ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE:	**NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**		
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN O CONTRATO A SUPERVISAR			
Convenio de Asociación / Contrato No:	9073	del año:	2024
Nombre del Asociado / Contratista:	Consorcio por la reducción de habitabilidad en calle 2024		
Nombre del Servicio:	Servicio Comunidad de Vida para Población Habitante de Calle		
Nombre de la Unidad Operativa:	La Victoria		
Dirección de la Unidad Operativa:	Sasaima, Cundinamarca - Caseríos de Santa Inés, Vereda La Victoria, Finca La Victoria		
Teléfono de la Unidad Operativa:	3123695648		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	cvlavictoria0@gmail.com		
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA			
Nombre de la persona que atendió la visita:	Leonardo Salamanca		
Cargo:	Líder de Servicio	Celular:	3123695648
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL			
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión:	Nancy Katalina González Numpaque		
Celular:	3044537712		
Correo Electrónico:	nkgonzalezn@sdis.gov.co		
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA			
Fecha de la Visita:	16/07/2025		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	130	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	103
Hora de inicio:	9:00 a.m.	Hora final:	3:00 p.m.

Observaciones:

Se realiza visita de supervisión desde el componente de nutrición y salubridad a la Comunidad de Vida La Victoria, la visita es atendida por el líder del servicio Leonardo Salamanca. Respecto a las novedades se identifica que no se cuenta con el perfil de técnico en alimentos desde el pasado 15 de junio, según indica el líder del servicio, un promotor está colaborando con algunas cosas, se indica que esta persona no puede ingresar al servicio si no cumple con los requisitos de personal manipulador de alimentos que solicita el anexo técnico. El personal manipulador de alimentos no está garantizando el diligenciamiento de formatos desde el 15 de junio ya que no se involucra a este equipo en el diligenciamiento de formatos como se solicitó en las visitas de mayo y junio para brindar respuesta a las obligaciones contractuales, por ende no se logra garantizar la trazabilidad de la información sobre la implementación adecuada de la minuta de alimentos. Respecto al formato de transporte de alimentos se identifica nuevamente que no se cuenta con el ingreso de las operaciones de filetes de pescado, carne de cerdo, ni tamales, tal como se evidenció en los soportes de junio, al indagar por las remisiones correspondientes estas no están disponibles por ende no se puede verificar al proveedor de estos insumos. En este sentido no se lográ la verificación de todos los aspectos programados en la visita ya que no se puede acceder a la totalidad de las posibles evidencias.

FECHA DE LA VISITA:	16/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073 - 2024

COMPONENTE:	**NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**				
No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
1	Dar cumplimiento a las exigencias descritas en el Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		x		Continuar fortalecimiento técnico realizado por perfil de nutrición y dietética del contratista, dirigido a personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos, enfocado en la subsanación de hallazgos de la presente visita (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6). Contratar el perfil de técnico en alimentos y garantizar el diligenciamiento de formatos de la operación del servicio de alimentación por medio del equipo de nutricionistas y el personal manipulador de alimentos (Anexo técnico 1 de 5 atención integral, numeral 4.1 REQUISITOS MÍNIMOS DEL TALENTO HUMANO, Anexo técnico 1 de 5 atención integral, OBLIGACIONES GENERALES DEL TALENTO HUMANO numeral 4.2.2.7 y 4.2.2.15). Diligenciar adecuadamente el Formato Verificación transporte de alimentos FOR-PSS-232 incluyendo todas las operaciones de alimentos de Fruver, lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, filetes de pescado, tamales y huevos para garantizar la trazabilidad (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6). Disponibilidad de las facturas o remisiones de la adquisición de los productos y alimentos necesarios para dar respuesta a la implementación de la minuta y que esté acorde a la proyección de compras de los Formatos Plan de compras semanal asociados FOR-PSS-175 y Plan de compras consolidado mensual asociados FOR-PSS-226 (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.2 CICLO DE MENÚS). Organizar en carpetas virtuales las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados para cada operación: lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, identificando cada ficha de acuerdo con la nomenclatura de alimentos y productos que aparece en el análisis nutricional de la minuta de alimentos. (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.2.1.1).
2	Cumplir con lo establecido en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS.		x		Si el equipo de congelación que se encuentra ubicado en el área de oficina se destinará para el almacenamiento de insumos de la operación del servicio de alimentación, este deberá cumplir todo lo estipulado en el instructivo de almacenamiento de alimentos de la SDIS (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal d). El contratista dispone a talento humano que no cumple las condiciones para la manipulación de alimentos para suplir el perfil de técnico de alimentos (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.2). La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto, sin embargo, cuando sea requerido la distribución o asistencia de la alimentación por personal diferente este debe cumplir los mismos requisitos para el manipulador de alimentos establecido en la resolución 2674 de 2013, en cuanto a estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección. Uso de gorro y tapabocas por parte de colaboradores (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal g).

