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:	9131	del año:	2024
Nombre del Asociado / Contratista:	MEDSALUD		
Nombre del Servicio:	Consorcio por la reducción de habitabilidad en calle 2024		
Nombre de la Unidad Operativa:	Vientos de un Mundo Mejor		
Dirección de la Unidad Operativa:	Ricaurte, Cundinamarca - Hacienda Jireh		
Teléfono de la Unidad Operativa:	3212498097		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	ricaurtealtadependencia@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:	Valentina Haeckermann		
Cargo:	Nutricionista	Celular:	3015444406
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:	18/07/2025		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	90	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	90
Hora de inicio:	10:00 a.m.	Hora final:	4:00 p.m.

Observaciones:

Se realiza visita de supervisión desde el componente de nutrición y salubridad al Servicio Alta Dependencia Vientos de un Mundo Mejor, la visita es atendida por la nutricionista Valentina Haeckermann, y el técnico en alimentos Jhon Fino. En esta visita se identifica que el contratista ha realizado mejoras sobre algunos aspectos identificados en las anteriores visitas como la adquisición de una nueva báscula para tamizaje nutricional la cual cuenta con su certificado de calibración, se vienen organizando las fichas técnicas de alimentos de los proveedores y organizando las remisiones y facturas de las compras de alimentos, sin embargo, sobre este último aspecto se identifica que nuevamente no se tienen disponibles las facturas o remisiones de la adquisición de filetes de pescado y carne de cerdo, por otra parte, se identifican inconvenientes en el diligenciamiento de formatos respecto a la información original de la factura o remisión y lo que se está ingresando a la documentación asociada ya que en pedido de lácteos no concuerda fecha, ni cantidades. Al finalizar la visita se realiza la socialización a la Líder del Servicio Lina Guayara. Se brindan recomendaciones para lograr el cierre de hallazgos en la siguiente visita.

FECHA DE LA VISITA:	18/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9131 - 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		1 olla y 2 sartenes tienen las tapas sin perilla o agarradera, se solicita su reparación para evitar riesgos laborales al personal manipulador de alimentos y posibles accidentes (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 1 DOTACIÓN ELEMENTOS AREA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS). 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. Hacen falta facturas o remisiones de las operaciones de lácteos, filetes de pescado y carne de cerdo (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.2 CICLO DE MENÚS). Se debe dar cumplimiento a los gramajes de la panadería contratada, se identificó pan de maíz individual con gramaje de 25g, en este caso el servicio entrega dos unidades entregando 50g cuando el análisis nutricional indica que son 60g, lo cual no da cumplimiento al porcentaje de adecuación permitido para este derivado de cereal (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numerales 2.1.2.3 y 2.1.2.4).
2	Cumplir con lo establecido en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS.		x		Se identifica la entrega de medias nueves para participantes que se encontraban en actividad extramural a las 11:23 am donde la temperatura de la bebida marcaba 14.1°C (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1, literal a. Horarios para el consumo de alimentos, y numeral 2.2.1.2.7.4, literal f, Temperaturas de conservación de los alimentos preparados, y literal g). La ensalada del almuerzo en su proceso de preparación estuvo expuesta a temperatura ambiente por lo cual al momento del servido y distribución marcaba temperatura de 31,1°C ya que se trataba de una ensalada de remolacha que no fue enfriada y almacenada en refrigeración según lo estipulado en el instructivo de preparación de alimentos. El jugo marcó una temperatura de 13.1°C. Los alimentos que no requieran proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías, deben mantenerse a una temperatura de refrigeración no mayor de 4 °C +/- 2 °C (Usar camas de hielo, pilas de refrigeración si se requiere para garantizar la temperatura o mantenerlo en refrigeración). Se deben garantizar las temperaturas de seguridad (no mayor a 4 ºC +/- 2 ºC para alimentos sin proceso de cocción y mayor a 60 °C para alimentos con proceso de cocción), desde el inicio hasta el final del servicio (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal f, Temperaturas de conservación de los alimentos preparados, y literal g). Se solicitan muestras de alimentos para verificación, se identifica que se está guardando en congelación, que para algunas muestras se utilizan bolsas comunes y que varias no cuentan con rotulación, se solicita seguir lo indicado en el anexo técnico y en el instructivo de preparación de alimentos de la SDIS (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h).
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.		x		Se identifica en bodega de almacenamiento zanahoria, plátano maduro y cebolla larga con sobremaduración, la zanahoria presenta signos de deterioro por lo cual se solicita su desnaturalización y la adquisición de nuevo producto para su disponibilidad en el cumplimiento del menú del día (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4 Buenas prácticas de manufactura de alimentos / suministro alimentario, literal a). Se identifica curuba almacenada en congelación con rotulación de espinaca (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4 Buenas prácticas de manufactura de alimentos / suministro alimentario, literal d). En esta visita se identificó intercambio no autorizado en la fruta del desayuno donde se brindó pera teniendo la fruta de desayuno disponible uva isabella, esa pera era la requerida para el jugo del almuerzo por lo cual se tuvo que realizar otro intercambio de jugo de pera por jugo de manzana. Se solicita revisar el anexo técnico y fortalecer al equipo de manipulación de alimentos al respecto (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, servicio Comunidad de Vida, numeral 2.1.2.5).

