ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD	Código: FOR-PSS-413
		Versión: 1
		Fecha: Memo I2023011499 – 21/04/2023
		Página: 1 de 23

OFF

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 8205 DE 2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACION CENAINCO*
OBJETO CONTRACTUAL	"Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la atención a personas que se encuentren en edades entre los dieciocho (18) años y hasta los cincuenta y nueve (59) años, once (11) meses de edad con discapacidad, implementando acciones que favorezcan desarrollo y mantenimiento de sus habilidades y capacidades para alcanzar mayores niveles de autonomía y toma de decisiones, promoviendo su inclusión en los diferentes entornos, en el Servicio Social Centros Integrarte Atención Externa, teniendo como referentes los enfoques diferencial y de género".
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 1
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 26 No 61F 19
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	*Ciaegrupo1@gmail.com*
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	MARIA ERLEY CORONADO JUAN FELIPE PINZON LAURA LUCIA BARRERA
CARGO	COORDINADORA TECNOLOGO DE ALIMNTOS NUTICIONISTA
No DE CELULAR	3133930313/ 3156317970/322540420
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita*	

NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	TERESITA DALLOS GONZALEZ –		
No DE CELULAR	3164654428-		
CORREO ELECTRONICO	dallosgonzalezter@gmail.com , tdallos@sdis.gov.co		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	27/04/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 7:40 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 11:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*50*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	40 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO *(asistencia, cupos disponibles, actividades que se están desarrollando, talento humano, estado de las instalaciones y dotaciones, personas con incapacidad u hospitalizadas, minuta para el día)*

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la coordinadora del centro María Erley Coronado, el Tecnólogo de alimentos Juan Felipe Pinzón, y Laura Barrera quienes brindan la información solicitada.

Recorrido por las instalaciones

Durante el recorrido se observa que el personal de servicios generales se encuentra realizando labores propias del perfil (limpiando los pisos). En el primer piso en el taller de alimentos se observa un grupo de participantes que llegaron en la primera ruta en compañía del auxiliar de enfermería Yeison Alirio Eslava. En el segundo piso se encuentra el profesional de Educación Física Carlos Mauricio Hernández, y escalonadamente van llegando los demás integrantes del equipo profesional.
Terminan de llegar las rutas, los participantes son apoyados por el equipo profesional, ingresan a realizar lavado de manos y acomodasen en el salón-comedor para organizarse y salir a la actividad que realizan todos los lunes de actividad física (actividad dirigida por el educador físico, en compañía de las talleristas. La actividad tiene una duración de una hora, luego los participantes retornan al centro, realizan lavado de manos y se organizan en el comedor para realizar la toma del refrigerio reforzado.
En día de hoy se encuentran apoyando este tiempo de comida la nutricionista Laura y la profesional de educación especial Johana Cubillos quienes hacen uso adecuado de los EPP, acompaña Rafael Mendivelso de servicios generales

La planta física del primer piso se encuentra en adecuadas condiciones de aseo y limpieza. Los baños limpios- y aseados. Espacio de elementos de aseo demarcados por los códigos de colores. Sin embargo, los guantes no se encuentran almacenado de forma adecuado, se realiza la acción correctiva al personal de servicios generales y al tecnólogo ambiental

En el segundo piso los salones aseados, cuarto de la calma- oficina de gestión documental- ludoteca, espacio de cuidado de la salud, oficina de profesionales se observan en adecuado estado de limpieza y l os baños de la segunda planta se encuentran en proceso de limpieza por parte de la operaria de servicios generales.

Verificación de participantes y Talento Humano

1. El centro integrarte de atención externa grupo 1 (CIAE G1) tiene una cobertura de 50 usuarios
2. Durante la visita indican la asistencia de 40, y la inasistencia de: 10 (hay cuatro (4) participantes por inclusión laboral (Natali García, Laura Ordoñez, Johan Bautista, Edwin Camargo). Y seis (6) por las siguientes razones
    - Sergio Sánchez no sale al punto de la ruta
    - Manuel Torres por cita medica
    - Julieth Pardo por cita medica
    - Edwin Duque por cita medica
    - Jonathan Flores (cita con Fonoaudiología)
    - Víctor Carvajal que se encuentra suspendido hace un mes por presentan Bronconeumonía con uso de oxigeno