FECHA DE LA VISITA:	16/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073 - 2024			
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		x		Dar cumplimiento a lo indicado en el anexo técnico para la autorización de intercambios de alimentos o preparaciones, diligenciar el formato de autorización de cambio de alimentos de julio, e ingresar los intercambios que se realicen durante todo el mes (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.5). Envío vía correo electrónico del certificado de calibración y mantenimiento de la báscula de tamizaje nutricional (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.3). Envío vía correo electrónico del acta de capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a las personas que la intervienen en el uso de este elemento la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.3).
4	Disponer en físico y de forma organizada la documentación requerida para consulta del talento humano, asociada a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la SDIS (lineamientos, manuales, protocolos, guías).		x		La documentación de la minuta de alimentos se encuentra disponible para consulta del personal manipulador de alimentos, sin embargo, se recomienda al equipo de nutricionistas continuar reforzando la implementación de esta documentación con el personal manipulador de alimentos. Durante la visita el análisis nutricional no se encuentra disponible para consulta (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6). Se deben tener impresos, organizados y disponibles los protocolos relacionados con la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución que se encuentran en el Sistema de Gestión SDIS para la consulta constante del personal manipulador de alimentos y capacitar al personal manipulador de alimentos para garantizar la consulta correspondiente. No se encontró la disponibilidad de la carpeta durante la visita de supervisión (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4).
5	Diligenciar oportunamente y disponer de forma organizada, los formatos y documentos asociados a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.		x		En esta visita no se logra acceder a los formatos de asistencia de participantes, proyección de compras semanal y mensual, formato de autorización de intercambios de alimentos y preparaciones, documentación del procedimiento de promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física, documentos del procedimiento de vigilancia nutricional, formato descomide, y a los documentos de la implementación del plan de saneamiento. Por otra parte, se identifica que el formato de preparación de alimentos no se diligencia en tiempo real. Se debe fortalecer al personal manipulador de alimentos en el adecuado y oportuno diligenciamiento de formatos. Igualmente los perfiles de nutrición y dietética que hacen parte del equipo del contratista deberán garantizar que la información de los procedimientos establecidos en anexo técnico estén disponibles en todo momento para la supervisión y entes de control, y que el acceso no dependa de si el perfil se encuentra o no el día de la visita o supervisión (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6, numeral 2.1.3.3, numeral 2.1.4.1.3, numeral 2.1.4.2.1, numeral 2.2.2.1.2; Anexo técnico 1 de 5 atención integral, numeral 4.2.2.15).
6	Garantizar durante toda la ejecución del contrato el concepto sanitario favorable del servicio social, para ello el contratista deberá radicar carta de solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio.	x			La unidad operativa cuenta con concepto higiénico-sanitario favorable con el 100% de calificación, emitido por la Gobernación de Cundinamarca, realizado el 17 de octubre de 2024. El servicio de alimentación no dispone del concepto sanitario, el cual se solicitó a la entidad competente el 09 de junio de 2025. (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1).
7	A partir de la Guía de Plan de Saneamiento, el contratista deberá actualizar, divulgar e implementar el Plan de Saneamiento del servicio social, durante los primeros 21 días de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.		x		Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas (moscas), así como realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6; Anexo técnico 1 de 5, numeral 2.2.1.1.1 Condiciones Generales).
8	Implementar los planes de contingencia establecidos en el Plan de Saneamiento del servicio social con el fin de disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las eventualidades que puedan afectar el suministro de alimentos, y la disponibilidad y acceso a agua potable según la normatividad vigente.	x			No ha sido necesaria la implementación de planes de contingencia.

FECHA DE LA VISITA:	16/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Procedimiento DNA Abastecimiento de Alimentos
- Los formatos de asistencia de participantes, proyección de compras semanal y mensual no se encuentran disponibles para consulta. El diligenciamiento de los formatos transporte de alimentos y recepción de alimentos se encuentra atrasado.
- En el formato de transporte de alimentos no se evidencia el ingreso de las operaciones de carne de cerdo, filetes de pescado y tamales.
- Se identifica un equipo de congelación ubicado en el área de la oficina en el cual se almacenan insumos del servicio de alimentación, con pollo, frutas y verduras (riesgo de contaminación cruzada). Se identifican productos sin rotulación, así como una bolsa de habichuela rota y derrame de líquido del lulo sobre el pollo almacenado. Este equipo no cuenta con formato de diligencimiento de temperaturas.
- Se verifica el gramaje de mogolla integral el cual cumple en porción individual de 30 gramos teniendo en cuenta el porcentaje de adecuación del 10% para este producto.
- En la verificación de insumos en bodega se identifica que el tomate chonto se encuentra muy verde para su consumo, se solicita seleccionar las unidades más maduras para realizar las preparaciones y, de ser necesario, dejar indicaciones para el proveedor para que lleve una parte del producto madura y otra pintona o verde según las condiciones de almacenamiento del servicio.