FECHA DE LA VISITA:	18/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9131 - 2024			
						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. Archivo en construcción (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, Alta Dependencia, numeral 2.2.2.1.1) Cuando las y los participantes deban salir del servicio social para el cumplimiento de trámites de salud, ruta laboral (mientras no se devenguen ingresos), actividades lúdicas o académicas, traslados entre servicios o trámites que se originen desde el área psicosocial, y que por esta razón no puedan realizar el consumo de los diferentes tiempos de comida establecidos en la minuta, el contratista deberá disponer de un apoyo alimentario tipo merienda para su consumo fuera del servicio social. Se identifica entrega de medias nueves preparadas en la unidad operativa a las 11:23 am, a estos participantes se les debía entregar refrigerio industrializado para que lo pudieran consumir en los tiempos estipulados para las medias nueves (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.7).
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		Se deben tener impresos 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. Aunque la carpeta existe, hacen falta los instructivos de preparación, servido y distribución (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		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 (Anexo técnico 3 de 5 nutrición y salubridad, numeral 2.1.2.6; Anexo técnico 1 de 5, numeral 4.2.2.15). Se utilizan las versiones actualizadas del sistema de gestión.
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 conceptos higiénico sanitarios del 12 de febrero de 2025 de los cuales, para la unidad operativa fue favorable con una calificación del 98,5%, mientras que para el servicio de alimentación fue favorable con una calificación del 97,5%. Ambos conceptos fueron emitidos por la Secretaría de Salud de Ricaurte de la Gobernación de Cundinamarca año (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		La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado. Formato declaración de compromiso desactualizado. Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas (moscas y hormigas), así como realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento. Se solicita reparación de angeo ubicado en la puerta de ingreso al área de preparación del servicio de alimentación (Anexo técnico 3 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:	18/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9131	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Procedimiento DNA Abastecimiento de Alimentos
- Se debe dar cumplimiento a los gramajes de la panadería contratada, se identificó pan de maíz individual con gramaje de 25g, en este caso el servicio entrega dos unidades entregando 50g cuando el análisis nutricional indica que son 60g, lo cual no da cumplimiento al porcentaje de adecuación permitido para este derivado de cereal.
- Se identifica en bodega de almacenamiento zanahoria, plátano maduro y cebolla larga con sobremaduración, la zanahoria presenta signos de deterioro por lo cual se solicita su desnaturalización y la adquisición de nuevo producto para su disponibilidad en el cumplimiento del menú del día.
- Se identifica curuba almacenada en congelación con rotulación de espinaca.
- La carpeta de fichas técnicas está en construcción.