3. Talento humano: Durante la visita de seguimiento se evidencia que se cuenta con el talento humano contratado.

CARGO	**NOMBRE**	**CARGO**	**NOMBRE**
Coordinación	María Erley Coronado Collazos	Trabajo Social	Jazmín Andrea Vela Garzón
Psicología	Paula Andrea Hernández Roa	Terapeuta Ocupacional	Ana María Cuadros
Auxiliar de enfermería	Yeison Alirio Eslava Patiño	Nutricionista-	Laura Lucia Barrera Fontecha
Educadora Especial	Johana Alexandra Cubillos	Educador Físico	Carlos Mauricio Hernández
Auxiliar administrativo	Luz Maritza Sánchez	Tallerista	Camila Alexandra Ruiz Cruz
Tallerista	Melba Lucia Colorado Saavedra	Tecnólogo de alimentos	Juan Felipe Pinzón Saravia-
Servicios generales	Rafael Mendivelso Núñez	Servicios generales	Dora Patricia Pinzón
Manipulador de alimentos-	Nisdey Ochoa Ochoa-	Manipulador de alimentos	Aneth Rojas Torres
Técnico ambiental	Sebastián Rangel López		

4. Durante el desarrollo de la visita no se observa la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual, ni publicidad de ninguna índole, ni situaciones que atenten con el bienestar de los participantes del centro y las 8 cámaras funcionando correctamente en la oficina de coordinación y a la vista

Servicio de alimentos:

Dentro del servicio de alimentos se encuentran las dos manipuladoras de alimentos realizando la preparación del refrigerio reforzado, y el tecnólogo de alimentos quien se encuentra organizando los víveres (Fruver) ya que el fin de semana ingresa el pedido al CIAE G1. Durante el proceso de servida del refrigerio se observa proceso de estandarización de las porciones servidas. El gramaje del Pan según la minuta patrón es de 60 gr, pero el ofrecido es de 30 gr. (ante esto la nutricionista informa que en

relación a esto en su momento se envió correo a la referente anterior y ella dio el aval de ofrecer el pan de 30 grs ya que en la panadería no preparan panes de 60 grs, Se pide hacer llegar dicho correo y reenviar al nuevo referente para contar una directriz más clara. El producto se compra en la panadería del barrio)

Se realiza verificación de las condiciones de aseo y limpieza de los equipos y elementos propios del servicio y se observa puerta de la nevera vertical en inadecuadas condiciones de limpieza y en su parte interna continúa presentando aposamiento de agua. Se le indica al tecnólogo realizar proceso de limpieza, en la bodega de abarrotes se evidencias alimentos rotulados y organizados PEPS. Al verificar las fechas de vencimiento de los abarrotes se puede evidenciar “Pan Tajado” con F V 26-04-2026 de marca Santa Clara, con lote 09126T2, se le indica al tecnólogo que debe realizar el proceso de desnaturalización. El tecnólogo desconoce el protocolo de desnaturalización de alimentos que se encuentra en el mapa de procesos de la SDIS (PTC-PSS-026, ya que él arrojo el alimento directamente a la caneca de depósito de residuos y agrego jabón líquido. Frente a esta situación de desconocimiento y de acuerdo a la indicación del referente de salubridad el operador debe enviar una propuesta de plan de mejora y una infografía sobre el protocolo y el procedimiento de desnaturalización para el día jueves 30 de abril de 2026, al referente de salubridad con copia al profesional de seguimiento del componente de Nutrición y alimentación. Se evidencian los guantes amarillos almacenados de forma adecuada en el servicio de alimentos

Se observa publicado minuta patrón, ciclo de menús, las derivaciones de dietas del mes de abril 2026. Equipos de almacenamiento en frio cuentan con su registro de control de temperaturas (Congelación y refrigeración) actualizados. Con reserva de alimentos para cumplir con la minuta establecida. La nevera que se encuentra en el taller de alimentos presenta alimentos que no son propiamente del servicio todos sin rotular (botella con bebida, un vaso desechable con una preparación que no saben que es, un termo sin rotulo)