Procedimiento DNA Planificación Alimentaria y su Implementación en los Servicios Sociales SDIS
- El formato de autorización de intercambios de alimentos y preparaciones no se encuentra disponibles para consulta. El diligenciamiento de los formatos de entradas y salidas de alimentos, preparación de alimentos y toma de muestras de alimentos se encuentra atrasado.
- A falta del perfil de técnico en alimentos, el contratista dispone un promotor para realizar apoyo en el diligenciamiento y algunas acciones que debería realizar el técnico de alimentos, se indica al líder del servicio que si la persona no cuenta con los requisitos mínimos exigidos en anexo técnico, esta persona no puede ingresar al servicio ya que se evidencia que no tiene conocimiento de las acciones a realizar, ni de las medidas personales de protección requeridas para evitar la contaminación y de las acciones requeridas para garantizar la preservación de los alimentos.
- Únicamente se cuenta con las remisiones de los proveedores Shejina de Fruver, factura de carnes de pollo y carnes de res, sobre esta última se verifica el ingreso de hígado de res para una de las preparaciones. Las demás operaciones no cuentan con facturas o remisiones disponibles para la verificación de la adquisición de alimentos y productos requeridos para garantizar la implementación de la minuta de alimentos.
- Por medio de los formatos disponibles para la preparación de alimentos se evidencian intercambios realizados que no cuentan con autorización de intercambio por parte de la supervisión, los cuales son: sábado 12 de julio en almuerzo se prepara carne de res en vez de hígado programado; los domingos 06 y 13 de julio se intercambió agua de panela por chocolate en el desayuno; el domingo 13 de julio en las onces se entregaron galletas en vez del sándwich con queso programado.
- Se identifica que la pechuga de pollo que se requiere para el almuerzo está expuesta a temperatura ambiente en el área de preparación de alimentos, se solicita la toma de temperatura la cual marca valor de riesgo de proliferación microbiológica de 14,5°C. Se aclaran temperaturas de seguridad para este tipo de alimentos y se solicita fortalecimiento técnico respecto al proceso de descongelación según lo indicado en el instructivo de preparación de alimentos de la SDIS.
- Durante al acompañamiento del servido y distribución del almuerzo se identifica a colabora ubicada en la línea de servicio sin elementos de protección personal.

Procedimiento DNA Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física (PPSANAF)
- Documentación no disponible. Al finalizar la visita llega uno de los perfiles de nutrición pero ya no se contaba con el tiempo para poder realizar la verificación correspondiente.

Procedimiento DNA Vigilancia Nutricional
- Documentación no disponible.
- Como parte de la visita, se solicita la disponbilidad de las modificaciones dietarias se requiere realizar la verificación del Formato Intervención FOR-PSS-127 en historia social, sin embargo, al no contar con la presencia del perfil en ese momento, no se presenta la información para su posible verificación. En el servicio de alimentación se encuentra disponible el listado de participantes con su correspondiente modificación dietaria, se solicita agregar la fecha de publicación para hacer seguimiento ya que el personal manipulador indica que algunos participantes ya no se encuentran en el servicio.
- En respuesta a solicitudes de la supervisión, el servicio realiza la adquisición de estadiómetro marca SECA, se solicita su reinstalación garantizando que la medida a piso de cero ya que en ese momento marcaba 1cm en piso.
- Al finalizar la visita llega uno de los perfiles de nutrición pero ya no se contaba con el tiempo para poder realizar la verificación correspondiente.

Procedimientos Generales SDIS: Plan de Saneamiento
- Documentación no disponible.
- Se siguen presentando inconvenientes de hermeticidad relacionada con que las puertas del ingreso al servicio de alimentación y de las bodegas de almacenamiento se dejan abiertas por descuido.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	Plazo
Continuar los fortalecimientos técnicos realizado por los perfiles de nutrición y dietética del contratista, dirigido a personal manipulador de alimentos y técnico en alimentos, enfocado en los hallazgos de la presente visita.	Agosto de 2025
Contratar el perfil de técnico en alimentos y garantizar el diligenciamiento de formatos de la operación del servicio de alimentación por medio del equipo de nutricionistas y el personal manipulador de alimentos.	Inmediato
Incluir todas las operaciones de alimentos de Fruver, lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, filetes de pescado, tamales y huevos al Formato Verificación transporte de alimentos FOR-PSS-232	Inmediato
Si el equipo de congelación que se encuentra ubicado en el área de oficina se destinará para el almacenamiento de insumos de la operación del servicio de alimentación, este deberá cumplir todo lo estipulado en el instructivo de almacenamiento de alimentos de la SDIS.	Inmediato
Disponibilidad de las facturas o remisiones de la adquisición de los productos y alimentos necesarios para dar respuesta a la implementación de la minuta y que esté acorde a la proyección de compras de los Formatos Plan de compras semanal asociados FOR-PSS-175 y Plan de compras consolidado mensual asociados FOR-PSS-226.	Inmediato
Implementar la bitácora de refrigerios extramurales según las especificaciones del anexo técnico.	Inmediato
Organizar en carpeta virtual las fichas técnicas de los alimentos y productos contratados a cada proveedor de lácteos, panadería, víveres y abarrotes, carne de res, cerdo, pollo y pescado, e ingresarlos con las denominaciones de la minuta de alimentos.	Inmediato
Envío vía correo electrónico del certificado de calibración de la báscula disponible para la toma de peso de los participantes.	Agosto de 2025

