se realiza reunión con los manipuladores de alimentos del servicio de alimentos, de Centro Noche Renacimiento y se verifica como se está realizando el almacenamiento del Aceite Vegetal Usado. Se observa que se está almacenando en un recipiente que no es el adecuado porque no cumple según lo establecido en el Manejo integral de Aceite Vegetal Usado de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) y el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), AVU que si se está dispuesto en un recipiente aparte, que el lugar donde se dispone está señalizado y puede encontrarse rotulado con lo establecido por el Área de Gestión Ambiental, se observa que se cuenta con un embudo con filtro, y que los manipuladores que disponen el aceite en el recipiente cuentan con la adecuada elementos de protección personal. Se evidencia que el recipiente se encuentra ubicado cerca de la estufa y en un lugar de riesgo de ninguna fuente de calor, no se encuentra [illegible] de las labores del personal, debe encontrarse [illegible] no obstaculiza el desarrollo de contaminación cruzada, se se encuentra en un lugar donde haya riesgo de [illegible] en los alimentos.
- El AVU debe ser entregado por lo menos 1 vez por trimestre a la Unidad Operativa o al delegado ambiental de la misma, para lo cual los manipuladores manifiestan que desde que llevan laborando en la Unidad no ha sido entregado a ningún referente ambiental, se informa que este se debe realizar un cronograma de entrega de AVU junto con el coordinador.

Los manipuladores de alimentos se comprometen a disponer adecuadamente

CONVOCATORIA:

Observaciones:

Se le informa al coordinador Miguelangel León que el Recuperante [illegible] se está utilizando nuevamente [illegible] disposición de ACU [illegible] especificaciones técnicas el requerimiento, el cual se debe cambiar filtro y empaque nuevo, presentar un cronograma diario de cambio [illegible] de ACU al referente ambiental y que los manipuladores de alimentos cuenten con todos los elementos de protección personal.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Carlos Torrecilla	Aux bodega A	[illegible] Noche	
José Manuel Barragán	Jefe Cocina	Centro Noche.	
Andrea Núñez M	Nutricionista	Centro Noche	
Ricardo Medina T	Aux. Cocina	Centro Noche.	
Miguelangel León	Coordinador C.N	[illegible]	

Anexos:

Elaboró: Andrea Núñez Moreno

ACTA Nº

FECHA: Bogotá, 22 de julio de 2019

HORA: 3:40 pm a 4:40 pm

LUGAR: FUNDIRAL

ASISTENTES: Manipuladores de Alimentos y Auxiliares Servicios Generales – Ver lista de asistencia.

INVITADOS: N/A

AUSENTES: N/A

ORDEN DEL DIA:

Tema: Plan de mejoramiento Visita Administrativa Personería de Bogotá a Centro Día y Centro Noche Renacimiento.

DESARROLLO:

El día de hoy se realiza reunión con los manipuladores de alimentos, auxiliares de servicios generales, Coordinador centro noche y Nutricionista Centro Noche, con el fin de retroalimentar los hallazgos encontrados por la Personería de Bogotá en la visita realizada a los Servicios Centro Día y Noche Renacimiento

Se les socializa a los auxiliares de cocina y aseo:

- Que se debe mejorar el aseo y desinfección que se realiza en áreas comunes, en bodega, servicio de alimentación, baños y habitaciones ya que se evidencia algunas de estas áreas en desorden, los manipuladores de alimentos manifiestan que la bodega se encontraba en desorden porque se encuentra en arreglos locativos, pero que los alimentos se encuentran almacenados y rotulados como se debe

Se aclara que las funciones de organización de bodega, recepción de materia prima y rotulado de alimentos debe ser de manera compartida ya que lo que se busca es distribuir las funciones equitativamente entre el Centro Día y noche y no cargar más un servicio.

- Se les recuerda la importancia de que realicen la limpieza y desinfección como se explicó en la capacitación realizada en el mes de junio, tanto auxiliares de alimentos como de aseo se comprometen a realizarlo y no manifiestan tener dudas al respecto.

- Con respecto al despulpe de la fruta se les indica el procedimiento a realizar y como almacenar la fruta dentro de los congeladores de Fundipal, además se recomienda continuar rotulando los alimentos en cuanto se reciben, almacenarlos según corresponda y estar observando el estado de maduración ya que en especial la fruta en ocasiones de un día a otro su estado de maduración cambia y se debe rotar con el fin de que no haya pérdidas de alimentos. Dichos cambios se deben informar al coordinador y la nutricionista de cada servicio para enviar correo oportunamente a la nutricionista local y que se apruebe el cambio

- A los auxiliares de aseo se les indicó reforzar el proceso de limpieza y desinfección de las habitaciones, baños y áreas comunes ya que se evidencia que se diligencian los formatos, pero en ocasiones las habitaciones no tienen una buena aireación y limpieza, para lo cual ellos refieren que el proceso de desinfección y limpieza se realiza tal como se indicó, sino que en ocasiones la entrega de pijamas retrasa la organización, limpieza y desinfección de las habitaciones en la mañana y que ya se encuentran lavando cobijas y cubrelechos sino que no pueden lavarlos todos al mismo tiempo porque la fundación no cuenta con las unidades suficientes para remplazar lo de las 50 camas.

- Los manipuladores refieren que en ocasiones no se cuenta con la cantidad suficiente de materia prima para realizar las preparaciones lo que limita el cumplimiento de la minuta o retraso en la entrega de los alimentos en cada tiempo de comida mientras el coordinador soluciona los faltantes de materia prima.

Como plan de mejora el Coordinador Miguelangel Leon propone:

- Con los manipuladores de alimentos a partir del día de mañana 23/07/2019 se llevará un cuaderno de registro de control interno en donde un manipulador de cada turno de la mañana o de la noche entregará a la persona del otro servicio, la bodega, el servicio de alimentos y pendientes que queden para el siguiente turno, esto con el fin de que haya comunicación entre ellas y se pueda evidenciar que queda pendiente del turno que entrega y se pueda realizar oportunamente las labores de forma equitativa. Los manipuladores de alimentos de los dos servicios Día y Noche, aceptan realizar dicho procedimiento.

- El coordinador recomienda a los jefes de cocina de Centro Día y Noche cuando se realice el pedido semanal de materia prima seguir con el plan de compras realizado por las Nutricionistas de los servicios y cumplir con los gramajes establecidos con el fin de que no se sigan presentando faltantes de alimentos que retrase el cumplimiento de la minuta.

- Con el personal de aseo se propone continuar realizando las labores de limpieza y desinfección como se indica, pero en especial con el turno de la noche, en la mañana con el fin de evitar la entrega de pijamas por parte de sus labores y que esto retrase la limpieza y desinfección de habitaciones se hablará con el equipo de facilitadores y profesionales del Servicio de Centro Noche para recordarle a los usuarios la entrega oportuna y que la facilitadora apoye con que los usuarios cumplan con la entrega de estas prendas oportunamente.

Los asistentes a la reunión se comprometen con el cumplimiento de compromisos y plan de mejora propuesto por el coordinador con el fin de mejorar el Servicio prestado a los usuarios que asisten al Centro Día y Centro Noche Renacimiento.

Se finaliza con firma de listado de asistencia y se procede a realizar el acta.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 25/07/2019

Anexos. Lista de Asistencia .

Registro Fotográfico.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047
		Versión: 0
		Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
		Página: 1 de 1

Tema: Plan de mejoramiento Visita Administrativa Pequeña Luz de Bogotá Lugar: FUNVIPAZ Fecha y hora: 22/09/2019 3:40 pm 4:40 pm

Item	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo Institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Luz Marina [illegible]	[illegible]4565-289	[illegible] Permanente	[illegible]		3192199783	
2	Sandra Vega	52.218.790	Renacimiento	Cocina		[illegible]	
3	[illegible] Tordecilla	1067835203	Renacimiento	Cocina		3126040066	
4	Ricardo Medina	[illegible]378	Renacimiento	[illegible]		[illegible]	
5	[illegible]	[illegible]	Renacimiento	Ase		[illegible]	
6	Carlos Torrecilla	1067894263	Centro Noche CD	Cocina		3107365059	
7	Maria Marina M.	[illegible]	Renacimiento	Cocina			
8	[illegible]	[illegible]	RN	Aseo,		[illegible]	
9	Luz Pereira	[illegible]	C. N	Cocina		[illegible]	
10	[illegible]	[illegible]	C. D	S. G		[illegible]	
11	Sandra [illegible]	29651266	C.N.	[illegible]		[illegible]	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 1

Tema: Plan de Mejoramiento Visita Administrativa Personería de Bogotá Lugar: [illegible] Fecha y hora: 22-04-2019 3:30 Pm - 4:40 Pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
12	[illegible] Castro	4093432	Centro Noche Renacimiento	Aseo	[illegible]	[illegible]	[illegible] Castro
13	Miguel Angel Leon	80160799	Centro Noche Renacimiento	Coordinador C.N	centronoche[illegible] gmail.com	3114050139	
14	Andrea Núñez Gómez	1022371605	Centro Noche Renacimiento	Nutricionista	[illegible] [illegible]@gmail.com	[illegible]	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 24 de julio de 2019

HORA: 6:00 pm a 7:00 pm

LUGAR: FUNDIPAL

ASISTENTES: Manipuladores de Alimentos – Ver lista de asistencia.

INVITADOS

AUSENTES:
TEMA: Tipos de alimentos y Estandarización y utensilio y porciones de servida.

ORDEN DEL DÍA.

Desarrollo de la temática de estandarización utensilios de servido de alimentos.

DESARROLLO:

El día de hoy se desarrolla la reunión con los manipuladores de Centro Noche y nutricionista donde se inicia con la revisión de los instrumentos de medición para la estandarización.

Se revisan las tazas, cucharas y platos con que sirven los alimentos tanto en Centro Noche y se realiza medición de algunos alimentos como el arroz, el pollo, la ensalada y plátano, que dependiendo la minuta patrón se indica el gramaje a servir, además se enseña a los manipuladores de alimentos a montar un plato muestra y que este siempre lo deben hacer antes de servir los alimentos al usuario con el fin de que se hagan un imaginario de la cantidad exacta a servir.

Se explica que los instrumentos de medición de alimentos son muy importantes ya que de ellos dependen que se sirva el adecuado gramaje que se solicita en la minuta para cada usuario, además garantiza el porcentaje nutricional que la minuta ofrece para que no desmejoren su estado nutricional.

Se les recuerda la importancia del servido de los gramajes y se les recuerda los gramajes de la minuta patrón en servido.

Durante el ejercicio se encontró algunas cucharas de plástico deterioradas las cuales se dieron de baja.

Se observa que el gramaje del pollo no se puede cumplir durante el Servido porque o sino no alcanzaría para todos los participantes, se disminuye cantidad de servido después del plato 16 de servido y se comenta al coordinador Miguelangel León y Representante Legal de la Fundación, a quienes se recomienda que se le solicite al proveedor la pechuga sin hueso ni piel y además que no compren los alimentos congelados ya que estos pierden peso cuando se descongelan. Quienes se comprometen a mejorar esto con la persona delegada por la fundación para hacer las compras de los alimentos.

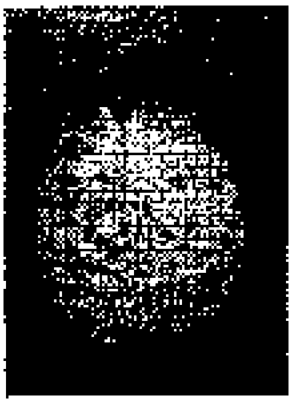
Por otro lado se explica a los manipuladores los tipos de alimentos que hay y como deben conservarlos, rotularlos y prolongar su vida útil.

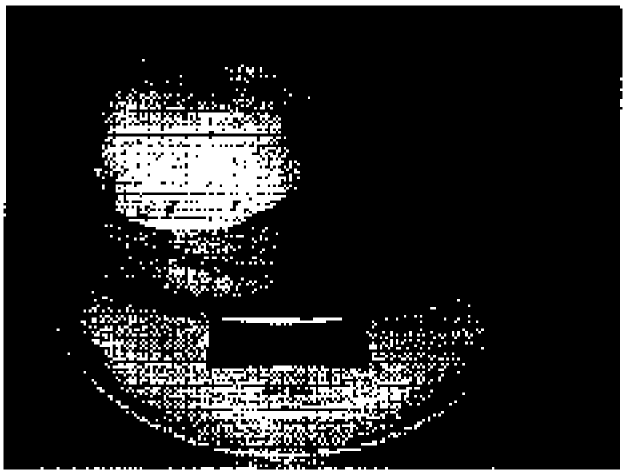
Al finalizar los acompañamientos en la cena se verifica que al final del servicio no queden alimentos en las ollas y si quedan se ofrecen a los participantes según directrices dadas por Funcipal.

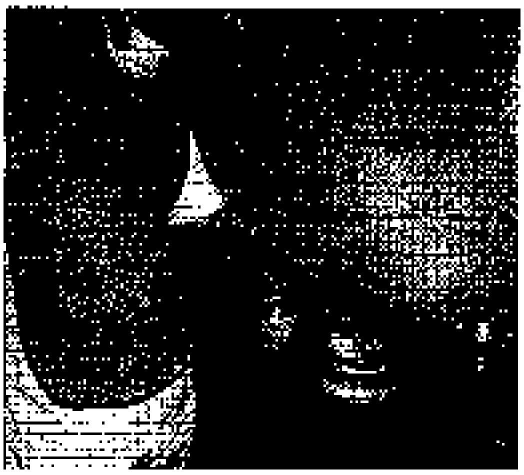
CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Agosto.

Anexos: Lista de Asistencia . Registro Fotográfico.

REGISTRO FOTOGRAFICO







Anexos: Ver Lista de Asistencia

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ricardo Medina	Aux Cocina	Centro Noche	Ricardo M.
Luz Marina Pereira	Jefe Cocina	Centro Noche	Luz Marina.
Carlos Tabares [illegible]	Aux Cocina	Centro Noche	
Andrea Núñez Monroy	Nutricionista	Centro Noche Encuentro	

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 25 de julio de 2019

HORA: 4:00 pm - 5:30 pm

LUGAR: FUNDIPAL

TEMA: LIMPIEZA Y DESINFECCION II – BACTERIA MENINGOCOCO.

ASISTENTES. Auxiliares de cocina y Aseo

ORDEN DEL DÍA:

- Limpieza y Desinfección según hallazgos encontrados por la Personería de Bogotá
- Bacteria Meningococo.

DESARROLLO:

El día de hoy se desarrolla la reunión con el coordinador de Centro Noche, nutricionistas, equipo de servicio de alimentos y equipo de aseo de FUNDIPAL para realizar retroalimentación de la primera reunión que se desarrolló este mes Plan de Saneamiento Básico y los hallazgos realizados por la supervisión de la Personería de Bogotá. Se realiza socialización de los hallazgos encontrados el día anterior por la supervisión.

Se indica la importancia de que estos hallazgos no vuelvan a suceder y que cada equipo tiene la responsabilidad de realizar sus tareas y labores para que el servicio de alimentos se encuentre en adecuado estado, se le solicita solo llenar los formatos de control de temperatura cuando el termómetro este en adecuado estado de funcionamiento y que realicen el ejercicio como se debe hacer en los 3 horarios del día, los termómetros se encuentran calibrados y en normal funcionamiento.

Los dos equipos de cocina se comprometen a no dejar descomponer alimentos como frutas y verduras lo cual despulparan fruta para evitar pérdidas.

También se les explica la importancia del manejo del recibo de alimentos donde se deben recibir en canastilla y manipularlos los proveedores y personal de la cocina, no se deben colocar los alimentos en el piso al momento de recibirlos.

Referente al manejo de basuras, se les indica la importancia de hacerlo en los lugares correspondientes como lo indica el plan de saneamiento básico teniendo en cuenta que el patio no es el lugar donde se debe realizar. A los auxiliares de aseo se les vuelve y explica el diligenciamiento de los formatos de limpieza y desinfección la concentración de Hipoclorito que deben usar según corresponda y el diligenciamiento a diario de los formatos que se encuentran en cada habitación y en los baños.

Se explica nuevamente plan de saneamiento básico con sus respectivos formatos y la importancia de realizar desinfección de diferentes áreas, alimentos y utensilios

Por otro lado se les explica la alerta que emite la Secretaria Distrital de Salud sobre la Bacteria Meningogoco se explica que:

La enfermedad meningococo es una enfermedad grave, causada por un tipo de bacteria llamado *Neisseria meningitidis*. Puede causar meningitis (infección del revestimiento del cerebro y la médula espinal) y bacteriemia o septicemia (infecciones de la sangre).

Se les indica que la enfermedad meningococo frecuentemente ataca sin advertencia. incluso a personas que por lo demás son sanas. La enfermedad meningocócica se puede diseminar de una persona a otra por contacto cercano (tos o besos) o contacto prolongado, especialmente entre personas que viven en el mismo hogar o en este caso se encuentran en Centro Dia o Noche.

Se les comenta que los síntomas más frecuentes son rigidez de nuca, fiebre elevada, fotosensibilidad, confusión, cefalea y vómitos. Incluso cuando se diagnostica tempranamente y recibe tratamiento adecuado, un 5 a 10% de los pacientes fallece, generalmente en las primeras 24 a 48 horas tras la aparición de los síntomas. La meningitis bacteriana puede producir daños cerebrales, sordera o discapacidad de aprendizaje en un 10 a 20% de los supervivientes. Una forma menos frecuente pero aún más grave de enfermedad meningocócica es la septicemia meningocócica, que se caracteriza por una erupción cutánea hemorrágica y colapso circulatorio rápido. Para esto se les recomienda todo el tiempo cuando estén en contacto con los usuarios y realizando sus labores diarias usar cofia, tapabocas y guantes

Se les indica que si se llega a presentar algún caso en centro día o noche deben avisarle inmeditamente a su coordinador y auxiliar de enfermería ya que la enfermedad meningocócica puede ser mortal y debe considerarse siempre como una urgencia médica Hay que ingresar al paciente en un hospital o centro de salud, aunque no es necesario aislarlo y que se trata con antibiótico según los días y cantidad que ordene el médico.

Después de dicha sensibilización el equipo de cocina y aseo se comprometen a realizar la limpieza y desinfección adecuadamente como se les indico.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de agosto.

Anexos: Ver Lista de Asistencia

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico.

REGISTRO FOTOGRAFICO

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo: rad 49505 20/06/2017
Página 1 de 1

Tema: Limpieza y Desinfección Bacteria Meningococo
Lugar: Fundipal
Fecha y hora: 25/09/2019

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	[illegible]	52282402	CD Renacimiento	Cocina			
2	Luis Tordecilla	1067873703	Renacimiento CD	cocina		377 604 0566	Luis
3	Carlos Tordecilla	1.067874765	Centro Noche	Cocina	carmen2@hotmail.com	3108363089	
4	Virginia Osor	65799752		Aseo		3016112614	
5	Ricardo Medina	1066[illegible]	Centro Noche	Cocina	Antonioaltamiran@gmail.com	3116610051	
6	Hortalina Esther	34995142	Aseo C.N.	Aseo		3143672013	
7	Sandra [illegible]	24661266	C.N. Aseo	Aseo		3123652655	
8	~~[illegible]~~	~~S~~		S S		~~3145[illegible]~~	
9	Andrea Nuñez M	1002054465	Centro Renacimiento	Nutricionista	andreanunezcantillon@gmail.com	3153705098	
10	Miguel Angel Luna	63160774	Centro Noche Renacimiento	Coordinador	centronoche.renacimiento@gmail.com	3114050134	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en provecho propio o de terceros de este registro [illegible] de las sanciones [illegible] de Ley [illegible] de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo int. 73603 – 23/08/2017
Página: 1 de 1

Tema: Lugar: Fecha y hora:

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo Institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen el carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en [illegible] diferentes a la [illegible] de registro, [illegible] de las [illegible] legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO SA13

CENTRO NOCHE RENACIMIENTO

FORMATO SA13-EVALUACION DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dia/mes/año): 04|07|2019
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: 14 Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:
NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR:
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Nuñez Murcia
COBERTURA ATENDIDA HOY: 50

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Inservible	2
Excelente	9	Bueno (aceptable)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	Numero N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sopa de [illegible]	Sopa de [illegible]	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Filete de pescado en salsa [illegible]	Filete de pescado en salsa [illegible]	1	8	8	9	8	8.3	3	
		2							
		3							
Arroz con fideos	Arroz con fideos	1	10	9	10	9	9.5	3	
		2							
		3							
Plátano asado	Plátano asado	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Verdura salteada	Verdura salteada	1	8	9,5	8	8	8.8	3	
		2							
		3							
Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	1	10	9	9	10	9.5	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque su calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE: Cecilia [illegible]
CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]
CARGO: Aux. Cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE: Andrea Nuñez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]
PROFESIONAL UN: Nutricionista [illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO SAYS-EVALUACION DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (día-mes-año): 02/07/2009
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: 14 Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
UNIDAD OPERATIVA: Bendiciones
DIRECCIÓN: ______
TELÉFONO: ______
NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguel Angel León
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Nieto [illegible]
COBERTURA ATENDIDA HOY: 150

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excelente	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Inaceptable	2
[illegible]	9	Bueno (mediano)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador debe dar un valor entre [illegible] a 10 para los parámetros olor, color, sabor y aspecto, examinándose de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es [illegible] o inferior, se debe anotar en "Observaciones" el defecto o desviación encontrada. El valor estándar es de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	Muestra N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sopa de Arracacha	Sopa de Arracacha	1	9	8	9	8	8.5	3	
		2							
		3							
Carne de res en bistec	Carne de res en bistec	1	10	10	9	9	9.5	3	
		2							
		3							
Arroz al Pimentón	Arroz al Pimentón	1	10	9	10	10	9.8	3	
		2							
		3							
Yuca en salsa	Yuca en salsa	1	8	8	6	7	7.3	3	
		2							
		3							
Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Jugo de Feijoa	Jugo de Feijoa	1	9	7	7	8	7.8	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA PERSONA QUE RECIBE LA INFORMACIÓN: Ricardo Medina
NOMBRE: Ricardo A. Medina
CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]732.784
CARGO: Jefe de Cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: [illegible]
NOMBRE: Andrea Nieto M
CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]
PROFESIÓN: Nutricionista Dietista

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

[illegible]

FORMATO SAYS-EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (día/mes/año): 03/04/2019
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: 14 Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:
NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguel Ángel León
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Núñez
COBERTURA ATENDIDA HOY: 350

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excelente	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Inaceptable	2
Excelente	9	Bueno (aceptable)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El evaluador debe dar un valor entero de 2 a 10 para los parámetros color, olor, sabor y aspecto. Examinar base de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 6 o menor se debe anotar en observaciones la descripción correspondiente. El valor de estándar es de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	Muestra N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sopa de Cuchuco de Maíz	Sopa de Cuchuco de Maíz	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Pechuga en salsa blanca	Pechuga en salsa blanca	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Plátano Maduro	Plátano Maduro	1	9	10	9	9	9.3	3	
		2							
		3							
Zanahoria habichuela guisada	Zanahoria habichuela guisada	1	9	8	8	8	8.3	3	
		2							
		3							
Jugo de Fresa	Jugo de Fresa	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE: Claudia [illegible]
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1030589163
CARGO: Aux. Cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: Andrea
NOMBRE: Andrea Núñez M.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]
PROFESIONAL EN: Nutrición y Dietética.