Procedimiento DNA Planificación Alimentaria y su Implementación en los Servicios Sociales SDIS
- El formato de preparación de alimentos no se está diligenciando en tiempo real.
- Durante el acompañamiento a la preparación de alimentos se identifica 1 olla y 2 sartenes tienen las tapas sin perilla o agarradera, se solicita su reparación para evitar riesgos laborales al personal manipulador de alimentos y posibles accidentes.
- En la disponibilidad de las facturas o remisiones de la adquisición de los productos y alimentos necesarios para dar respuesta a la implementación de la minuta, no se tienen disponibles remisiones o facturas de los filetes de pescado , ni de la carne de cerdo.
- Se identifica la entrega de medias nueves para participantes que se encontraban en actividad extramural a las 11:23 am donde la temperatura de la bebida marcaba 14.1°C, se recuerda al contratista que si los participantes salen a actividades extramurales por las cuales no puedan estar en el horario de un tiempo de comida, se debe brindar refrigerio extramural y no guardar alimentos que se puedan convertir en foco de contaminación.
- La ensalada del almuerzo en su proceso de preparación estuvo expuesta a temperatura ambiente por lo cual al momento del servido y distribución marcaba temperatura de 31,1°C ya que se trataba de una ensalada de remolacha que no fue enfriada y almacenada en refrigeración según lo estipulado en el instructivo de preparación de alimentos. El jugo marcó una temperatura de 13.1°C.
- Se solicitan muestras de alimentos para verificación, se identifica que se está guardando en congelación, que para algunas muestras se utilizan bolsas comunes y que varias no cuentan con rotulación.}- En esta visita se identificó intercambio no autorizado en la fruta del desayuno donde se brindó pera teniendo la fruta de desayuno disponible uva isabella, esa pera era la requerida para el jugo del almuerzo por lo cual se tuvo que realizar otro intercambio de jugo de pera por jugo de manzana.
- En el registro documental, desde hace 2 meses se solicita que se complete la carpeta de instructivos de la operación del servicio de alimentación, hace falta instructivo de preparación, servido y distribución de alimentos.

Procedimiento DNA Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad física (PPSANAF)
- Se aborda al 100% de las atenciones únicas de junio con acciones de promoción.

Procedimiento DNA Vigilancia Nutricional
- Como respuesta a solicitudes de la visita de junio, el contratista adquiere la báscula para toma de medidas antropométricas la cual cuenta con su correspondiente certificado de calibración.
- Se solicita el 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.

Procedimientos Generales SDIS: Plan de Saneamiento
- Se debe verificar la hermeticidad de servicio de alimentación y de las bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas (moscas y hormigas), así como realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento.
- Se solicita reparación de angeo ubicado en la puerta de ingreso al área de preparación del servicio de alimentación.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica
3	Personal manipulador de alimentos	- Dotación - Prácticas higiénicas y medidas de protección - Lavado de manos - Documentación requerida para la manipulación de alimentos - Plan de capacitación	Siguiente visita
1 y 3	Proveedores de alimentos	- Conceptos sanitarios de los proveedores emitidos por la autoridad sanitaria, con fecha de expedición inferior a un año - Plan de capacitación continuo y permanente - Facturas o remisiones de cada una de las operaciones de alimentos con la identificación del proveedor donde se pueda evidenciar la fecha, alimentos o productos y cantidades adquiridas	Siguiente visita
3	Anexo de condiciones transversales de calidad SDIS	- Implementación del Anexo Condiciones Transversales De Calidad De Los Servicios, Modalidades, Estrategias Y Transferencias De La Secretaría Distrital De Integración Social 20241217_v1_anexo_condiciones_transversales_calidad_servicios_sociales, en los componentes de nutrición y salubridad	Siguiente visita

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.	Julio de 2025
Arreglo de las tapas de ollas y sartenes que se encuentran sin perilla o agarradera	Inmediato
Dar cumplimiento a los gramajes de la panadería contratada	Julio de 2025
Se deben garantizar las temperaturas de seguridad (no mayor a 4 ºC +/- 2 ºC para alimentos sin proceso de cocción y mayor a 60 °C para alimentos con proceso de cocción), desde el inicio hasta el final del servicio	Inmediato
Seguir lo indicado en el anexo técnico y en el instructivo de preparación de alimentos de la SDIS para la toma de muestras de alimentos	Inmediato