FECHA DE LA VISITA:	16/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9073	DEL:	2024
Envío vía correo electrónico del acta de capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a las personas que la intervienen en el uso de este elemento la cual debe ser gestionada con el proveedor del equipo por parte del contratista. Enviar registro fotográfico con marca de fecha y hora.					Agosto de 2025
Dar cumplimiento a lo indicado en el anexo técnico para la autorización de intercambios de alimentos o preparaciones, diligenciar el formato de autorización de cambio de alimentos de julio, e ingresar los intercambios que se hayan realizado durante todo el mes					Inmediato
Dar cumplimiento a lo estipulado en el instructivo de preparación de alimentos para el proceso de descongelación de carnes					Inmediato
La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto, sin embargo, cuando sea requerido la distribución o asistencia de la alimentación por personal diferente este debe cumplir los mismos requisitos para el manipulador de alimentos establecido en la resolución 2674 de 2013, en cuanto a estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección. Uso de gorro y tapabocas por parte de colaboradores.					Inmediato
Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas.					Inmediato
Realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento					Inmediato
La documentación relacionada con la vigilancia nutricional, la implementación del procedimiento de promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física, así como de todos los procedimientos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento y lo relacionado con plan de saneamiento y concepto higiénico sanitario, deben estar disponibles en todo momento para la supervisión y entes de control.					Inmediato
Reinstalar el estadiómetro para la toma de medidas antropométricas para que la medida a piso marque 0.					Inmediato
Garantizar que siempre que se aborde un tema relacionado con el anexo técnico 3 de 5 del componente de nutrición y salubridad, quede claramente especificado en actas, ayudas memoria o el soporte correspondiente. Esto se solicita como hallazgos de entes de control para que el servicio cuente con las evidencias de la socialización de este anexo a los participantes.					Inmediato
La señalización del servicio de alimentación debe estar dispuesto según las áreas definidas en el anexo 3 de 5.					Agosto de 2025
Se solicita incluir los equipos que hacen parte de la operación del servicio de alimentación y los requeridos para la toma de medidas antropométricas, en el Plan de Mantenimiento de Equipos Preventivo y Correctivo que ya se tiene construido desde el área de ambientes adecuados y seguros, garantizando que se cuente con el cronograma de mantenimiento y con la hoja de vida de cada uno de estos equipos.					Agosto de 2025

Observaciones de quien recibe la visita	Ninguna				
Firma de quien recibe la visita	En listado de asistencia				
Nombres y Apellidos	Leonardo Salamanca				
Cargo	Líder de Servicio				
Fecha de la visita	16/07/2025	Hora inicio de la visita	9:00 a.m.	Hora finalización de la visita	3:00 p.m.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	En listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Nancy Katalina González Numpaque
Cargo:	Profesional Equipo Apoyo a la Supervisión, Componente Nutrición y Salubridad

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo 12024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Visita de Supervisión 2. Lugar o Localidad o Sede: C.V. La Victoria 3. Fecha y hora: 16/07/2025 9:00

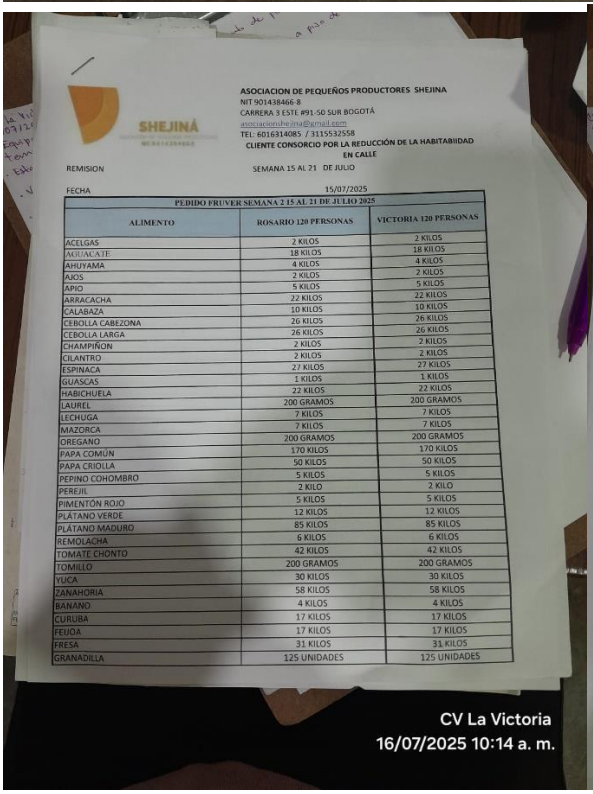
4. Nombre responsable: Equipo de Apoyo a la Supervisión 5. Dependencia responsable: Subdirección para los adultez