[illegible]

OBJETIVO

[illegible]

INSTRUCTIVO PARA EL DILIGENCIAMIENTO

[illegible]

FORMATO SA13 EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

FECHA VISITA (dia/mes/año): 01/09/2017
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: 14 Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
UNIDAD OPERATIVA: Sacramento
DIRECCIÓN:
TELEFONO:
NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguelangel Leon
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Núñez
COBERTURA ATENDIDA HOY: 150

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Inservible	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

[illegible]

MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	Muestra Nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Crema de Ahuyama	Crema de Ahuyama	1	10	9	9	10	9.5	3	
		2							
		3							
Carne de res a la [illegible]	Carne de res a la [illegible]	1	8	9	8	8	8.3	3	
		2							
		3							
Arroz al Cilantro	Arroz al Cilantro	1	8	8	7	8	7.8	3	
		2							
		3							
Papa al Vapor	Papa al Vapor	1	9	8	9	9	8.8	3	
		2							
		3							
Ensalada de Lechuga Tomate	Ensalada de Lechuga Tomate	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Jugo de Tomate de Árbol	Jugo de Tomate de Árbol	1	9	7	7	8	7.8	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
NOMBRE: Carlos Torrecilla
CEDULA DE CIUDADANIA: 1.032.4[illegible]
CARGO: Aux. Cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VISITA
NOMBRE: Andrea Núñez
CEDULA DE CIUDADANIA: 1022414604
PROFESIONAL EN: Nutrición y Dietética

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

[illegible]

FORMATO SAYD-EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dd/mm/aaaa): 08/03/2019
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Los Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
UNIDAD OPERATIVA: Alimentario
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:
NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguelangel Ucort
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Nuñez
COBERTURA ATENDIDA HOY: 50

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Incomible	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador debe de un plato seleccionar 1 (uno) de los atributos color, olor, sabor y aspecto, examinándolos de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 6 o menor, se describe en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sopa de Arracacha	Sopa de Arracacha	1	9	9	8	8	8.5	3	
		2							
		3							
Carne en salsa	Carne en salsa	1	9	8	8	8	8.3	3	NO se cumple con la [illegible]
		2							
		3							
Arroz [illegible]	Arroz [illegible]	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Yuca en [illegible]	Yuca en [illegible]	1	9	8	7	7	7,8	3	
		2							
		3							
Zanahoria [illegible]	Zanahoria [illegible]	1	8	7	7	7	7,3	3	
		2							
		3							
Jugo de Lulo	Jugo de Lulo	1	9	9	8	9	8,8	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes condiciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Ricardo Medina
NOMBRE: Ricardo A. Medina T.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.026.133.787
CARGO: Jefe de Centro

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE: Andrea Nuñez M.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1024511623
PROFESIÓN: Nutrición y Dietética

OBJETIVO

Realizar evaluación permanente sobre características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si se [illegible] las características organolépticas durante el servicio.

INSTRUCTIVO PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Fecha de visita: Registre la fecha (día, mes y año) en la que se realiza la evaluación.

Subdirección local o localidad: Nombre de la Subdirección local o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social: Nombre del servicio social al cual corresponde la unidad evaluada.

Unidad Operativa: Nombre de la Unidad Operativa donde se presta el servicio.

Dirección: Registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: Registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de celular también, por favor registre los dos números.

Nombre del Responsable o Coordinador(a): Registre el nombre completo del responsable o coordinador de la Unidad Operativa.

Nombre del profesional: Registre el nombre del profesional que diligencia el formato.

Cobertura atendida hoy: Registre en número el total de [illegible] atendidos verificada en el Sistema SIRBE.

Menú programado: Registre el menú programado de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Menú realizado: Registre el menú de acuerdo a los alimentos y/o preparaciones ofrecidas en la fecha y tiempo de comida en que se realiza la evaluación.

Muestra: Para cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio, a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la Escala de apreciación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente a la escala, [illegible] cada uno con un valor entero de 0 a 10 para los parámetros de [illegible] color, sabor y [illegible], [illegible] de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 5 o menos, [illegible] en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

Calificación: En cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados, promedie y divida en 3, si el resultado es 6 o inferior la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO, si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 0 que indica CUMPLIMIENTO. Ver instructivo [illegible] y [illegible] a la [illegible] de [illegible].

Firma: Registre la firma y [illegible] de la [illegible] los [illegible].

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la Calificación [illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO SA15-EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dia/mes/año): 09/10/2019
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Los Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
DIRECCIÓN: ____
TELÉFONO: ____
NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguel Ángel León
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Noriel
COBERTURA ATENDIDA HOY: 250

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	[illegible]	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador debe dar un valor entre 2 a 10 para los parámetros: color, olor, sabor y aspecto, evaluándolos de acuerdo con la anterior escala de valores. [illegible] para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	Muestra N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Crema de ahuyama	Crema de ahuyama	1	10	9	9	10	9.5	3	
		2							
		3							
Hamburguesa	Hamburguesa	1	10	9	9	9	9.3	3	
		2							
		3							
Papa a la francesa	Papa a la francesa	1	8	8	9	10	8.8	3	
		2							
		3							
Jugo de mora	Jugo de lulo	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

[illegible]
NOMBRE: Daniel Fandiño
CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]
CARGO: Prof Calidad

[illegible]
NOMBRE: Andrea Noriel M.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]
PROFESIÓN: Nutrición y Dietética

OBJETIVO

Realizar la evaluación de las características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantienen las características organolépticas durante su servicio.

INSTRUCTIVO PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Fecha de visita: Registre la fecha (día, mes y año) de la aplicación del formato de evaluación.

Subdirección Local Localidad: Señale la administrativa de donde depende la unidad operativa o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social: Nombre del servicio social al cual pertenece la unidad operativa.

Unidad Operativa: Nombre de la Unidad Operativa donde se presta el servicio.

Dirección: Registre la dirección exacta de la unidad operativa y especifique si la dirección es nueva o antigua.

Teléfono: Registre el número de teléfono de la unidad operativa, si tiene número de teléfono fijo y celular, registre los dos números.

Nombre de Responsable o Coordinador(a): Registre el nombre completo del responsable o coordinador(a) de la Unidad Operativa.

Nombre del profesional: Registre el nombre del profesional que diligencia el formato.

Cobertura atendida hoy: Registre el número total de la cobertura atendida en la fecha de la visita según el SIRBE.

Menú programado: Registre el menú programado de acuerdo al ciclo de menús establecido por la SDIS.

Menú realizado: Registre el menú de acuerdo a las diferencias y/o preparaciones ofrecidas en la fecha y tiempo de comida en que se realizó la evaluación.

Muestra: Por cada alimento o preparación se evaluarán 3 muestras, al inicio, a la mitad y al finalizar la distribución de alimentos, cada muestra se evaluará de acuerdo a la Escala de aceptación de calidad, registrando para cada muestra el número correspondiente en la casilla, el registro debe ser un valor entero de 3 a 10 para los parámetros: olor, color, sabor y textura, determinados de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en observaciones la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

[illegible]

Cumplimiento: En cada preparación o alimento muestreado, sume los 3 valores registrados, promedie y divídalos en 3; si el resultado es 6 o inferior, la calificación será 1 (uno) que indica NO CUMPLIMIENTO; si el resultado es 7 o mayor, la calificación será 2 que indica CUMPLIMIENTO. Ver Indicador Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.

Fecha: Registre la fecha (día y mes) de la recepción de los alimentos.

Observaciones: Notas aclaratorias sobre eventos relacionados con la [illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO SA13-EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dd-mm-año): 10/04/2024 SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: 14 Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche UNIDAD OPERATIVA: Pagamiento
DIRECCIÓN: TELÉFONO: NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguel Angel León
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Nuñez Monroy COBERTURA ATENDIDA HOY: 60

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Pésimo	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador dará un valor entre de 2 a 10 para los parámetros olor, color, sabor y aspecto, examinándolos de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 5 o menor, anote en observaciones la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	Muestra N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sopa de mazorca	Sopa de mazorca	1 2 3	8	8	9	8	8.2	3	
Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	1 2 3	10	10	10	10	10	3	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1 2 3	10	9	10	10	9.8	3	
Papa al perejil	Papa al perejil	1 2 3	9	9	9	9	9	3	
Tajadita de Aguacate	Tajadita de Aguacate	1 2 3	10	10	10	10	10	3	
Jugo de tomate árbol	Jugo de tomate árbol	1 2 3	9	7	7	8	7.8	3	
		1 2 3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente. (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE: Camilo Torres
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.016.091.263
CARGO: Aux. Cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN: Andrea
NOMBRE: Andrea Nuñez
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.024.471.603
PROFESIONAL EN: Nutrición y Dietética

[illegible]

[illegible]

FORMATO PARA EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dia/mes/año): 13/09/2019 SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: [illegible]
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
DIRECCIÓN: TELÉFONO: NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguel Angel León
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Núñez M. COBERTURA ATENDIDA HOY: 360

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Incomible	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador debe dar un valor entre 2 a 10 para los parámetros: [illegible]

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ PREPARADO	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Arroz	Arroz	1	9	10	10	9	9.5	3	
		2							
		3							
Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Arroz con zanahoria	Arroz con zanahoria	1	10	10	9	10	9.8	3	
		2							
		3							
Plátano Asado	Plátano Asado	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Tajada de aguacate	Ensalada de lechuga, tomate y pepino	1	9	8	7	8	8	3	Se realiza cambio que la ensalada del menú [illegible] estado [illegible] aguacate
		2							
		3							
Jugo de Fresa	Jugo de Fresa	1	9	8	9	8	8.5	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

* Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

Firma quien suministra la información:
Nombre: Carolina Tristancho
Cédula de ciudadanía: [illegible]
Cargo: Aux. Cocina

Firma profesional que realiza la verificación:
Nombre: Andrea Núñez M.
Cédula de ciudadanía: [illegible]
Profesión: Nutrición y Dietética

[illegible]

[illegible]

FORMATO SA13 EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dd/mes/año): 16/07/2019 SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

DIRECCIÓN: TELÉFONO: NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: [illegible]

NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Núñez Monroy COBERTURA ATENDIDA HOY: [illegible]

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Horrible	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador debe dar un valor entero de 1 a 10 para los parámetros color, olor, sabor y aspecto, evaluándose de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 6 o menor, se debe anotar en observaciones la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Crema de zanahoria	Crema de zanahoria	1	10	9	8	10	9.3	3	
		2							
		3							
Filete de pescado salsa criolla	Filete de pescado salsa criolla	1	9	9	9	7	8.5	3	
		2							
		3							
Arroz con fideos	Arroz con fideos	1	9	9	10	10	9.5	3	
		2							
		3							
Yuca en salsa criolla	Yuca en salsa criolla	1	9	8	9	7	8.3	3	
		2							
		3							
Ensalada silvestre	Ensalada silvestre	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Jugo de Maracuya	Jugo de maracuya	1	10	10	9	10	9.8	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA QUIEN REALIZA LA PREPARACIÓN: Ricardo Medina
NOMBRE: Ricardo A. Medina T.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 79.06.123.797
CARGO: Jefe de Cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE: Andrea Núñez M.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1022421603
PROFESIÓN: Nutrición y Dietética

[illegible]

[illegible]

FORMATO SA-S-EVALUACION DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dd/mm/aaaa): [illegible]
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: 14 - Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
DIRECCIÓN:
TELÉFONO:
NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguel Angel [illegible]
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Núñez
COBERTURA ATENDIDA HOY: 150

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Incomible	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador debe dar un valor entero de 2 a 10 para los parámetros color, olor, sabor y aspecto, examinándose de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor otorgado es inferior a 7, se debe anotar en observaciones la [illegible] correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	Muestra Nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sopa Carmelita	Sopa Carmelita	1	7	8	7	7	7,3	3	
		2							
		3							
Carne Mechada	Carne Mechada	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Arroz Payanito	Arroz Payanito	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Papa al Vapor	Papa al Vapor	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Ensalada de Pico de Gallo	Ensalada de Pico de Gallo	1	10	9	8	9	9	3	
		2							
		3							
Jugo de Mora	Jugo de Mora	1	10	10	9	10	9,8	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN: Ricardo Medina
NOMBRE: Ricardo A. Medina
CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]
CARGO: Jefe de Cocinas

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE: Nelcy Núñez M.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]
PROFESIÓN: Nutrición y Dietética

[illegible]

[illegible]

FORMATO AUTOEVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dd/mm/aaaa): 22/07/2019 SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche UNIDAD OPERATIVA: Pensamiento
DIRECCIÓN: TELÉFONO: NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguel Angel [illegible]
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Niño Monroy COBERTURA ATENDIDA HOY: [illegible]

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Pésimo	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El evaluador debe dar un valor entre 2 a 10 para los parámetros: olor, color, sabor y aspecto, examinándose de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es cero o inferior, se debe anotar en Observaciones en la columna correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	MUESTRA N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sopa de Guineo	Sopa de Guineo	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Filete de pescado salsa criolla	Filete de pescado salsa criolla	1	7	8	8	7	7,5	3	
		2							
		3							
Arroz con fríjol	Arroz con fríjol	1	9	10	10	9	9,5	3	
		2							
		3							
Plátano Asado	Plátano Asado	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Verdura Salteada	Verdura salteada	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente. (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Ricardo Medina
NOMBRE: Ricardo A. Medina T
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.026.573.787
CARGO: Jefe Centro C. Noche

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE: Andrea Niño Monroy
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1024741603
TARJETA PROFESIONAL: Nutricionista Dietista

[illegible]

[illegible]

FORMATO SA13 EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dd/mm/año): 24/04/2015 SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

DIRECCIÓN: TELÉFONO: NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: [illegible]

NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Núñez Muñoz COBERTURA ATENDIDA HOY: 150

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Incomible	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El responsable deberá dar un valor entero de 2 a 10 para los parámetros olor, color, sabor y aspecto, de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 5 o menor, se debe anotar en Observaciones la causa correspondiente. El valor de aprobación es de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	Muestra N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sopa de cuchuco maíz	Sopa de cuchuco de maíz	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Pechuga salsa BBQ	Pechuga en salsa BBQ	1	10	10	9	10	9.75	3	
		2							
		3							
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Plátano melao	Plátano melao	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
Zanahoria habichuela ensalada	Zanahoria habichuela ensalada	1	10	8	9	8	8.7	3	
		2							
		3							
Jugo de Fresa	Jugo de Fresa	1	10	8	8	9	8.7	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA DE QUIEN RECIBE LA OBSERVACIÓN: Ricardo M

NOMBRE: Ricardo A. Medina

CÉDULA DE CIUDADANÍA: [illegible]

CARGO: Gestor de [illegible]

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:

NOMBRE: Andrea Núñez Muñoz

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1020721603

PROFESIÓN: Nutrición y Dietética

FORMATO SA[illegible] EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (día/mes/año): 25/04/2019 SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
DIRECCIÓN: TELÉFONO: NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: [illegible] León
NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Nuñez COBERTURA ATENDIDA HOY: 55

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Inaceptable	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador debe dar un valor entero de 1 a 10 para los parámetros color, olor, sabor y aspecto, examinándose de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 5 o menor se debe anotar en observaciones la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	Muestra N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Crema de Ahuyama	Crema de Ahuyama	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Carne de res al [illegible] Frijol [illegible]	Carne de res al [illegible] Frijol [illegible]	1	9	8	9	8	8.5	3	
		2							
		3							
Arroz al cilantro	Arroz al cilantro	1	9	7	7	7	7	3	
		2							
		3							
Papa al vapor	Papa al vapor	1	7	8	9	7	7.8	3	
		2							
		3							
Ensalada lechuga, tomate y [illegible]	Ensalada lechuga tomate [illegible]	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
Jugo de tomate árbol	Jugo de tomate árbol	1	9	9	9	9	9	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA QUIEN ENTREGA O RECIBE LA PREPARACIÓN: Fernando Medina
NOMBRE: Fernando H. Medina T.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.066 932.757
CARGO: Jefe de cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE: Andrea Nuñez M.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1020[illegible]603
PROFESIONAL EN: Nutrición y Dietética

PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SA13-EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dd/mm/aaaa): 24/07/2019 SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

DIRECCIÓN: TELÉFONO: NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: Miguel Angel Lobo

NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Nuñez Monroy COBERTURA ATENDIDA HOY: 55

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Inaceptable	2
Excelente	9	Bueno (estándar)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador debe dar un valor entero de 2 a 10 para los parámetros color, olor, sabor y aspecto, examinándose de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 6 o menor, se debe anotar en "observaciones" la desviación correspondiente. El valor del estándar es de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	MUESTRA N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Sopa de Arracacha	Sopa de Arracacha	1	8	9	8	7	8	3	
		2							
		3							
Lengua en salsa	Lengua en salsa	1	8	8	7	7	7.5	3	
		2							
		3							
Arroz Pajarito	Arroz Pajarito	1	9	9	10	9	9.3	3	
		2							
		3							
Yuca en salsa criolla	Yuca en salsa criolla	1	9	9	9	8	8.8	3	
		2							
		3							
Zanahoria y habichuela guisada	Zanahoria y habichuela guisada	1	10	10	9	9	9.5	3	
		2							
		3							
Jugo de lulo	Jugo de lulo.	1	10	10	9	10	9.8	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA QUIEN RECIBE LA INFORMACIÓN: Ricardo Medina
NOMBRE: Ricardo Medina
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.066.733.159
CARGO: Jefe de cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE:
CÉDULA DE CIUDADANÍA:
PROFESIONAL EN:

1024511603
Nutrición y Dietética
Andrea Nuñez

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

[illegible]

FORMATO SA13-EVALUACION DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA VISITA (dia/mes/año): 30/07/2019

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

NOMBRE RESPONSABLE O COORDINADOR: [illegible]

NOMBRE PROFESIONAL: Andrea Neme Monroy

COBERTURA ATENDIDA HOY: [illegible]

ESCALA DE APRECIACIÓN DE LA CALIDAD

Excepcional	10	Muy bueno	8	Aceptable	6	Malo	4	Incomible	2
Excelente	9	Bueno (aceptable)	7	No aceptable	5	Muy malo	3		

El degustador debe dar un valor entre 7 y 10 para los parámetros de color, olor, sabor y aspecto, examinándolos de acuerdo con la anterior escala de valores. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en Observaciones la descripción correspondiente. El valor ideal es mínimo de 7 para cada parámetro.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	MUESTRA N°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Crema de Auyama	Crema de Ahuyama	1	9	9	8	9	8.8	3	
		2							
		3							
Hamburguesa	Hamburguesa	1	10	10	9	9	9.5	3	
		2							
		3							
Papa a la francesa	Papa a la francesa	1	7	7	9	8	7.8	3	
		2							
		3							
Jugo de mora	Jugo de mora	1	10	10	10	10	10	3	
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							
		1							
		2							
		3							

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

FIRMA QUIEN DA FE DE LA INFORMACIÓN
NOMBRE: Carol Castellanos
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1067884263
CARGO: Aux. Cocina.

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Andrea Nuñez M.
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1024511603
PROFESIONAL EN: Nutrición y Dietética.

FORMATO SA12 – INSPECCION PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

[illegible]

[illegible]

FORMATO SA15: INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Mártires	SERVICIO SOCIAL	Centro Noche	UNIDAD OPERATIVA	Renacimiento	FECHA DE EVALUACIÓN	01/07/19
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO > 60 años	>60 años	GRUPO ETAREO 2 DE __ A __ AÑOS	GRUPO ETAREO 3 DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETAREO 4 DE __ A __ AÑOS	GRUPO ETAREO 5 DE __ A __ AÑOS
NOMBRE PROFESIONAL EVALUADOR:	Andrea Núñez Monroy			CARGO:	Nutricionista.		

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO/GRAMAJE ESTÁNDAR	ÍTEMS A EVALUAR EN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
>60 años		Sopa de [illegible]	Sopa de [illegible]	300 g.	PESO MUESTRA	275	302	247	285	290																3	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	91.6	101	91	95	97																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Filete de pescado S. criolla	Filete de pescado S. criolla	88 g	PESO MUESTRA	90	95	90	90	90																	1
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	62	66	62	62	62																	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1																	
>60 años		Arroz con fideos	Arroz con fideos	110 g	PESO MUESTRA	109	145	115	112	130																3	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	99	131	105	102	118																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Plátano asado	Plátano asado	80 g	PESO MUESTRA	75	90	93	87	92																3	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	94	113	116	99	115																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Verdura salteada	Verdura salteada	60 g	PESO MUESTRA	65	62	70	60	61																3	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	108	103	116	100	101																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Jugo de Maracuyá	Jugo de Maracuyá	300 cc	PESO MUESTRA	300	300	300	300	300																3	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: No se cumple con el gramaje del pescado porque el proveedor lo trajo congelado y al descongelar y cocinar perdió peso

FIRMA QUIEN DA / RECIBE LA INFORMACIÓN
NOMBRE: Carlos N. Torrecilla
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1061734663
CARGO: [illegible]

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Andrea Núñez Monroy
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1024471605
PROFESIÓN: Nutrición y Dietética

FORMATO SA12-INSPECCION PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Martires	SERVICIO SOCIAL	Centros Noche	UNIDAD OPERATIVA:	Renacimiento	FECHA DE EVALUACION(dd-mm-aa)	05/07/2019
COBERTURA ATENDIDA HOY:	[illegible] > 60 años		[illegible]		[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	DE __ A __ AÑOS

NOMBRE PROFESIONAL EVALUADOR: Andrea Núñez Monroy CARGO: Nutricionista.

