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	**ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**			
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR				
Convenio de Asociación / Contrato No:	9115	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	MESALUD LTDA			
Nombre del Servicio:	Servicio Alta Dependencia Física, Mental o Cognitiva			
Nombre de la Unidad Operativa:	Gaviotas			
Dirección de la Unidad Operativa:	La Mesa, Cundinamarca			
Teléfono de la Unidad Operativa:	3113978108			
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	altadependencia9115@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:	Yeison Molina - Neidy Molina			
Cargo:	Nutricionista - Técnica en alimentos		Celular:	3128308283
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:	Tatiana Niño Martínez			
Celular:	312 585 7890			
Correo Electrónico:	tninom@sdis.gov.co			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	16/12/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	90	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:		83
Hora de inicio:	9:00 a.m.	Hora final:		3:30 p.m.
Observaciones:				

Se realiza visita de supervisión desde el Componente de Nutrición y Salubridad, teniendo en cuenta lo establecido en el anexo técnico 3 de 5, así como las acciones planteadas en el plan de mejoramiento establecido en el mes de septiembre el cual se extendió por dos (2) meses más (noviembre y diciembre), teniendo en cuenta las diciultades presentadas para dar respuetsa oportuna y completa a las solicitudes realizadas.
Se socializan hallazgos y observaciones con la líder del servicio, Angela Herrera.

FECHA DE LA VISITA:	16/12/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9115-2024
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		Se evidencia manejo de los aspectos clave correspondientes a la minuta de alimentos (alimentos, cantidades, intercambios, modificaciones) por parte del personal manipulador de alimentos. Se alienta al servicio a dar continuidad en el fortalecimiento de estos temas dado que esto permite garantizar la calidad del servicio. El fortalecimiento técnico se realizó el 11 de diciembre (anexo 3 de 5 - Componente Componente de Nutrición y Salubridad, numerales 2.1.2.6 y 2.2.2.1.1). En el mes de dicidembre de realizó fortalecimiento al personal manipulador de alimentos Se evidencia que el servicio cuenta con los alimentos necesarios para la preparación del resto del menu del día (onces y cena) en las cantidades requeridas. Sin embargo, en los alimentos solicitados y recibidos en el servicio se evidencia faltante de ponque tradicional tajado para las onces del día siguiente, se solicita al servicio hacer la gestión necesaria y enviar soportes y foto de las onces entregadas a la supervisión, en los tiempos correspondientes (anexo 3 de 5 - Componente Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4). Se evidencia intercambio del sorbete de las nueves por maduración de la fruta (curuba), este fue notificado al nutricionista del servicio y regsitrado en el servicio (anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.5).
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 mantiene el cumplimiento de lo establecido para la toma de muestras de alimentos, el personal sigue indicaciones al respecto y lo establecido en el instrcutivo preparación de alimentos; el servicio atendió la sugerencia de utilizar marcador de color oscuro para rotular las muestras (anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal h). Frente a la observación de los termómetros, el servicio solicitó compra de estos nuevos, se encuentran en espera de recibirlos.
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio alta dependencia física, mental o cognitiva.		X		Continúa pendiente la capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la oepración de la báscula dirigida a quienes intervienen en su uso dentro del servicio. La solicitud ha sido realizada en reiteradas ocasiones al proveedor, lo cual se evidencia en cadena de comunicaciones vía correo electrónico, sin embargo, esta no ha sido atendida (Anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.3). La Estrategia IEC fue implementada el 15 de diciembre, en trabajo conjunto con el equipo del servicio, abordando el tema de preparación de alimentos saludables (Anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.4). Todos los productos o alimentos almacenados en bodega deben contar con su respectivo rótulo que permita su identificación, tal como lo establece del anexo técnica 3 de 5, numeral 2.2.1.2.7.4, literal d.
4	Disponer en físico y de forma organizada la documentación requerida para consulta del talento humano, asociada a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la SDIS (lineamientos, manuales, protocolos, guías).	X			Los documentos correspondientes a la minuta de alimentos y los diferentes procedimientos del Sistema de Gestión de la entidad se encuentran disponibles y organizados para consulta permanente, tal como lo indica el anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad en el numeral 2.2.1.2.7.4. Se sugiere al nutricionista del sevicio imprimir nuevamente el ciclo de menús y la minuta patrón en tamaños legibles y publicarlos nuevamente en el servicio dado su desgaste actual y la necesidad de manetener esta información publicada y disponible para el personal manipulador de alimentos (anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.2).
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		Durante la visita se evidencia que los formatos correspondientes al servicio de alimentación no se encuentran actualizados: formato recepción de alimentos, formato preparación de alimentos y remisiones de pedidos de alimentos; el formato control entradas y salidas de alimentos no es posible verificarlo. Nuevamente se recuerda al servicio que estos documentos y todos los corespondientes a procesos y procedimientos del Sistema de Gestión de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento deben permanecer en el servicio y encontrarse actualizados y disponibles para consulta (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, página 60). Respecto a los soportes de las acciones IEC o acciones de Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física: se encuentran evidencias fotográficas con marca de agua, sin embargo, no se observa listado de asistencia diligenciado, se recuerda la importancia de diligenciar de manera oportuna y completa todos los espacios que los formatos solicitan (anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.4.1.3).
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 cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos, emitido por la Gobernación de Cundinamarca, con un porcentaje de cumplimiento del 89,5% y desde la misma entidad, se emitió el concepto favorable para el servicio de alimentación el 22 de mayo de 2025 (anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1). El servicio ha realizado gestiones par la renovación del concepto sanitario del predio a esto se obtuvo respuesta por parte de la Gobernación, sin embargo, la visita no fue realizada y el día de hoy se envió nueva solicitud vía correo electrónico.
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 y se evidencia Formato declaración de compromiso actualizado. Durante la visita se evidencia que las manipuladoras de alimentos desarrollan sus funciones en el marco de las Buenas Prácticas de Manufactura, manteninedo puertas y ventanillas del área de servido cerradas, sin embargo, en ocasiones de observa presencia de moscas; el equipo de la unidad refiere que su ubicación y el clima del municipio dificultan el control de esta plaga. Se reitera la solicitud de realizar fumigación y mantener las acciones o prácticas que contribuyan a la prevención de su ingreso al servicio.
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:	16/12/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9115	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se realiza visita de supervisión desde el Componente de Nutrición y Salubridad en el servicio, la cual es atendida por el profesional en Nutrición, Yeison Molina. Los hallazgos y recomendaciones son socializados con la líder del servicio, Angela Herrera.