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Brigitte Paniagua Sanchez	CC	1003560734	CV la victoria	D. Documental	Contratista	brigittepaniagua17@gmail.com	3223830412	
2	Laura Ximena Millán	CC	1010123744	C.V La Victoria	Tec. Ambiental	Contratista	cvlavictoriasg2024@gmail.com	3224677140	
3	Ana Sofia Bernal Martinez	CC	1001330853	C.V la victoria	Tec. Administrativa	Contratista	Culavictoria06@gmail.com	3126004128	
4	[illegible]	CC	1010782075	cv la Victoria	Operativo	Contratista	culavictoria@gmail.com	3118365824	
5	Jennifer Tereza Triana	CC	1077967627	CV la Victoria	Aux. Enfermería	Contratista	jennifertereza7triana@gmail.com	3108165296	
6	Wendi Ocáu	CC	1077074091	C.V La Victoria	Aux ENF	Contratista	Wendiocau@gmail.com	3216405027	
7	Elonia S. Labrada P.	CC	60275815	SDIS Adultez	Enfermera	Contratista	Spinzon@sdis.gov.co	3184873640	
8	Leonardo Salamanca	CC	1042060072	CV. La Victoria	Líder Servicio	Contratista	culavictoria@gmail.com	3123695642	
9	Yinza De la Hoz	CC	53059169	SDIS. Adultez	Comp. Técnico	Contratista	ydelahoz@sdis.gov.co	3144078888	
10	Lina Paola Garzón	CC	52235999	SDIS Adultez	Ref. Ambiental	Contratista	lpgarzon@sdis.gov.co	3112560876	
11	Katalina González	CC	53014542	SDIS Adultez	Nutricionista	Contratista	nkgonzalezm@sdis.gov.co	3044537712	
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo





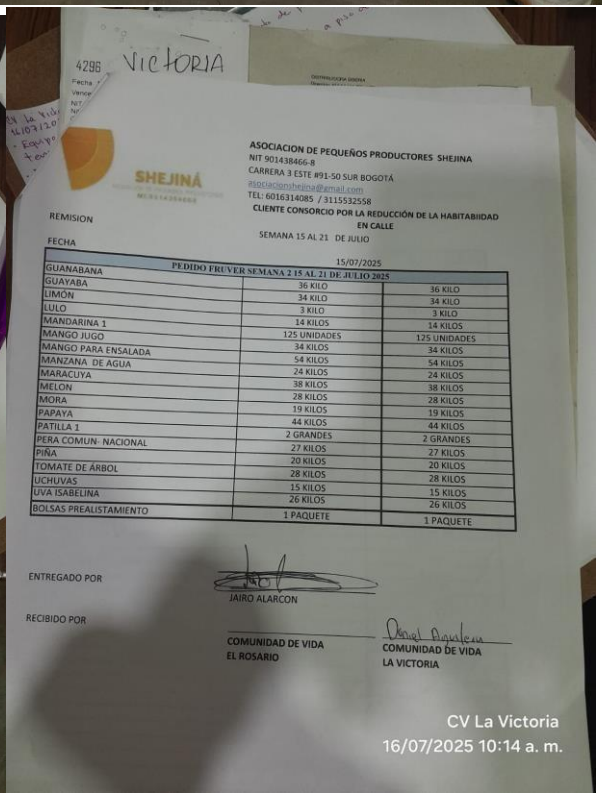
ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES SHEJINA
NIT 901438466-8
CARRERA 3 ESTE #91-50 SUR BOGOTÁ
asociacionshejina@gmail.com
TEL: 6016314085 / 3115532558
CLIENTE CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABIIDAD EN CALLE

REMISION
SEMANA 15 AL 21 DE JULIO

FECHA 15/07/2025

PEDIDO FRUVER SEMANA 2 15 AL 21 DE JULIO 2025		
ALIMENTO	ROSARIO 120 PERSONAS	VICTORIA 120 PERSONAS
ACELGAS	2 KILOS	2 KILOS
AGUACATE	18 KILOS	18 KILOS
AHUYAMA	4 KILOS	4 KILOS
AJOS	2 KILOS	2 KILOS
APIO	5 KILOS	5 KILOS
ARRACACHA	22 KILOS	22 KILOS
CALABAZA	10 KILOS	10 KILOS
CEBOLLA CABEZONA	26 KILOS	26 KILOS
CEBOLLA LARGA	26 KILOS	26 KILOS
CHAMPIÑON	2 KILOS	2 KILOS
CILANTRO	2 KILOS	2 KILOS
ESPINACA	27 KILOS	27 KILOS
GUASCAS	1 KILOS	1 KILOS
HABICHUELA	22 KILOS	22 KILOS
LAUREL	200 GRAMOS	200 GRAMOS
LECHUGA	7 KILOS	7 KILOS
MAZORCA	7 KILOS	7 KILOS
OREGANO	200 GRAMOS	200 GRAMOS
PAPA COMÚN	170 KILOS	170 KILOS
PAPA CRIOLLA	50 KILOS	50 KILOS
PEPINO COHOMBRO	5 KILOS	5 KILOS
PEREJIL	2 KILO	2 KILO
PIMENTÓN ROJO	5 KILOS	5 KILOS
PLÁTANO VERDE	12 KILOS	12 KILOS
PLÁTANO MADURO	85 KILOS	85 KILOS
REMOLACHA	6 KILOS	6 KILOS
TOMATE CHONTO	42 KILOS	42 KILOS
TOMILLO	200 GRAMOS	200 GRAMOS
YUCA	30 KILOS	30 KILOS
ZANAHORIA	58 KILOS	58 KILOS
BANANO	4 KILOS	4 KILOS
CURUBA	17 KILOS	17 KILOS
FEIJOA	17 KILOS	17 KILOS
FRESA	31 KILOS	31 KILOS
GRANADILLA	125 UNIDADES	125 UNIDADES

CV La Victoria
16/07/2025 10:14 a. m.