FECHA DE LA VISITA:	18/07/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9131	DEL:	2024
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 bitácora de entrega de refrigerios extramurales según especificaciones de anexo técnico y correo de aval.					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.					Julio de 2025
Regular los tiempos de adquisición del Fruver para dar cumplimiento a la minuta establecida en las condiciones de calidad y maduración de los productos según la minuta de alimentos establecida, así como tomar las medidas pertinentes de desnaturalización y adquisición de nuevos productos cuando se identifique en las bodegas de almacenamiento productos que no cumplen criterios de calidad.					Inmediato
Dar cumplimiento a las especificaciones del anexo técnico para la autorización de intercambios de preparaciones y alimentos llevando el registro documental correspondiente.					Inmediato
Cumplir los horarios establecidos para la entrega de cada tiempo de comida y entregar refrigerio extramural cuando los participantes no puedan pasar a tomar sus alimentos por actividades extramurales que se crucen con estos horarios.					Inmediato
Se deben tener impresos 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. Completar lo faltante.					Inmediato
Se debe fortalecer al personal manipulador de alimentos en el adecuado y oportuno diligenciamiento de formatos. Formato de preparación de alimentos debe diligenciarse completamente en tiempo real.					Inmediato
Verificar hermeticidad de servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento para evitar el ingreso de plagas (moscas y hormigas), así como realizar el proceso de fumigación en servicio de alimentación y bodegas de almacenamiento.					Julio de 2025
Se solicita reparación de angeo ubicado en la puerta de ingreso al área de preparación del servicio de alimentación.					Inmediato
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.					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.					Julio 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.					Julio 2025

Observaciones de quien recibe la visita		Ninguna			
Firma de quien recibe la visita		En listado de asistencia			
Nombres y Apellidos		Lina Guayara, Edwar Paz, Valentina Haeckermann			
Cargo		Líder de Servicio, Técnico Operativo, Nutricionista Dietista			
Fecha de la visita	18/07/2025	Hora inicio de la visita	10:00 a.m.	Hora finalización de la visita	4:00 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 I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Visita de supervision 2. Lugar o Localidad o Sede: AD Vientos Mundo Mejor 3. Fecha y hora: 18/02/2025 - 10:00 am

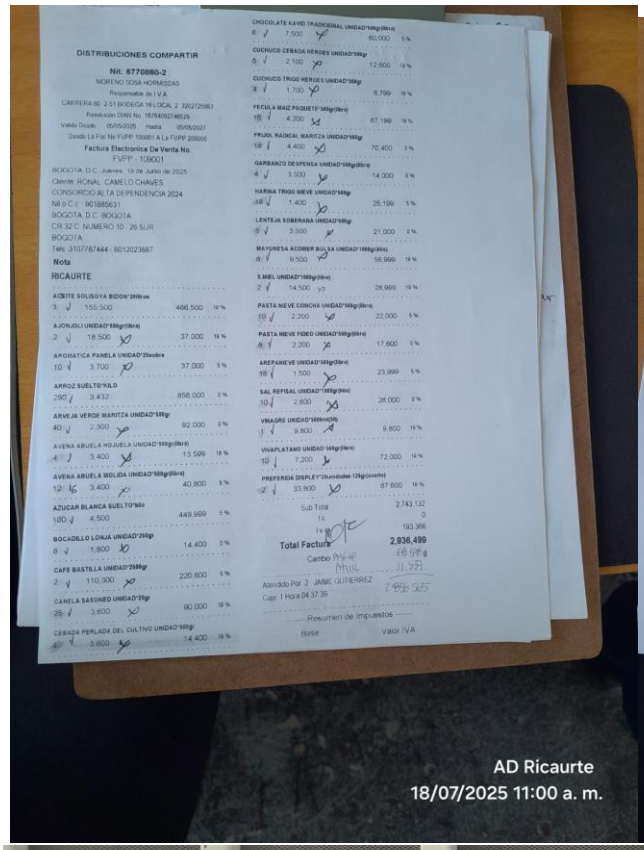
4. Nombre responsable: Lina Garzon, Katalina Gonzalez y Gloria Labrador 5. Dependencia responsable: subdireccion para la adultez