GRUPO DE ATARIO EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ EVALUADO	PESO ESTABLECIDO	ÍTEMS QUE EVALÚAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
>60 años		Sopa de Arracacha	Sopa de	300g	[illegible]	292	292	289	310	295																3	
					[illegible]	97	97	96	103	98																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
>60 años		Lengua en salsa	Carne en salsa	57g	[illegible]	57	41	43	50	47																	1
					[illegible]	100	71	75	87	82																	
					CALIFICACION	3	1	1	1	1																	
>60 años		Arroz Pajarito	Arroz Pajarito	110 g	[illegible]	112	120	100	97	112																3	
					[illegible]	102	109	91	88	102																	
					CALIFICACION	3	3	3	1	3																	
>60 años		Yuca en salsa criolla	Yuca en salsa criolla	80g	[illegible]	75	77	87	81	83																3	
					[illegible]	94	96	109	101	104																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
>60 años		Zanahoria y habichuela guisada	Zanahoria y habichuela guisada	60g	[illegible]	65	72	67	62	63																3	
					[illegible]	108	120	112	103	105																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	
>60 años		Jugo de Lulo	Jugo de Lulo	300ml	[illegible]	300	300	300	300	300																3	
					[illegible]	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque la calificación o número correspondiente: [illegible] CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: no se cumple con la proteína se cambia por carne de res por incumplimiento del proveedor además no se cumple con el gramaje establecido porque la carne se encuentra congelada y en el proceso de cocción se redujo el peso.

FIRMA QUIEN ATIENDE LA VERIFICACION: Ricardo Medina
NOMBRE: Ricardo A Medina S
CEDULA DE CIUDADANIA: 1066133787
CARGO: Jefe de Cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Andrea Núñez Monroy
CEDULA DE CIUDADANIA: 1024541603
PROFESIONAL EN: Nutrición y dietética

FORMATO SAIS INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Mártires	SERVICIO SOCIAL	Centro Noche	UNIDAD OPERATIVA:	Renacimiento	FECHA DE EVALUACIÓN:	15/07/2019

COBERTURA ATENDIDA HOY:										

NOMBRE PROFESIONAL EVALUADOR: Andrea Núñez Monroy CARGO: Nutricionista.

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO SERVIDO ESTABLECIDO		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
>60 años		Ajiaco	Ajiaco	300 g		310	315	310	311	298																3	
						103	105	103	104	99																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	75 g		65	70	63	62	65																	1
						87	93	84	83	87																	
						1	1	1	1	1																	
>60 años		Arroz con Zanahoria	Arroz con zanahoria	110 g		119	110	108	102	105																3	
						108	100	98	93	95																	
						3	3	3	3	3																	
>60 años		Plátano Asado	Plátano Asado	80 g		92	93	94	95	93																3	
						115	116	117	119	116																	
						3	3	3	3	3																	
>60 años		Tajada de Aguacate	Ensalada lechuga Tomate pepino	60 g		60	65	68	61	64																3	
						100	108	113	104	107																	
						3	3	3	3	3																	
>60 años.		Jugo de Fresa	Jugo de fresa.	300 cc		300	300	300	300	300																3	
						100	100	100	100	100																	
						3	3	3	3	3																	

( ) CUMPLIMIENTO ( ) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:
No se cumple con el gramaje de la pechuga, porque se compra al proveedor congelado, con hueso y con piel lo cual reduce el peso y la parte comestible. Se informa a coordinador y representante legal

Carlos Fernández
1026184920
Aux. Cocina

Andrea Núñez Monroy
1022154 (EC)
Nutrición y Dietética

[illegible]

[illegible]

FORMATO SA17 INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL (LOCALIDAD):	Martires	SERVICIO SOCIAL	Canto Noche	UNIDAD OPERATIVA:	Renacimiento	FECHA DE EVALUACIÓN (d/m/a):	13/09/2011

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETAREO DE ≥ A 60 AÑOS		GRUPO ETAREO DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETAREO DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETAREO DE __ A __ AÑOS		GRUPO ETAREO DE __ A __ AÑOS	

NOMBRE PROFESIONAL EVALUADOR:	Andrea Nuñez Monroy	CARGO	Nutricionista

GRUPO DE EDAD (por tipo)	TAMAÑO DE MUESTRA	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO SERVIDO ESTANDARIZADO	TIPO QUE EVALÚA EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
>60 años		Sopa Comunitaria	Sopa Comunitaria	300g	PESO SERVIDO	299	297	296	299	293																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	99	98	96	98																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Carne Molida	Carne Molida	57g	PESO SERVIDO	59	65	63	60	63																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	104	114	111	105	111																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Arroz [illegible]	Arroz [illegible]	110g	PESO SERVIDO	108	100	97	99	112																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	98	91	88	90	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3																	
>60 años		Papa al vapor	Papa al vapor	80g	PESO SERVIDO	76	79	81	83	81																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	99	102	104	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Ensalada fría de pollo	Ensalada [illegible] pollo	60g	PESO SERVIDO	65	63	62	61	67																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	108	105	103	102	112																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Jugo de mora	Jugo de mora	300cc	PESO SERVIDO	300	300	300	300	300																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque la calificación o número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN: Ricardo Medina
NOMBRE: Ricardo A Medina
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 4060 133.187
CARGO: Jefe de Cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN:
NOMBRE: Andrea Nuñez Monroy
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1024501606
TARJETA PROFESIONAL: Nutricionista y Dietista

PROCESO ATENCIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

[illegible]

FORMATO SA12 INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Mártires	SERVICIO SOCIAL	Centro Noche	UNIDAD OPERATIVA:	Renacimiento	FECHA DE EVALUACIÓN(D/M/A)	16/07/2019

COBERTURA ATENDIDA HOY:	[illegible] > a 60 años	[illegible] DE __ A __ AÑOS		[illegible] DE __ A __ AÑOS		[illegible] DE __ A __ AÑOS		[illegible] DE __ A __ AÑOS	

NOMBRE PROFESIONAL EVALUADOR: Andrea Nuñez Monroy CARGO: Nutricionista.

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO ESTÁNDAR ESTABLECIDO	MEDIDAS QUE EVALÚAN EL PLAN DE MUESTREO	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
>60 años		Crema de Zanahoria	Crema de Zanahoria	300g	PESO ENCONTRADO	290	297	310	310	313																3	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	97	99	103	103	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Filete de Pescado salsa criolla	Filete de Pescado salsa criolla	88 g	PESO ENCONTRADO	70	75	72	70	70																	1
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	79	85	82	79	79																	
					CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1																	
>60 años		Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	110 g	PESO ENCONTRADO	109	107	98	97	112																3	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	99	97	89	88	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3																	
>60 años		Yuca en salsa criolla	Yuca en salsa criolla	80 g	PESO ENCONTRADO	85	82	87	85	83																3	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	106	102	109	106	104																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Ensalada Silvestre	Ensalada Silvestre	60 g	PESO ENCONTRADO	65	63	67	63	61																3	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	108	105	112	105	102																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Jugo de mandarina	Jugo de mandarina	300cc	PESO ENCONTRADO	300	300	300	300	300																3.	
					PORCENTAJE DE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: [illegible] CUMPLIMIENTO [illegible] NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: No se cumple con el gramaje del pescado porque la presentación del alimento es congelado y al descongelarlo y cocinarlo pierde peso.

FIRMA QUIEN ATIENDE LA EVALUACIÓN: Elizabeth Medina

NOMBRE: Elizabeth A. Medina R.

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.066.723.787

CARGO: Jefe de cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACIÓN:

NOMBRE: Andrea Núñez Monroy

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1024541623

PROFESIONAL EN: Nutrición y Dietética

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

[illegible]

FORMATO SA72 INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	Mártires	SERVICIO SOCIAL	Centro Noche	UNIDAD OPERATIVA:	Florecimiento	FECHA DE EVALUACIÓN(dd/mm/aa)	29/09/2019

COBERTURA ATENDIDA HOY	GRUPO ETAREO 1 DE X A 60 AÑOS	GRUPO ETAREO 2 DE __ A __ AÑOS	GRUPO ETAREO 3 DE __ A __ AÑOS	GRUPO ETAREO 4 DE __ A __ AÑOS	GRUPO ETAREO 5 DE __ A __ AÑOS	

NOMBRE PROFESIONAL EVALUADOR: Andrea Núñez Monroy CARGO: Nutricionista

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE LA MUESTRA	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO SERVIDO ESTANDARIZADO	PARÁMETROS DE EVALUACIÓN DE LA MUESTRA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	RESULTADO NO CUMPLE
>60 años		Sopa de Arracacha	Sopa de Arracacha	300g	PESO MUESTRA (g)	305	303	297	309	293																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	101	99	103	98																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Lengua en salsa	Lengua en salsa	57g	PESO MUESTRA (g)	62	63	64	60	67																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	111	112	105	114																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Arroz Payanita	Arroz Payanita	110g	PESO MUESTRA (g)	112	117	108	107	115																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	100	98	97	105																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Yuca en salsa criolla	Yuca en salsa criolla	80g	PESO MUESTRA (g)	82	87	83	79	85																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	109	104	97	106																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Zanahoria habichuela guisada	Zanahoria habichuela guisada	60g	PESO MUESTRA (g)	63	62	61	67	65																3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	105	103	102	112	108																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
>60 años		Jugo de lulo	Jugo de lulo	300ml	PESO MUESTRA (g)	300	300	300	300	300																5	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO, (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES

FIRMA QUIEN SUMINISTRA LA INFORMACIÓN: Ricardo Medina
NOMBRE: Ricardo Medina
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1.066.733.787
CARGO: Jefe de cocina

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACIÓN:
NOMBRE: Andrea Núñez Monroy
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1024541603
PROFESIÓN: Nutrición y Dietética

REPORTE ASISTENCIA
PARTICIPANTES
FORMATO SA09
CENTRO NOCHE
RENACIMIENTO
JULIO 2019

Fundipel

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO [illegible] REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD 14. Martires SERVICIO SOCIAL: Centro Noche Renacimiento

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento MES: Julio AÑO: 2019

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE EDAD														TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
DIA		0-2 MESES	3-5 MESES	6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 2 AÑOS	3 A 5 AÑOS	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
01/07/19	Desayuno															50	
	Cena															50	
02/07/2019	Desayuno															50	
	Cena															50	
03/07/2019	Desayuno															50	
	Cena															50	
04/07/2019	Desayuno															50	
	Cena															50	
05/07/2019	Desayuno															50	
	Cena															50	
06/07/2019	Desayuno															50	
	Cena															50	
07/07/19	Desayuno															50	
	Cena															50	

OBJETIVO

Registre el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo cual será el insumo para la preparación de alimentos por parte del personal manipulador de alimentos.

INTRODUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa: 1. USAQUEN, 2 CHAPINERO, 3, 17 SANTA FE CANDELARIA, 4 SAN CRISTOBAL, 5,20 USME SUMAPAZ, 6 TUNJUELITO, 7 BOSA, 8 KENNEDY, 9 FONTIBON, 10 ENGATIVA, 11 SUBA, 12,13 BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO, 14 MARTIRES, 16,15 PTE ARANDA ANT NARIÑO, 19 RAFAEL URIBE URIBE, 19 C BOLIVAR

Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Creciendo Crecer, Centro de Protección Social

Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, [illegible], Verbenal

Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras
Año: escriba el Año en que se diligencia el formato en números
Día: escriba en números el día del mes en que se solicita el servicio

Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la asistencia, y el servicio social. Ejemplo para jardines infantiles: nueves, refrigerios, almuerzo, onces.

Grupo de edad: escriba la asistencia por cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y el servicio social, ejemplo para Centros Vida: diligenciará solo en el grupo >60 años. Trazar una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a registrar información, ejemplo ☒

Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida.

Responsable: escriba el nombre de la persona que consolida la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SAIN-REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD: 14. Martires

SERVICIO SOCIAL: Contro Noche

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

MES: - Julio

AÑO: 2019

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE EDAD														TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
		[illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] MESES	9-11 MESES	1 A 2 AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS		
08/07/19	Desayuno															50	
	Cena															50	
09/07/19	Desayuno															50	
	Cena															50	
10/07/19	Desayuno															50	
	Cena															50	
11/07/19	Desayuno															50	
	Cena															50	
12/07/19	Desayuno															50	
	Cena															50	
13/07/19	Desayuno															50	
	Cena															50	
14/07/19	Desayuno															50	
	Cena															50	

OBJETIVO

Registrar el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo cual será el insumo para la programación de alimentos por parte del almacenista y/o proveedor de alimentos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa: 1. USAQUEN, 2 CHAPINERO, 3, 17 SANTA FE CANDELARIA, 4. SAN CRISTOBAL, 5,20 USME SUMAPAZ, 6. TUNJUELITO, 7. BOSA, 8. KENNEDY, 9. FONTIBON, 10. ENGATIVA, 11 SUBA, 12,13 BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO, 14. MARTIRES, 16 15 PTE ARANDA ANT NARIÑO, 18. RAFAEL URIBE URIBE, 19. C BOLIVAR

Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social

Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, Sonocas, Verbenal.

Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras.
Año: escriba el Año en que se diligencia el formato en números
Día: escriba en números el día del mes en que se solicita el pedido

Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la asistencia, y el servicio social. Ejemplo para jardines infantiles: nueves, refrigerios, almuerzo, onces.

Grupo de edad: escriba la asistencia en cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y el servicio social, ejemplo para Centros Vida: diligenciará solo en el grupo >60 años. Trazar una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a registrar información, ejemplo

Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida

Responsable: escriba el nombre de la persona que consolida la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

[illegible]

FORMATO SAD-REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD: 14. Martires

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

MES: Julio

AÑO: 2019

FECHA DD	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE EDAD 0-3 MESES	3-6 MESES	6-9 MESES	9-12 MESES	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	> 60 AÑOS	TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
25/07/2019	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
26/07/2019	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
27/07/2019	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
28/07/2019	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
29/07/2019	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
30/07/2019	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
31/07/2019	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	

OBJETIVO
Registrar el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo cual será el insumo para la preparación de alimentos por parte del personal manipulador de alimentos
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO
Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa: 1. USAQUEN, 2 CHAPINERO, 3, 17 SANTA FE CANDELARIA, 4. SAN CRISTOBAL, 5,20. USME SUMAPAZ, 6. TUNJUELITO, 7. BOSA, 8 KENNEDY 9 FONTIBON, 10. ENGATIVA, 11. SUBA, 12,13 BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO 14. MARTIRES, 16,15 PTE ARANDA ANT NARIÑO, 18 RAFAEL URIBE URIBE, 19. C BOLIVAR
Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social
Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, [illegible], Verbena.
Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras Año: escriba el Año en que se diligencia el formato en números Día: escriba en números el día del mes en que se reporta el cambio
Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la asistencia, y el servicio social. Ejemplo para jardines infantiles: nueves, refrigerios, almuerzo, onces.
Grupo de edad: escriba la Asistencia por cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y/o servicio social, ejemplo para Centros Vida: diligenciará solo en el grupo +60 años. Trazar una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a digitar información, ejemplo:
Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida
Responsable: escriba el nombre de la persona que consolida la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA [illegible] DE LA ENTREGA DE APOYOS [illegible] EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO BASE-REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD: 14 Martires.

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

MES: Julio

AÑO: 2019

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPOS DE EDAD														TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
DD		0-2 MESES	3-5 MESES	6-8 MESES	9-11 MESES	1 A 2 AÑOS	3 A 5 AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS		
21/07/19	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
22/07/19	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
23/07/19	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
24/07/19	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
25/07/19	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
26/07/19	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	
27/07/19	Desayuno														/	50	
	Cena														/	50	

OBJETIVO

Registrar el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo cual será el insumo para la preparación de alimentos por parte del personal manipulador de alimentos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa: 1. USAQUEN, 2 CHAPINERO, 3, 17 SANTA FE CANDELARIA, 4. SAN CRISTOBAL, 5 20 USME SUMAPAZ, 6. TUNJUELITO, 7. BOSA, 8. KENNEDY, 9. FONTIBON, 10. ENGATIVA, 11 SUBA, 12 13 BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO, 14 MARTIRES, 15,16 PTE ARANDA ANT NARIÑO, 18. RAFAEL URIBE URIBE, 19. C. BOLIVAR

Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social

Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.. Ejemplo: La Paz, Bosque, Verbenal

Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras
Año: escriba el Año en que se diligencia el formato en números
Día: escriba en números el día del mes en que se asistió al servicio

Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la asistencia, y al servicio social. Ejemplo para jardines: [illegible] nueves, refrigerio, almuerzo, onces.

Grupo de edad: escriba la asistencia por cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y al servicio social, ejemplo para Centros Vida: diligenciará solo en el grupo >60 años. Trazar una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a registrar información, ejemplo: ☒

Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida.

Responsable: escriba el nombre de la persona que consolidó la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

PROCEDIMIENTO PARA LA OPERACIÓN DE LA ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO DASS-REPORTE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES

FORMATO NO CONTROLADO

LOCALIDAD: 14 Martires

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

UNIDAD OPERATIVA: Educamiento

MES: Julio

AÑO: 2019

FECHA DÍA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE EDAD [illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] MESES	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	[illegible] AÑOS	TOTAL ASISTENTES	RESPONSABLE
[illegible]	Desayuno 0600															52 60	
[illegible]	Desayuno 0600															52 60	
[illegible]	Desayuno 0600															55 50	

OBJETIVO

Registrar el número de usuarios que asisten a la unidad operativa por tiempo de comida, lo cual será el insumo para la preparación de alimentos por parte del personal manipulador de alimentos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Localidad: escriba el número de la localidad en que se encuentra ubicada la Unidad Operativa: 1. USAQUEN, 2 CHAPINERO, 3, 17 SANTAFE CANDELARIA, 4. SAN CRISTOBAL, 5,20 USME SUMAPAZ, 6 TUNJUELITO, 7 BOSA, 8 KENNEDY, 9 FONTIBON, 10 ENGATIVA, 11 SUBA, 12,13 BARRIOS UNIDOS TEUSAQUILLO, 14. MARTIRES, 15,16 PTE ARANDA ANT NARIÑO, 18 RAFAEL URIBE URIBE, 19. C BOLIVAR

Servicio Social: nombre del servicio social correspondiente, ejemplo: Centro Crecer, Centro de Protección Social

Unidad Operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio. Ejemplo: La Paz, Renacer, Verbenal.

Mes: escriba el mes en que se diligencia el formato en letras
Año: escriba el Año en que se diligencia el formato en numeros
Día: escriba en numeros el dia del mes en que se solicita el servicio

Tiempo de comida: escriba el tiempo de comida correspondiente a la asistencia, y al servicio social. Ejemplo para jardines infantiles: nueves reforzadas, almuerzo, onces.

Grupo de edad: escriba la asistencia por cada tiempo de comida de acuerdo al grupo de edad y al servicio social, ejemplo para Centros Vida: diligenciarlo solo en el grupo >60 años. Trazar una línea perpendicular en las casillas que no se vaya a registrar información, ejemplo

Total asistentes: escriba el resultado de la suma de asistentes por grupo de edad, por cada tiempo de comida

Responsable: escriba el nombre de la persona que consolida la información, responsable y/o coordinador de la unidad operativa o a quien delegue.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE,

FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCION DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CENTRO NOCHE RENACIMIENTO

Fundipel

Centro Noche - Renacimiento

Miguel angel Jean Cruñez

Control de Seguridad Ambiental Fecha 25/05/19	25/11/2019	Hipoclorito de sodio	[illegible] CAS 68357-37-5	5%

VARIOS

CENTRO NOCHE RENACIMIENTO

JULIO 2019

Fundipal

ACTA Nº

FECHA: Bogotá, 22/Julio/2019.

HORA: 8:00 pm

LUGAR: Fonchipal.

TEMA: Solicitud de Epicrisis de Usuarios con Enfermedades de base para realización de Dietas Especiales

ASISTENTES:

- Ver lista asistencia

ORDEN DEL DÍA:

- Solicitud Epicrisis Usuarios con Enfermedad Base

DESARROLLO:

- El día de hoy se reúne la Nutricionista Andrea Núñez con la Auxiliar de Enfermería Ana Malaver con el fin que solicitarle listado y copia de Epicrisis de Usuarios que tengan Enfermedad de Base Diagnosticada como lo es la Hipertensión, Diabetes y Epoc, con el fin con base en las indicaciones medicas realizar las Dietas Especiales a los usuarios, Pasar listado de indicaciones a manipuladoras de alimentos.

- En cuanto las Auxiliares de Enfermería realicen el Reporte a la Nutricionista se procederá a realizar las Dietas Especiales a los Usuarios que lo requieran

- Por ahora se indica a las manipuladoras de alimentos que los alimentos se preparen bajos en sal y azúcar mientras se tiene reporte ya que según algunos formatos por enfermería la mayoría de los usuarios que asiste a Centro Noche son Hipertensos

CONVOCATORIA:

Nota: Se le comenta al Coordinador y acepta el
acuerdo realizado entre la Nutricionista y Enfermería.
-Solicito a Ana Malaver la entrega de la mitad del
reporte de los usuarios asistentes a Centro Noche.
conocimiento.

En constancia de lo anterior firman:

La enfermera se compromete a entregar la información
junto con su compañera Beatriz

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ana Malaver	Aux. de Enfermera	Centro Noche	
Andrea Nuñez	Nutricionista	Centro Noche	

Anexos:

Elaboró: Andrea Nuñez Muñoz.

