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 7371 DE 2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	UNIÓN TEMPORAL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRARTE
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 el 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 Interna, teniendo como referentes los enfoques diferencial y de género".
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 13
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Kilómetro 44 Vía Bogotá La Vega, Vereda Arrayan Alto, Finca El Guayabalito (Villa Tata) San Francisco
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	integrarteg13sf@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	YEIMY ALEJANDRA GARZÓN - INGRID JARAMILLO –LESLIE GUTIERREZ SIERRA
CARGO	Coordinadora - Tecnóloga de alimentos – Nutricionista
No DE CELULAR	3107298383 – 3134205204
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	LUZ DARY DIAZ QUIJANO

No DE CELULAR	3108189046		
CORREO ELECTRONICO	Luzd.diazq904@gmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	19/05/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:17 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:50 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	75 Participantes en atención CIAI, de los cuales hay 13 en cita médica

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 Yeimy Garzón, Tecnóloga Ingrid Jaramillo, Nutricionista Leslie Gutiérrez; quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 76 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 13, cuenta con cobertura asignada de 80 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentra cubiertos 78 cupos, con dos cupos disponibles. Indican que hay dos personas en hospitalización (Mónica Poloche y Juan García) y en cita médica 13 personas; mientras no hay una persona en medio familiar Laura Botero. Mencionan Ingreso de Sandra Luna a partir del 14 de mayo.
3. Talento humano: se realiza verificación de la asistencia del talento humano según la programación de profesionales, auxiliares y técnicos. La coordinadora refiere que a la fecha hay un cargo vacante de Profesional en enfermería. Por otra parte, no se observa durante la visita, la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.

CARGO	**NOMBRE**	**CARGO**	**NOMBRE**
Coordinación	Yeimy Alejandra Garzón	Trabajo Social – compensatorio	Mayra Milena Herrera
Psicología	Paulo César Legro	Terapia Ocupacional	Laura Milena García
Fonoaudiólogo	Jesús Antonio Hoyos	Fisioterapia	Jennifer Julieth Lagos
Fonoaudióloga	Nathalia Andrea Velosa	Fisioterapia	Luisa Valentina Mahecha
Enfermera Jefe	**Vacante**	Fisioterapia	Jennifer Catalina Gil
Enfermera Jefe– ingresa turno 2-10 pm	María del Pilar Estrada	Tecnóloga de alimentos	Ingrid Julieth Jaramillo
Auxiliar Administrativa	Katerine González Avendaño	Nutricionista	Leslie Gutiérrez Sierra
Técnico Ambiental	Cristian Camilo Cardozo	Servicio de alimentos	Camila Trujillo Ovalle

Servicios generales	Huver Leandro Acero	Servicio de alimentos	Leidy Johanna Vaca
Servicios generales-lavandería	Yohaira Hernández	Servicio de alimentos	Claudia Castaño
Servicios generales	Salom Vanesa Sandoval	Servicio de alimentos-discapacidad	Luz Adriana Herrera
Servicios generales – discapacidad	Tiberio Castellanos	Servicio de alimentos	Luz Amparo Chávez
Servicios generales	Josman Alfonso González	Servicio de alimentos	Karen Tatiana Virgüez
Servicios generales	Mónica Moreno	Auxiliares de Enfermería	De acuerdo a turno establecido

4. Actividades: Durante la visita se verifica la realización de actividades de profesionales y cuidado por parte de enfermería, realización de actividad grupal, caminata intramural estimulación sensorial y articulación de jornada de vacunación contra influenza. Así mismo, se verifica acompañamiento enfermería en horarios de alimentación, entrega de medicamentos, higiene menor, cambios de posición y de pañal.
5. Instalaciones: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, áreas limpias de habitaciones, baños, comedor, servicio de alimentos; se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento, en adecuadas condiciones de organización, adecuada ubicación de angeos y medias cañas en buen estado. El área del comedor se encontró organizado y limpio. Se observa durante la visita limpieza general en zona de almacenamiento, previa recepción de frutas y verduras durante la visita.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 19