En cuanto a la revisión de los documentos de los proveedores en general el tecnólogo debe organizar la carpeta de acuerdo a las indicaciones dadas por la referente del programa, ya que los documentos se encuentran en desorden. Aun no se ha realizado el seguimiento a la solicitud de visita para concepto sanitario. Los documentos (carnet de manipulación y certificados médicos de las manipuladoras están próximos a vencer)

. **Minuta del día:** Se cumple con la minuta del día semana cuatro (4) menú diez y siete (17). Se realiza pesaje de tiempo de comida refrigerio reforzado para derivación normo calórica, compuesto por:

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	RESULTADO	
											CUMPLE	NO CUMPLE
18 años- 59 años 11 meses	5	CAFÉ CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	220	PESO MUESTREADO	230	250	250	230	240	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105%	114%	114 %	105 %	109%		
					CALIFICACION	3	1	1	3	3		
18 años- 59 años 11 meses	5	QUESO DOBLE CREMA	QUESO DOBLE CREMA	50	PESO MUESTREADO	53	52	52	52	50	X	

					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106%	104%	104 %	104 %	100%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 años- 59 años 11 meses	5	PAN ROLLO	PAN ROLLO	30	PESO MUESTREADO	38	40	37	36	36		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	127%	133%	123 %	120 %	120%		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1		
18 años- 59 años 11 meses	5	PAPAYA	PERA	110	PESO MUESTREADO	113	114	110	111	111	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103%	104%	100 %	101 %	101%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Hoy el operador realizo cambio de la fruta por grado de maduración de la pera (en el refrigerio reforzado) y para el tiempo del almuerzo cambio del tubérculo (programado plátano melao y ofreció papa blanca) motivo el plátano llego muy verde y en la preparación de la ensalada falto un ingrediente (cilantro). El gramaje del cereal (pan de panadería) sobrepasa el porcentaje de peso indicado. Se cumple con las características organolépticas de las preparaciones del refrigerio reforzado.

Durante el presente mes de abril no se han adquirido elementos de la sabana

Seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal:

El personal manipulador de alimentos porta uniforme completo y delantal de plástico delgado

Escriba cualquier información adicional que se requiera referenciar acerca de la visita efectuada

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
6. Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. *SE INCLUYE EN ACTA CUANDO APLIQUE	X		La coordinadora envía los informes de ejecución correspondientes en los tiempos estimulados	20260427ActaGrupo1Externo
7. No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa NO se observan menores de edad en las instalaciones del CEAE grupo 1	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G1 en la visita de seguimiento a la calidad operativa 20260427ActaGrupo1Externo
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera. *NO SE INCLUYE EN ACTAS	NA	NA	No Aplica, para el periodo de la visita no se presentó ningún tipo de requerimiento asociados al componente de alimentación y nutrición	20260427ActaGrupo1Externo
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de	x		Durante el desarrollo de la visita el asociado cumple con este compromiso contractual, ya que durante la misma no se evidencia propaganda a nombre de su organización que comprometa a la población atendida vinculada al convenio de asociación	20260427ActaGrupo1Externo

asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.				
16. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación, cuando en ello se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	NA	NA	No aplica. Durante la visita no se presentó ningún tipo de acto u omisión que el asociado ejecute en el desarrollo del presente convenio causando algún tipo de perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros.	20260427ActaGrupo1Externo
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		El asociado cumple con este compromiso contractual, durante la visita de seguimiento no se observan reuniones de índole política ni publicidad en su espacio físico del CIAE GRUPO 1	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G1 de la visita de seguimiento a la calidad operativa 20260427ActaGrupo1Externo
20 denunciar de manera inmediata ante la autoridad competente, cuando se tenga conocimiento de hechos relacionados con todo tipo de maltrato, violencias, omisiones o conductas que conlleven a la	X		Durante el desarrollo de la visita y el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa, no se observó ningún tipo de maltrato, violencias, omisiones o conductas que conlleven a la amenaza o vulneración de derechos personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no	Observación directa durante el recorrido realizado a las instalaciones del CIAE G1 en la visita de seguimiento a la calidad operativa