4296 VICTORIA

ASOCIACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES SHEJINA
NIT 901438466-8
CARRERA 3 ESTE #91-50 SUR BOGOTÁ
asociacionshejina@gmail.com
TEL: 6016314085 / 3115532558
CLIENTE CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LA HABITABIIDAD EN CALLE

REMISION
SEMANA 15 AL 21 DE JULIO

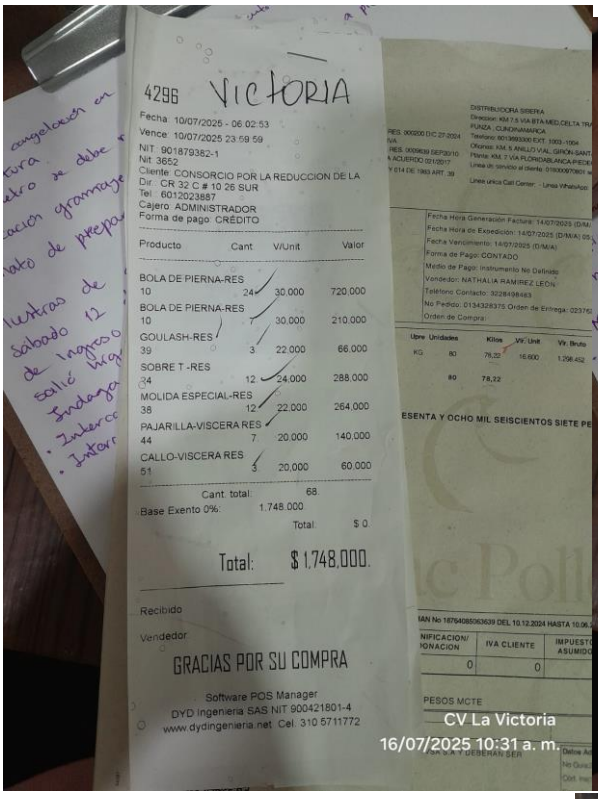
FECHA 15/07/2025

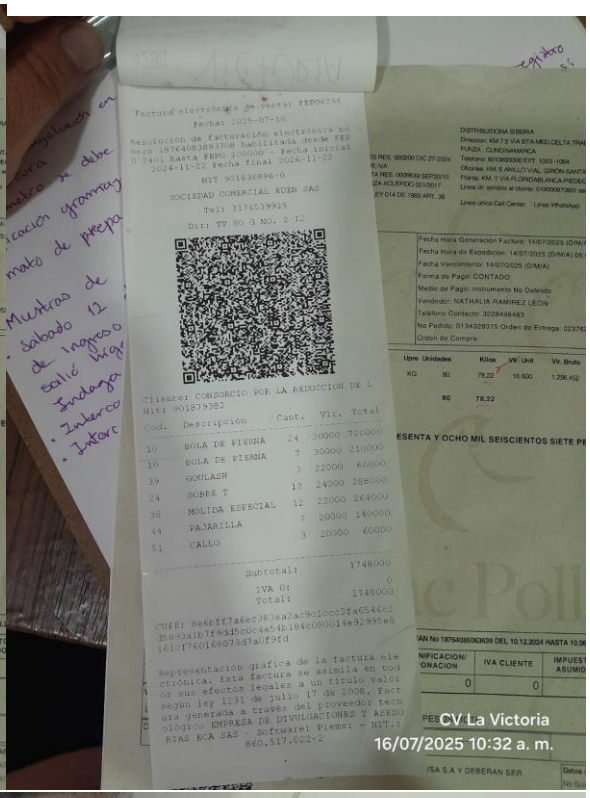
PEDIDO FRUVER SEMANA 2 15 AL 21 DE JULIO 2025		
GUANABANA	36 KILO	36 KILO
GUAYABA	34 KILO	34 KILO
LIMÓN	3 KILO	3 KILO
LULO	14 KILOS	14 KILOS
MANDARINA 1	125 UNIDADES	125 UNIDADES
MANGO JUGO	34 KILOS	34 KILOS
MANGO PARA ENSALADA	54 KILOS	54 KILOS
MANZANA DE AGUA	24 KILOS	24 KILOS
MARACUYA	38 KILOS	38 KILOS
MELON	28 KILOS	28 KILOS
MORA	19 KILOS	19 KILOS
PAPAYA	44 KILOS	44 KILOS
PATILLA 1	2 GRANDES	2 GRANDES
PERA COMUN- NACIONAL	27 KILOS	27 KILOS
PIÑA	20 KILOS	20 KILOS
TOMATE DE ÁRBOL	28 KILOS	28 KILOS
UCHUVAS	15 KILOS	15 KILOS
UVA ISABELINA	26 KILOS	26 KILOS
BOLSAS PREALISTAMIENTO	1 PAQUETE	1 PAQUETE

ENTREGADO POR JAIRO ALARCON

RECIBIDO POR
COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO
COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA

CV La Victoria
16/07/2025 10:14 a. m.