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Tetero Huevos revueltos con olpatano Pan integral Manzana		Se verifica preparación sin cambios
Refrigerio	Natilla Galletas saltín	Se verifica preparación sin cambios- galleta procesada en dieta semiblanda Hipocalórica no ofrecen galleta Sin lácteos= gelatina	120 gr/ 116-121-129-112-120 gr 4 unidades = 25 gr
Almuerzo	Pechuga en salsa de champiñones Arroz al cilantro Verduras orientales Papa en cascos dorada Cazuela de garbanzo Limonada de hierbabuena	Pechuga en salsa de champiñones Quinua Papa cocida o puré Sopa de cuchuco Jugo de lulo	Se verifica la preparación de pollo según derivación dietaria, Se verifica preparación de acuerdo al ciclo de menú y derivación dietaria.
Refrigerio			
Cena			

7. En área de comedor y cocina se observa publicación de ciclo de menús, minuta patrón, derivación dietaria y registro mensual de derivación dietario de 15 de mayo al 2 de junio de 2026, la profesional cuenta con formato digital actualizado para el mes de mayo en proceso de impresión. Se verifica que continúa distribución de la población en dos áreas, según modificación de consistencias y ajustes razonables por nivel de apoyo. Así mismo, indican que hacen uso de espesante goma xantha 4 kg mensual.

8. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, mantienen verduleros y estibas con canastillas para verduras, en uso 3 neveras mixtas con adecuada organización para cárnicos, lácteos, fruver con prealistamiento, los cuales presentan diligenciamiento oportuno de control de temperaturas y rotulado de alimentos, se encuentran productos con adecuada calidad, con fechas de vencimiento vigentes, a excepción de 24 litros de leche entera, marca La Gran Vía, con fecha de vencimiento 07/MAY/26, lote 037 S7P B5-B6, se solicita realizar la respectiva desnaturalización de productos y remitir los soportes correspondientes al equipo de nutrición.

9. Se verifica funcionamiento adecuado de nevera mixta #1; mientras que en nevera #2 no funciona la zona de refrigeración y en nevera mixta #3 que no funciona en zona de congelación. Se mantiene uso de termómetro de sonda y seguimiento a la revisión técnica correspondiente. Se requiere mantenimiento de báscula de mesa con capacidad de 30 Kg y reposición de 2 cucharas medidoras de 4 oz

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.*
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 observa la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa. 20260519ActaGrupo13Interno

14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		Durante el seguimiento realizado se observa que el asociado no ha divulgado, ni ha realizado propaganda a nombre de su organización que involucre a la población vinculada al convenio de asociación vigente	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa 20260519ActaGrupo13Interno
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		Durante el recorrido por las instalaciones no se observa que en la unidad operativa se efectúen o hayan efectuado reuniones o manifestaciones ni se encuentra publicidad de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa. 20260519ActaGrupo13Interno
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 los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento de nutricionista, tecnóloga de alimentos, Coordinadora, quienes facilitan la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Observación durante visita de seguimiento a la calidad operativa e información, documentación y soportes del componente de alimentación y nutrición 20260519ActaGrupo13Interno
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		El asociado cuenta con monitor instalado en la oficina de profesionales con cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico.	20260519ActaGrupo13Interno
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,	X		En el desarrollo de la visita se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte del talento humano en las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta. Además,	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento y observación de actividades desarrolladas por el talento humano 20260519ActaGrupo13Interno

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			se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de dietas y registro mensual de derivación dietario	
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 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	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado evitó acciones u omisiones que causen la muerte, daño y demás acciones descritas en la presente obligación.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad y observación de actividades desarrolladas por el talento humano 20260519ActaGrupo13Interno
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los	X		Durante la visita realizada, se verifican los formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición tanto en forma física como en	Formatos establecidos del programa de alimentación y nutrición