amenaza o vulneración de derechos personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, participantes del servicio de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 “Código de Procedimiento Penal”, en concordancia con la Ley 734 de 2002 “Código Único Disciplinario” y la Ley 1474 de 2011 “Estatuto Anticorrupción”; al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 “Código Penal”, y de manera especial las consagradas en el Título I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondiente			heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, participantes del servicio	20260427ActaGrupo1Externo
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en	X		Durante el desarrollo de la visita de seguimiento se contó con la colaboración del talento humano (coordinación, tecnólogo de alimentos, nutricionista, personal manipulador de alimentos y profesionales) quienes proporcionan la información, documentos y soporte necesarios	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del componente de nutrición, alimentación y salubridad

los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio				20260427ActaGrupo1Externo
25 las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado. Nota: Se entiende como plazo de ejecución aquel contenido entre el inicio y fecha de terminación del convenio, incluyendo las modificaciones que se suscriban. Destinar los recursos que se reciban por parte de la SDIS, exclusivamente para la ejecución del presente convenio de asociación	X		Durante la visita, el asociado entrego toda la información solicitada por parte del profesional de seguimiento a la calidad desde el componente de alimentación y nutrición	Se presenta la información solicitada por parte del asociado a la visita de seguimiento a la calidad operativa tanto de forme física como digital 20260427ActaGrupo1Externo
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	x		Durante la visita de seguimiento se pueden observar que las cámaras se encuentran en funcionamiento y están instaladas en la oficina de la coordinación donde se puede acceder fácilmente a ellas	20260427ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Durante la visita de seguimiento no se observan situaciones que lleven implícitas cualquier tipo de violencia en la atención de las personas con discapacidad	20260427ActaGrupo1Externo
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se	X		Frente a este compromiso el asociado cumple, ya que no se presentan situaciones de maltrato físico, psicológico, sexual, y/o económico por parte de terceros o el talento humano del CIAE GRUPO 1	20260427ActaGrupo1Externo

presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	X		El asociado cumple con todas las actividades relacionadas al componente de alimentación y nutrición del presente convenio del CIAE G1	20260427ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	x		Los documentos revisados en físico se encuentran firmados y en correcto diligenciamiento, además archivados físicamente según línea técnica de la gestión documental del programa de alimentación y nutrición durante el presente mes de abril de 2026	Documentos archivados según línea de gestión documental y/o carpetas sociales de los participantes se revisan cinco (5) carpetas 20260427ActaGrupo1Externo

11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	x		El asociado a diligenciado los formatos para la ejecución de la prestación en la operación del programa de alimentación y nutrición tanto los de forma física, como en medio digital, hasta el día viernes 24 de abril y hoy se encuentra en proceso de registro de los diferentes formatos	20260427ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este de acuerdo con lo establecido en anexo técnico en el Titulo 4, contratando en los tiempos señalados en el anexo técnico, la totalidad del talento humano requerido para la prestación del servicio, el perfil, cumpliendo con los horarios y actividades previstas para la modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.	x		El asociado cuenta con el talento humano contratado, según anexo técnico para la atención de los participantes	20260427ActaGrupo1Externo
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios	x		La vista se realizó el día Lunes 27/04/2026 y se contó con la Coordinadora y el equipo profesional presente en el centro personal de servicios general y manipuladores de alimentos quienes suministraron la información solicitada por la profesional de seguimiento	20260427ActaGrupo1Externo

generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.				
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.	x		El plan de saneamiento se encuentra actualizado y publicado en el DRIVE del programa de alimentación y nutrición Los formatos asociados al plan de saneamiento se encuentran diligenciados hasta el viernes 24/04/2026 (Lista de chequeo de limpieza y desinfección) Formato de control de plagas, verificación de hermeticidad, elementos en desuso)– se realizaron el día 17/04/2026	https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link https://drive.google.com/drive/folders/1p8WOCS7_OH5ZO9kLvjWO-V3BHsiA90Bt?usp=drive_link 20260427ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión– SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos : Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.	x		1. Cronograma Programa Alimentación y Nutrición: Se encuentra publicado en el Drive y actualizado hasta terminación del convenio 2. La Derivación dietaría del mes de abril publicada en el servicio de alimentos y el comedor. 3. Diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 (Ciclo de menús, análisis nutricional, análisis del aporte nutricional diario, reporte de asistencia beneficiarios- se encuentra al día, suministro diario de dietas, preparación de alimentos) 5. Diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento Alimentaria y su implementación en los servicios sociales (plan de compras, verificación de transporte, recepción de alimentos, entradas y salidas, preparaciones de alimentos 6. Se realizo capacitación sobre Derivación dietaría, manual de dietas y modificaciones alimentarias el día 13 abril de 2026 al personal manipulador de alimentos, servicios generales y tecnólogo de alimentos bajo el acta 58 7. Con el acta # 59 se realizó capacitación el día 13 de abril de 2026 sobre criterios técnicos para su preparación manuela dietario y derivación para tecnólogo, personal de cocina, servicios generales y nutricionista 8. Con el acta # 60 se llevó a cabo el día 13 de abril capacitación sobre Socializaci6n derivaci6n dietaría mensual, listado de modificaciones dietarías" dirigido al talento humano	1. Cronograma subido al drive de evidenciables https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link https://drive.google.com/drive/folders/1DOtAieR3GsgveGpQD-2oYqAyw4XrJnKg?usp=drive_link 20260427ActaGrupo1Externo
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES			Durante el mes de abril según el cronograma se han desarrollado las siguientes estrategias	