A la fecha, se mantiene abierto el plan de mejoramiento implementado en el mes de septiembre del año en curso (2025) por parte de la nutricionista Katalina González. Nuevamente, se reiteran observaciones relacionadas con:
1) El cargue de remisiones o facturas de los pedidos de alimentos (organización de archivos, diferenciación por proveedor, registro de fecha correspondiente), con el fin de facilitar su revisión.
2) Cargue de documentos de apoyo establecidos en el archivo Excel, formatos correspondientes a los diferentes procedimientos del Sistema de Gestión de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, organización de estos y presentación.
Al respecto, se revisa el archivo Excel en conjunto con el nutricionista del servicio dando claridades, resaltando observaciones de meses anteriores y la importancia de dar cumplimiento a lo solicitado desde la Supervisión.
3) Respuesta a correos de solicitudes de información y/o cronogramas de pedidos del mes cuando sean solicitados por la Supervisión.

Al ingresar al espacio de comedor, se evidencia que el tablero acrílico no tiene publicado el menú del día. Este es diligenciado durante la visita.
En cuanto a las nueves o merienda de la mañana:
- El ciclo de menús establecía sorbete de curuba y mogolla integral (menú 16).
- Se realizó intercambio del sorbete, dado el estado de maduración de la fruta, se entrega sorbete de fresa.
- Se evidencia que se le añadió salchichón. El nutricionista del servicio refiere no haber recibido notificación ni solicitud de autorización al respecto.

En cuanto a los formatos del servicio:
- El Formato Recepción de alimentos se encuentra desactualizado, diligenciado hasta el jueves 11 de diciembre.
- El Formato Preparación de alimentos se encuentra desactualizado, hasta el viernes 12 de diciembre.
- El Formato Control entradas y salidas de alimentos no es posible verificarlo.
- El Formato Seguimiento soluciones desinfectantes y el Formato lista de verificación de limpieza y desinfección y medidas correctivas se encuentran desactualizados.
- No se evidencian remisiones completas de los pedidos de alimentos recibidos el pasado viernes 12 de diciembre.
El servicio refiere que estos retrasos se deben a que la técnica en alimentos se encuentra incapacitada por condiciones de salud y se evidencia que la contingencia no había sido atendida de manera oportuna. Se recuerda al servicio que los formatos, remisiones y demás documentos que soporten los procesos no deben salir del servicio y deben encontrarse actualizados, diligenciados y disponibles para consulta en todo momento.

El servicio cuenta con los alimentos y productos necesarios, en cantidad y variedad, para dar cumplimiento a las preparaciones de las onces y cena correspondientes al menú del día. Sin embargo, en los alimentos solicitados y recibidos en el servicio se evidencia faltante de ponqué tradicional tajado para las onces del día siguiente, se solicita al servicio hacer la gestión necesaria y enviar soportes y foto de las onces entregadas a la supervisión, en los tiempos correspondientes.

Respecto a temperaturas de seguridad, las bebidas no corresponden a las mismas: el sorbete de las nueves se encuentra fuera de refrigeración aproximadamente desde las 9:30 a.m. a lo cual se hace el llamado para su disposición en refrigeración con el fin de garantizar temperaturas de seguridad. El jugo del almuerzo, en el termómetro da temperatura fuera del rango de seguridad (17°C). En cuanto a los termómetros y la sugerencia anterior, el nutricionista del servicio refiere que el pasado 10 de diciembre se recibió notificación respecto a que ya se realizó la compra de los mismo y están en espera de recibirlos. Se recuerda la recomendación de tenerlos diferenciados y marcados: termómetro para frío, termómetro para caliente y termómetro patrón. Esto con el fin de optimizar la toma de temperaturas en el servicio y garantizar la calidad del dato.

Continúa pendiente la capacitación y entrenamiento de manejo y cuidados sobre la operación de la báscula dirigida a quienes intervienen en su uso dentro del servicio. Se evidencia que la solicitud ha sido realizada en reiteradas ocasiones al proveedor, lo cual se evidencia en cadena de comunicaciones vía correo electrónico, sin embargo, esta no ha sido atendida.

El servicio cuenta con la bitácora de refrigerios para actividades extramurales al día.

Nuevamente se recuerda que el listado de modificaciones dietarias debe estar publicado en el servicio en un lugar visible, de fácil acceso para las manipuladoras de alimentos, con las indicaciones para las y los participantes del servicio y debe contener la fecha de publicación o actualización.
Teniendo en cuenta lo evidenciado, se realizan solicitudes puntuales al servicio con el fin de verificar el cumplimiento y dar respuesta a lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 y los procedimientos del Sistema de Gestión de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.

Respecto al tamizaje nutricional, el nutricionista del servicio refiere que la toma de datos antropométricos se realizó el 5 de diciembre y para este se solicitaron los listados el 3. Sin embargo, se recibió respuesta el día de ayer, lunes 15 de diciembre por parte de la encargada del envío. Se solicita el servicio diligenciar los listados con la fecha original de la toma de datos y enviarlos escaneados a la mayor brevedad posible para el cargue de la información en SIRBE.

Se evidencia suciedad en el equipo de congelación vertical que se encuentra en la bodega de almacenamiento , se solicita al servicio reforzar nuevamente acciones de limpieza y desinfección realizadasy su periodicidad en el servicio.

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	Plazo
Envío a la supervisión de soportes de recepción de ponque tajado tradicional para onces del menú 17 y fotografía de las onces entregadas al momento de la entrega para verificación de cumplimiento de minuta.	Miércoles, 17 de diciembre de 2025
Envío a la supervisión de formatos actualizados correspondientes el servicio de alimentación (formato recepción de alimentos, formato preparación de alimentos, formato control entradas y salidas de alimentos).	Viernes, 19 de diciembre de 2025
Diligenciar listados SIRBE con datos antrpométricos tomados, la fecha de toma original y envío de los mismos escaneados a la referente SIRBE de Adultez para el cargue de los datos en la plataforma.	Diciembre - 2025
Adquirir los termómetros necesarios en el servicio y realizar su respectiva diferenciación en el servicio de alimentación. Enviar fotografía a la Supervisión en cuanto el servicio cuente con ellos.	Diciembre - 2025
Actualizar listado de modificaciones dietarias del servicio del alimentación y registrar en un lugar visible la fecha de publicación o actualización. Enviar a la supervisión evidencia fotográfica del listado publicado en el servicio.	Viernes, 19 de diciembre de 2025
Realizar solicitud formal al proveedor de panadería para garantizar que los productos entregados a diario el servicio cuenten con información de fecha de elaboración, lote y fecha de vencimiento en su rótulo o empaque (Resolución 5109 de 2005).	Inmediato
Dar respuesta oportuna y completa a las acciones planteadas en el plan de mejoramiento, teniendo en cuenta las observaciones realizadas durante la visita y presentar la totalidad de los soportes de ejecución y apoyo correspondientes al Componente de Nutrición y Salubridad, siguiendo el documento Excel enviado anteriormente.	Diciembre - 2025
Nuevamente se solicita el soporte de la capacitación y entrenamiento para el uso, manejo adecuado y ciudadaos de la báscula, dirigida a quienes hacen uso de la misma en el servicio. Se refire haber hecho solicitud, sin embargo, el proveedor no ha dado respuesta.	Enero - 2026
Mantener las acciones desarrolladas para el fortalecimiento del personal manipulador de alimentos respecto al manejo de la minuta de alimentos y sus aspectos clave para la implementación correcta, adecuada y oportuna de lo establecido en el anexo técnico 3 de 5 y los documentos vigentes en el Sistema de Gestión de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.	Diciembre - 2025