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.			digital, los cuales se encuentran debidamente diligenciados durante el mes de mayo de 2026.	20260519ActaGrupo13Interno
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		Se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos; se verifica que hay dos personas con discapacidad en cargos adicionales según propuesta en los cargos de servicios generales y manipulación de alimentos. La coordinadora indica que en el mes de mayo/2026, a la fecha hay un cargo vacante de Profesional de enfermería desde el 31 de marzo/2026.	20260519ActaGrupo13Interno
6.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo con el Anexo Técnico.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verifica la asistencia del talento humano según los cargos y turnos definidos de profesionales, técnicos y auxiliares de enfermería; además, asistencia de personal de servicios generales y de alimentos.	20260519ActaGrupo13Interno
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	X		Se verifica que garantizan la programación de turnos de fines de semana y festivos de profesionales, manipuladores y servicios generales. Cuentan con programación de turnos semanales y cronograma.	20260519ActaGrupo13Interno
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		Se verificó durante la visita realizada que las áreas del centro (comedor, habitaciones, archivo, comedor, áreas comunes) se mantienen limpias, organizadas y en condiciones adecuadas para la ejecución de las actividades y habitabilidad de la población. Se verifica que los formatos del plan de saneamiento, de limpieza y desinfección están correctamente diligenciados y dan cuenta de lo observado en la unidad. Cuentan con certificación de manejo integrado de plagas, fumigación general y control de roedores emitido por la Empresa Fumisert, de fecha enero 13 de 2026 y certificación de lavado y desinfección de 3 tanques de agua potable de 5000 lt, realizada por la Empresa Fumisert, de fecha enero 13 de 2026; Además, presenta diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas actualizados a la fecha de certificación enero de 2026.	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas 20260519ActaGrupo13Interno
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	X		El asociado cuenta con cronograma de actividades publicado en drive de SDIS, para el presente convenio, incluyendo la adición respectiva. Cuenta con documentos técnicos ciclo de menús, minuta patrón publicada en cocina y comedor; además, derivación dietaria y ciclo de menús por 10 días para salidas extramurales publicados en drive, avalados por referente técnica. Se verifica diligenciamiento de formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios publicados en drive de mayo 1 al 19/2026, con diligenciamiento e incluye promedio. Autorización de cambios durante el mes de mayo no se ha requerido aplicar cambios, a la fecha de visita. Registro mensual de derivación dietario de 15 de mayo al 02 de junio de 2026, publicados en drive y en físico en servicio de alimentos y comedor. Capacitaciones:	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta de actas 20260519ActaGrupo13Interno

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.			Se realizaron socializaciones de minuta patrón, ciclo de menús el 15 de abril, mediante acta 219 con asistencia de 6 personas del servicio de alimentos. Así mismo, socialización de derivación de dietas mensual de abril mediante acta 220 con asistencia de 6 personas del servicio de alimentos. Acta 232 de abril 22 de 2026, socialización de manual dietario y modificaciones alimentarias, dirigida a 14 auxiliares de enfermería. Acta 233 de abril 22 de 2026 socialización de derivación dietaria de abril, dirigida a 14 auxiliares de enfermería. Acta 273 de mayo 13 de 2026 socialización de minuta de alimentos, criterios técnicos de dieta hipocalórica, dirigida a 7 personas del servicio de alimentos Acta 274 de mayo 13 de 2026 socialización de derivación dietaria de abril, dirigida a 7 personas del servicio de alimentos Indica que proyecta capacitación mayo 20 en Manual dietario y derivación dirigido a auxiliares de enfermería.	
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 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 presenta las estrategias IEC, los cuales se remitieron el 20 de mayo con ajustes y en la misma fecha fueron avalados por referente técnica de SDIS. Se verifica envío de cronograma actualizado mediante correo electrónico de 27/01/2026, hasta el mes de febrero. Pendiente complementar cronograma de acuerdo a línea técnica por adición. Respecto a pérdidas y desperdicios: Indican realización de Sesión 10, realizada el 17 de febrero de 2026, Tema: Elaboración de mermelada con semillas de mora. se verifica ficha técnica, herramienta y asistencia de 2 personas profesionales. Sesión 11, realizada el 12 de marzo de 2026, Tema: Elaboración de dulce de cáscara de naranja. se verifica ficha técnica, herramienta y asistencia de 2 personas profesionales. Sesión 12, actividad realizada el día 21 de abril, tema: preparación de yogurt con cáscaras de frutas. Cuenta con ficha IEC, registro fotográfico, herramienta en proceso de elaboración. Se verifica la valoración final de estrategia IEC en el formato correspondiente, publicado en drive. En relación a Huertas Comunitarias tiene soporte de	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta ciudadanía alimentaria 20260519ActaGrupo13Interno