09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.	X		El asociado desarrollo estrategias de Información, educación y Comunicación en: **Perdidas y desperdicios** 1. Se realizo el 7/04//2026 la sesión 16 “sazonadores con tallos” cuenta con ficha técnica, soporte y herramienta cargadas en el drive de evidenciables **Para Huertas comunitarias** 1. El día 22/04/2026 se llevó a cabo la sesión No 14 “Preparaciones con yacón de la huerta”, cuenta con soporte y herramienta	https://drive.google.com/drive/folders/1i_qSQ4_-N3wrI70W7cYfINLeVDfg1z5M?usp=drive_link https://drive.google.com/drive/folders/1caCkaa1IE2QanGx-2vJB971HqCWjmgzl?usp=drive_link 20260427ActaGrupo1Externo
3. El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente	x		1. El asociado realiza compras locales de pequeños productores del 30% del valor de alimentos a H y S comercializadora proveedor de leche, derivados Lácteos y Huevos 2. Durante lo trascurrido del mes de abril del 2026 el asociado no ha sido convocado a mesas técnica Nacional de compras Públicas Locales de alimentos, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y las normas reglamentarias.	Reporte mensual de compras Facturas enviadas directamente a financiera 20260427ActaGrupo1Externo

entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.				
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		El asociado realiza diligenciamiento de los siguientes formatos Dentro de la etapa de planificación 1. cambios de menú: Ultimo cambio registrado en formato fue el día de hoy 27/04/ 2. reporte de asistencia diligenciado al día de hoy 27/04/2026 3. Registro mensual derivación dietaría publicada y cargada en Drive del mes de abril 2026 Dentro de la etapa de abastecimiento 1. Diligenciado formato de control entradas y salidas esta actualizado 2. Formato de recepción de alimentos ultima recepción 13/04/2026, falta registrar la recepción de los alimentos que ingresaron fin de semana 3. Formato preparación de alimentos falta registrar el día de hoy 4. Formato verificación de transporte ultimo registro en formato del día 13/04//2026 9. Plan de compras semanal y mensual del mes de abril se encuentra S1 ……. 13 al 24 abril S2 ……. 27 de abril al 8 de mayo El mercado llega cada 15 días el fin de semana Y el plan de compras mensual abril	https://drive.google.com/drive/folders/1sTddFLUigPeF4xoPXY_wlEA03NMzipyE?usp=drive_link