6 Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Lina mayerli Gaytara	CC	1030625486	Vientos demundo	Coordinadora	Contratista	[illegible]	3212498097	
2	EDWAR POL LOPEZ	CC	14325159	Viento de M.	Profesional D	Contratista	[illegible]	3107718206	
3	Cristian Palacios Palacio	CC	1018E68552	Vientos de unmundomejor	T. Ambiental	Contratista	[illegible]	3155551363	
4	Lina Paola Garcia	CC	52235999	SDIS Adultez	Prof. Ambiental	Contratista	[illegible]	3112560876	
5	Francisco Hernandez	CC	1014200395	SDIS Adultez	Tecnico	Contratista	[illegible]	3147001625	
6	Vivian Muelkemann	CC	1010055102	SDIS Adultez	NO	Contratista	[illegible]	3103894235	
7	Katalina Gonzalez N.	CC	53014542	SDIS Adultez	Nutricionista Supervision	Contratista	[illegible]	3044037712	
8	Anny Xiomara Mejia Eviot	CC	1070616310	Vientosdemundomejor	Prof Jefe	Contratista	[illegible]	3103511753	
9	Gloria S. Labrador	CC	60275815	SDIS Adultez	Enfermera	Contratista	[illegible]	3184873640	
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

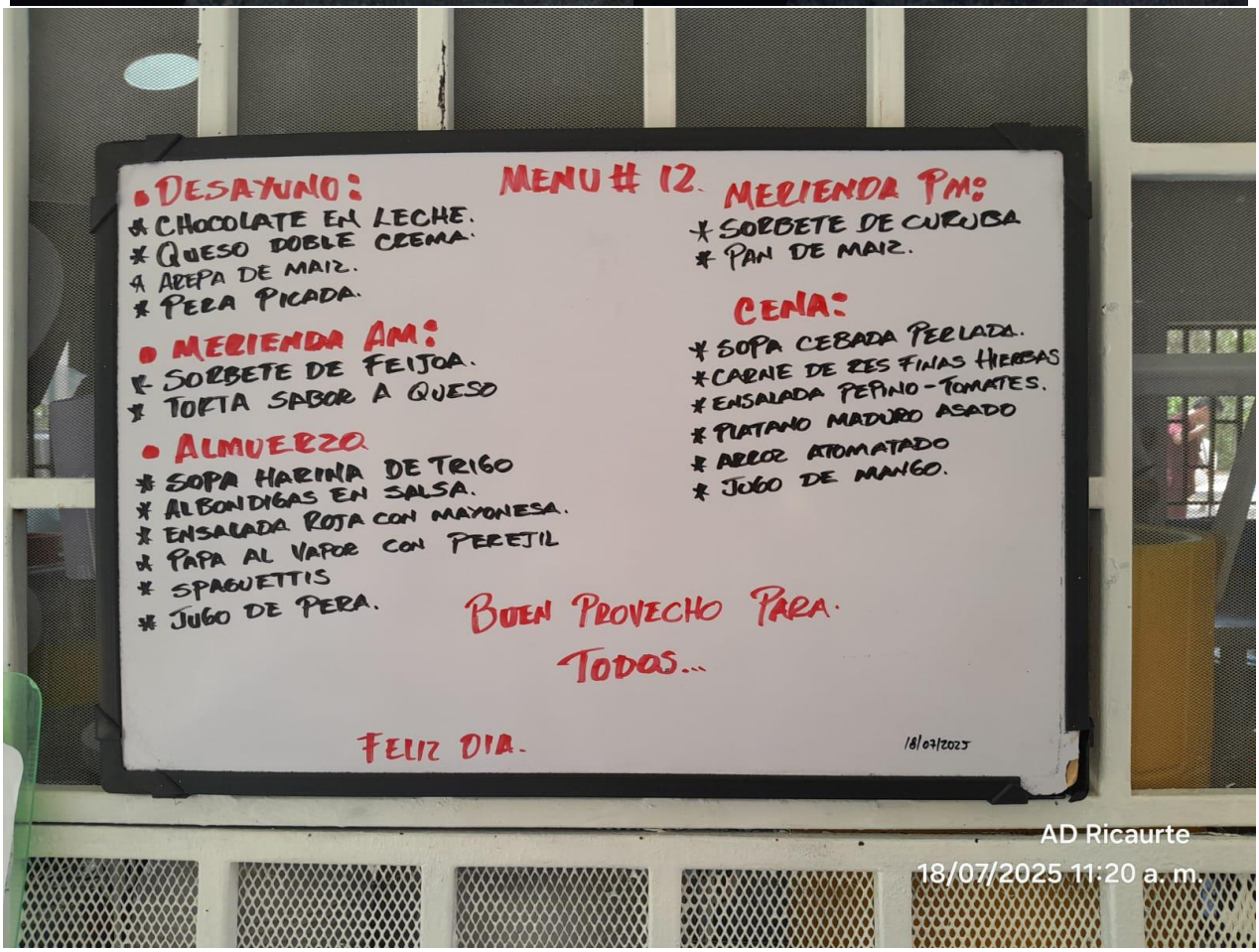
Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectaran 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."