			Sesión 10, tema: Consumo lo que cosecho. Presenta asistencia de 5 personas de fecha 26/02/2026, se verifica ficha IEC con registro fotográfico. Sesión 11, tema: resiembra. Presenta asistencia de 2 personas de fecha 26/03/2026, se verifica ficha IEC con registro fotográfico. Sesión 12, actividad realizada el día 22 de abril, tema: uso de abono orgánico. Cuenta con ficha IEC, registro fotográfico, herramienta. Se verifica la valoración final de estrategia IEC en el formato correspondiente, publicado en drive. Presentan formato FOR-PSS-803 de abril 1 al 30 y mayo 1 al 18 de 2026.	
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 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.	X		Se indica al asociado que desde el inicio del convenio se deben adquirir alimentos con el proveedor de pequeños productores, el cumplimiento del 30% del valor total se realizará seguimiento por parte de la supervisión administrativa y financiera. De igual manera debe de encontrase en el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico. Los soportes deberán ser presentados los soportes de compras en el informe de gestión. indican que el proveedor que cumple esta condición son Asobrisas del Rio negro y Lácteos Villa Aura (derivados lácteos).	20260519ActaGrupo13Interno
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	X		El asociado cuenta con los formatos establecidos: Formato de acompañamiento mensual de la operación del servicio de alimentos de 22 de abril/2026	Drive del programa de alimentación y nutrición Subcarpeta abastecimiento de alimentos

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.			Formatos evaluación de características organolépticas y plan de muestreo peso de porción servida de abril 9-14-22-29 y mayo 5-13 de 2026, firmados. Formatos en físico control de temperaturas de refrigeración y congelación mayo 1 al 18/2026. Cuentan con formatos digitales establecidos: Formato soportes del plan de compras semanal y mensual de mayo 1-10/11-17/18-24/25-31 de 2026, consolidado con frecuencia semanal carnes, abarrotes, fruver, lácteos, panadería Formato verificación de transporte de alimentos de mayo 1 al 15 /2026 según frecuencia de recepción de alimentos. Formato de recepción de alimentos –V2 de mayo 1 al 15 /2026 según frecuencia de ingreso de frutas, verduras, lácteos y huevos, cárnicos y de abarrotes. Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236 diligenciamiento de mayo 1 al 18 /2026 Formato preparación de alimentos V3, de mayo 1 al 19 /2026 Formato de aceptación de preparaciones 29 de abril, la información de mayo está pendiente publicación en drive.	20260519ActaGrupo13Interno
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 para la clasificación antropométrica del estado nutricional	X		Durante la visita de seguimiento, se verifica que en el mes de mayo se realizó toma de datos antropométricos a 76 personas. La profesional de nutrición, elaboró la matriz de clasificación correspondiente consolidada y publicada al mes de mayo de 2026. Se verifica, debidamente archivado en historias el formato de seguimiento del estado nutricional, con corte al 25 de marzo/2026, impreso, firmado y archivado. De acuerdo a la directriz de línea técnica se generaron los formatos de informe individual con fecha de corte de 15/04/2025 a 16/01/2026 y corte de 15/04/2025 a 14/04/2026; los cuales se observan impresos en físico; se verifica documentos debidamente firmados y archivados en historias sociales. Acta 275 de mayo 13 de 2026, tema: Socialización del informe individual de estado nutricional, dirigido a 12 profesionales del talento humano. Así mismo, se verifica la publicación de informe de situación alimentaria y nutricional de fecha 11 de mayo de 2026. Acta 276 de mayo 13 de 2026, tema: Socialización del informe de situación alimentaria y nutricional, dirigido a 12 profesionales del talento humano.	Drive del programa de alimentación y nutrición Subcarpeta vigilancia nutricional Se revisan historias sociales de: Francisco Alonso Tellez Alvarez (corregir segundo apellido), Giovanny Alexander Mahecha (revisar datos de marzo a mayo difieren), Johana Avila, Gabriel Alberto Castellanos, Fertil Dovia Pancha, Jacinta Beltrán Moreno Se solicita ajustar todos los formatos de informe individual en registro de unidad operativa 13.