			10. Formatos control de temperaturas refrigeración y congelación se encuentran al día en cada equipo actualizadas Dentro de Inocuidad 1. Lista de chequeo de limpieza y desinfección FOR-PSS 803 se lleva de forma física y se encuentra diligenciado al día viernes 24 abril, falta hoy lunes 2. Control presencia de plagas, Condiciones de Hermeticidad y Elementos en desuso se realizaron el día 17/04/2026, 3. El asociado aun no realizo seguimiento a la solicitud de la visita para concepto sanitario 4. Los documentos de las manipuladoras están próximos a vencer presentan documentación vigente Dentro del plan de capacitación se llevó a cabo el 16 de abril de 2026 bajo el acta 63 el tema “Limpieza y desinfección de áreas” dirigido a manipuladores de alimentos, servicios generales	https://drive.google.com/file/d/17Kc2Xn-8CjAi83awl9qKzDkrr96rV2uy/view?usp=drive_link 20260427ActaGrupo1Externo
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte	X		La nutricionista realizo la toma antropométrica (peso y talla) de los participantes actualizando la matriz de clasificación nutricional del mes de abril de 2026, faltando un participante que se encuentran suspendido (Víctor Carvajal Rodríguez) Diligencio la matriz de informe individual, generando los PDF y entregados a gestión documental el día 15/04/2026, se encuentran firmados por la profesional y archivados en las carpetas sociales. Se revisan Historias sociales de Diego Alejandro Pacheco Pacheco quien termina con una clasificación nutricional de normalidad-dieta normocalorica- hipoglucida Diego Fernando Cárdenas Diaz quien termina con una clasificación nutricional de sobrepeso y dieta hipocalórica-hipograsa-hipoglucida de consistencia normal Ana María Álvarez Estévez termina con clasificación nutricional de sobrepeso y alimentación Hipocalorica-Hipograsa e hipoglucida Yesica Viviana Ostos termina con clasificación nutricional de obesidad, y derivación dietaría de Hipocalorica- Hipograsa e hipoglucida	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1ziXrmTZNPvvhR3U1YSS1gzzfd63fgwSU?usp=drive_link 20260427ActaGrupo1Externo

para la clasificación antropométrica del estado nutricional			Carlos Fernando sanmartín Cruz con una clasificación nutricional de sobrepeso, con derivación dietaría Hipocalorica-hipograsa-hipoglucida alta en fibra	
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	X		Se realizo el día 8/04/2026 la sesión 12 de la IEC de promoción de estilos de vida saludable y actividad física con el tema “Tablero saludable-rutinas en familia” actividad que cuenta con el soporte y la herramienta y la ficha técnica cargadas en el drive Se realizo el Reporte Cualitativo mensual Promoción prácticas saludables de Alimentación Nutrición y Actividad física correspondiente al mes de abril 2026 (FOR-PSS-300)	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1UD7Y4_aGhFlDElc-dZD6xQ6el1vPmuYI?usp=drive_link 20260427ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas	x		El asociado implementa medidas y condiciones adecuadas para la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos	1. Cronograma subido al drive de evidenciables

necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.			garantizando la inocuidad de los mismos a través del diligenciamiento de: 1. Formato control entradas y salidas en medio magnético de los cinco grupos de alimentos, falta ingreso de fin de semana 2. Formato recepción de alimentos falta ingresar el pedido que llego fin de semana 3. Formato de preparación de alimentos hasta el día viernes, falta hoy 4. Formatos control de temperaturas refrigeración y congelación al día en forma física visibles en cada equipo – 5. Formato verificación de transporte con última fecha de recepción de alimentos 6. diligenciado el formato de pérdidas y desperdicios al día Los proveedores de Fruver y cárnicos la excelencia, le falta carnet de manipulación de Giovanny Puentes Serrano	EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link 20260427ActaGrupo1Externo
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se	X		1. Concepto sanitario del servicio de alimentos bajo el acta AS02N 174822 con concepto favorable con requerimiento con un 66,5% de cumplimiento- sigue pendiente visita la cual ya fue solicitada por la coordinación del centro 2. concepto sanitario del Centro Integrarte de Atención Externa G1 bajo acta SBO6N 013784 Concepto sanitario Favorable con requerimiento	EPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link 20260427ActaGrupo1Externo

debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.				
3.Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la secretaria Distrital de Integración Social.	X		EL asociado mantendrá durante el mes de abril el seguimiento al plan de saneamiento a través de: 1. El plan de saneamiento básico cargado en drive y actualizado 2. Lista de chequeo de limpieza y desinfección FOR-PSS 803 se lleva de forma física actualizada falta diligenciar día de hoy 3. Control presencia de plagas, Condiciones de Hermeticidad, Elementos en desuso se realizaron el día 17/04/2026, se llevan de forma mensual 4. Seguimiento a soluciones desinfectantes se encuentra actualizado, falta registro de hoy 27/04/2026	EVIDENCIABLES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link https://drive.google.com/drive/folders/1p8WOCS7_OH5ZO9kLvjWO-V3BHsiA90Bt?usp=drive_link Documentos archivados en carpetas de gestión documental del programa 20260427ActaGrupo1Externo
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos, así mismo debe asegurar que la información en	X		1. El asociado presenta plan de compras semanal y mensual abril 2. las Facturas de alimentos pasan directamente a financiera, 3. Se evidencia durante la visita la disponibilidad de alimentos para cubrir el cumplimiento de los menús en los tres tiempos de comida.	EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1HPErnGcudmdkJWM4D7a-2dO2UvalnhWU?usp=drive_link