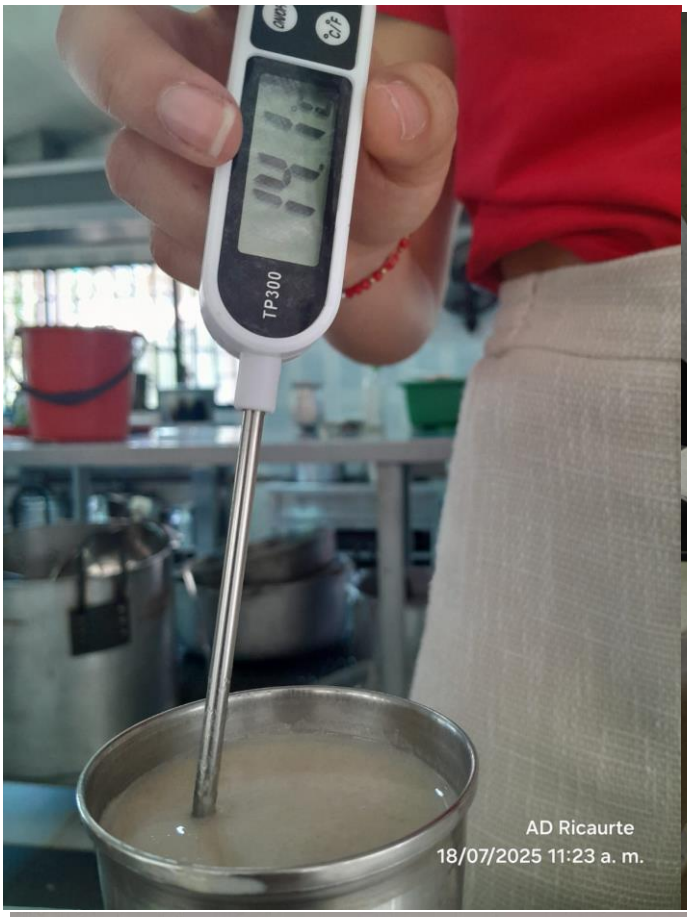
Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestion de Talento Humano – Sistema de Gestion de la Seguridad y Salud en el Trabajo