4296 VICTORIA
Fecha: 10/07/2025 - 06:02:53
Vence: 10/07/2025 23:59:59
NIT: 901879382-1
Nit: 3652
Cliente: CONSORCIO POR LA REDUCCION DE LA
Dir.: CR 32 C # 10 26 SUR
Tel.: 6012023887
Cajero: ADMINISTRADOR
Forma de pago: CRÉDITO
Producto Cant. V/Unit Valor
BOLA DE PIERNA-RES
10 24 30.000 720.000
BOLA DE PIERNA-RES
10 7 30.000 210.000
GOULASH-RES
39 3 22.000 66.000
SOBRE T.-RES
24 12 24.000 288.000
MOLIDA ESPECIAL-RES
38 12 22.000 264.000
PAJARILLA-VISCERA RES
44 7 20.000 140.000
CALLO-VISCERA RES
51 3 20.000 60.000
Cant. total: 68
Base Exento 0%: 1.748.000
Total $ 0
Total: $ 1.748.000.
Recibido
Vendedor
GRACIAS POR SU COMPRA
Software POS Manager
DYD Ingeniería SAS NIT 900421801-4
www.dydingenieria.net Cel. 310 5711772
CV La Victoria
16/07/2025 10:31 a. m.

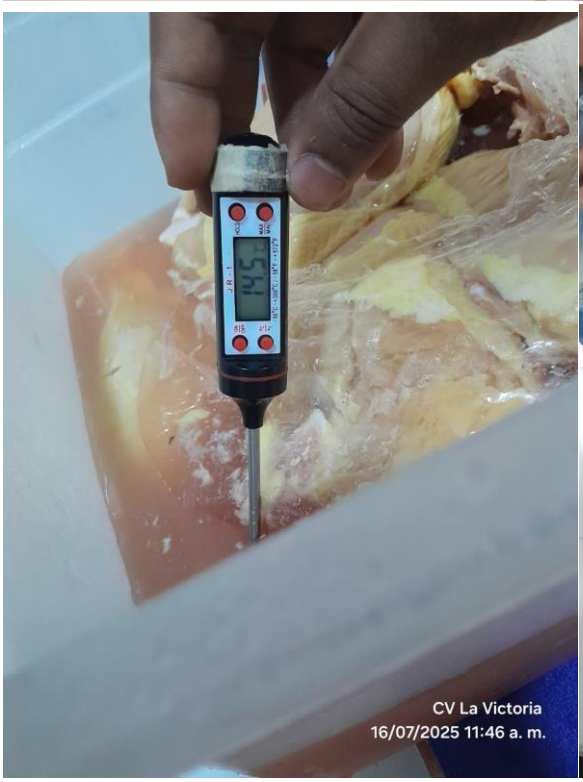

Factura electrónica de venta: FEPO4296
Fecha: 2025-07-10
Resolución de facturación electrónica No
Desde 18764085893708 habilitada desde FEP
0 2401 hasta FEPO 100000 - Fecha inicial
2024-11-22 Fecha final 2026-11-22
NIT 901636896-0
SOCIEDAD COMERCIAL KDEN SAS
Tel: 3176519915
Dir: TV 90 2 NO. 2 12
Cliente: CONSORCIO POR LA REDUCCION DE L
Nit: 901879382
Cod. Descripcion Cant. V/Ut. Total
10 BOLA DE PIERNA 24 30000 720000
10 BOLA DE PIERNA 7 30000 210000
39 GOULASH 3 22000 66000
24 SOBRE T 12 24000 288000
38 MOLIDA ESPECIAL 12 22000 264000
44 PAJARILLA 7 20000 140000
51 CALLO 3 20000 60000
Subtotal: 1748000
IVA 0: 0
Total: 1748000
CUFE: 8e6bff7a8ec3d3ea2ac9c1ccc3fa6546c2
d5e93a1b7f9ddd5c2c4e54b1846080014e92995e8
141df7601680793d7a0f3fd
Representación gráfica de la factura ele
ctrónica. Esta factura se asimila en tod
os sus efectos legales a un título valor
según ley 1231 de julio 17 de 2008. Fact
ura generada a través del proveedor tech
nológico EMPRESA DE DIVULGACIONES Y ASESO
RIAS SCA SAS - Software: Plemsi - NIT:
860.517.022-2
CV La Victoria
16/07/2025 10:32 a. m.


TARE
ZERO
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
CV La Victoria
16/07/2025 11:10 a. m.


TARE
ZERO
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
CV La Victoria
16/07/2025 11:10 a. m.

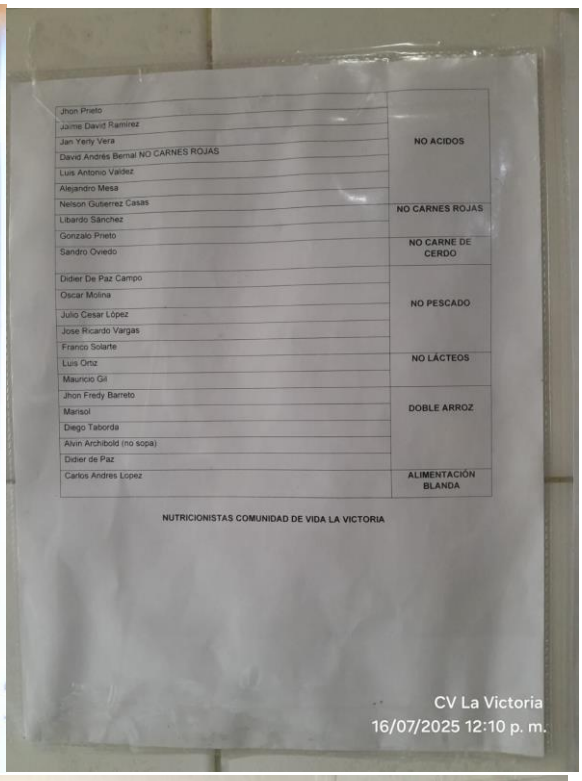

CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
CV La Victoria
16/07/2025 11:10 a. m.