FORMATO SA10
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CENTRO NOCHE
RENACIMIENTO
JULIO 2019

Fundipal

PROCESO PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES

[illegible]

[illegible]

FORMATO [illegible] CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL INTEGRACION SOCIAL: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: Fundipal

ESTRATEGIA O SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCION		COCCION		TIEMPO DE COCCION	TEMPERATURA AL SERVIR		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	SI	NO	
			Arveja verde	1250		X		X													
			Zanahoria	538		X		X													
			Cebolla junca	445		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Sal	14,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
31-07 2019	04:30 PM	PECHUGA EN SALSA BBQ	Carne de pollo	6050		X		X				40 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
			Salsa de tomate	650			X		X												
			Vinagre	400			X		X												
			Miel de abejas	350			X		X												
			Sal	11,5			X		X												
31-07 2019	05:00 PM	ZANAHORIA Y HABICHUELA Guisadas	Habichuela	1666,5		X		X				30 M	70°	61°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	1764,5		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
			Tomate chonto	250		X		X													

FORMATO No. CONTROL

SUBDIRECCIÓN LOCAL LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: Fundipaz

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	SI	NO	
			Cebolla puerro	280		X		X													
			Ajo	265		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
31-07 2019	06:30 PM	MATADO MEIAO	Plátano maduro	5875		X		X				30 M	75°	61	10	10	10	10	X		
			Canela en astillas	50			X		X												
			Panela	180			X		X												
31-07 2019	06:00 PM	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	2750		X		X				30 M	75°	60	10	10	10	10	X		
			Cebolla puerro	137,5		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Sal	47,5			X		X												
			Aceite de soya	75			X		X												
31-07 2019	06:30 PM	JUGO DE FRESA	Fresa	2363,5		X		X				30 M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	400			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires >

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: FUNDIPA!

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

SERVICIO SOCIAL: Comedor Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Reasentamientos

CARGO: [illegible]

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	TEMPERATURA		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	SI	NO	
01-07-2019	04:40 PM	AJIACO	Papa pastusa	2500		x		x		X		1.20	85°	23°	10	9	10	9	x		
			Papa Criolla	1000		x		x													
			Arracacha	625		x		x													
			Maíz Común	250		x		x													
			Arveja verde	1250		x		x													
			Guascas hojas	71,5			✓		x												
			Ajo	26,5		x		✓													
			Sal	17,5			x		✓												
			Crema de leche	100			x		x												
			Cebolla junca	375		✓		x													
			Cilantro	111		x		x													
01-07-2019	04:40 PM	Pechuga a la plancha	Carne de pollo	6250		x		✓				40M	75	65	9	10	10	9	x		
			Cebolla junca	290		x		✓													
			Ajo	26,5		x		✓													
			Sal	17,5			x		x												
			Aceite	50			x		✓												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Martires.

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundysal

SERVICIO SOCIAL: Centro [illegible]

RESPONSABLE: Cecilia Tezocerilla

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		CORTE		TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTACIÓN		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 0 y 10	Evalúe entre 0 y 10	Evalúe entre 0 y 10	Evalúe entre 0 y 10	SI	NO	
01-07 2019	05:00 Pm	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	2750		x		✓				30M	75°	103°	10	10	10	10	✓		
			Zanahoria	582		x		x													
			Aceite	75			x		x												
			Cebolla junca	178,5		x		x													
			Sal	14,5			x		x												
			Ajo	26		x		x													
01-07 2019	05:40 Pm	Platano asado	Platano M.	5833		x		x				30M	74°	65°	10	10	10	10	x		
			Aceite	50			x		x												
01-07 2019	06:04 Pm	Tajada de aguacate	Aguacate M.	4583		x		x				20M	4°	2°	10	10	10	10	✓		
01-07 2019	06:30 Pm	Jugo de fresa	Azucar	500			x		x			20M	4°	2°	9	10	9	10	x		
			Fresa Madura	2355		x		x													

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Fundipa

RESPONSABLE: Carlos Torres
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Recrearnos
CURSO MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
FECHA	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTACIÓN		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C					SI	NO	
02-07 2019	08:00 AM	Colada de Avena	Leche entera	9000		x		x				30 M	85°	73°	10	10	10	10	x		
			Arroz	500			x		x												
			Canela	50			x		x												
			clavito	50			x		x												
			Avena hojuela	1000		/	x		x												
02-07 2019	08:30 AM	Huevos Pericos	Huevos Gallina	3000		x		x				30 M	75°	64	10	10	10	10	x		
			Cebolla junca	675		x		x													
			Tomate chonto	250		x		x													
			Aceite	100			x		x												
			Sal	77,1			x		x												
02-07 2019	09:00 AM	Pan de Maiz	Pan Blanco	1500			x		x												
02-07 2019	05:10 AM	Papaya Picada	Papaya Madura	7143		✓		✓				20 M			10	10	10	10	x		

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Eurooptal

RESPONSABLE: Carlos Rebello

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Leonardito

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO [illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN [illegible]	ALIMENTO TERMINADO [illegible]	[illegible] Escala entre 2 y 10	[illegible] Escala entre 2 y 10	[illegible] Escala entre 2 y 10	[illegible] Escala entre 2 y 10	[illegible] SI	NO	OBSERVACIONES
02-07-2019	04:00 PM	Crema de Zanahoria	Zanahoria	1654		X		X		X		120	84° 96°	10	9	9	10	X		
			Carne	150		X		X												
			Papa pastusa	1800		X		X												
			Cebolla	222		X		X												
			Cilantro	141		X		X												
			Leche	500			X		X											
			Ajo	10,5		X		X												
			Sal	11,5			X		X											
02-07-2019	04:30 PM	Filete de pescado salsa criolla	Tilapia	5832,5		X		X				30M	74° 64°	8	9	8	9	X		
			Cebolla	625		X		X												
			Tomillo	50			X		X											
			Orégano	50			X		X											
			Laurel	35,5			X		X											
			Pimentón	355		X		X												
			Tomate	500		X		X												
			Aceite	50			X		X											

[illegible]

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL (LOCALIDAD) Mártires

MES Y AÑO julio 2019

OPERADOR [illegible]

RESPONSABLE Carlos [illegible]

RAZÓN SOCIAL Colina Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO Olor SI	ALIMENTO EN PROCESO Olor NO	Consistencia SI	Consistencia NO	Cocción SI	Cocción NO	COCCIÓN Tiempo de cocción	Temperatura del alimento terminado Inicial °C	Temperatura del alimento terminado Final °C	ALIMENTO TERMINADO Color (Evalúe entre 2 y 10)	Olor (Evalúe entre 2 y 10)	Sabor (Evalúe entre 2 y 10)	Aspecto (Evalúe entre 2 y 10)	Conformidad SI	Conformidad NO	OBSERVACIONES
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
02-07 2019	05:00 PM	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	1790		X		X				30M	73°	84°	10	10	10	10	X		
			Aceite	15			X		X												
			Cebolla junca	183,5		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
			Pasta	200			X		X												
01-07 2019	05:30 PM	YUCA EN SALSA criolla	Yuca	4375		X		X				30M	75°	65°	10	10	10	10	X		
			Cebolla	230		X		X													
			Tomate	250		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Pimentón	244		X		X													
			Aceite	50			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD Mártires

MES Y AÑO julio 2019

OPERADOR Fundipal

RESPONSABLE Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA Renacimiento

CARGO MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO LAVADO SI	 LAVADO NO	 DESINFECCIÓN SI	 DESINFECCIÓN NO	 CONTROL SI	 CONTROL NO	COCCIÓN TIEMPO MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO TEMPERATURA Inicial °C	 TEMPERATURA Final °C	 COLOR	 SABOR	 OLOR	 ASPECTO	 ACEPTABILIDAD SI	 ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
02-07	06:00	ENSALADA	Tomate	1380		x		x				20M	4°	2°	10	10	10	10	x		
2019	PM	SILVESTRE	Cebolla	111		x		x													
			Lechuga	309		x		x													
			Limón	200		x		x													
			Zanahoria	388		x		x													
			Sal	17,5			x		x												
02-07	06:30	JUGO DE	Maracuyá	1800		x		x				20M	4°	2°	10	10	10	10	x		
2019	PM	MARACUYÁ	Azúcar	900			x		x												
03-07	04:00	CHOCOLATE	Chocolate	400			x		x			30M	83°	70°	10	10	10	10	x		
2019	AM	EN LECHE	Leche	2400			x		x												
03-07	04:40	CALDO DE PAPA	Carne de pollo	3750		x		x				40M	82°	75°	10	10	10	10	x		
2019	AM	[illegible] PECHUGA	Papa pastusa	4375		x		x													
			Cebolla junca	250		x		x													
			Cilantro	835		x		x													

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
			Ajo	20,5		X		X													
			Sal	11,5			X		X												
05-07 2019	05:00 AM	pan Rollo	pan harina de trigo	1500			X		X												
05-07 2019	05:00 AM	Melón picado	Melón	10000		X		X				20'			10	10	10	10	X		
05-07 2019	09:00 pm	Sopa de cuchuco de trigo	cuchuco de trigo	500			X		X			20'	85	75	10	9	10	10	X		
			papa pastusa	2500		X		X													
			Carne de res	150		X		X													
			Habichuela	555,5		X		X													
			Arveja verde	1250		X		X													
			Zanahoria	583		X		X													
			Cebolla	385		X		X													
			Cilantro	11		X		X													

FORMATO DE CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL: LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						Lavado		Desinfección		Cortado			Temperatura		Color	Olor	Sabor	Aspecto	Aceptabilidad		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								SI	NO	
			Sal	19,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		✓													
03-07 2019	04:00 PM	Pechuga a las finas hierbas	Pechuga	6250		X		✓				30M	75°	64°	10	10	10	10	X		
			Laurel	16,5			X		✓												
			Tomillo	15			✓		✓												
			Aceite	100			✓		✓												
			Sal	14,5			X		✓												
			Ajo	26,5		X		✓													
03-07 2019	05:00 PM	Arroz blanco	Arroz	2350		X		✓				30M	75°	63°	10	10	10	10	X		
			Aceite	75			X		✓												
			Cebolla	187,5		X		✓													
			Sal	17,5			✓		✓												
			Ajo	24,5		X		X													

SUBDIRECCION LOCAL Y LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: FooDipal

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DD/MM)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
						Si	No	Si	No	Si	No				Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Si	No	
05 07 2019	05:30 PM	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	Platano maduro	5.865,5		x		x				204	70°	[illegible]	10	10	10	10	x		
			Queso doble crema	450		x		x													
			Bocadillo	250			x		x												
			Margarina	100			x		x												
03-07 2019	06:00 PM	ENSALADA LECHUGA TOMATE Y PEPINO	Tomate	1.150		x		x				204	4°	2°	10	10	10	10	x		
			Pepino cohombro	1.392,5		x		x													
			Lechuga	1.818		x		x													
			Cilantro	83,5		x		x													
			Sal	17,5			x		x												
			Limon	100		x		x													
03-07 2019	06:30 PM	JUGO DE FEIJOA	Feijoa	2.250		x		x				204	4°	2°	10	10	10	10	x		
			Azucar	400			x		x												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES / AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Fondipal

RESPONSABLE: Carlos Bonilla
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

FECHA (DD)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		[illegible]		[illegible]	[illegible]		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]					SI	NO	
04-07 2019	04:00 AM	Colada Harina de plátano	Leche	4000			X		Y			30M	94°	70°	10	10	10	10	x		
			Harina	450			X		Y												
			Azúcar	400			x		Y												
			Canela	50			X		Y												
			Clavos de olor	50			X		Y												
04-07 2019	04:50 AM	Huevos con champiñones	Huevo	3000		X		Y				20M	94°	65°	10	10	10	10	x		
			Champiñón	4000		X		x													
			Aceite	100			x		x												
			Sal	12,5			x		x												
04-07 2019	10:00 AM	Pan hojaldrado	Pan	1500			X		X												
04-07 2019	03:10 AM	Banano	Banano	7143		X		X				20M			10	10	10	10	x		

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		ALIMENTO EN PROCESO: [illegible]		ALIMENTO EN PROCESO: COCCIÓN		COCCIÓN: TIEMPO MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	SABOR	OLOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
04-07 2019	04:00 PM	Sopa Campestra	Pasta de trigo	300			x		x	x		1:10M	85°	73°	10	10	9	10	x		
			Carne de res	150		x		✓													
			Papa pastusa	2500		x		✓													
			Habichuela	3555		✓		✓													
			Zanahoria	598		✓		✓													
			Cebolla junca	375		✓															
			Cilantro	111		✓		✓													
			Arveja verde	1290		x		x													
			Ajo	26,5		✓		✓													
			Sal	17,5			x		✓												
04-07 2019	04:30 PM	Carne Mechada	Carne de res	5000		x		✓				40M	90°	84°	10	10	10	10	x		
			Cebolla junca	225		x		✓													
			Tomate chonto	500		x		✓													
			Tomillo	50			✓		✓												
			Oregano	50			✓		✓												
			Laurel	55,5			✓		✓												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERACIÓN: [illegible]

RESPONSABLE:

SERVICIO SOCIAL: Centro Crecer

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (D/A)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	PORCIÓN SI	PORCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO MINUTOS	TEMPERATURA INICIAL	TEMPERATURA FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR Evaluado entre 1 y 10	OLOR Evaluado entre 1 y 10	SABOR Evaluado entre 1 y 10	ASPECTO Evaluado entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
			Aceite	50			x		x												
			Sal	11.5			x		x												
			Ajo	[illegible]		x		x													
04-07 2019	07:00 PM	ARROZ DE PLATANO	Arroz blanco	3950		x		x				30 M	75	69	10	10	10	10	x		
			Plátano maduro	8550		x		x													
			Cebolla junca	1515		x		x													
			Aceite	75			x		x												
			Sal	41.5			x		x												
			Ajo	16.5		x		x													
04-07 2019	05:40 PM	ENSALADA DE PICO DE GALLO	Cebolla	1111		x		x				20 M	4°	2°	10	10	10	10	x		
			Limón	100		x		x													
			Cilantro	111		x		x													
			Tomate	1320		x		x													
			Sal	11.5			x		x												

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Foodpal

RESPONSABLE: Carlos Sotelo

SERVICIO SOCIAL: Carlos Nechi

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SÍ	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SÍ	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SÍ	[illegible] NO	COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR (Califique entre 0 y 10)	OLOR (Califique entre 0 y 10)	SABOR (Califique entre 0 y 10)	ASPECTO (Califique entre 0 y 10)	ACEPTABILIDAD SÍ	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
04-07 2019	06:00 PM	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa Criolla	3200		x		x				20'	75°	67°	10	10	10	10	x		
			Cebolla puerro	250		x		x													
			Sal	17,5			x		x												
			Ajo	26,5		x		x													
04-07 2019	06:30 PM	JUGO DE MORA	Mora de Castilla	2500			x		x			20'	4°	2°	10	10	9	10	x		
			Azúcar	400			x		x												
05-07 2019	04:00 AM	COLADA DE AVENA CON FRESA	Leche de vaca	4000			x		x			30'	84°	71°	10	10	10	10	x		
			Avena	1000			x		x												
			Azúcar	400			x		x												
			Fresa	1534		x			x												
			Canela	50			x		x												
			Clavos de olor	50			x		x												
05-07 2019	04:30 AM	QUESO CAMPESINO	Queso	2000		x		x													

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Funcional

RESPONSABLE: Carlos Toledo
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Comunitario
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCIÓN		[illegible]		COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	[illegible]		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °C	FINAL °C	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
05-07 2019	05:00 AM	TOSTADA	Tostada	1500			X		X												
05-07 2019	05:00 AM	PIÑA PICADA	Limón	25		X		X				20'			10	10	10	10	X		
			Piña	5983,5		X		X													
05-07 2019	04:00 AM	SOPA DE CEBADA PERLADA	Cebada perlada	750		X		X		X		120'	85°	70°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	1500		X		X													
			Carne de res	150		X		X													
			Arveja verde	1230		X		X													
			Habichuela	553,5		X		X													
			Zanahoria	588		X		X													
			Cebolla larga	375		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													

FORMATO DE CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2014
OPERADOR: Fundyal
RESPONSABLE: Carlos Tordecilla
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TEMPERATURA	[illegible]	[illegible]	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	TEXTURA (Escala entre 2 y 10)	[illegible] SI	[illegible] NO	OBSERVACIONES
05-07 2014	04:30 PM	Pasta en salsa roja	Espaguetti	2900			X		✓			85°C	70°	65°	10	10	10	9	X		
			Margarina	150			X		✓												
			Tomate chonto	500		X		X													
			Cebolla junca	1250		X		X													
			Pimentón rojo	244		X		X													
			Aceite de soya	100			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
10-07 2014	03:00 PM	Pechuga desmechada	Carne de pollo	6150		X		X				80°C	75°	62°	10	10	10	10			
			Ajo	26,5		X		X													
			Orégano	50			X		X												
			Tomillo	50			X		X												
			Laurel	55,5			X		X												
			Cebolla junca	825		X		X													
			Aceite de soya	400			X		X												
			Tomate chonto	500		X		X													

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: FUNDIPAL

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

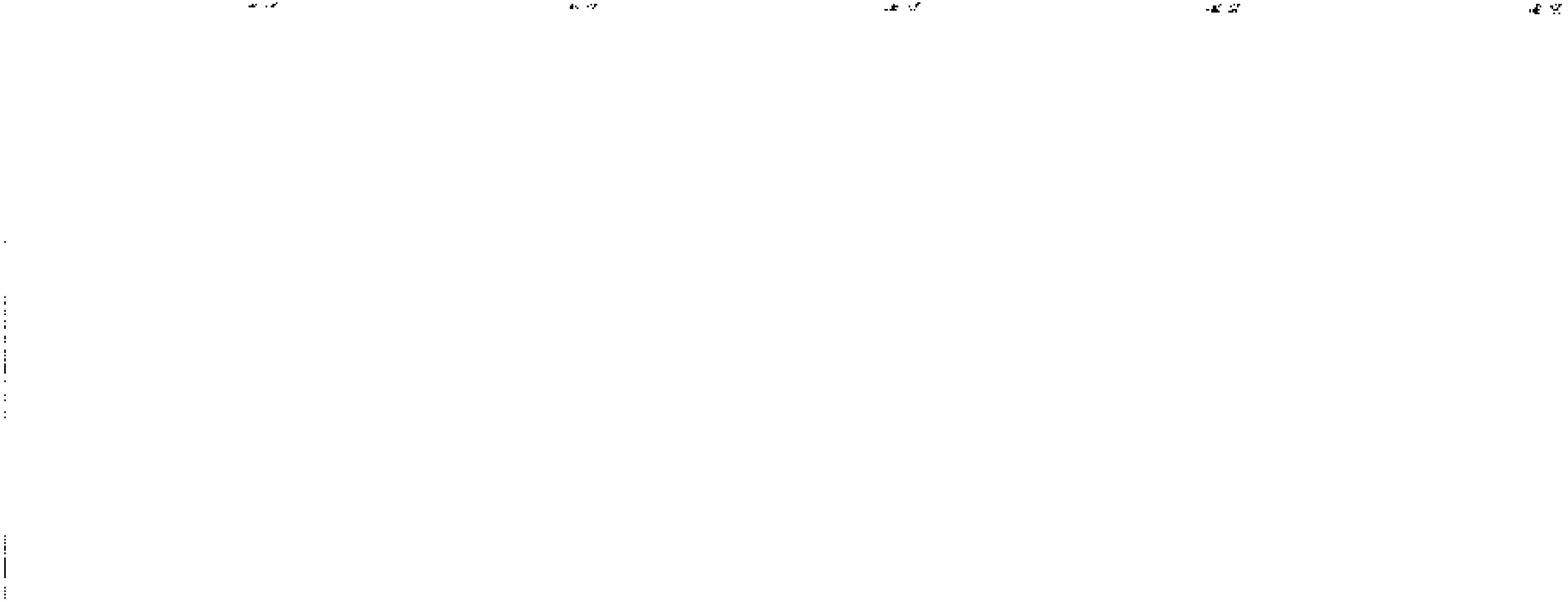
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FORMATO DE CONTROL

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	[illegible]		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		CALIENTE °C	FRIO °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
			Sal	12,5			X		X												
			Pimentón rojo	59		X		X													
05-07 2019	05:30 PM	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA	Zanahoria	1176,5		X		X				20M	4°	2°	10	10	10	10	✓		
			Lechuga	1818		X		X													
			Tomate	1250		✓		X													
			Cilantro	85,5		X		X													
			Limón	200		X		X													
05-07 2019	05:00 PM	PAN BLANCO TAJADO	Pan blanco	1500			X		X												
05-07 2019	05:30 PM	JUGO DE GUANABANA	Guanabana	3414,5		X		X				20M	4°	2°	10	10	10	10	✓		
			Azúcar	400			X		X												



[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Fondigal

RESPONSABLE: Carlos [illegible]
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
FORMATO DE CONTROL: [illegible]
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
						Sí	No	Sí	No	Sí	No		[illegible]	[illegible]	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Evaluar entre 2 y 10	Sí	No	
06-07 2019	04:00 AM	Colada de Fécula de Maíz con Mora	Arroz	400		x		✓				50 M	83°	70°	10	10	10	10	x		
			Leche	400		x															
			Fécula de maíz	350		x															
			Mora de castilla	466,5		x		✓													
			Canela en astilla	50		x		x													
			Clavo de olor	50		x		x													
06-07 2019	04:30 AM	Caldo de papa con huevo	Huevo	500		x		x				40 M	85°	66°	10	9	10	9	x		
			Papa pastusa	437,5		x		x													
			Cebolla larga	250		x		x													
			Cilantro	37,5		x		x													
			Ajo	26,5		x		x													
			Sal	17,5		x															
06-07 2019	05:00 AM	Arepa	Harina de maíz	1500		x		x				30 M	70°	60°	10	10	10	10	x		
			Margarina	75		x		x													
			Sal	17,5		x		x													