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita		Listado de asistencia			
Nombres y Apellidos		Yeison Molina			
Cargo		Nutricionista			
Fecha de la visita	16/12/2025	Hora inicio de la visita	9:00 a.m.	Hora finalización de la visita	3:30 p.m.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	Listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Tatiana Niño Martínez
Cargo:	Apoyo a la supervisión - Componente de 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

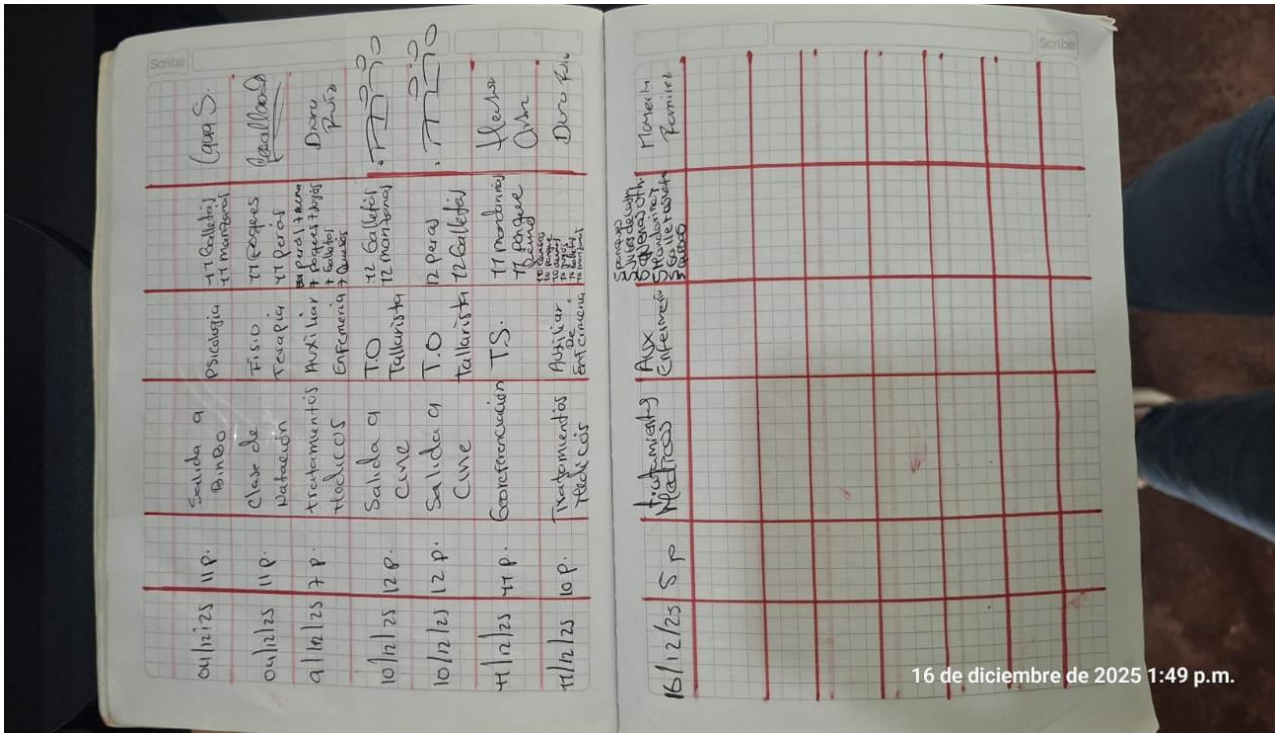
1. Tema: Visita Supervisión
2. Lugar o Localidad o Sede: Alta dependencia Gaviotas
3. Fecha y hora: 16 - 12 - 2025 9:00 am -
4. Nombre responsable: Diego Alejandro Duarte Luque
5. Dependencia responsable: Subdirección para la Adultez. - Equipo Supervisión.