las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.				20260427ActaGrupo1Externo
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable	X		1. El plan de comprar está acorde con las personas atendidas, ciclo de menús y derivaciones, se dispone de almacenamiento de agua potable El Lavado de tanques y fumigación están vigentes	Facturas de Alimentos acordes con el plan de compras remitidas a financiera 20260427ActaGrupo1Externo
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Cuenta con los equipos y menaje necesarios para la prestación del servicio del programa de alimentación y nutrición	20260427ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor	x		Cuenta con los equipos y menaje necesarios para la prestación del servicio del programa de alimentación y nutrición	20260427ActaGrupo1Externo

indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.				

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos (según corresponda al Servicio Centros Integrarte Atención Interna, Centros Integrarte Atención Externa, Centros Avanzar, Servicio Bogotá te Cuida en Casa) puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	x		Durante la visita cuenta con el talento Humano por anexo técnico	20260427ActaGrupo1Externo
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	x		Cuenta con los bienes muebles disponibles para la prestación del servicio.	20260427ActaGrupo1Externo
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se cuenta con los elementos de aseo institucional	20260427ActaGrupo1Externo
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	No aplica, no se requieren para el suministro de la consistencia de la alimentación	20260427ActaGrupo1Externo
Costos variables-Alimentos	x		Se verifica que el asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para todos los participantes.	20260427ActaGrupo1Externo

Registre la información solicitada:

11. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica que el operador está dando cumplimiento a las obligaciones del presente convenio.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.
12. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Reforzar los procesos de limpieza de los equipos fríos (nevera vertical) y en general de todos los equipos Realizar el seguimiento a las fechas de vencimiento para evitar la desnaturalización de los mismos Organizar la carpeta de proveedores en el Drive Conocer los protocolos que se manejan en el servicio de alimentos No guardar productos sin rotular en los equipos fríos	Inmediato
Presenta plan de mejora al referente de salubridad frente al protocolo de desnaturalización	Dia jueves 30 de abril 2026

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 31/03/2026 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Ya se están almacenando los guantes amarillos del servicio de alimentos de forma adecuada

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. MARIA ERLEY CORONADO LAURA BARRERA JUAN FELIPE PINZON
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. VER LISTA DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COODINADORA 2- NUTRICIONISTA 3- TECNOLOGO DE ALIMENTOS
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. TERESITA DALLOS GONZALEZ
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. VER LISTA DE ASISTENCIA

Anexo: ver planilla listado de asistencia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024

1. Tema: Visita de Seguimiento Calidad. 2. Lugar o Localidad o Sede: CENTRO INTEGRARTE ATENCION EXTERNA GRUPO 1 3. Fecha y hora: 27/04/2026. 7:40 am

4. Nombre responsable: Teresita Dalb Gonzalez 5. Dependencia responsable: SUBDIRECCION PARA LA DISCAPACIDAD

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	Joaquin Vela	CC	1019039335	CIAE 61.	T. Social	No Aplica	[illegible]	3125053100	
2	Luz Dennis Sanchez	CC	51799329	CIAE 61	Designado Docente	No Aplica	[illegible]	3124466893	
3	Maria Eliet Coronado	CC	36180241	CIAE 61	Coordinación	No aplica	[illegible]	3133903313	
4	Lucia Barrera	CC	1060009414	CIAE 61	Nutrición	No Aplica	[illegible]	3225401206	
5	Juan Felipe Pinzón Sarabia	CC	1015467848	CIAE 61	Tecnólogo de alimentos	No Aplica	jfpinzon.s@gmail.com	3156317970	
6	Teresita Dalb C	CC	41753421	Subdirección discap	Enlace grupo 1.	Contratista	[illegible]	3164654410	
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.