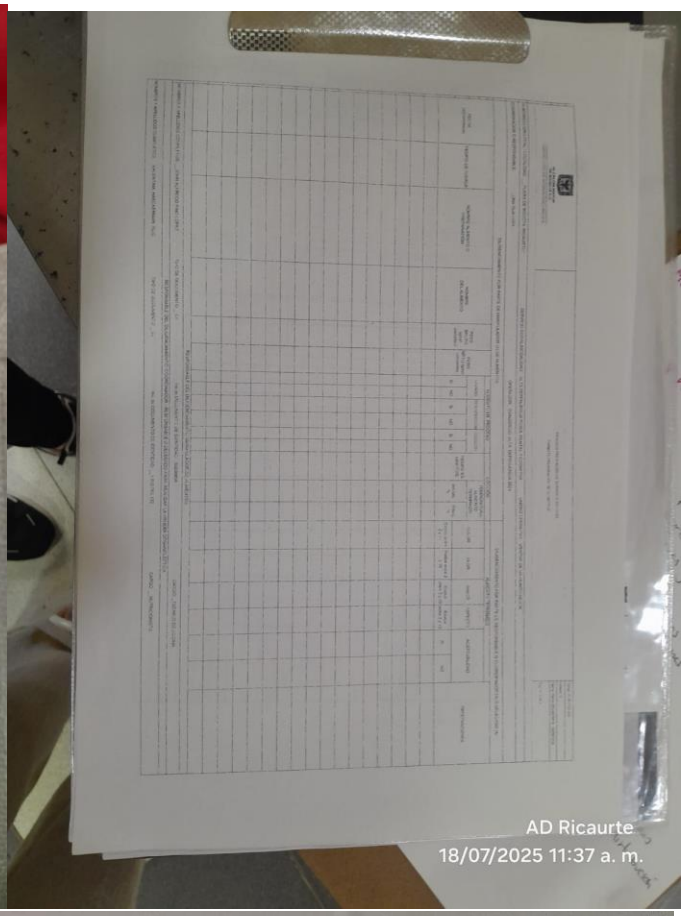
Powered by CamScanner

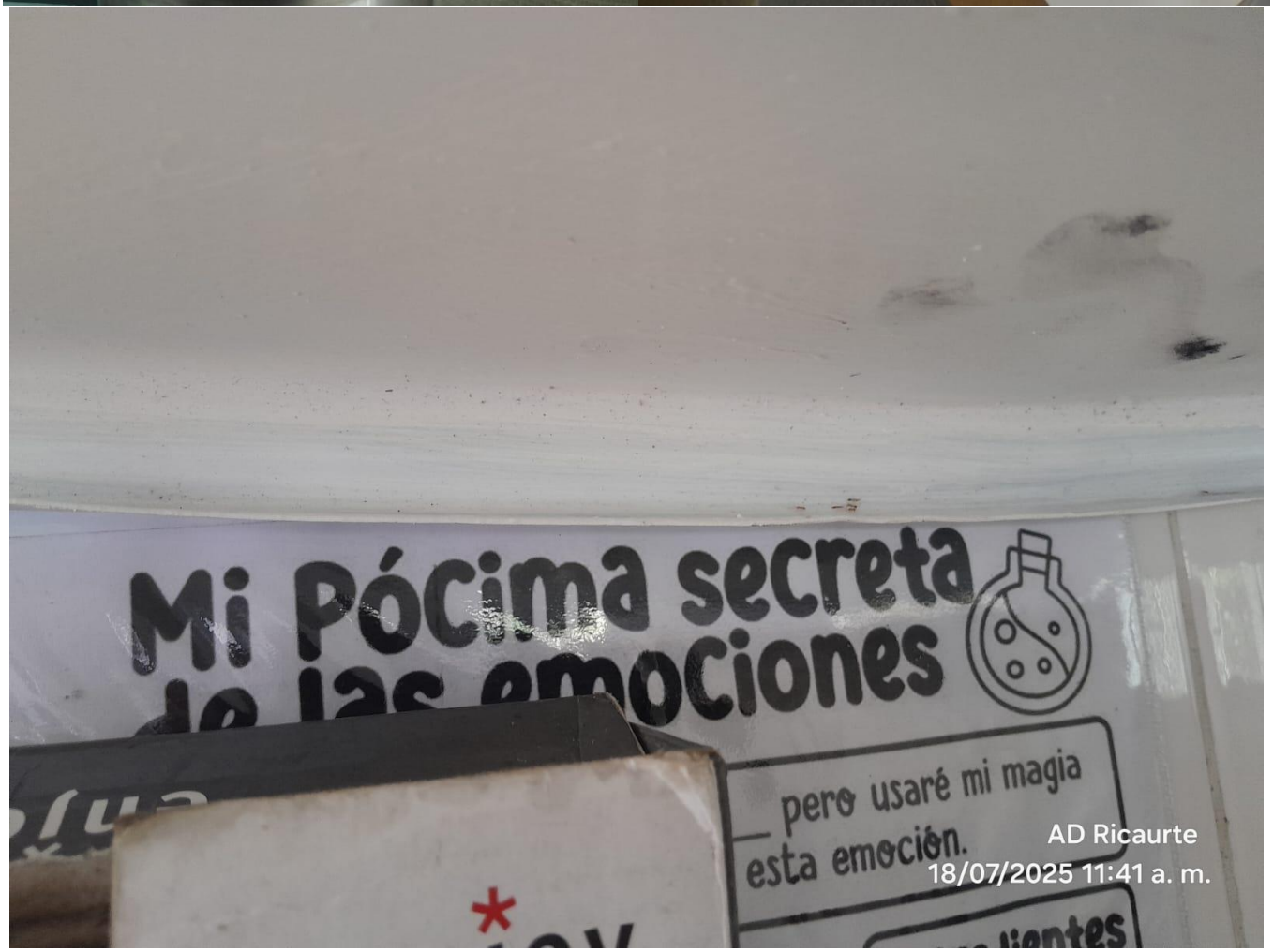

DISTRIBUCIONES COMPARTIR
Nit: 8770860-2
Factura Electronica De Venta No.
FVPP -106001
RICAURTE
Total Factura
2,936,499
AD Ricaurte
18/07/2025 11:00 a. m.