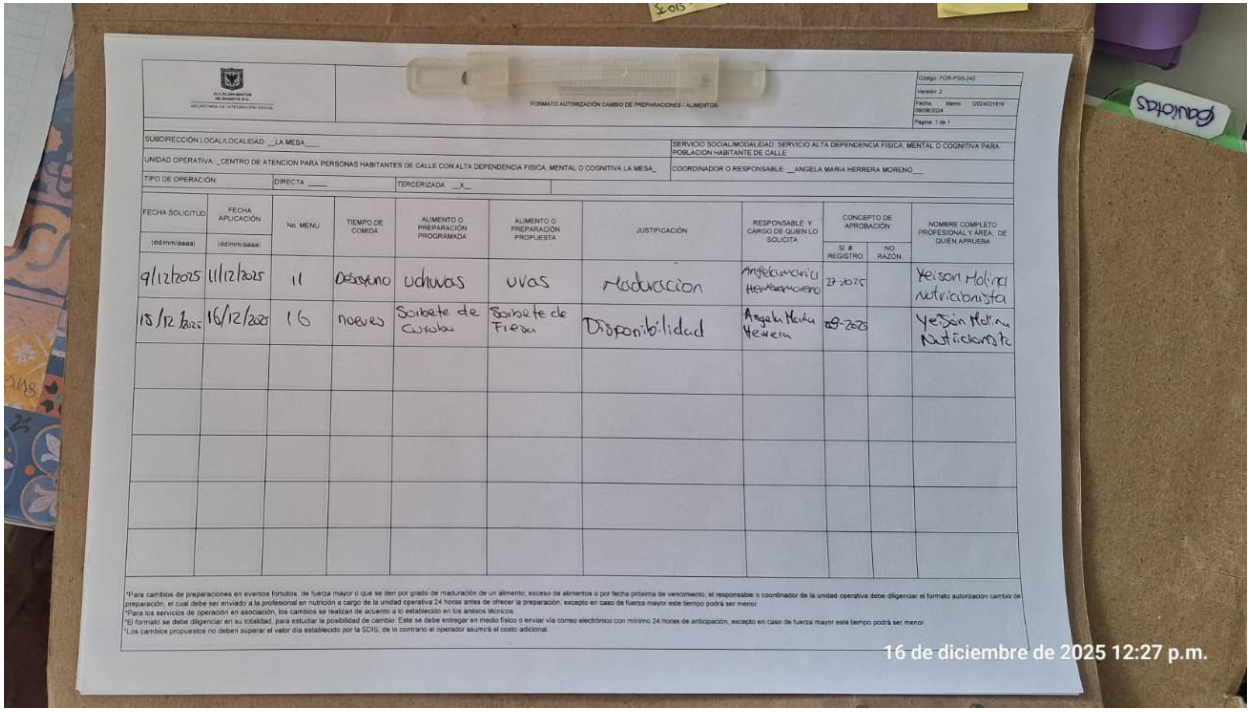
6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Tatiana Niño Martínez	CC	1018454278	SDIS Adultez	ND Supervisión	Contratista	tninom@sdis.gov.co	3125857890	
2	Laura Andrea Manrique G	CC	1022399625	SDIS Adultez	Comp. admin y financ	Contratista	lmanrique@sdis.gov.co	3113922868	
3	Diego Alejandro Duarte L	CC	1016093242	SDIS Adultez	Comp. Técnico	Contratista	dduartel@sdis.gov.co	3208661549	
4	Yerson Molina Hernandez	C.E	100201145	Alta Dependencia	Nutricionista	Contratista	yersonmolina166@gmail.com	3128308283	
5	Angela Maria Herrera M	C.E	20686556	Alta Dependencia	Coordinadora	Contratista	anmahemo23@hotmail.com	3113978100	
6	María Paula Jiménez Zamora	C.C	1020778783	Alta Dependencia	Técnica Administrativa	Contratista	mpjs9316@gmail.com	3143146420	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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

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


DIARIA
desayuno
Onces
cena
16 de diciembre de 2025 9:28 a.m.


16 de diciembre de 2025 1:49 p.m.