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundapac

RESPONSABLE: Carlos A. [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS:

FORMATO [illegible] CONTROLADO

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	TEMPERATURA [illegible]		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	SI	NO	
06-07 2019	04:00 PM	SOPA DE AVENA	Avena en hojuelas	390			X		X	X		20M	84°	72°	AC	AC	AC	AC	X		
			Papa pastusa	1400		X		X													
			Arveja verde	480		X		X													
			Habichuela	333,5		X		X													
			Zanahoria	388		X		X													
			Cebolla larga	345		X		X													
			Cilantro	444		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Carne de res	450		X		X													
06-07 2019	04:30 PM	HIGADO DE RES ENCEBOLLADO	Higado de res	5000		X		X				40M	75°	65°	AC	AC	AC	AC	X		
			Cebolla larga	625		X		X													
			Aceite de soya	450			X		X												
			Ajo	125		X		X													
			Sal	43,5			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

[illegible]: Cortez Navia

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		[illegible]		[illegible]		TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Califique entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
06-07 2019	05:00 PM	VERDURA CALIENTE	Arveja verde	1845		X		X				30 M	90°	65°	10	10	10	10	X		
			Calabaza	7835		X		X													
			Habichuela	3335		X		X													
			Zanahoria	3835		X		X													
			Cebolla junca	290		X		X													
			Tomate chonto	350		X		X													
			Ajo	24,5		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Aceite de soya	50			X		X												
05-07 2019	05:30 PM	PURE DE PAPA	Papa pastusa	4715		X		X				30 M	75°	64°	10	10	10	10	X		
			Crema de leche	500			X		X												
			Sal	12,5			X		X												
06-07 2019	06:00 PM	ARROZ AL PEREJIL	Arroz blanco	2450		X		X				30 M	90°	65°	10	10	10	10	X		
			Perejil	46,5		X		X													
			Aceite de soya	75			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Fundaval

RESPONSABLE: Carlos [illegible]
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								SI	NO	
			Cebolla junca	157,5		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			MG	26,5		X		X													
06-07-2019	03:30 PM	Jugo de mango	Mango	400		X		X				20 M	3°	2°	10	10	9	10	X		
			Azúcar	400			X		X												
07-07-2019	04:00 AM	Agua de panela con leche	Panela	600			X		X			30 M	80°	75°	10	10	9	10	X		
			Leche	4000			X		X												
07-07-2019	04:30 AM	Huevos revueltos con queso	Huevo	600		X		X				30 M	82°	68°	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	350		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Aceite	100			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL INTEGRACIÓN: Martires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS)	PESO NETO (GRAMOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	[illegible]		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTACIÓN		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	SI	NO	
07-04 2019	05:00 AM	pan BLANDO	Jam	50 0																	
07-04 2019	05:10 AM	Melon PICADO	Melon	10000		x		x				20 m			10	10	10	10	x		
07-04 2019	09:00 AM	Sopa DE ARROZ	Arroz blanco	750		x		x				120 M	85°	75°	10	10	10	10	x		
			Carne de res	150		x		x													
			Papa pastusa	2500		x		x													
			Habichuela	555,5		x		x													
			Zanahoria	588		x		x													
			Arveja verde	1150		x		x													
			Cebolla junca	345		x		x													
			Cilantro	111		x		x													
			Ajo	26,5		x		x													
			Sal	17,5			x		x												

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: Fundipal

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

SERVICIO DADO A: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO LAVADO SI	 NO	 DESINFECCIÓN SI	 NO	 CORTADO SI	 NO	COCCIÓN tiempo en minutos	ALIMENTO TERMINADO TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO inicial °C	 final °C	 OLOR Evalúe entre 2 y 10	 COLOR Evalúe entre 2 y 10	 SABOR Evalúe entre 2 y 10	 TEXTURA Evalúe entre 2 y 10	 PORCIONAMIENTO SI	 NO	OBSERVACIONES
03-07-2019	05:30 PM	CERDO A LA NARANJA	Carne de cerdo	5000		X		X				40 m	74°	63°	10	10	10	10	X		
			Mermelada	350			✓		✓												
			Laurel	5.5		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
			Naranja	1800		X		X													
			Sal	17.5			X		X												
			Fécula de maíz	50			X		X												
03-07-2019	05:00 PM	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	Tomate	3190		X		X				20 m	4°	2°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	37.5		X		X													
			Limón	400		X		X													
			Sal	17.5			X		X												
			Miel de abejas	300			X		X												
03-07-2019	05:30 PM	ARROZ CON ESPINACA	Arroz blanco	2340		X		X				20 m	71°	65°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	25			X		X												
			Cebolla roja	137.5		X		X													

FORMATO [illegible] CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundipal

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO Sí	LAVADO No	DESINFECCIÓN Sí	DESINFECCIÓN No	COCCIÓN Sí	COCCIÓN No	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA Inicial °C	TEMPERATURA Final °C	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTACIÓN TOTAL SI	ACEPTACIÓN TOTAL NO	OBSERVACIONES
			Sal	12,5			X		X												
			Ajo	12,5		X		X													
			Espinacas	3125		X		X													
01-07 2019	06:00 pm	Chips de arracacha	Arracacha	9375		X		X				30 M	74°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	300			X		X												
			Sal	12,5			X		X												
01-07 2019	06:30 pm	Jugo de guayaba	Guayaba	3000		X		X				20 M	4°	2°	9	9	9	9	X		
			Azúcar	400			X		X												
05-07 2019	01:00 am	Colada de avena	Leche	4000			X		X			30 M	82°	70°	10	10	10	10	X		
			Avena	1000			X		X												
			Azúcar	400			X		X												
			Canela en astilla	50			X		X												
			Clavos de olor	50			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: julio 2019
OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos Castrillo
SERVICIO SOCIAL: [illegible]
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO					COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
														Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10			
			Habichuela	555,5		X		X												
			Zanahoria	532		X		X												
			Cebolla puerro	535		X		X												
			Cilantro	111		X		X												
			Ajo	36,5		X		X												
			Sal	17,5			X		X											
28-07-2019	04:30 AM	FILETE DE PESCADO SALSA CRIOLLA	Tilapia	5814,5		X		X			30 M	70°	62°	10	10	9	9	X		
			Cebolla junca	615		X		X												
			Orégano	30		X		X												
			Tomillo	50		X		X												
			Laurel	55,5		X		X												
			Pimentón rojo	353		X		X												
			Tomate chonto	502		X		X												
			Salsa de soya	50			X		X											
			Sal	44,5			X		X											
			Ajo	36,5		X		X												

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundacal

RESPONSABLE: Carlos Tarquilla

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		[illegible]		Tiempo en minutos	Temperatura alimento terminado		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		Inicial °C	Final °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
08-07 2019	05:00 PM	VERDURA SALTEADA	Arveja verde	1845		X		X				30 M	72°	62°	10	10	10	10	X		
			Habichuela	555,5		X		X													
			Zanahoria	588		X		X													
			Calabaza	1389		X		X													
			Sal	13,5			X		X												
			Ajo	36,5		X		X													
			Margarina	50			X		X												
08-07 2019	05:30 PM	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	2730		X		X				30 M	75°	62°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	73			X		X												
			Sal	13,5			X		X												
			Cebolla junca	487,5		X		X													
			Ajo	76,5		X		X													
			Pasta alimenticia	200			X		X												
08-07 2019	05:00 PM	PLATANO ASADO	Plátano hartón	5353,5		X		X				30 M	70°	62°	10	10	10	10	X		
			Aceite	50			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: FOOD PAL

RESPONSABLE: Carlos Torrecilla

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						LAVADO		[illegible]		[illegible]		[illegible]	[illegible]		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	
08-07 2019	06:30 PM	JUGO DE MARACUYA	Azúcar	500			X		X			20 M	8°	12°	10	10	10	10	X		
			Maracuyá	7500		X		X													
09-07 2019	04:00 AM	COLADA DE FECULA DE MAIZ	Azúcar	400			X		X			30 M	85°	73°	10	10	10	10	X		
			Leche	9000			X		X												
			Canela en astillas	30			X		X												
			Clavo de olor	50			X		X												
			Harina de maíz	730			X		X												
09-07 2019	04:30 AM	HUEVO EN TORTILLA CON QUESO	Huevo	50 u		X		X				30 M	70°	62°	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	1250		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	17.5			X		X												
09-07 2019	05:00 AM	ARROZ BLANCO	Arroz blanco	1500		X		X				30 M	76	61	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	17.5			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL LOCALIDAD Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]
[illegible]: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		[illegible]		[illegible]			TEMPERATURA		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
			Cebolla junca	100	X	X		X													
			Ajo	24,5		X		X													
09-07-2019	05:10 AM	PERA PICADA	Limón	23		✓		X				10 M			10	10	10	10	X		
			Pera	5882,5		X		X													
09-07-2019	04:00 PM	SOPA DE ARRACACHA	Arracacha	1962,5		✓		X				120 M	84°	90°	10	10	10	10	X		
			Carne de res	130		✓		X													
			Papa pastusa	994,5		X		X													
			Arveja verde	1250		✓		X													
			Habichuela	5595		X		X													
			Zanahoria	588		X		X													
			Cebolla junca	335		X		X													
			Cilantro	199		✓		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Sal	17,5			✓		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2014

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

SERVICIO SOCIAL: Carlos Ortiz

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Emprendimiento

CARGOS: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA	TEMPERATURA	COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
09-07-2014	04:30 PM	CARNE DE RES EN BISTEC	Carne de res	5000		X		X				40 M	74°	65°	10	10	10	10	X		
			Orégano	50		X		X													
			Tomillo	50		X		X													
			Laurel	55,5		X		X													
			Cebolla Cabezona	1119		X		X													
			Tomate chonto	500		X		X													
			Salsa de soya	50			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
09-07-2014	05:00 PM	ENSALADA SILVESTRE	Cebolla Cabezona	1111		X		X				20 M	4°	2°	10	10	10	10	X		
			Tomate	1150		X		X													
			Lechuga	909		X		X													
			Limón	202		X		X													
			Zanahoria	558		X		X													
			Sal	17,5			X		X												

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: Fundacal

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FORMATO DE CONTROL: [illegible]

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS)	PESO NETO (GRAMOS)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		DESCONGELACIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	TIEMPO (HORAS)	INICIAL	FINAL	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SÍ	NO	
04-07-2019	05:30 PM	Arroz al pimentón	Sal	11,5			X		X			30 M	72°	67°	10	10	10	10	X		
			Arroz blanco	2150		X		X													
			Cebolla larga	484,5		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Pimentón rojo	585		X		X													
			Aceite de soya	75			X		X												
04-07-2019	06:00 PM	Yuca en salsa criolla	Yuca	4345		X		X				30 M	72°	64°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	250		X		X													
			Tomate chonto	250		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
			Pimentón rojo	144		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
04-07-2019	06:30 PM	Jugo de feijoa	Feijoa	2250		X		X				20 M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	400			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO Lavado SI	NO	Desinfección SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN Tiempo en minutos	Temperatura Inicial	Final	ALIMENTO TERMINADO Color	Olor	Sabor	Aspecto	Aceptabilidad SI	NO	OBSERVACIONES
			Arveja verde	1250		x		x													
			Zanahoria	555		x		x													
			Cebolla [illegible]	315		x		x													
			Cilantro	111		x		x													
			Sal	17,5			x		x												
			Ajo	26,5		x		x													
10-07-2019	04:30 pm	PECHUGA EN SALSA BBQ	Carne de pollo	6250		x		x				40 M	74°	62°	10	10	10	10	x		
			Salsa de tomate	650			x		x												
			Vinagre	500			x		x												
			Miel de abejas	350			x		x												
			Sal	17,5			x		x												
10-07-2019	05:00 pm	ZANAHORIA Y HABICHUELA GUISADA	Habichuela	1011,5		x		x				30 M	73°	61°	10	10	10	10	x		
			Zanahoria	1349,5		x		x													
			Aceite de soya	50			x		x												
			Tomate chonto	250		x		x													

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: [illegible]

SERVICIO SOCIAL: [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	NO	DESINFECCIÓN SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL	FINAL °C	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	COLOR Escala entre 2 y 10	TEXTURA Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	NO	OBSERVACIONES
			Cebolla para	230		X		X													
			Ajo	31.5		X		X													
			Sal	17.5			X		X												
10-07-2019	11:30 AM	PLATANO ASADO	Plátano Maduro	3333.5		X		X				30 M	90°	62°	10	10	10	10	X		
			Queso en astillas	510			X		X												
			Panela	250			X		X												
10-07-2019	12:00 PM	ARROZ BLANCO	Arroz Blanco	3750		X		X				30 M	93°	60°	10	10	10	10	X		
			Cebolla para	137.5		X		X													
			Ajo	26.5		X		X													
			Sal	17.5			X		X												
			Aceite de soya	75			X		X												
10-07-2019	06:40 AM	JUGO DE FRESA	Fresa	2855.5		X		X				20 M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	400			X		X												

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: FUNDIYAC

RESPONSABLE: Carlos Tocabulla SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]	Evalúe entre 0 y 10	Evalúe entre 0 y 10	Evalúe entre 0 y 10	Evalúe entre 0 y 10	SI	NO	
11-07 2019	09:00 AM	Café con LECHE	Azúcar	400			X		X			30 M	80°	22°	10	10	10	10	X		
			Leche	1000			X		X												
			Café	130			X		X												
11-07 2019	09:30 AM	EMPERICADO con DE QUESO con pan TA-JADO INTEGRAL	[illegible]	1400			X		X			30 M			10	10	10	10	X		
			Huevo doble yema	2000		X		X													
			Mantequilla	100			X		X												
11-07 2019	09:00 AM	MANGO PICADO	Mango	10000		X		X				20 M			10	10	10	10	X		
11-07 2019	01:00 PM	CREMA DE AHUYAMA	Papa pastusa	2500		X		X				1:00	80°	22°	10	10	10	10	X		
			Carne de res	1150		X		X													
			Leche	500			X		X												
			Ahuyama	3044		X		X													
			Cebolla cabezona	1222		X		X													

FORMATO [illegible] CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

ESPACIO LOCAL: Carlos [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: Lavado SI	Lavado NO	Desinfección SI	Desinfección NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: Tiempo de cocción	Temperatura Inicial	Temperatura Final	ALIMENTO TERMINADO: Olor (Evalúe entre 2 y 10)	Color (Evalúe entre 2 y 10)	Sabor (Evalúe entre 2 y 10)	Textura (Evalúe entre 2 y 10)	Aceptación SI	Aceptación NO	OBSERVACIONES
			Cilantro	111		X		X													
			Apio	265		X		X													
			Sal	115			X		X												
11-07 2019	10 20 AM	Carne de res a las finas hierbas	Carne de res	5000		X		X				40 M	73°	64°	10	10	10	10	X		
			Sal	125			X		X												
			Cebolla puerro	625		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
			Orégano	15		X		X													
			Laurel	160		X		X													
			Tomillo	15		X		X													
11-07 2019	08 00 AM	Ensalada de lechuga, pepino y tomate	Tomate	1592		X		X				10 M	4°	2°	10	10	10	10	X		
			Pepino	4555		X		X													
			Lechuga	1318		X		X													
			Limón	100		X		X													
			Cilantro	345		X		X													

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundapal

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Reconocimiento

FORMATO [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	[illegible] SI	[illegible] NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	[illegible] Entre 1 y 10	[illegible] Entre 1 y 10	[illegible] Entre 1 y 10	[illegible] Entre 1 y 10	ACEPTACIÓN SI	ACEPTACIÓN NO	OBSERVACIONES
			Sal	17,5			X		X												
11-07 2019	06:30 PM	Arroz al cilantro	Arroz blanco	2350		X		X				30 M	90°	63°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	46,5		X		X													
			Cebolla junca	187,5		X		X													
			Aceite de soya	75			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
11-07 2019	06:00 PM	Papa al vapor	Papa pastusa	4375		X		X				30 M	95°	65°	10	10	10	10	X		
			Cebolla junca	250		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
11-07 2019	06:30 PM	Salsa de tomate de árbol	Tomate	3350		X		X				30 M	8°	12°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	500			X		X												

FORMATO DE CONTROL

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: FUNDIPAL

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: Lavado SI	Lavado NO	Desinfección SI	Desinfección NO	SI	NO	COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: Inicial	Final	ALIMENTO TERMINADO: Color (Escala entre 1 y 10)	Olor (Escala entre 1 y 10)	Sabor (Escala entre 1 y 10)	Textura (Escala entre 1 y 10)	Aceptación SI	NO	OBSERVACIONES
12-07 2019	AM	COLADA DE [illegible] CON CANELA	Ahuyama en cubitos	92			✓		X			30M	80°	72°	10	10	10	10	X		
			Panela	600			X		X												
12-07 2019	04:30 AM	CHANGUA CON HUEVO	Leche	5500			X		X			45M	83°	73°	10	10	10	10	X		
			Huevo	500		✓		✓													
			Cilantro	87,5		X		X													
			Cebolla larga	250		✓		X													
			Tostada	450			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	21,5		X		✓													
12-07 2019	[illegible] AM	TOSTADA	Tostada	20			X		X												
12-07 2019	05:10 AM	MANZANA PICADA	Manzana	23 5025		X X		X X													

FORMATO DE CONTROL

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO [illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN Tiempo en minutos	TEMPERATURA inicio	final	COLOR Escala entre 1 y 10	OLOR Escala entre 1 y 10	SABOR Escala entre 1 y 10	TEXTURA Escala entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	NO	OBSERVACIONES
12-07 2019	04:00 PM	SOPA DE AVENA	Avena	750			X		X	X		1 HORA	85°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	2500		X		X													
			Arveja verde	1250		X		X													
			Habichuela	555,5		X		X													
			Zanahoria	333		X		X													
			Cebolla junca	335		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Ajo	12,5		X		X													
			Sal	14,5			X		X												
			Carne de res	180		X		X													
12-07 2019	04:40 PM	PECHUGA A LA JARDINERA	Cuarto de pollo	650		X		X				40M	72°	61°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	1146,5		X		X													
			Arveja verde	2500		X		X													
			Habichuela	111		X		X													
			Tomate chonto	750		X		X													
			Cebolla junca	125		X		X													

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO DE CONTROL ADICI

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

RESPONSABLE: Carlos Torres [illegible]

CARGO: MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECTADO		COCIDO		TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA (GRADOS CENTÍGRADOS)		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABLE		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	12.5			X		X												
12-07 2019	05:00 PM	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	Tomate	3450		X		X				20M	4°	2°	10	10	10	10	X		
			Cilantro	138.5		X		X													
			Limón	100		X		X													
			Sal	12.5			X		X												
			Miel de abejas	100			X		X												
12-07 2019	05:30 PM	ARROZ CON ESPINACA	Arroz blanco	2250		X		X				30M	20°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	75			X		X												
			Espinaca	1334.5		X		X													
			Cebolla puerro	187.5		X		X													
			Sal	12.5			X		X												
			Ajo	26.5		X		X													

FORMATO REGISTRO CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES - AÑO: julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos Fernando

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	NO	DESINFECCIÓN SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	NO	OBSERVACIONES
12-07 2019	10:00 PM	Papa [illegible] criolla	Papa pastusa	4535		X		X				30M	90°	88°	10	10	10	10	X		
			Leche	2500			X		X												
			Cebolla junca	250		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
			Tomate chonto	200		X		X													
			Sal	47.5			X		X												
			Ajo	26.5		X		X													
12-07 2019	[illegible] PM	Jugo de piña	Piña	4001		X		X					3°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	400			X		X												
13-07 2019	04:00 AM	Chocolate en leche	Leche	2000			X		X			30M	90°	71°	10	10	10	10	X		
			Chocolate	400			X		X												
13-07 2019	04:30 AM	Caldo de papa con carne	Carne de res	3000		X		X				40M	85°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	4535		X		X													
			Cebolla junca	250		X		X													

[illegible]

[illegible]

FORMATO DE CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: ↑ [illegible]

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	CORTE SI	CORTE NO	COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL	FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
			Ajo	265		X		Y													
			Sal	43,5			X		Y												
			Cilantro	184,5		X		X													
13-07-2019	05:00 AM	Pan [illegible]	Pan	4900			X		X												
13-07-2019	05:10 AM	Melón picado	Melón	10020		X		X				2CM			10	10	10	10	X		
13-07-2019	20:00 PM	Sopa de fideos	Pasta	500		X		X		X		20M	82°	73°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	3550		X		X													
			Carne de res	150		X		X													
			Arveja verde	1050		X		X													
			Habichuela	555,5		X		X													
			Zanahoria	1588		X		X													
			Cebolla larga	1375		✓		X													

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Pedro [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
			[illegible]	111		X		X													
			Sal	14.5			X		✓												
			Ajo	18.5		X		X													
13-07 2019	01:30 PM	PECHUGA A LA PLANCHA	Pierna de pollo	6000		X		X				40M	24°	60	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	200		X		X													
			Ajo	50		X		X													
			Sal	42.5			X		X												
			Aceite de soya	150			X		X												
13-07 2019	12:00 PM	ENSALADA DE TOMATE HABICHUELA ZANAHORIA ARVEJA CEBOLLA CON MAYONESA	Tomate	505		X		X				35M	9°	12°	10	10	10	10	X		
			Habichuela	1555.5		X		X													
			Zanahoria	1414.5		X		X													
			Arveja verde	2800		X		X													
			Cebolla	1275		X		X													
			Mayonesa	400			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES / AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Fondipal