			La profesional de nutrición indica que se proyecta para los días 20 y 21 de mayo socialización de informes dirigido a auxiliares de enfermería y el 30 de mayo se realizará socialización de informe individual con referentes familiares.	Ya que se encuentra número de centro equivocado 20260519ActaGrupo13Interno
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		El asociado presenta las estrategias IEC, cronograma correspondiente, para los temas de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. Se verifica envío de cronograma actualizado hasta el mes de abril de 2026. Presentan soporte de cada sesión: Sesión 10 tema: Fomentar el movimiento según capacidades individuales para 10 personas en silla de ruedas, a cargo de fisioterapeutas, cuenta con ficha técnica, asistencia, herramientas y registro fotográfico, actividad realizada el 20 de febrero de 2026. Sesión 11 tema: “apoyo visual y auditivo” de fecha 28/03/2026, dirigida a 5 personas, cuenta con ficha técnica, asistencia, herramientas y registro fotográfico, a cargo de fonoaudiólogo y nutricionista, se verifica publicación de soportes en drive. Sesión 12, actividad realizada el día 20 de abril, tema: Baile saludable a cargo de fisioterapia, dirigido a 6 participantes. Cuenta con ficha IEC, registro fotográfico, herramienta. Se verifica la valoración final de estrategia IEC en el formato correspondiente, publicado en drive.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta de prácticas saludables 20260519ActaGrupo13Interno
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas 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	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica que mantienen instalaciones organizadas en zona del prealistamiento y cocina caliente para la preparación en el servicio de alimentos, el personal cumple con uso de uniforme, lavado de manos, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento. Se verifica documentación actualizada con vigencia menor a un año correspondientes al carnet de manipulación, certificados médicos y laboratorios del personal del servicio de alimentos. Claudia Castaño, carnet de manipulación 16/12/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 29/12/2025.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta inocuidad alimentaria 20260519ActaGrupo13Interno

relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.			Karen Virguez, carnet de manipulación 06/02/2026 y certificado médico y laboratorio de fecha 16/10/2025 Leidy Vaca, carnet de manipulación 03/02/2026 y certificado médico y laboratorio de fecha 02/02/2026. Camila Ovalle, carnet de manipulación 01/03/2026 y certificado médico y laboratorio de fecha 04/03/2026. Luz Amparo Chavez, carnet de manipulación 09/12/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 29/12/2025. Luz Adriana Herrera, carnet de manipulación 04/05/2026 y certificado médico y laboratorio de fecha 04/05/2026 Se observan alimentos con etiquetas de empaque y fechas de vencimiento vigentes y con adecuada calidad	
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 debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.	X		El asociado realiza adecuados procesos de almacenamiento de alimentos garantizando las condiciones requeridas por tipo de producto, cuentan con proveedores que garantizan un concepto higiénico sanitario favorable tanto para el establecimiento como en el transporte de alimentos y llevan a cabo el diligenciamiento respectivo de los formatos de seguimiento y control de Buenas prácticas de manufactura. Se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, según última fecha de recepción. Capacitaciones: Acta 164 de fecha marzo 20 de 2026, tema: desinfectantes en lavado de utensilios, con asistencia de 7 personas del servicio de alimentos. Acta 242 de abril 27, tema conservación de alimentos, con asistencia de 7 personas del servicio de alimento Indica la tecnóloga de alimentos que se proyecta próxima capacitación el 22 de mayo, tema: Manejo de PEPS. Proveedores: <u>Establecimientos</u> Asobrisas del Rio negro, acta inspección sanitaria 2534890106-25 de fecha septiembre 2025, concepto favorable con requerimiento al 80%. Super carnes La Gran Esquina, presenta acta inspección sanitaria AS21C006358 –fecha 04/07/2025, favorable al 94%. Establecimiento de CP supremo presentan concepto higiénico AS21E715761-09 de fecha diciembre 2025, concepto favorable con requerimiento al 84,5%.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable 20260519ActaGrupo13Interno