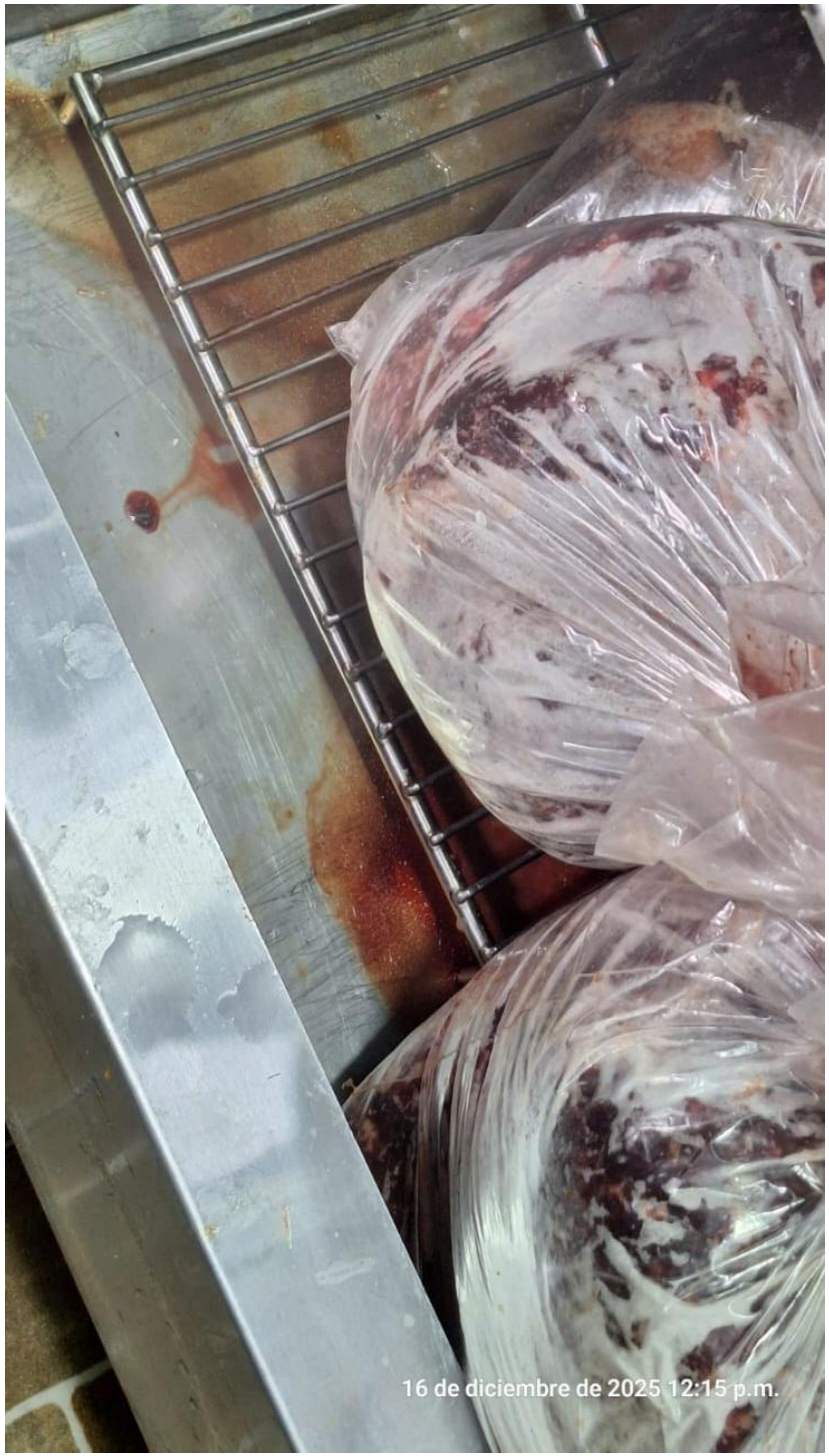

FORMATO AUTORIZACIÓN CAMBIO DE PREPARACIONES / ALIMENTOS
Código: FOR-P5S-245
Versión: 2
Página: 1 de 1
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD: __LA MESA___
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: SERVICIO ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA PARA POBLACION HABITANTE DE CALLE
UNIDAD OPERATIVA: _CENTRO DE ATENCION PARA PERSONAS HABITANTES DE CALLE CON ALTA DEPENDENCIA FISICA, MENTAL O COGNITIVA LA MESA_
COORDINADOR O RESPONSABLE: __ANGELA MARIA HERRERA MORENO__
TIPO DE OPERACIÓN: DIRECTA ____ TERCERIZADA __X__
FECHA SOLICITUD (dd/mm/aaaa)
FECHA APLICACIÓN (dd/mm/aaaa)
No. MENU
TIEMPO DE COMIDA
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPUESTA
JUSTIFICACIÓN
RESPONSABLE Y CARGO DE QUIEN LO SOLICITA
CONCEPTO DE APROBACIÓN
SI # REGISTRO
NO RAZÓN
NOMBRE COMPLETO PROFESIONAL Y ÁREA, DE QUIEN APRUEBA
9/12/2025
11/12/2025
11
Desayuno
uchuvas
uvas
Maduracion
Angela Maria Herrera
27-2025
Yeison Molina nutricionista
15/12/2025
16/12/2025
16
nueves
Sorbete de Curuba
Sorbete de Fresa
Disponibilidad
Angela Maria Herrera
29-2025
Yeison Molina Nutricionista
*Para cambios de preparaciones en eventos fortuitos, de fuerza mayor o que se den por grado de maduración de un alimento; exceso de alimentos o por fecha próxima de vencimiento, el responsable o coordinador de la unidad operativa debe diligenciar el formato autorización cambio de preparación, el cual debe ser enviado a la profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa 24 horas antes de ofrecer la preparación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizan de acuerdo a lo establecido en los anexos técnicos.
*El formato se debe diligenciar en su totalidad, para estudiar la posibilidad de cambio. Este se debe entregar en medio físico o enviar vía correo electrónico con mínimo 24 horas de anticipación, excepto en caso de fuerza mayor este tiempo podrá ser menor.
*Los cambios propuestos no deben superar el valor día establecido por la SDIS; de lo contrario el operador asumirá el costo adicional.
16 de diciembre de 2025 12:27 p.m.


16 de diciembre de 2025 11:57 a.m.
TP101
17.0
HOLD
MAX
MIN

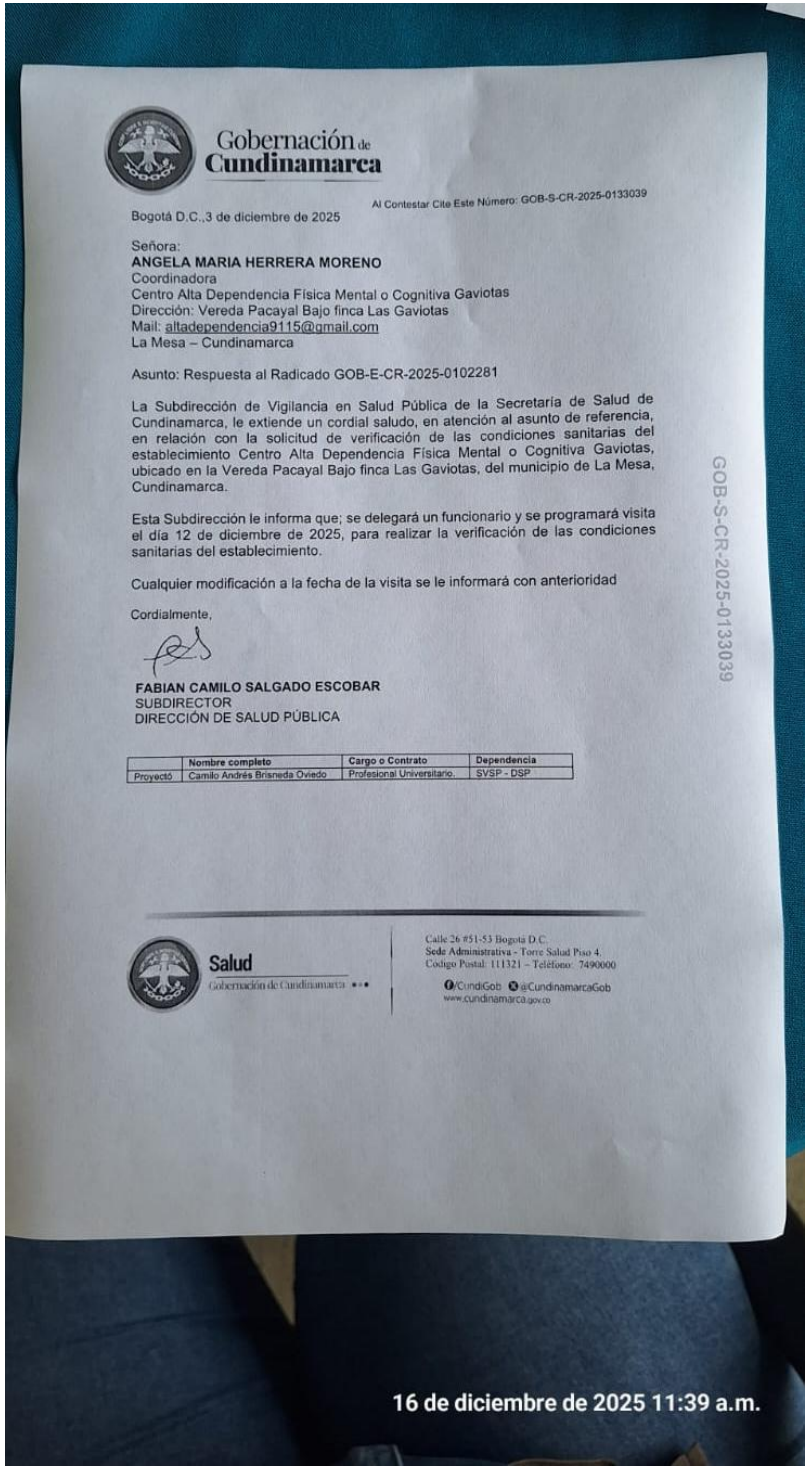

16 de diciembre de 2025 10:10 a.m.