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla
SERVICIO SOCIAL: Centro [illegible]
CONVENIO UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO Lavado Sí	Lavado No	Desinfección Sí	Desinfección No	Cortado Sí	Cortado No	COCCIÓN Tiempo minutos	Temperatura alimento Inicial	Temperatura alimento Final	ALIMENTO TERMINADO Color (evalúe entre 1 y 10)	Olor (evalúe entre 1 y 10)	Sabor (evalúe entre 1 y 10)	Aspecto (evalúe entre 1 y 10)	Servido Sí	Servido No	OBSERVACIONES
13-07-2019	05 30 PM	Papa criolla al vapor	Papa criolla	13900		X		X				30M	70°	60°	10	10	10	10	X		
			Cebolla junca	250		X		X													
			Sal	11.5			X		X												
			Ajo	26.5		X		X													
13-07-2019	06:00 PM	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	2350		X		X				30M	24°	60°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	1505		X		X													
			Cebolla junca	1345		X		X													
			Aceite de soya	75			X		X												
			Sal	11.5			X		X												
			Ajo	26.5		X		X													
12-07-2019	06:30 PM	Jugo de lulo	Lulo	2350		X		X				20M	8°	7°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	300			X		X												
14-07-2019	04:30 AM	Agua de panela con leche	Panela	1000			X		X			30M	85°	75°	10	10	10	10	X		
				600																	

SUBDIRECCIÓN LOCAL: LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Fondidal

RESPONSABLE: Carlos Trujillo
SERVICIO SOCIAL: Centro [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO								SI	NO	
14-07 2019	04:30 AM	QUESO DOBLE CREMA	[illegible]	2000		X		X													
14-07 2019	05:00 AM	AREPA	Harina	1582			X		X			30M	24°	60°	10	10	10	10	X		
			Margarina	75			X		X												
			Sal	7,5			X		X												
14-07 2019	05:10 AM	FRESA PICADA	Fresa	1563		X		X				20M			10	10	10	10	X		
14-07 2019	09:00 PM	SOPA DE VERDURAS	Papa pastusa	2800		X		X		X		1:20H	80°	72°	10	10	10	10	X		
			Arveja verde	4782		X		X													
			Habichuela	555,8		X		X													
			Zanahoria	588		X		X													
			Ahuyama	1769		X		X													
			Apio	300		X		X													
			[illegible]	730		X		X													

FORMATO DE CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Cielo Tordecilla

SERVICIO SOCIAL: [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA INICIAL	TEMPERATURA FINAL	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evaluar entre 2 y 10)	OLOR (Evaluar entre 2 y 10)	SABOR (Evaluar entre 2 y 10)	TEXTURA (Evaluar entre 2 y 10)	APROBADO SI	APROBADO NO	OBSERVACIONES
			Carne de res	100		X		X													
			Cebolla junca	335		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Sal	19.5			X		X												
			Ajo	26.5		X		X													
14 09 2019	[illegible] PM	Carne de res en salsa criolla	Carne de res	5000		X		X				45M	72°	62°	10	10	10	10	X		
			Cebolla junca	625		X		X													
			Orégano	50			X		X												
			Tomillo	50			X		X												
			Laurel	25.5			X		X												
			Pimentón rojo	323		X		X													
			Tomate chonto	500		X		X													
			Aceite de soya	350			X		X												
			Sal	42.5			X		X												
			Ajo	76.5		X		X													

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: Fucopal

RESPONSABLE: Carlos Hort[illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: [illegible]	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: Inicial	Final °C	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	TEXTURA (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
14-07 2019	05:00 PM	ZANAHORIA RALLADA CON LIMÓN Y CILANTRO	Zanahoria	1359.5		X		X				30M	4°	2°	10	10	10	10	X		
			Limón	100		X		X													
			Cilantro	55.5		X		X													
			Sal	13.5			X		X												
14-07 2019	05:30 PM	ARROZ CON AJONJOLÍ	Arroz blanco	2250		X		X				30M	70	62°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	35			X		X												
			Sal	17.5			X		X												
			Cebolla junca	137.5		X		X													
			Ajo	26.5		X		X													
			Ajonjolí	100		X		X													
14-07 2019	06:00 PM	PLÁTANO COCIDO	Plátano hartón	5835		X		X				30M	73°	67°	10	10	10	10	X		
			[illegible] en [illegible]	90			X		X												
14-07 2019	06:30 PM	LIMONADA CON PANELA	Limón	1000		X		X				20M	4°	2°	10	10	10	10	X		
			Panela	500			X		X												

[illegible]

FORMATO DE CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2014

OPERADOR: Fuso. piel

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Dormitorio

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (T/A)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO [illegible] SI	[illegible] NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN TIEMPO [illegible]	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL	ALIMENTO TERMINADO COLOR Evalúe entre 1 y 10	OLOR Evalúe entre 1 y 10	SABOR Evalúe entre 1 y 10	TEXTURA Evalúe entre 1 y 10	ACEPTABLE SI	ACEPTABLE NO	OBSERVACIONES
15-07 2014	04:00 AM	Colada de avena	Leche	9000			X		X			30M	81°	72°	10	10	10	10	X		
			Avena	1002			X		X												
			Canela en astillas	50			X		X												
			Clavo de olor	50			X		X												
			Azúcar	400			X		X												
15-07 2014	04:30 AM	Huevos pericos	Huevo	2000		X		X				30M	72°	61°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	625		X		X													
			Tomate chonto	250		X		X													
			Aceite de soya	100			X		X												
			Sal	11.5			X		X												
15-07 2014	05:00 AM	Mango picado	Mango	10000		X		X				25M			10	10	10	10	X		
15-07 2014	05:10 AM	Pan tajado	Pan	1800			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: FUNDEPAL

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

						ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	LAVADO		[illegible]		[illegible]		TIEMPO MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	TEXTURA	SABOR	[illegible]		OBSERVACIONES
						S	N	S	N	S	N		Inicial °C	Final °C	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
15-03 2019	04:00 PM	SOPA DE ARRACACHA	Ahuyama	1562,5		X		X		X		120M	82°	71°	10	10	10	10	X		
			Carne de res	150		X		X													
			Papa pastusa	941,5		X		X													
			Arveja verde	1250		X		X													
			Habichuela	555,5		X		X													
			Zanahoria	583		X		X													
			Cebolla junca	343		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Sal	13,5			X		X												
15-03 2019	04:30 PM	LENGUA EN SALSA	Lengua de res	5263		X		X				40M	72°	63°	10	10	10	10	X		
			Tomate chonto	500		X		X													
			Cebolla junca	625		X		X													
			Orégano	50			X		X												
			Tomillo	50			X		X												
			Laurel	155,5			X		X												

FORMATO CONTROLADO

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: Fundación [illegible]

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO [illegible]	ALIMENTO EN PROCESO [illegible]	ALIMENTO EN PROCESO [illegible]	COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO Temperatura	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	[illegible]	OBSERVACIONES
			Aceite de soya	175		X	X									
			Sal	17.5		X	X									
			Ajo	26.5		X	X									
15-07-2019	05:00 PM	ARROZ PAJARITO	Arroz blanco	2150		X	X		30M	73° 61°	10	10	10	10	X	
			[illegible]	1895.5		X	X									
			Aceite de soya	175		X	X									
			Cebolla junca	1895		X	X									
			Sal	17.5		X	X									
			Ajo	26.5		X	X									
15-07-2019	05:30 PM	ZANAHORIA Y HABICHUELA GUISADA	Habichuela	1664.5		X	X		30M	73° 61°	10	10	10	10	X	
			Zanahoria	1764.5		X	X									
			Aceite de soya	50		X	X									
			Tomate chonto	290		X	X									
			Cebolla junca	250		X	X									
			Ajo	26.5		X	X									

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: FOODCOPAL

RESPONSABLE: Carlos Fondello

SEGUIMIENTO SOCIAL: Carlos Ochoa

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Desarrollo [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		PORCIÓN		TEMPERATURA	TEMPERATURA DE ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		Inicial	Final	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	Evalúe entre 1 y 10	SI	NO	
			Sal	17.5			X		X												
15-07-2019	02:00 PM	Yuca en salsa criolla	Yuca	4775		X		X				30m	70°	65°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	150		X		X													
			Tomate chonto	150		X		X													
			Sal	17.5			X		X												
			Ajo	12.5		X		X													
			Pimentón rojo	294		X		X													
			Aceite de soya	150			X		X												
15-07-2019	02:30 PM	Jugo de lulo	Lulo	3750		X		X				20m	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	500			X		X												
16-07-2019	09:00 AM	Chocolate en leche	Leche	9000			X		X			30m	80°	72°	10	10	10	10	X		
			Chocolate	402			X		X												

FORMATO AUTOCONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Principal

RESPONSABLE: Carlos Castrillo

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Perseverancia

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO [illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN [illegible]	[illegible]	[illegible]	ALIMENTO TERMINADO [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	SI	NO	OBSERVACIONES
16-07 2019	04:30 AM	BAÑO DE PAPA CON PESCADO	Tilapia	3520,5		X		X				20H	85,75		9	9	9	9	X		
			Papa pastusa	4375		X		✓													
			Cebolla junca	1230		X		X													
			Cilantro	138,5		X		X													
			Sal	43,5			X		X												
			Ajo	34,5		X		X													
16-07 2019	05:00 AM	PAN DE MAIZ	Pan	1520			X		X												
16-07 2019	05:10 AM	PAPAYA PICADA	Papaya	17143		X		X				20H			10	10	10	10	X		
16-07 2019	04:02 AM	CREMA DE AHUYAMA	Papa pastusa	1500		X		✓		X		1:00H	85,97		10	10	10	10	X		
			[illegible] de año	150		X		✓													
			Leche	502		X		✓													
			Ahuyama	3077		X		X													

FORMATO NO CONTROLADO

SUPERVISOR DE LOCALIDAD/LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Jul 2014

OPERADOR: FONDPAL

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCIÓN		CORTE		COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	[illegible]		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		Inicial	Final	Puntaje entre 7 y 10	Puntaje entre 7 y 10	Puntaje entre 7 y 10	Puntaje entre 7 y 10	SI	NO	
			Albahaca	222		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Ajo	365		X		X													
			Sal	115			X		X												
16-01-2014	04:30 PM	HAMBURGUESA	Pan de hamburguesa	3182			X		X			45H			10	10	10	10	X		
			Carne de res	5002		X		X													
			Tostada	380			X		X												
			Huevo	278		X		X													
			Tomillo	70			X		X												
			Orégano	50			X		X												
			Aceite de soya	400			X		X												
			Laurel	555			X		X												
			Sal	175			X		X												
			Tomate	2500		X		X													
			Lechuga	909		X		X													
			Cebolla	555.5		X		X													

FORMATO DE CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2014

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO [illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA Inicial	TEMPERATURA Final	COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	TEXTURA Escala entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	NO	OBSERVACIONES
			Salsa de tomate	250			X		X												
			Mostaza	250			X		X												
15-07 2014	05:00 PM	PAPA A LA FRANCESA	Papa	4325		X		X				30M	70°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	300			X		X												
			Sal	15			X		X												
16-07 2014	05:30 PM	JUGO DE MORA	Mora	2500		X		X				20M	8°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	400			X		X												
17-07 2014	09:00 AM	COLADA DE LECHE DE FÉCULA DE MAIZ	Leche	9000			X		X			30M	80°	70°	10	10	10	10	X		
			Fécula de maíz	750			X		X												
			Azúcar	900			X		X												
			Canela en astillas	50			X		X												
			Clavos de olor	50			X		X												

FORMATO DE CONTROL

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundipal

RESPONSABLE: Carlos Castilla

SERVIDOR SOCIAL: [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						Lavado		Desinfección		[illegible]					COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD		
						Si	No	Si	No	Si	No				Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	Evaluar entre 1 y 10	Si	No	
17-07 2019	[illegible] AM	EMPAREDADO DE HUEVO	Pan	1400			X		X			20M			10	10	10	10	X		
			Huevo doble [illegible]	2000		X		X													
			Mantequilla	100			X		X												
17-07 2019	09:00 AM	PATILLA PICADA	Patilla	1000		X		X				20M			10	10	10	10	X		
17-07 2019	01:00 PM	SOPA DE MAZORCA	Maiz	4000		X		X		X		20M	88°	70°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	1500		X		X													
			Arveja verde	450		X		X													
			Habichuela	2555		X		X													
			Zanahoria	568		X		X													
			Cebolla larga	335		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Sal	135			X		X												
			Ajo	365		X		X													
			Carne de res	150		X		X													

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Funcopal

RESPONSABLE: Carlos Toledo

SERVICIO SOCIAL: Centro Dia

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						[illegible]		APARIENCIA		[illegible]		[illegible]	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
17-07 2019	09:30 PM	Pechuga a la plancha	Carne de pollo	6250		X		X				45M	70°	61°	10	10	10	10	X		
			Cebolla pera	250		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Aceite de soya	50			X		X												
17-07 2019	03:30 PM	Tajada de aguacate	Aguacate	4022,5		X		X				20M			10	10	10	10	X		
17-07 2019	03:30 PM	Arroz blanco	Arroz blanco	12450		X		X				30M	72°	63°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	35			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Cebolla pera	183,5		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2014

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos Fajardo

SERVICIO SOCIAL: [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		TIEMPO [illegible]	[illegible]		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible]	[illegible]	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
17-07 2014	06:00 PM	PAPA AL PEREJIL	Papa pastusa	4295		X		X				30M	70°	65°	10	10	10	10	X		
			Perejil	55.5		X		X													
			Sal	31.5			X		X												
			Ajo	36.2		X		X													
12-07 2014	06:30 PM	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	Tomate	3750		X		X				20M	2°	2°	10	10	9	10	X		
			Azúcar	502			X		X												
15-07 2014	04:00 AM	AGUA DE PANELA CON LECHE	Leche	6000			X		X			30M	81°	71°	10	10	10	10	X		
			Panela	800			X		X												
18-07 2014	04:30 AM	HUEVO EN TORTILLA CON QUESO	Huevo	2000		X		X				30M	74°	61°	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	1250		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	37.5			X		X												

FORMATO DE CONTROL [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: [illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN: [illegible]	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA [illegible]	[illegible]	COLOR	OLOR	SABOR	[illegible]	ACEPTABILIDAD SI	NO	OBSERVACIONES
18-07 2019	01:30 PM	FILETE DE PESCADO APANADO	[illegible]	5865		X		X				20M	72°	65°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Harina	200			X		X												
			Huevo	325			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
18-07 2019	03:00 PM	CALABAZA GUISADA CON LECHE	Calabaza	3353,5		X		X				20M	75°	63°	10	10	10	10	X		
			Leche	750			X		X												
			Cebolla larga	500		X		X													
			Tomate chonto	250		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													

SUBRED INTEGRADA [illegible] LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN TIEMPO MINUTOS	TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTADO SI	ACEPTADO NO	OBSERVACIONES
19-07 2019	04:30 AM	Caldo de papa con carne	Carne de res	3000		X		X				45M	84	72°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	4345		X		X													
			Cebolla larga	250		X		X													
			Ajo	26.5		X		X													
			Sal	17.5			X		X												
			Cilantro	33.5		X		X													
19-07 2019	05:00 AM	Pan hojaldrado	Pan	150			X		X												
19-07 2019	05:10 AM	Melón picado	Melón	10000		X		X				20M			10	10	10	10	X		
19-07	04:00 PM	Sopa de fideos	Pasta	500			X		X	X		120M	85°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	2500		X		X													
			Carne de res	180		X		X													
			Arveja verde	1250		X		X													

SUBDIRECCION LOCAL - LOCALIDAD: Martires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: FUNDIPAL

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

						ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								
FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	SI	NO	SI	NO	SI	NO				Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	Escala entre 1 y 10	SI	NO	OBSERVACIONES
			[illegible]	625		X		X													
			Zanahoria	388		X		X													
			Cebolla [illegible]	375		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Sal	17,5		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
19-07 2019	04:30 PM	Esp. [illegible] [illegible]	[illegible]	1750		X		X				30M	70°C	61°C	10	10	10	10	X		
			Leche	500			X		X												
			Margarina	50			X		X												
			Tomate chonto	250		X		X													
			Cebolla [illegible]	200		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
			Aceite de soya	100			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos Carballo

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR Evalúe entre 1 y 10	OLOR Evalúe entre 1 y 10	SABOR Evalúe entre 1 y 10	TEXTURA Evalúe entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
19-07 2019	05:00 PM	PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	Carne de pollo	6250		X		X				40M	70	66°	10	10	10	10	X		
			Laurel	50			X		X												
			Tomillo	25			X		X												
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	12,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
19-07 2019	05:30 PM	PURÉ DE PAPA CON QUESO DOBLE CREMA	Papa pastusa	4325		X		X				30M	71°	62°	10	10	10	10	X		
			Crema de leche	250			X		X												
			Sal	12,5			X		X												
			Queso doble crema	1250		X		X													
19-07 2019	05:30 PM	ARROZ AL PIMENTÓN	Arroz blanco	2350		X		X				35M	75°	62°	10	10	10	10	X		
			Pimentón rojo	250		X		X													
			Aceite de soya	400			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Cebolla junca	250		X		X													

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Foodipal

RESPONSABLE: Carlos Toledo
AGENTE SOCIAL: Gustavo Nubia
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Venecianito
CARGOS: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA (DD)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO [illegible]		[illegible]		[illegible]		COCCIÓN TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO TEMPERATURA DEL ALIMENTO COCINADO Inicio	Final	COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	ASPECTO Escala entre 2 y 10	CONTAMINACIÓN SI	NO	OBSERVACIONES
			Ajo	265		X		X													
19-07-2019	06:30 PM	Jugo de mango	Mango	3250		X		X				20M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	300			X		X												
20-07-2019	04:00 AM	Colada de harina de plátano	Leche	2000			X		X			30M	90°	70°	10	10	10	10	X		
			Harina	350			X		X												
			Azúcar	400			X		X												
			Canela en astillas	30			X		X												
			Clavos de olor	30			X		X												
20-07-2019	04:30 AM	Huevos revueltos con queso	Huevo	3000		X		X				30M	90°	67°	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	300		X		X													
			Sal	15			X		X												
			Aceite de soya	100			X		X												

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Funda PAL

RESPONSABLE: Carlos Torbella

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCIÓN		ADOBADO		COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO DE COCCIÓN	INICIAL	FINAL	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	Escala entre 2 y 10	SI	NO	
26-07 2019	09:00 AM	GALLETA CRACKER	Galleta	300			X		X												
20-07 2019	09:10 AM	MANZANA PICADA	Limón	25		X		X				20M			10	10	10	10	X		
			Manzana	588,5		X		X													
20-07 2019	01:00 PM	SOPA DE VERDURAS	Papa pastusa	2500		X		X		X		1:20M	80°	75°	10	10	10	10	X		
			Arveja verde	1250		X		X													
			Habichuela	555,5		X		X													
			Zanahoria	588		X		X													
			Mazorca	769		X		X													
			Apio	300		X		X													
			Espinaca	250		X		X													
			Hueso de res	190		X		X													
			Cebolla larga	375		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Sal	14,5			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Fundagal
RESPONSABLE: [illegible]
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FECHA (D/A)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
															COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA			
															Escala 10	Escala 10	Escala 10	Escala 10	SI	NO	
			Ajo	26,5		X		X													
20-07 2019	04:50 PM	Arroz de cerdo [illegible]	Carne de cerdo	5000		X		X				40M	92°	65°	10	10	10	10	X		
			Cebolla larga	1125		X		X													
		Salsa criolla	Orégano	50			X		X												
			Tomillo	50			X		X												
			Laurel	55,5			X		X												
			Pimentón rojo	253		X		X													
			Tomate chonto	500		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	12,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
20-07 2019	05:00 PM	Puré de ahuyama con arveja verde	Ahuyama	3846		X		X				30M	55°	61°	10	10	10	10	X		
			Arveja verde	1532		X		X													
			Leche	500			X		X												
			Cebolla larga	250		X		X													

FORMATO DE CONTROL

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Principal

RESPONSABLE: Carlos Forero
SERVICIO SOCIAL: Centro Crecer
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Recreamundo
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECTADO SI	DESINFECTADO NO	CORTADO SI	CORTADO NO	COCCION: TIEMPO DE COCCION	TEMPERATURA DE ALIMENTO TERMINADO: FINAL °C	HORA	ALIMENTO TERMINADO: COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
			Tomate chonto	250		X		X													
			Sal	14.5			X		X												
			Ajo	36.5		X		X													
			Oregano	100			X		X												
29-07 2019	05:30 PM	Yuca en salsa criolla	Yuca	4535		X		X				50M	70°	65°	10	10	10	10	X		
			Cebolla junca	150		X		X													
			Tomate chonto	250		X		X													
			Sal	45.5			X		X												
			Ajo	17.5		X		X													
			Pimentón rojo	314		X		X													
			Aceite de soya	30			X		X												
20-07 2019	05:30 PM	Arroz al perejil	Arroz blanco	1250		X		X				30M	75°	65°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	35			X		X												
			Sal	12.5			X		X												
			Cebolla junca	137.5		X		X													

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	PICADO SI	PICADO NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO [illegible]	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO [illegible]	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTACIÓN SI	ACEPTACIÓN NO	OBSERVACIONES
			Ajo	26,5		X		X													
			Perejil	466,5		X		X													
20-07 2019	06:20 AM	Arroz de Guandul	Guandul	324,5		X		X				20M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Arroz	400			X		X												
21-07 2019	04:20 AM	Arroz con leche	Arroz	400			X		X			30M	20°	22°	10	10	10	10	X		
			Leche	9232			X		X												
			Café	250			X		X												
21-07 2019	04:50 AM	Queso doble crema	Queso doble crema	2000		X		X													
21-07 2019	05:00 AM	AREPA	Harina	1500			X		X			30M	20°	62°	10	10	10	10	X		
			Margarina	32			X		X												
			Sal	13,5			X		X												

FORMATO DE CONTROL

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Junio 2019

OPERADOR: Fondipal

RESPONSABLE: Carlos Fontecilla

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO Lavado SI	Lavado NO	Desinfección SI	Desinfección NO	Cocción SI	Cocción NO	COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO Temperatura		Color	Olor	Sabor	Aspecto	Aceptabilidad SI	Aceptabilidad NO	OBSERVACIONES
21-23 2019	09:10 AM	PERA PICADA	Unidad	23		X		X													
			Pera	5564,9		X		X													
21-07 2019	04:30 PM	SOPA DE CUCHUCO DE MAÍZ	Cuchuco de maíz	500			X		X	X		12M	81°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	2800		X		X													
			Carne de res	450		X		X													
			Habichuela	555,5		X		X													
			Arveja verde	1150		X		X													
			Zanahoria	333		X		X													
			Cebolla puerro	375		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
21-07 2019	04:30 PM	PECHUGA EN SALSA DE CHAMPIÑONES	Carne de pollo	6730		X		X				40M	72°	61°	10	10	10	10	X		
			[illegible]	50			X		X												
			Tomillo	20			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2014