			Panadería Productos Universal, cambio por panadería productos universal, cuenta con acta AS02N179805, de fecha 13/marzo/2026, con concepto de establecimiento favorable con 90,5%. Mercados Populares (abarrotes, fruver), cuenta con No. de inscripción 2575479407545 de fecha 01/10/2025, con concepto de establecimiento favorable 90,25%. Lácteos Villa Aura presentan inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA según documento de fecha 24-25/06/2025, favorable al 84,18%. Refieren proveedor de fruver Bodegón de Cota, acta AS06C027245, fecha 04 /08/2025 favorable al 92,5%. Ventas institucionales, acta AS06C027148, fecha 02/04/2025 favorable con requerimiento al 82% <u>Vehículo</u> de proveedor Asobrisas presenta documentos de vehículo placa EQZ 255, proveedor Asobrisas de fecha 12/12/2025 según acta AS11N043327, concepto favorable 100%. Vehículo de placa NOK 854, proveedor Super carnes La Gran Esquina, acta AS22E704528 –fecha 20/08/2025, favorable al 100% Vehículo de placa SVF395, proveedor Mercados Populares de fecha 10/03/2026 según acta AS11N045008, concepto favorable 100%. Lácteos Villa Aura, vehículo placa TDK 079, concepto favorable, fecha 16/06/2025- Acta 257850393, Bodegón de Cota, vehículo de placa THX300, de fecha 04/08/2025 según acta AS06C027245, concepto favorable 92,5%. Panadería productos universal, vehículo de placa TUK442, de fecha 06/07/2025, según acta AS11N040963, concepto favorable 94%. Vehículo de placa WNN 685, proveedores CP Pollo Supremo SAS de fecha 11/03/2026 según acta AS22E704752, concepto favorable 91,5%. Ventas institucionales, vehículo de placa JOX013, de fecha 13/04/2026 según acta AS11N039645, concepto favorable 100%. El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable al 100% en áreas del centro integrarte atención interna grupo 13, según acta VP2026-025 de marzo 21 de 2026, con concepto favorable al 100%, mientras que para el servicio de alimentos cuentan con acta según visita de Gobernación de Cundinamarca de fecha 19 de febrero de 2026, al servicio de alimentos, según Acta 25658-2026 donde generan Concepto favorable en 91%.	

			Cuentan con soporte de Autoevaluación de fecha 14 de abril de 2025, 26 de julio/2025, 27 de octubre/2025, 26 de enero de 2026 y última autoevaluación 20/02/2026, publicadas en drive de SDIS.	
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 cuenta documento Plan de saneamiento se encuentra con actualización y publicación en plataforma drive, por vigencia 2025 fecha 15 de abril y actualizado para la vigencia 2026 a fecha 21/01/2026. Presenta actualización declaración de compromiso, por cambio de profesional de nutrición 2026, con firmas y publicación en drive. De fechas 21/02/2026 y 17/03/2026. Cuentan con formato listado de verificación de limpieza y desinfección y acciones correctivas, en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos de fecha mayo 1 al 19 y manejo de soluciones desinfectantes con diligenciamiento de mayo 1-3/4-10/11-17/18. Cuenta con soporte de aplicación de plan de choque con amonio cuaternario en la semana de marzo 23 al 29 de 2026. Los formatos asociados al plan de saneamiento de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas e inspección de manejo de elementos en desuso y embalajes se encuentran con fecha de diligenciamiento el 30 de abril/2026 e indican próximo a diligenciar última semana de mayo. Cuenta soportes de capacitación sesión 1 generalidades del Plan de saneamiento, listado de asistencia de 48 personas del talento humano el 25 de abril, presenta ficha técnica de IEC publicada en drive de SDIS. Cuenta con soportes de sesión 2 del 10 de julio /2025, tema Generalidades plan de saneamiento y programa de residuos sólidos “Aprende haciendo y el contenedor contento”, dirigida a 42 personas del talento humano. La ficha técnica publicada en drive contiene link de herramienta, registro fotográfico y valoración de la sesión. Sesión 3 de octubre15 de 2025, tema: control de plagas y manejo de agua potable, dirigida a 54 personas del talento humano, ficha técnica,	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable 20260519ActaGrupo13Interno