16 de diciembre de 2025 11:53 a.m.
MOGOLLA INTEGRAL ARTESANAL
Peso Neto: 40 g
DELICIAS DORADAS
Producto de panadería
Ingredientes: Harina integral de tra. agua, levadura marina, aceite vegetal (girasol, sal, esencia de vainilla
Alérgenos: Contiene trigo. Puede contener trazas de leche de soja.
Fecha de vencimiento: 5 días después de la fecha de elaboración
País de origen: Colombia
INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Porción: 40 g (1 unidad)
Porciones por envase: 1
Energía 135 kcal
Grasas totales 2 g
Grasa saturada 0.6 g
Grasa trans 0 g
Colesterol 0 mg
Sodio 150 mg
Carbohidratos totales 22 g
Azúcares 2 g
Fibra dietaria 4 g
Proteína 4 g
Calcio 10 mg
Hierro 0.9 mg


PAN DE MAÍZ ARTESANAL
Peso Neto: 40 g
PELICIAS DORADAS
Producto de panadería
Ingredientes: Harina de maíz (26%), harina de trigo, huevo, azúcar, leche margarina vegetal, fécula de maíz, polvo de hornear (bicarbonato de sal)
Alérgenos: Contiene maíz, trigo, huevo y leche. Puede contenes tazas de soya.
País de origen: Colombia
Fabricado por: Bagadería Caritos
Tel: (1) 234 5678
INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Porción: 40 g (1 unidad)
Porciones por envase: 1
Energía 140 kcal
Grasas totales 4 g
Grasa saturada 1,2 g
Grasa trans 0 g
Colesterol 25 mg
Sodio 130 mg
Carbohidratos totales 24 g
Azúcares 7 g
Fibra dietaria 1 g
Proteína 3 g
Calcio 40 mg
Hierro 0,6 mg
16 de diciembre de 2025 11:52 a.m.


16 de diciembre de 2025 12:15 p.m.


SF-400
ON/OFF
MODE
TARE
16 de diciembre de 2025 11:51 a.m.



Gobernación de Cundinamarca

Al Contestar Cite Este Número: GOB-S-CR-2025-0133039

Bogotá D.C.,3 de diciembre de 2025

Señora:
ANGELA MARIA HERRERA MORENO
Coordinadora
Centro Alta Dependencia Física Mental o Cognitiva Gaviotas
Dirección: Vereda Pacayal Bajo finca Las Gaviotas
Mail: altadependencia9115@gmail.com
La Mesa – Cundinamarca

Asunto: Respuesta al Radicado GOB-E-CR-2025-0102281

La Subdirección de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría de Salud de Cundinamarca, le extiende un cordial saludo, en atención al asunto de referencia, en relación con la solicitud de verificación de las condiciones sanitarias del establecimiento Centro Alta Dependencia Física Mental o Cognitiva Gaviotas, ubicado en la Vereda Pacayal Bajo finca Las Gaviotas, del municipio de La Mesa, Cundinamarca.

Esta Subdirección le informa que; se delegará un funcionario y se programará visita el día 12 de diciembre de 2025, para realizar la verificación de las condiciones sanitarias del establecimiento.

Cualquier modificación a la fecha de la visita se le informará con anterioridad

Cordialmente,

FABIAN CAMILO SALGADO ESCOBAR
SUBDIRECTOR
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

	Nombre completo	Cargo o Contrato	Dependencia
Proyectó	Camilo Andrés Brisneda Oviedo	Profesional Universitario.	SVSP - DSP

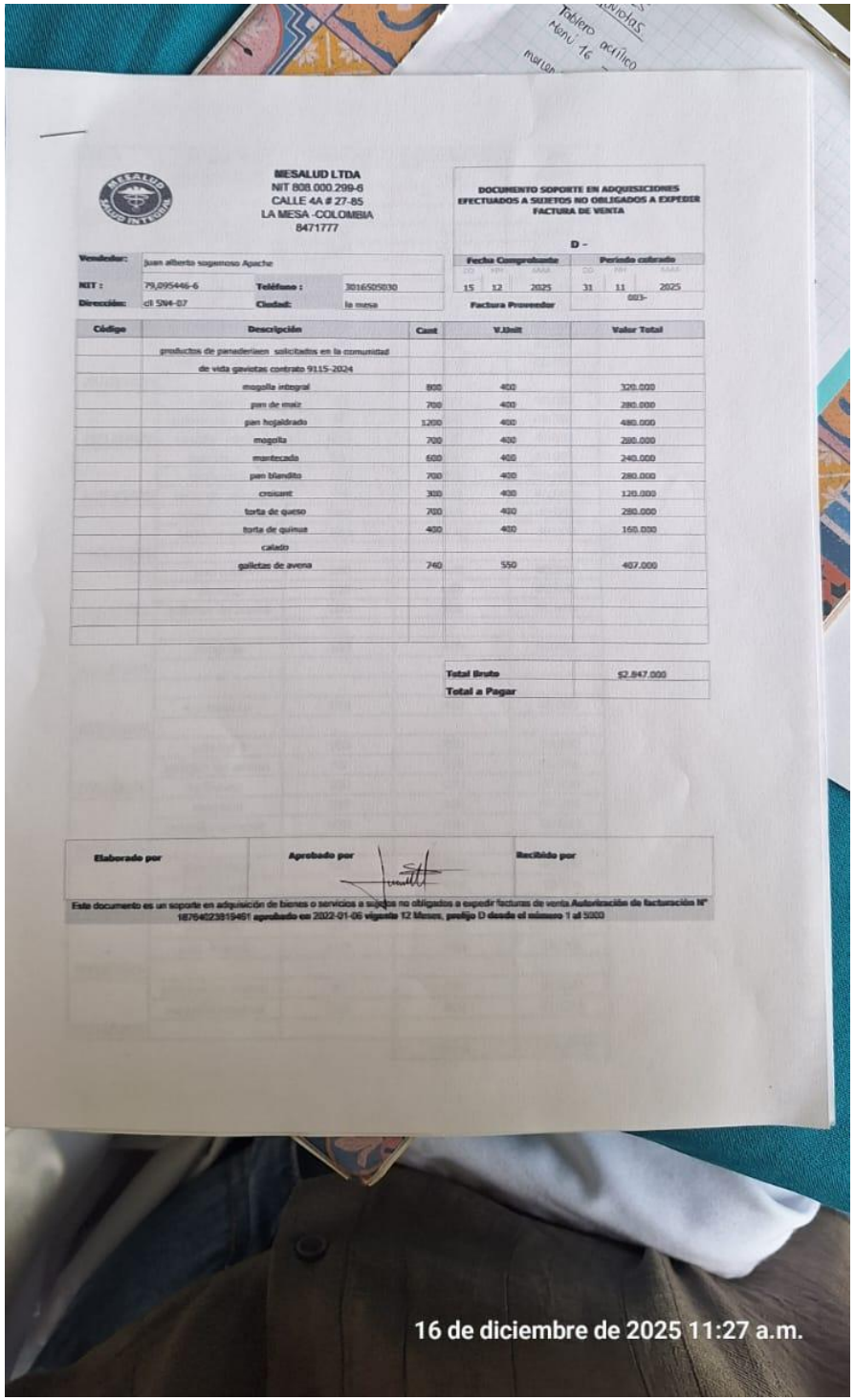
GOB-S-CR-2025-0133039

Salud Gobernación de Cundinamarca

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Salud Piso 4.
Codigo Postal: 111321 – Teléfono: 7490000

@CundiGob @CundinamarcaGob
www.cundinamarca.gov.co

16 de diciembre de 2025 11:39 a.m.