OPERADOR: Fundipac

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (D/M/A)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
			Laurel	55,5			X		X												
			Champiñon	1100		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Crema de leche	850			X		X												
			Harina de trigo	500			X		X												
			Aceite de soya	50			X		X												
			Mantequilla	150			X		X												
			Sal	13,5			X		X												
21-07-2014	05:00 PM	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	Tomate	1380		X		X				50 M	4°	2°	10	10	10	10	X		
			Pepino cohombro	1376,5		X		X													
			Lechuga	1818		X		X													
			Limón	100		X		X													
			Cilantro	86,5		X		X													
			Sal	13,5			X		X												

[illegible]

[illegible]

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: FUNDIPAL

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
RESPONSABLE: Carlos Tachuela

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FORMATO AUTOCONTROLES

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		[illegible]		Tiempo en minutos	Temperatura		Color	Olor	Sabor	Textura	Aceptabilidad		
						Si	No	Si	No	Si	No		[illegible]	[illegible]	Evaluación entre 1 y 10	Evaluación entre 1 y 10	Evaluación entre 1 y 10	Evaluación entre 1 y 10	Si	No	
21-07 2019	05:30 PM	ARROZ AL CILANTRO	Arroz Blanco	2950		X		Y				30M	77°	65°	10	10	10	10	Y		
			Cilantro	166,3		X		X													
			Aceite de soya	75			X		Y												
			Sal	47,5			X		Y												
			Cebolla junca	137,5		X		Y													
			Ajo	26,5		X		X													
21-07 2019	06:00 PM	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla	2500		X		X				30M	77°	60°	10	10	10	10	X		
			Sal	47,5			X		Y												
			Cebolla junca	250		X		X													
			Ajo	36,5		X		X													
21-07 2019	05:30 PM	LIMONADA DE PANELA	Limón	1000		X		Y				20M	4°	2°	10	10	10	10	X		
			Panela	500		X		X													

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL: LOCALIDAD Martires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fosocipal

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	TROCEADO SI	TROCEADO NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR Escala entre 2 y 10	OLOR Escala entre 2 y 10	SABOR Escala entre 2 y 10	TEXTURA Escala entre 2 y 10	ACEPTABLE SI	ACEPTABLE NO	OBSERVACIONES
22-07 2019	04:30 AM	COLADA DE FECULA DE MAIZ	Leche	9000			x		x			30M	80°	70°	10	10	10	10	x		
			Fecula de maiz	352			x		x												
			Azucar	420			x		x												
			Canela en astillas	50			x		x												
			Clavos de olor	52			x		x												
22-07 2019	04:30 AM	EMPAREDADO DE QUESO	Pan blanco	2400			x		x			30M			10	10	10	10	x		
			Queso doble crema	2000		x		x													
			Mantequilla	100			x		x												
22-07 2019	05:00 PM	GELATINA	Gelatina	1666 5		x		x													
22-07 2019	04:00 PM	Ajiaco	Papa pastusa	615		x		x		x		1:20M	85°	74	10	10	10	10	x		
			Papa criolla	1000		x		x													
			Arracacha	615		x		x													
			Maiz tierno	250		x		x													

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

DECRETO: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO PREPARADO [illegible]	[illegible]	COLOR Evaluar entre 2 y 10	OLOR Evaluar entre 2 y 10	SABOR Evaluar entre 2 y 10	ASPECTO Evaluar entre 2 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
			Arveja verde	1250		X		✓													
			Ajo	26,5		X		✓													
			Guascas	319,5		X		X													
			Sal	13,5			X		✓												
			Crema de leche	400			X		X												
			Cebolla puerro	245		✓		✓													
			Cilantro	111		X		X													
22-07-2019	04:20 PM	PECHUGA A LA PLANCHA	Carne de pollo	6250		X		✓				40M	90°	61°	10	10	10	10	X		
			Cebolla puerro	282		X		✓													
			Ajo	26,5		X		✓													
			Sal	13,5			X		X												
			Aceite de soya	50			X		X												
22-07-2019	12:00 PM	ARROZ CON ZANAHORIA	Arroz blanco	2750		X		✓				30M	75°	61°	10	10	10	10	X		
			Zanahoria	585		X		✓													
			Aceite de soya	75			X		X												

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Fund. Pal

RESPONSABLE: Carlos Tolosa
SERVICIO SOCIAL: [illegible]
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCION		CORTADO		COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL	FINAL	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
			Cebolla puerro	187,5		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
22-07 2019	05:30 PM	PLATANO ASADO	Plátano maduro	2385,5		X		X				30M	72°	67°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	50			X		X												
22-07 2019	05:30 PM	TAJADA DE AGUACATE	Aguacate	4585,5		X		X													
22-07 2019	05:30 PM	JUGO DE FRESA	Azúcar	400			X		X			20M	5°	2°	10	10	9	9	X		
			Fresa	2355,5		X		X													
23-07 2019	01:00 AM	COLADA DE AVENA	Leche	9000			X		X			30M	81°	72°	10	10	10	10	X		
			Avena	1100			X		X												
			Azúcar	900			X		X												
			Canela en astillas	50			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: FUNDAFAC
RESPONSABLE: Carlos Tordecilla
SERVICIO SOCIAL: Centro [illegible]
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO DE SERVICIO	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL	TEMPERATURA FINAL	COLOR Evalúe entre 1 y 10	OLOR Evalúe entre 1 y 10	SABOR Evalúe entre 1 y 10	TEXTURA Evalúe entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
			Clavo de olor	50			X		X												
23-07 2019	07:30 AM	HUEVOS PERICOS	Huevos	3000		X		X				30M	70°	6?°	10	10	10	10	X		
			Cebolla	625		X		X													
			Tomate chonto	250		X		X													
			Aceite de soya	100			X		X												
			Sal	12,5			X		X												
23-07 2019	07:00 AM	PAN DE MAIZ	Pan	1500			X		X												
23-07 2019	09:10 AM	PAPAYA PICADA	Papaya	1443		X		X				20M			10	10	10	10	X		
23-07 2019	01:00 PM	CREMA DE ZANAHORIA	Zanahoria	1764,5		X		X		X		1:20M	85°	72°	10	10	10	10	X		
			Crema de leche	450		X		X													
			Papa pastusa	2500		X		X													

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2014
OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos Tordecillo
SERVICIO SOCIAL: Centro Día
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CANTID. MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA (D/M/A)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: Lavado Sí	Lavado No	Desinfección Sí	Desinfección No	COCCIÓN: Temperatura interna	ALIMENTO TERMINADO: Temperatura inicial	Temperatura final	Color (Evalúe entre 1 y 10)	Olor (Evalúe entre 1 y 10)	Sabor (Evalúe entre 1 y 10)	Textura (Evalúe entre 1 y 10)	Aceptación Sí	Aceptación No	OBSERVACIONES
			Cebolla	222		X		X											
			Cilantro	111		X		X											
			Leche	500			X		✓										
			Ajo	36.5		X		X											
			Sal	34.5			X		X										
28-02-2014	01:30 PM	Filete de pescado en salsa criolla	Tilapia	3882,5		X		X		30°	70°	61°	9	9	9	9	X		
			Cebolla pera	615		X		X											
			Tomillo	50			X		X										
			Orégano	50			X		X										
			Laurel	35,5			X		X										
			Pimentón rojo	353		X		X											
			Tomate chonto	500		X		X											
			Aceite de soya	50			X		X										
			Sal	14,5			X		X										
			Ajo	36,5		X		X											

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundapal

RESPONSABLE: Carlos Toledo

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Pensamiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO: INICIAL °C	FINAL °C	COLOR (Evaluar entre 2 y 10)	OLOR (Evaluar entre 2 y 10)	SABOR (Evaluar entre 2 y 10)	TEXTURA (Evaluar entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
23-07 2019	05:00 AM	Arroz con pollo	Arroz	1050		X		X				30M	70°	65°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	75			X		X												
			Cebolla puerro	182,5		X		X													
			Sal	44,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
			Pollo	200			X		X												
23-07 2019	05:30 AM	Yuca en salsa criolla	Yuca	437,5		X		X				30M	70°	61°	10	10	10	10	X		
			Cebolla puerro	350		X		X													
			Tomate chonto	150		X		X													
			Sal	44,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
			Pimentón rojo	294		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: Fundavital

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DD/MM)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: COLOR SI	COLOR NO	[illegible] SI	[illegible] NO	OLOR SI	OLOR NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR Evalúe entre 3 y 10	OLOR Evalúe entre 3 y 10	SABOR Evalúe entre 3 y 10	ASPECTO Evalúe entre 3 y 10	ACEPTACIÓN SI	ACEPTACIÓN NO	OBSERVACIONES
23-07	12:00	ENSALADA	Tomate	1150		x		x				30 M	4°	2°	10	10	10	10	x		
2019	PM	SILVESTRE	Pepino	1111		x		x													
			Lechuga	400		x		x													
			Limón	250		x		x													
			Zanahoria	588		x		x													
			Sal	17,5			x		x												
23-07	06:30	JUGO DE	Maracuyá	2500		x		x				30 M	2°	1°	10	10	10	10	x		
2019	PM	MARACUYÁ	Azúcar	500			x		x												
24-07	04:00	CHOCOLATE	Chocolate	400			x		x			30 M	80°	71°	10	10	10	10	x		
2019	AM	EN LECHE	Leche	9000			x		x												
24-07	04:30	CALDO DE	Pierna de pollo	2350		x		x				45 M	82°	71°	10	10	10	10	x		
2019	AM	PAPA CON	Papa pastuso	4475		x		x													
		PECHUGA	Cebolla junca	180		x		x													
			Cilantro	525		x		x													

FORMATO CONSOLIDADO

ELABORACIÓN LOCAL LOCALIDAD: Martires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: FUNDISPAL

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla
SERVICIO SOCIAL: Pinto Nieto
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Tercermilenio
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D-M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA AL SERVIR (GRADOS)		COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	CONFORMIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		Cal.	Fría	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	SI	NO	
			Ajo	265		X		X													
			Sal	17.5			X		X												
24-07 2019	05:00 AM	PAN ROLLO	Pan	1400			X		X												
24-07 2019	05:10 AM	MELON PICADO	Melon	10000		X		X				20 M			10	10	10	10	X		
24-07 2019	01:00 PM	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	Cuchuco de trigo	500			X		X			120 M	80.75°		10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	2500		X		X													
			Carne de res	450		X		X													
			Habichuela	2555		X		X													
			Arveja verde	1250		X		X													
			Zanahoria	585		X		X													
			Cebolla	375		X		X													
			Cilantro	111		X		X													

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: julio 2019
OPERADOR: [illegible]

PERSONA QUE...: Carlos Tordecilla
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FORMATO NO CONTROLADO

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	NO	[illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MIN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	FINAL °C	COLOR (Escala entre 2 y 10)	OLOR (Escala entre 2 y 10)	SABOR (Escala entre 2 y 10)	ASPECTO (Escala entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	NO	OBSERVACIONES
			Sal	13,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
24-07 2019	11:30 AM	PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS	Pechuga	6350		X		X				40 min	70°	61°	10	10	10	10	X		
			Laurel	1,5		X		X													
			Tomillo	15		X		X													
			Aceite	100			X		X												
			Sal	13,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
24-07 2019	11:00 AM	ARROZ BLANCO	Arroz	2350		X		X				30 M	75°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite	75			X		X												
			Cebolla	190,5		X		X													
			Sal	13,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2014

OPERADOR: FUNDAPAL

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Vejecimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCION SI	DESINFECCION NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL	TEMPERATURA FINAL	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTACION SI	ACEPTACION NO	OBSERVACIONES
24-07 2014	05:30 PM	PLATANO CON QUESO Y BOCADILLO	Plátano	58735		X		X				30 M	72°	67°	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	450		X		X													
			Bocadillo	250			X		X												
			Mantequilla	100			X		X												
24-07 2014	06:00 PM	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y PEPINO	Tomate	4130		X		X				30 M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Pepino	13535		X		X													
			Lechuga	1510		X		X													
			Cilantro	775		X		X													
			Sal	175			X		X												
			Limón	400		X		X													
24-07 2014	06:30 PM	JUGO DE FEIJOA	Feijoa	2030		X		X				10 M	8°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	400			X		X												

FORMATO DE CONTROL

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Principal

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA [illegible]	TEMPERATURA [illegible]	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-07 2019	04:00 AM	COLADA HARINA DE PLÁTANO	Leche descremada	9000			X		X			30 M	85°	77°	10	10	10	10	X		
			Harina	750			X		X												
			Azúcar	400			X		X												
			Canela en astillas	50			X		X												
			Clavo de olor	50			X		X												
25-07 2019	04:30 AM	HUEVOS CON CHAMPIÑONES	Huevo	3000		X		X				[illegible] M	72°	67°	10	10	10	10	X		
			Champiñón	1000		X		X													
			Aceite de soya	100			X		X												
			Sal	175			X		X												
25-07 2019	05:00 AM	PAN HOJALDRADO	Pan	1000			X		✓												
25-07 2019	05:30 AM	BANANO	Banano	3443		X		✓													

FORMATO DE CONTROL

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Día

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: VERIFICADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO PREPARADO: INICIAL °C	FINAL °C	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	TEXTURA (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
25-07 2019	04:00 PM	Sopa Carmelita	Arroz	500			✓		✓			120 m	80°	71°	10	10	10	10	X		
			[illegible] de res	150		✓		✓													
			Papa pastusa	1300		✓		✓													
			Habichuela	337,5		X		X													
			Zanahoria	575		X		X													
			Cebolla junca	375		X		X													
			Cilantro	144		X		✓													
			Arveja verde	1200		X		✓													
			Ajo	62,5		X		X													
			Sal	12,5			✓		✓												
25-07 2019	04:50 PM	Carne Mechada	Carne de res	1500		X		X				45 M	72°	62°	10	10	10	10	X		
			Cebolla junca	375		X		X													
			Tomate chonto	500		X		X													
			Tomillo	50		X		X													
			Orégano	50		X		X													
			Laurel	37,5		X		✓													

SUBDIRECCIÓN LOCAL PARA LA INTEGRACIÓN SOCIAL: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundapal

RESPONSABLE: Carlos Torballo

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS)	PESO NETO (GRAMOS)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCIÓN		PICADO		COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTACIÓN		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	MINUTOS			Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	Escala entre 0 y 10	SI	NO	
			Aceite de soya	50			x		x												
			Sal	17.5			x		x												
			Ajo	26.5		x		x													
25-07 2019	09:00 AM	ARROZ PAJARITO	Arroz	2380		✓		✓				30 M	70°	68°	10	10	10	10	x		
			Plátano	2205		✓		x													
			Cebolla junca	432.5		✓		x													
			Aceite de soya	75			x		✓												
			Sal	17.5			x		✓												
			Ajo	26.5		x		x													
25-07 2019	09:30 AM	ENSALADA DE PICO DE GALLO	Cebolla	444		✓		x				20 M	3°	2°	10	10	10	10	x		
			Limón	400		x		x													
			Cilantro	111		x		x													
			Tomate	2800		✓		✓													
			Sal	17.5			x		x												

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: HOSPITAL

RESPONSABLE: Carlos [illegible]
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	FINAL °C	COLOR (Evaluar entre 1 y 10)	OLOR (Evaluar entre 1 y 10)	SABOR (Evaluar entre 1 y 10)	TEXTURA (Evaluar entre 1 y 10)	ACEPTACIÓN SI	ACEPTACIÓN NO	OBSERVACIONES
25-07 2019	11:00 AM	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	Papa criolla	2500		X		X				30 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
			Cebolla puerro	250		X		X													
			Sal	176			X		X												
			Ajo	24		X		X													
25-07 2019	08:30 PM	JUGO DE MORA	Mora	2500		X		X				10 M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	400			X		X												
26-07 2019	07:00 AM	COLADA DE AVENA CON FRESA	Leche	2000			X		X			30 M	82°	70°	10	10	10	10	X		
			Avena	1000			X		X												
			Azúcar	900			X		X												
			Fresa	1574		X		X													
			Canela en astillas	50			X		X												
			Clavos de olor	50			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Zona Camino

MES Y AÑO: Julio 2019

RESPONSABLE: Carlos Cortecito

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

OPERADOR: Fundagal

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL	TEMPERATURA FINAL	COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	TEXTURA (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
26-07 2019	03:40 AM	QUESO CAMPESINO	Queso	2000		x		x													
26-07 2019	05:00 AM	TOSTADA	Tostada				x		x												
26-07 2019	05:10 AM	PERA PICADA	Limón	25		x		x				20 min			10	10	10	10	x		
			Pera	5885,5		x		x													
26-07 2019	04:00 PM	SOPA CL. CUBANA [illegible]	Cebolla cabezona	350		x		x				120 min	84	92°	10	10	10	10	x		
			Papa pastusa	3500		x		x													
			Carne de res	450		x		x													
			Arveja verde	1250		x		x													
			Papa criolla	5555		x		x													
			Zanahoria	555		x		x													
			Cebolla junca	375		x		x													
			Cilantro	111		x		x													

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES / AÑO: julio 2021

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (GRAMOS)	PESO NETO (GRAMOS)	ALIMENTO EN PROCESO LAVADO SI	NO	DESINFECCIÓN SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN TIEMPO (MINUTOS)	ALIMENTO TERMINADO TEMPERATURA INICIAL °C	FINAL °C	COLOR Escala entre 1 y 10	OLOR Escala entre 1 y 10	SABOR Escala entre 1 y 10	ASPECTO Escala entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SI	NO	OBSERVACIONES
			Sal	13,5			x		x												
			Ajo	16,5		x		x													
26-07 2021	04:30 PM	Pasta en salsa roja	Espaguetti	1900			x		x			40 M	70°	62°	10	10	10	10	x		
			Margarina	180			x		x												
			Tomate chonto	500		x		x													
			Cebolla perla	1150		x		x													
			Pimentón rojo	294		x		x													
			Aceite de soya	100			x		x												
			Sal	13,5			x		x												
			Ajo	26,5		x		x													
26-07 2021	01:00 PM	Pechuga desmechada	Carne de pollo	3290		x		x				40 M	75°	62°	10	10	10	10	x		
			Ajo	26,5		x		x													
			Orégano	50		x		x													
			Tomillo	50		x		x													
			Laurel	33,5		x		x													

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundipal

RESPONSABLE: Carlos Tabala

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO LAVADO SI	 NO	 DESINFECCIÓN SI	 NO	 CORTE SI	 NO	COCCIÓN TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL	 FINAL	 COLOR Escala entre 2 y 10	 OLOR Escala entre 2 y 10	 SABOR Escala entre 2 y 10	 ASPECTO Escala entre 2 y 10	 ACEPTABLE SI	 NO	OBSERVACIONES
			Cebolla junca	625		X		X													
			Pecho de pollo	400			X		X												
			Fondo claro	5500		X		X													
			Sal	145			X		X												
			Pimentón rojo	59		X		X													
26-07 2019	08 30 PM	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	Zanahoria	1196,5		X		X				30 M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Lechuga	4818		X		X													
			Tomate	1150		X		X													
			Cilantro	33,5		X		X													
			Limón	100		X		X													
26-07 2019	12:00 PM	PAN BLANCO TAJADO	Pan			X		X													
26-07 2019	06:30 PM	JUGO DE GUANÁBANA	Guanábana	3274,5		X		X				20 M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Agua	400			X		X												

[illegible]

[illegible]

[illegible]

FORMATO No. CONTRATO AÑO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2014

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: [illegible] Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS

FECHA (D/M)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		PORCIÓN		TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °	FINAL °	Escala de 1 a 10	Escala de 1 a 10	Escala de 1 a 10	Escala de 1 a 10	SI	NO	
23-07	04:00	COLADA DE	Azúcar	400			X		X			30 m	87°	70°	10	10	10	10	X		
2014	AM	FÉCULA DE	Leche	4000			X		X												
		MAÍZ CON	Fécula de maíz	150			X		X												
		MORA	Mora de castilla	1166.5		X		X													
			Canela en astillas	50			X		X												
			Clavos de olor	50			X		X												
23-07	04:00	CALDO DE	Huevo			X		X				45 m	85°	72°	10	10	10	10	X		
2014	AM	PAPA CON	Papa pastusa	4375		X		X													
		HUEVO	Cebolla larga	240		X		X													
			Cilantro	62.5		X		X													
			Ajo	26.5		X		X													
			Sal	17.5			X		X												
23-07	05:00	AREPA	Harina de maíz	1800			X		X			30 m	70°	60°	10	10	10	10	X		
2014	AM		Mantequilla	125			X		X												
			Sal	17.5			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Principal

PROYECTO/SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

RESPONSABLE: Carlos Torrecilla

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN			ALIMENTO TERMINADO						OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		[illegible] °C	[illegible] °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
21-07	06:00	Sopa de	Pasta	330			X		X			1:20 H	85°	72°	10	10	10	10	X		
2019	PM	PASTA	Papa pastusa	3200		X		X													
			Arveja verde	1130		X		X													
			Habichuela	3535		X		X													
			Zanahoria	588		X		X													
			Cebolla junca	345		X		X													
			Cilantro	144		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Rama de as	150		X		X													
24-07	06:30	HIGADO DE	Hígado de res	5000		X		X				40 M	75°	65°	10	10	10	10	X		
2019	PM	RES ENCEBOLLADO	Cebolla junca	615		X		X													
			Aceite de soya	150			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
			Sal	17,5			X		X												