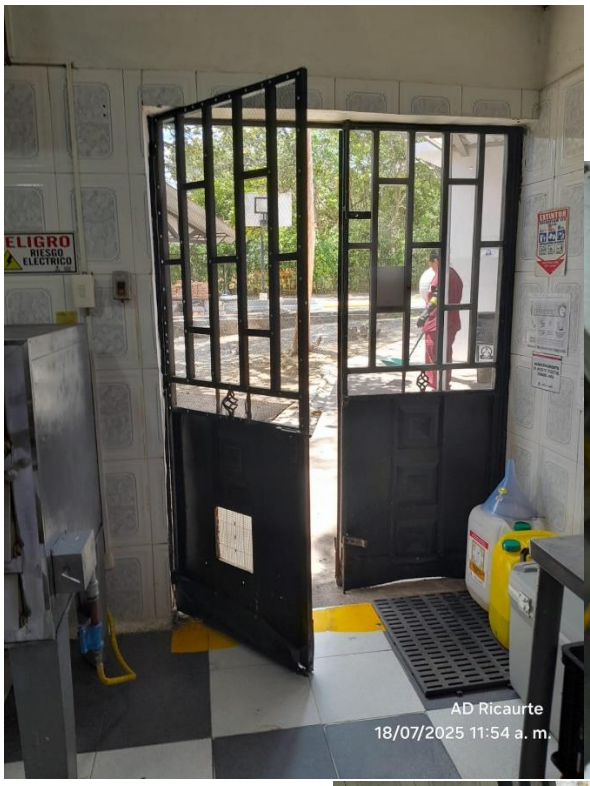

RICAURTE
Total Factura
3.405.799
AD Ricaurte
18/07/2025 11:00 a. m.


MENU # 12.
• DESAYUNO:
* CHOCOLATE EN LECHE.
* QUESO DOBLE CREMA.
* AREPA DE MAIZ.
* PERA PICADA.
• MERIENDA AM:
* SORBETE DE FEIJOA.
* TORTA SABOR A QUESO
• ALMUERZO
* SOPA HARINA DE TRIGO
* ALBONDIGAS EN SALSA.
* ENSALADA ROJA CON MAYONESA.
* PAPA AL VAPOR CON PERETIL
* SPAGUETTIS
* JUGO DE PERA.
MERIENDA PM:
* SORBETE DE GUANABA
* PAN DE MAIZ.
CENA:
* SOPA CEBADA PERLADA.
* CARNE DE RES FINAS HIERBAS
* ENSALADA PEPINO-TOMATES.
* PLATANO MADURO ASADO
* ARROZ ATOMATADO
* JUGO DE MANGO.
BUEN PROVECHO PARA.
TODOS...
FELIZ DIA.
18/07/2025
AD Ricaurte
18/07/2025 11:20 a. m.


TP300
AD Ricaurte
18/07/2025 11:23 a. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 11:37 a. m.


Mi Pócima secreta
pero usaré mi magia
esta emoción.
AD Ricaurte
18/07/2025 11:41 a. m.


ELIGRO
RIESGO
ELECTRICO
AD Ricaurte
18/07/2025 11:54 a. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 11:54 a. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 11:57 a. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 11:57 a. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 11:57 a. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 12:02 p. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 12:10 p. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 12:29 p. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 12:30 p. m.


AD Ricaurte
18/07/2025 12:36 p. m.


TULOS PARA ALIMENTOS
ESPINACA
AD Ricaurte
18/07/2025 12:42 p. m.


TARE
ZERO
g
oz
48
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
AD Ricaurte
18/07/2025 12:48 p. m.


25
AD Ricaurte
18/07/2025 12:50 p. m.


28
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
AD Ricaurte
18/07/2025 12:50 p. m.


26
AD Ricaurte
18/07/2025 12:50 p. m.


159
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
AD Ricaurte
18/07/2025 1:07 p. m.