CV La Victoria
16/07/2025 11:20 a. m.


CV La Victoria
16/07/2025 11:46 a. m.

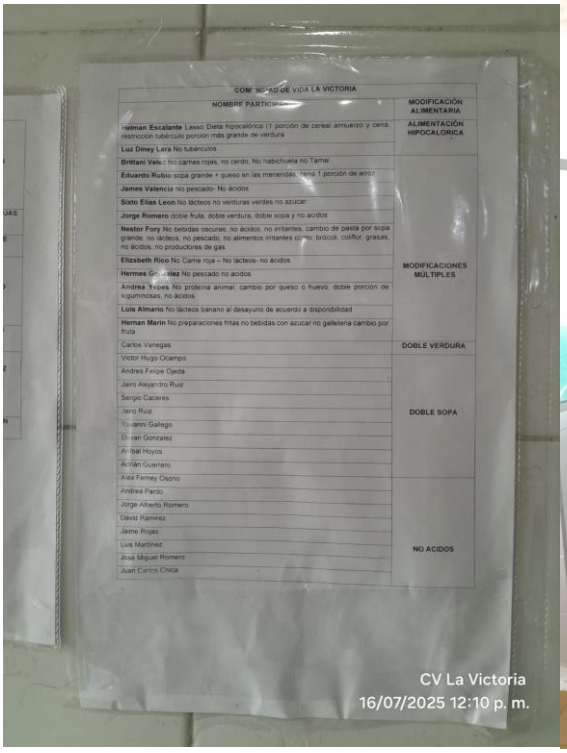

CV La Victoria
16/07/2025 11:52 a. m.





Jhon Prieto	NO ACIDOS
Jaime David Ramirez	
Jan Yerly Vera	
David Andrés Bernal NO CARNES ROJAS	
Luis Antonio Valdez	
Alejandro Mesa	
Nelson Gutierrez Casas	NO CARNES ROJAS
Libardo Sánchez	
Gonzalo Prieto	NO CARNE DE CERDO
Sandro Oviedo	
Didier De Paz Campo	NO PESCADO
Oscar Molina	
Julio Cesar López	
Jose Ricardo Vargas	
Franco Solarte	NO LÁCTEOS
Luis Ortiz	
Mauricio Gil	
Jhon Fredy Barreto	DOBLE ARROZ
Marisol	
Diego Taborda	
Alvin Archibold (no sopa)	
Didier de Paz	
Carlos Andres Lopez	ALIMENTACIÓN BLANDA

NUTRICIONISTAS COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA



COMUNIDAD DE VIDA LA VICTORIA

NOMBRE PARTICIPANTE	MODIFICACIÓN ALIMENTARIA
Helman Escalante Lasso Dieta hipocalórica (1 porción de cereal almuerzo y cena, restricción tubérculo porción más grande de verdura	ALIMENTACIÓN HIPOCALÓRICA
Luz Diney Lara No tubérculos	
Brittani Vela No carnes rojas, no cerdo, No habichuela no Tamal	MODIFICACIONES MÚLTIPLES
Eduardo Rubio sopa grande + queso en las meriendas, cena 1 porción de arroz	
James Valencia No pescado- No ácidos	
Sixto Elias Leon No lácteos no verduras verdes no azucar	
Jorge Romero doble fruta, doble verdura, doble sopa y no acidos	
Nestor Fory No bebidas oscuras, no ácidos, no irritantes, cambio de pasta por sopa grande, no lácteos, no pescado, no alimentos irritantes como, brócoli, coliflor, grasas, no ácidos, no productores de gas	
Elizabeth Rios No Carne roja – No lácteos- no ácidos	
Hermes González No pescado no acidos	
Andrea Yepes No proteína animal, cambio por queso o huevo, doble porción de leguminosas, no ácidos	
Luis Almario No lácteos banano al desayuno de acuerdo a disponibilidad	
Hernan Marin No preparaciones fritas no bebidas con azucar no galleteria cambio por fruta	
Carlos Vanegas	DOBLE VERDURA
Victor Hugo Ocampo	
Andres Felipe Ojeda	DOBLE SOPA
Jairo Alejandro Ruiz	
Sergio Caceres	
Jairo Ruiz	
Yovanni Gallego	
Dilan Gonzalez	
Anibal Hoyos	
Adrián Guerrero	
Alex Ferney Osorio	NO ACIDOS
Andrea Pardo	
Jorge Alberto Romero	
David Ramirez	
Jaime Rojas	
Luis Martinez	
Jose Miguel Romero	
Juan Carlos Cinca	




seca
CV La Victoria
16/07/2025 10:07 a. m.