FORMATO DE CONTROL AÑO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		COCCIÓN: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		OBSERVACIONES
						SI	NO	SI	NO	SI	NO		INICIAL °C	FINAL °C	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
27-07 2019	08:00 PM	VERDURA SALTEADA	Arveja verde	4875		X		X				30 M	73°	60°	10	10	10	10	X		
			Calabaza	8445		X		X													
			Habichuela	2445		X		X													
			Zanahoria	8865		X		X													
			Cebolla larga	250		X		X													
			Tomate chonto	250		X		X													
			Ajo	1645		X		X													
			Sal	1435			X		X												
			Aceite de soya	50			X		X												
27-07 2019	05:30 PM	PURÉ DE PAPA	Papa pastusa	4935		X		X				30 M	72°	60°	10	10	10	10	X		
			Crema de leche	500			X		X												
			Sal	1435			X		X												
27-07 2019	06:00 PM	ARROZ AL PEREJIL	Arroz blanco	2150		X		X				30 M	90°	60°	10	10	10	10	X		
			Perejil	1465		X		X													
			Aceite de soya	75			X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundipal

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Curso Vida

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL °C	FINAL °C	COLOR (Evalúe entre 2 y 10)	OLOR (Evalúe entre 2 y 10)	SABOR (Evalúe entre 2 y 10)	TEXTURA (Evalúe entre 2 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
			Cebolla junca	152.5		x		x													
			Sal	13.5			x		x												
			Ajo	36.5		x		x													
27-07 2019	05:30 PM	Jugo de Mango	Mango	4500		x		x				30 M	4°	2°	10	10	10	10	x		
			Azúcar	400			x		x												
28-07 2019	04:00 AM	Agua de panela con leche	Panela	600			x		x			30 M	80°	70°	10	10	10	10	x		
			Leche	4000			x		x												
28-07 2019	04:30 AM	Huevos revueltos con queso	Huevo	50 und		x		x				30 M	70°	60°	10	10	10	10	x		
			Queso doble crema	750		x		✓													
			Sal	13.5			x		x												
			Aceite	400			x		÷												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2014

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA:

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		TIEMPO DE MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
						SI	NO	SI	NO	SI	NO				Escala entre 5 y 10	Escala entre 5 y 10	Escala entre 5 y 10	Escala entre 5 y 10	SI	NO	
23-07 2014	05:00 AM	Pan blanco	Pan blandito	50 und			X		X												
23-07 2014	08:10 AM	Melón picado	Melón	10000		X		X				20 M			10	10	10	10	X		
23-07 2014	04:00 PM	Sopa de arroz	Arroz blanco	750		X		X				1:20 H	70°	65°	10	10	10	10	X		
			Carne de res	170		X		X													
			Papa pastusa	1500		X		X													
			Habichuela	555,5		X		X													
			Zanahoria	538		X		X													
			Arveja verde	450		X		X													
			Cebolla larga	345		X		X													
			Cilantro	111		X		X													
			Ajo	36,5		X		X													
			Sal	47,5			X		X												

Subdirección local: Mártires
Mes y año: Julio 2019
Operador: FUNDIPAL

Responsable: Carlos Londoño
Comedor: Centro Norte
Nombre unidad operativa: Renacimiento
Cargo: manipuladoras de alimentos

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
28-07-2019	12:30 PM	Cerdo a la Naranja	Carne de Cerdo	5000		x		x				40M	70°	6°	10	10	10	10	x		
			Mermelada	250			x		x												
			Laurel	5		x		x													
			Aceite de Soya	50			x		x												
			Naranja	2500		x		x													
			Sal	17.5			x		x												
			Fécula de Maíz	50			x		x												
28-07-2019	12:30 PM	Rodajas de Tomate en Vinagreta	Tomate	3750		x		x					4°	12°							
			Cilantro	83.5		x		x													
			Limón	100		x		x													
			Sal	17.5			x		x												
			Miel de Abejas	100			x		x												
29-07-2019	12:35 PM	Arroz con Espinaca	Arroz Blanco	2750		x		x				30M	72°	6°	10	10	10	10	x		
			Aceite de Soya	75			x		x												
			Cebolla Junca	43.75		x			x												

SUBDIRECCIÓN LOCAL O LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SECTOR O ZONAL: Centro [illegible]

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: [illegible]

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SÍ	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SÍ	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SÍ	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA INICIAL °C	TEMPERATURA FINAL °C	COLOR Escala entre 1 y 10	OLOR Escala entre 1 y 10	SABOR Escala entre 1 y 10	TEXTURA Escala entre 1 y 10	ACEPTABILIDAD SÍ	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
			Sal	11,5			X		X												
			Ajo	20,5		X		X													
			Espinaca	[illegible]		X		X													
23-07 2019	[illegible] PM	Crema de Arracacha	Arracacha	[illegible]		X		X				30 M	70°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	500			X		X												
			Sal	11,5			X		X												
25-07 2019	[illegible] PM	Jugo de Guayaba	Guayaba	3000		X		X				20 M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Azúcar	400			X		X												
24-07 2019	[illegible] AM	Colada de Avena	Leche			X		X				30 M	80°	70°	10	10	10	10	X		
			Avena				X		X												
			Azúcar				X		X												
			Canela en astillas				X		X												
			Clavos de olor				X		X												

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: julio 2019

OPERADOR: Principal

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS.

FECHA (D/M/A)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	CORTADO SI	CORTADO NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA [illegible]	TEMPERATURA [illegible]	COLOR Evalúe entre 2 y 10	OLOR Evalúe entre 2 y 10	SABOR Evalúe entre 2 y 10	TEXTURA Evalúe entre 2 y 10	ALTERACIONES SI	ALTERACIONES NO	OBSERVACIONES
29-07-2019	04:40 AM	CALDO DE PAPA CON [illegible]	Carne de [illegible]	5350		X		X				45 M	80°	72°	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	4575		X		X													
			Cebolla larga	350		X		X													
			Cilantro	545		✓		✓													
			Ajo	265		X		X													
			Sal	1735			X		✓												
29-07-2019	07:00 AM	PAN ROLLO	Pan	4500			X		X												
29-07-2019	05:10 AM	GRANADILLA	Granadilla	8666.5		X		X				10 M			10	10	10	10	X		
29-07-2019	09:00 AM	SOPA DE GUISO	[illegible]	3085.5		X		X				1:30 H	85°	70°	10	10	10	10	X		
			Carne de res	450		✓		X													
			Papa pastusa	2225		✓		X													
			Arveja verde	1130		X		✓													

FORMATO DE CONTROL DE [illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Principal

RESPONSABLE: Carlos Tirado
TRABAJO SOCIAL: Pedro Rojas
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO / MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	[illegible] SI	[illegible] NO	COCCIÓN: TIEMPO DE COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA Inicial	TEMPERATURA Final	COLOR (Evalúe entre 1 y 10)	OLOR (Evalúe entre 1 y 10)	SABOR (Evalúe entre 1 y 10)	ASPECTO (Evalúe entre 1 y 10)	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
			Habichuela	555,5		x		x													
			Zanahoria	598		x		x													
			Cebolla junca	595		x		x													
			Cilantro	111		x		x													
			Ajo	26,5		x		x													
			Sal	17,5			x		x												
29-07-2019	04:30 pm	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	Tilapia	5985,5		x		x				30 m	70°	67°	10	10	10	10	x		
			Cebolla junca	595		x		x													
			[illegible]	50		x		x													
			Tomillo	50		x		x													
			Laurel	55,5		x		x													
			Pimentón verde	353		x		x													
			Tomate chonto	320		x		x													
			Aceite de soya	50			x		x												
			Sal	17,5			x		x												
			Ajo	26,5		x		x													

FORMATO NO CONTROLADO

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2014

OPERADOR: [illegible]

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Sacramento

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: [illegible] SÍ	NO	[illegible] SÍ	NO	[illegible] SÍ	NO	COCCIÓN: TIEMPO	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA		[illegible] (Califique entre 2 y 10)	[illegible] (Califique entre 2 y 10)	[illegible] (Califique entre 2 y 10)	[illegible] (Califique entre 2 y 10)	[illegible] SÍ	NO	OBSERVACIONES
19-07 2014	05:30 PM	VERDURA SALTEADA	Arveja [illegible]	4515		X		X				30 M	75°	60°	10	10	10	10	X		
			Habichuela	1533,5		X		X													
			Zanahoria	532		X		X													
			Cebolla [illegible]	1432		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
			Margarina	50			X		X												
24-07 2014	05:30 PM	ARROZ CON FIDEOS	Arroz blanco	1280		X		X				30 M	75°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	25			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Cebolla puerro	139,5		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Pasta	200			X		X												
29-07 2014	05:30 PM	PLÁTANO ASADO	Plátano hartón	3386,5		X		X				30 M	90°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	50			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires
MES - AÑO: julio 2019
OPERACIÓN: Principal

RESPONSABLE: Carlos Tabadía
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Pensamiento
CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (DÍA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						OLOR		TEMPERATURA		PROCESO		TIEMPO COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD		
													INICIAL	FINAL					SI	NO	
29-07-2019	06:30 PM	JUGO DE MARACUYÁ	Azúcar	500			X		X			20 M	[illegible]	[illegible]	10	10	10	10	X		
			Maracuyá	1500		X		X													
30-07-2019	04:00 AM	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	Azúcar	400			X		X			30 M	80°	70°	10	10	10	10	X		
			Leche	9000			X		X												
			Canela en astillas	50			X		X												
			Clavos de olor	50			X		X												
			Fécula de maíz	750			X		X												
30-07-2019	04:30 AM	HUEVO EN TORTILLA CON QUESO	Huevo	50 und		X		X				30 M	72°	67°	10	10	10	10	X		
			Queso doble crema	750		X		X													
			Aceite de soya	90			X		X												
			Sal	17,6			X		X												
30-07-2019	05:00 AM	ARROZ (BLANCO)	Arroz blanco	9500		X		X				30 M	73°	60°	10	10	10	10	X		
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	97,5			X		X												

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: Martires
MES / AÑO: Julio 2014
OPERADOR: Fundapal

RESPONSABLE: Carlos Tordecillo
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO LAVADO SI	NO	DESINFECCIÓN SI	NO	CORTE SI	NO	COCCIÓN TIEMPO DE COCCIÓN	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO	ALIMENTO TERMINADO				ACEPTABILIDAD SI	NO	OBSERVACIONES
			[illegible] para	100		X		X												
			Ajo	10		X		X												
30-07 2014	05:10 PM	PAPA DORADA	Limón	28		X		X				20 M		10	10	10	10	X		
			Papa	3870,5		✓		✓												
30-07-2014	2 PM	SOPA DE ARRACACHA	Arracacha	1462,5		✓		✓				1:20 H	85° 72°	10	10	10	10	X		
			Carne de res	150		X		X												
			Papa pastusa	913,5		X		✓												
			Arveja verde	2250		X		X												
			Habichuela	335,5		X		X												
			Zanahoria	583		X		X												
			Cebolla puerro	345		X		X												
			Cilantro	111		X		X												
			Ajo	16,5		X		X												
			Sal	14,5			X		✓											

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundipal

RESPONSABLE: Carlos Castrillón

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE MODALIDAD OPERATIVA: Venecia [illegible]

CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO Si	LAVADO No	DESINFECCIÓN Si	DESINFECCIÓN No	OTROS Si	OTROS No	COCCIÓN: TIEMPO (minutos)	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA Inicial °C	TEMPERATURA Final °C	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTACIÓN Si	ACEPTACIÓN No	OBSERVACIONES
30-07-2019	04:30 PM	CARNE DE RES EN BISTEC	Carne de res	3000		X		X				40 M	75°	60°	10	10	10	10	X		
			Orégano	50		X		X													
			Tomillo	50		X		X													
			Laurel	5,5		X		X													
			Cebolla	389		X		X													
			Tomate chonto	520		X		X													
			Aceite de soya	50			X		X												
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
30-07-2019	05:00 PM	ENSALADA CAMPESTRE	Cebolla	1114		X		X				30 M	3°	2°	10	10	10	10	X		
			Tomate	1450		X		X													
			Lechuga	909		X		X													
			Limón	200		X		X													
			Zanahoria	588		X		X													
			Sal	17,5			X		X												

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL: Mártires
MES Y AÑO: Julio 2019
OPERADOR: Fundipal

RESPONSABLE: Carlos Tordecilla
SERVICIO SOCIAL: Centro Noche
NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacer Mártires
CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACION	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCION	ALIMENTO TERMINADO								OBSERVACIONES
						[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]	[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		
															[illegible] 10	[illegible] 10	[illegible] 10	[illegible] 10	SI	NO	
30-07-2019	05:30 PM	ARROZ AL PIMENTON	Sal	17,5			X		X			30 M	70°	61°	10	10	10	10	X		
			Arroz blanco	2350		X		X													
			Cebolla junca	197,5		X		X													
			Ajo	26,5		X		X													
			Pimentón rojo	388		X		X													
			Aceite de soya	35			X		X												
30-07-2019	06:20 PM	YUCA EN SALSA CRIOLLA	Yuca	4395		X		X				30 M	42°	61°	10	10	10	10	X		
			Cebolla junca	250		X		X													
			Tomate chonto	250		X		X													
			Sal	17,5			X		X												
			Ajo	26,5		X		X													
			Pimentón rojo	294		X		X													
			Aceite de soya	40			X		X												
30-07-2019	06:30 PM	JUGO DE FEIJOA	Feijoa	2350		X		X				20 M	5°	[illegible]	10	10	10	10	X		
			Azúcar	400			X		X												

[illegible]

SUBDIRECCIÓN LOCAL - LOCALIDAD: Mártires

MES Y AÑO: Julio 2019

OPERADOR: Fundapai

RESPONSABLE: Carlos [illegible]

SERVICIO SOCIAL: Centro Noche

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento

CARGO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

FECHA (DIA)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO [illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	[illegible] SI	NO	COCCIÓN [illegible]	ALIMENTO TERMINADO [illegible]	[illegible]	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	ACEPTABILIDAD SI	NO	OBSERVACIONES
31-07 2019	04:00 AM	TE EN LECHE	Leche	9000			X		X			30 M	87°	[illegible]	10	10	10	10	X		
			TE	50,00			X		X												
			Azúcar	400			X		X												
31-07 2019	04:30 AM	QUESO CAMPESINO	Queso	2000		X		X													
31-07 2019	05:00 AM	CROISSANT	Croissant	1000			X		X												
31-07 2019	05:10 AM	BANANO	Banano	3143		X		X													
31-07 2019	04:00 PM	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	Cuchuco de maíz	900			X		X			1:00 H	85°	[illegible]	10	10	10	10	X		
			Papa pastusa	1900		X		X													
			Carne de res	450		X		X													
			Habichuela	333,5		X		X													

Julio - 2019 Renacimiento Centro - Noche

															del 11		al 17					del 18		al 24					del 25		al 31			
2. Nombre del	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																			
Pisos															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Paredes															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Techos															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Ventanas vidrios															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Puertas															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mesones															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Canecas															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Neveras															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Estufa															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavaplatos															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Trampa de grasas																																			
Congelador															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Combustibles															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Licuadora															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Menaje															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Utensilios															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Frutas y verduras															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Abarrotes															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Huevos															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
[illegible] leche															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Empacadas de [illegible]															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Bolsa de [illegible]																																			
[illegible]																																			
[illegible]																																			
[illegible]															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS

Julio -2019. Centro- Noche

Código: FOR-PSS-068
Versión: 0
Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017
Página 3 de 5

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar según unidad operativa	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del ___ al ___							del ___ al ___							del 11 al 17							del 18 al 24							del 25 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COMEDOR																																			
Piso comedor															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Paredes															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Techos																																			
Ventanas-anjeo																																			
BAÑOS																																			
Sanitario															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Orinales															X							X							X						
Lavamanos															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Espejo															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pisos															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Paredes															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Techos																																			
Ventanas																																			
Puertas															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Papeleras															X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-085
Versión: 0
Fecha: Memo Int. 39378 – 10/07/2017
Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA Centro Noche Rencuentro
MES Julio AÑO 2019

2. Nombre del responsable del Seguimiento: 2. Cargo: Servicios generales

2. Desinfectante utilizado Hipoclorito 5% 3. Marca: Torrente.

3. Lote

3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:

4. Semana: 3 del (11 Al 17)

5. Áreas, alimentos espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bolsas de leche empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

5. Áreas, alimentos espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	5	40	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80
Baños														
Ambiente														
[illegible]														

6. OBSERVACIONES Se realiza Limpieza desinfección en pisos paredes y Sanitarios, Salón didáctico

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Sandra Vega
NOMBRE Y C.C.

FIRMA

Jefe Cocina
CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado.

En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).

En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.

En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto.

En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.

En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar: L: Lunes, M: Martes, M: Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.

Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.

En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, según la unidad operativa.

En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]
Versión: [illegible]
Fecha: Memo [illegible] 13/07/2017
Página 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro Noche Renacimiento
MES: Julio AÑO: 2019
2. Nombre del responsable del Seguimiento: Sandra Hinojosa 3. Cargo: Servicios generales.
0. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 5%
1. Lote: 2. Marca:
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:
4. Semana: 4 del 18-24.

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bases de techo, estibas, cajas														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaques de sólidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

6. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L Cantidad de agua (L)	L Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	M Cantidad de agua (L)	M Cantidad desinfectante (ml)	J Cantidad de agua (L)	J Cantidad desinfectante (ml)	V Cantidad de agua (L)	V Cantidad desinfectante (ml)	S Cantidad de agua (L)	S Cantidad desinfectante (ml)	D Cantidad de agua (L)	D Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Pisos	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40	5	40
Ambientes														
Utensilios de [illegible]														

6. OBSERVACIONES: Se realiza limpieza desinfeccion en pisos paredes y. Sanitarios.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Sandra Vega		Jefe Cocina
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]
Versión: 1
Fecha: Memo I [illegible] – [illegible]/07/2017
Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Centro - Noche
MES: Julio AÑO: 2019.
2. Nombre del responsable del Seguimiento: Sandra Hinojosa 2. Cargo: Servicios generales.
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 5%
3. Lote: 3. Marca:
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:
4. Semana: 5 (del 25-31)

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras														
Bolsas de leche, empaques lácteos														
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaques de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios														

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
pisos	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80	10	80
Ambiente														
[illegible]														

6. OBSERVACIONES: Se realiza limpieza desinfección en pisos paredes y Sanitarios.

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

NOMBRE Y C.C.: FIRMA: CARGO:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES **FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES**	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 35379 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Pensamiento.
MES: Julio AÑO 2019.
2. Nombre del responsable del Seguimiento: Sandra Hinojosa Cargo: Cocina - Noche.
3. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 5% 3. Marca:
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:
4. Semana: 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche, empaques lácteos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bolsas de pulpa de frutas	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Empaque de embutidos	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Enlatados	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Equipos y utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

6. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Ambiente														
Recipientes de residuos														

5. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Sandra Vega		Jefe Cocina
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada por el personal asignado.

En la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos).

En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes.

En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rótulo del producto.

En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.

En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar L: Lunes, M: Martes, M: Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes.

Cada día, de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes.

En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa.*

En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

... O PRESTACIÓN DE LOS SERV... S SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: [illegible]
18/07/201[illegible]
Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Renacimiento
MES: Julio AÑO: 2019
2. Nombre del responsable del Seguimiento: Sandra Hinojosa 2. Cargo: Cocina - Noche
2. Desinfectante utilizado: Hipoclorito 5%
3. Lote:
3. Fecha de vencimiento:
3. Concentración:
4. Semana: 4

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Tablas y [illegible]	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche, empaques [illegible]	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bolsas de pulpa de frutas	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Envases de productos	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Enlatados	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
Equipos y utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Baños														
Ambiente														
[illegible]														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Sandra Vega		Jefe Cocina
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES

Código: FOR-PSS-005
Versión: 0
Fecha: Memo Int 36379 – 18/07/2017
Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA Renacimiento.
MES julio AÑO 2019.
2. Nombre de responsable de Seguimiento Sandra Hinojosa Cargo: COCINA- Noche.
3. Desinfectante Utilizado Hipoclorito 5% Marca
3. Lote
3. Fecha de vencimiento: 3. Concentración:

4. Semana: 5

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
Bolsas de leche, empaques bolsas	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Bolsas de pulpa de frutas														
Empaque de embutidos														
Enlatados														
Equipos y utensilios	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies														
Pisos														
Ambiente														
[illegible]														

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA

Sandra Vega.
NOMBRE Y C.C.

FIRMA

Jefe Cocina.
CARGO

Para diligenciar correctamente el Formato Seguimiento a Soluciones Desinfectantes, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

El Objetivo del formato es verificar el seguimiento que se realiza a la preparación de las soluciones desinfectantes que se requieren en la unidad operativa con el fin de garantizar procesos de saneamiento adecuados que aseguren una adecuada ejecución del Programa de Limpieza y desinfección. Este formato está programado de manera semanal, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada por el personal asignado.

En la parte superior del formato en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación (En letras) y el año vigente (Los cuatro dígitos)

En la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo y cargo de la persona que realiza el seguimiento a las soluciones desinfectantes

En la casilla No. 3 se debe diligenciar el nombre del desinfectante, marca, lote, fecha de vencimiento y concentración, estos datos se encuentran en el rotulo del producto

En la casilla No. 4 se debe diligenciar el número de la semana con respecto al mes a que corresponde la verificación.

En la casilla No. 4 se indica UNA semana de Lunes a Domingo, con las que podemos identificar día a día de la semana y así poder verificar L: Lunes, M: Martes, M: Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo. **Se debe contar con cuatro hojas de verificación para tener la totalidad de los días del mes**

Cada día de acuerdo a los elementos y áreas a higienizar debe diligenciarse la cantidad de agua utilizada en Litros (L) y la cantidad de desinfectante utilizado en mililitros (ml o g) para las preparaciones de las diferentes soluciones desinfectantes

En la casilla número 5 se indican las áreas, espacios o elementos a desinfectar, *según la unidad operativa*

En la casilla número 6 se indica OBSERVACIÓN, se debe describir si existió algún tipo de falencia en la preparación de la solución desinfectante con el fin de corregir la acción y/o evitar posteriores falencias en este proceso. Se debe describir el día o días en que se generó la observación.