MESALUD LTDA
NIT 808.000.299-6
CALLE 4A # 27-85
LA MESA -COLOMBIA
8471777

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADOS A SUJETOS NO OBLIGADOS A EXPEDIR FACTURA DE VENTA

D -

Vendedor:	juan alberto sogamoso Apache			**Fecha Comprobante** DD MM AAAA	**Periodo cobrado** DD MM AAAA
NIT :	79,095446-6	**Teléfono :**	3016505030	15 12 2025	31 11 2025
Dirección:	cll 5N4-87	**Ciudad:**	la mesa	**Factura Proveedor**	003-

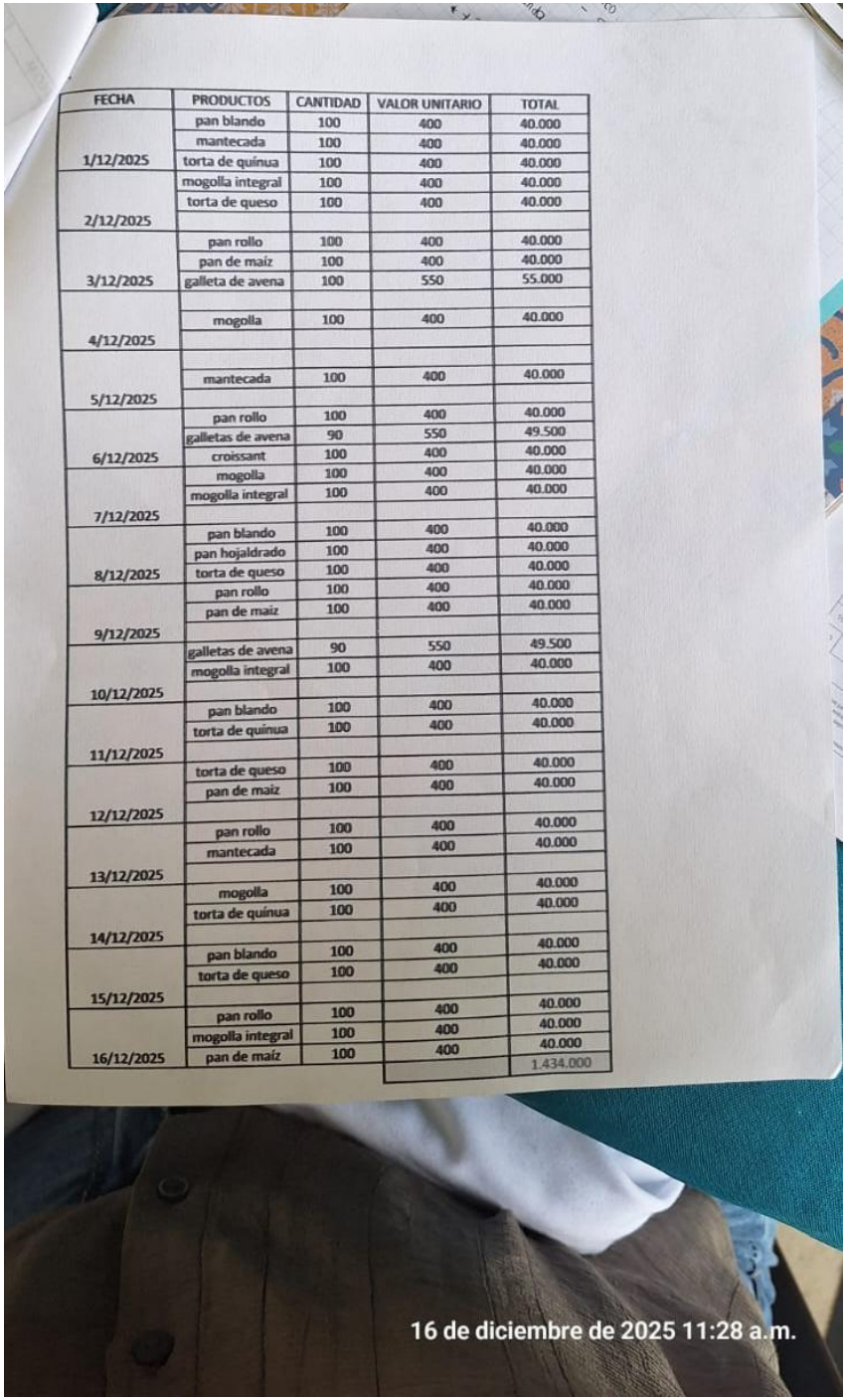
Código	Descripción	Cant	V.Unit	Valor Total
	productos de panaderiaen solicitados en la comunidad de vida gaviotas contrato 9115-2024			
	mogolla integral	800	400	320.000
	pan de maiz	700	400	280.000
	pan hojaldrado	1200	400	480.000
	mogolla	700	400	280.000
	mantecada	600	400	240.000
	pan bandito	700	400	280.000
	croisant	300	400	120.000
	torta de queso	700	400	280.000
	torta de quinua	400	400	160.000
	calado			
	galletas de avena	740	550	407.000

Total Bruto	$2.847.000
Total a Pagar	

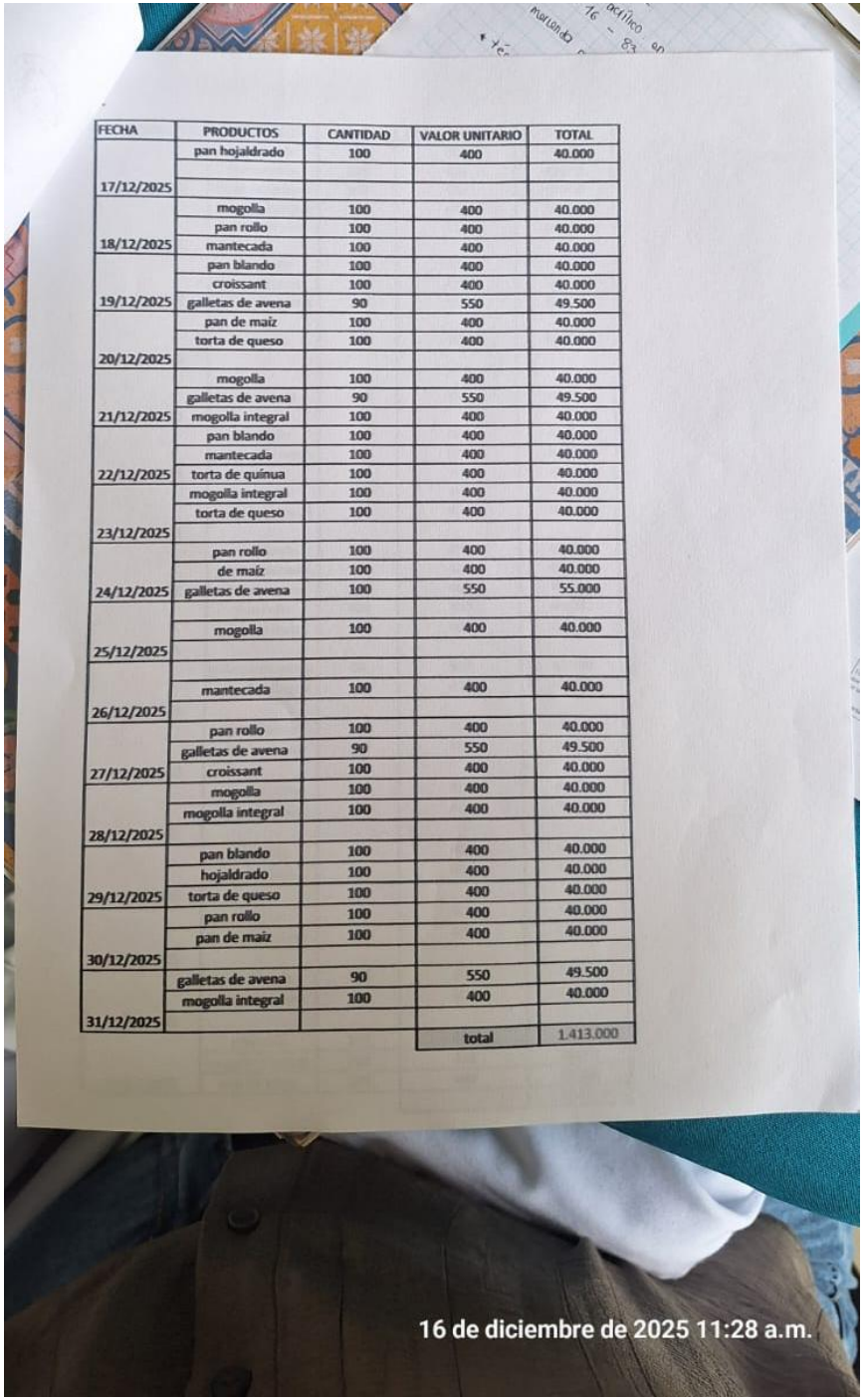
Elaborado por	Aprobado por	Recibido por

Este documento es un soporte en adquisición de bienes o servicios a sujetos no obligados a expedir facturas de venta.Autorización de facturación N° 18764023819461 aprobado en 2022-01-06 vigente 12 Meses, prefijo D desde el número 1 al 5000

16 de diciembre de 2025 11:27 a.m.



FECHA	PRODUCTOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
1/12/2025	pan blando	100	400	40.000
	mantecada	100	400	40.000
	torta de quínua	100	400	40.000
2/12/2025	mogolla integral	100	400	40.000
	torta de queso	100	400	40.000
3/12/2025	pan rollo	100	400	40.000
	pan de maíz	100	400	40.000
	galleta de avena	100	550	55.000
4/12/2025	mogolla	100	400	40.000
5/12/2025	mantecada	100	400	40.000
6/12/2025	pan rollo	100	400	40.000
	galletas de avena	90	550	49.500
	croissant	100	400	40.000
7/12/2025	mogolla	100	400	40.000
	mogolla integral	100	400	40.000
8/12/2025	pan blando	100	400	40.000
	pan hojaldrado	100	400	40.000
	torta de queso	100	400	40.000
9/12/2025	pan rollo	100	400	40.000
	pan de maíz	100	400	40.000
10/12/2025	galletas de avena	90	550	49.500
	mogolla integral	100	400	40.000
11/12/2025	pan blando	100	400	40.000
	torta de quínua	100	400	40.000
12/12/2025	torta de queso	100	400	40.000
	pan de maíz	100	400	40.000
13/12/2025	pan rollo	100	400	40.000
	mantecada	100	400	40.000
14/12/2025	mogolla	100	400	40.000
	torta de quínua	100	400	40.000
15/12/2025	pan blando	100	400	40.000
	torta de queso	100	400	40.000
16/12/2025	pan rollo	100	400	40.000
	mogolla integral	100	400	40.000
	pan de maíz	100	400	40.000
				1.434.000



FECHA	PRODUCTOS	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
17/12/2025	pan hojaldrado	100	400	40.000
18/12/2025	mogolla	100	400	40.000
	pan rollo	100	400	40.000
	mantecada	100	400	40.000
19/12/2025	pan blando	100	400	40.000
	croissant	100	400	40.000
	galletas de avena	90	550	49.500
20/12/2025	pan de maíz	100	400	40.000
	torta de queso	100	400	40.000
21/12/2025	mogolla	100	400	40.000
	galletas de avena	90	550	49.500
	mogolla integral	100	400	40.000
22/12/2025	pan blando	100	400	40.000
	mantecada	100	400	40.000
	torta de quínua	100	400	40.000
23/12/2025	mogolla integral	100	400	40.000
	torta de queso	100	400	40.000
24/12/2025	pan rollo	100	400	40.000
	de maíz	100	400	40.000
	galletas de avena	100	550	55.000
25/12/2025	mogolla	100	400	40.000
26/12/2025	mantecada	100	400	40.000
27/12/2025	pan rollo	100	400	40.000
	galletas de avena	90	550	49.500
	croissant	100	400	40.000
28/12/2025	mogolla	100	400	40.000
	mogolla integral	100	400	40.000
29/12/2025	pan blando	100	400	40.000
	hojaldrado	100	400	40.000
	torta de queso	100	400	40.000
30/12/2025	pan rollo	100	400	40.000
	pan de maíz	100	400	40.000
31/12/2025	galletas de avena	90	550	49.500
	mogolla integral	100	400	40.000
			total	1.413.000

M.16
16-12-25
Desayuno
Leche caliente
con Miel
19-12-25

M.16
16-12-25
Bebida Caliente
Aromática de canela
14-12-25

M.16
16-12-25
Desayuno
Huevo cocido
19-12-25

16 de diciembre de 2025 10:07 a.m.