			herramienta, registro fotográfico y asistencia publicadas en drive de SDIS. Cuenta con soportes de sesión 4 realizada los días 18 y 19 de febrero /2026, tema refuerzo en limpieza y desinfección y programa de residuos sólidos, dirigida a 43 personas del talento humano (auxiliares de enfermería). La ficha técnica publicada en drive contiene link de herramienta, registro fotográfico y valoración de la sesión. Además, presentan soporte de asistencia a socialización con 18 personas, profesionales y de servicios realizada el 24 de febrero/2026. Indican que la sesión 5 se realizará el 20 y 21 de mayo tema control de plagas y agua potable.	
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 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.	X		Presentan el formato soportes del plan de compras semanal y mensual de mayo 1-10/11-17/18-24/25-31 de 2026, consolidado con frecuencia semanal carnes, abarrotes, fruver, lácteos, panadería y mensual de abarrotes.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable 20260519ActaGrupo13Interno
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		Se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos con respectivo rotulado, fechas de vencimiento vigentes y se verifica ingreso de alimentos de forma semanal con registro en formato de recepción durante el mes de mayo2026. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús. A la fecha no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o energía o alimentos en el presente periodo.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable 20260519ActaGrupo13Interno

6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Se verifica que el asociado ha adquirido elementos y equipos para el servicio de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos y equipos con adecuado funcionamiento, a excepción de nevera #2 no funciona la zona de refrigeración y en nevera mixta #3 que no funciona en zona de congelación. Se requiere mantenimiento de báscula de mesa con capacidad de 30 Kg y reposición de 2 cucharas medidoras de 4 oz.	20260519ActaGrupo13Interno
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 indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.	X		Se verifica que el asociado cuenta con elementos y equipos para el servicio de alimentos, y equipos con adecuado funcionamiento, a excepción de nevera #2 no funciona la zona de refrigeración y en nevera mixta #3 que no funciona en zona de congelación. Se requiere mantenimiento de báscula de mesa con capacidad de 30 Kg y reposición de 2 cucharas medidoras de 4 oz.	20260519ActaGrupo13Interno

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	Se verifica talento humano profesional, auxiliares y técnicos asistentes al momento de la visita, actividades realizadas. Tiene un cargo vacante de profesional de enfermería.	Talento humano observado en actividades durante el recorrido
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se verifica que cuentan con elementos de la sabana.	Elementos observados durante la visita de seguimiento con adecuado funcionamiento y mantenimiento.
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y cumple con la frecuencia de compra	

Registre la información solicitada:

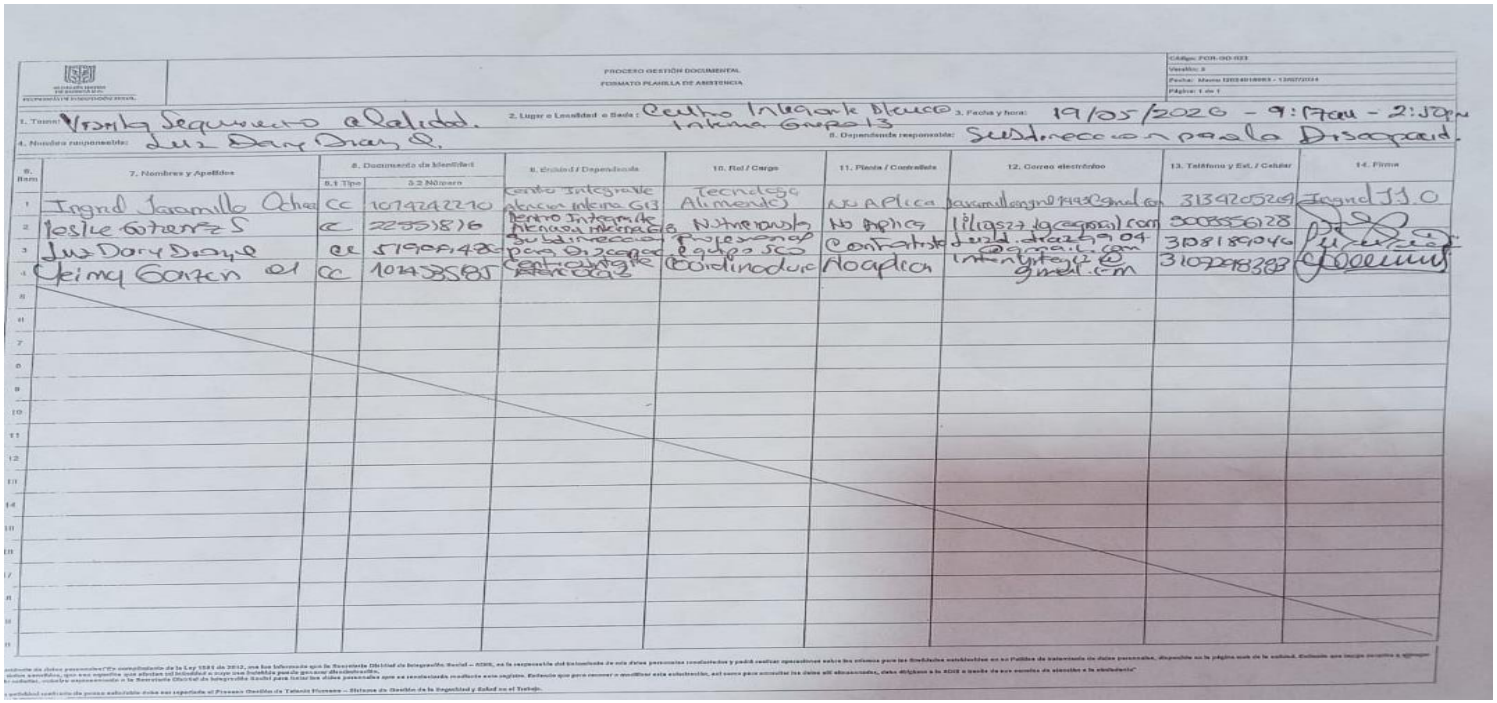
5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica cumplimiento de obligaciones con observaciones en contratación de profesional de enfermería, mantenimiento de equipo nevera mixta #3, actualización de documentos de vehículos proveedores.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Adelantar el proceso de contratación de cargo vacante de profesional de enfermería.	25/05/2026
Publicar en drive información de actividades pendientes a la fecha de visita mayo de 2026, Adelantar ajuste a formatos de informe individual.	25/05/2026
Adelantar proceso de desnaturalización y enviar soportes respectivos publicados en drive	25/05/2026
Mantenimiento de equipos y reposición de elementos por desgaste	30/05/2026

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 16/04/2026 SI ❑ x NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	YEIMY ALEJANDRA GARZÓN
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. LUZ DARY DÍAZ QUIJANO
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1.

Anexo: ver planilla listado de asistencia



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

1. Tema: Visita Seguimiento Calidad. 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrarte Bleuco Intema Grupo 13 3. Fecha y hora: 19/05/2026 - 9:17am - 2:32pm
4. Nombre responsable: Luz Dary Diaz Q. 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Discapacidad.

6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad 8.1 Tipo	8.2 Número	9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
1	Ingrid Jaramillo Ochoa	CC	1074242210	Centro Integrarte Bleuco Intema G13	Tecnologo Alimento	No Aplica	jaramillongrid1993@gmail.com	3139205249	Ingrid JJ.O
2	Yoslie Gutierrez S	CC	2253816	Centro Integrarte Alternativa Integrada	Nutricionista	No Aplica	lilagzz.lg@gmail.com	3008856128	
3	Luz Dary Diaz Q	CC	51904148	Subdirección para la Discapacidad	Profesional Contratista	Contratista	luzd.diaz6904@gmail.com	3018890460	
4	Yeimy Gonzalez Ol	CC	1024358807	Centro Integrarte Alternativa	Coordinadora	No Aplica	intintegrarte@gmail.com	3107248388	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									

"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, esta información será tratada de manera confidencial y solo será utilizada para fines estadísticos y de control de la asistencia a las actividades programadas por la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, en la responsable del tratamiento de esta información y podrá ejercer sus derechos de acceso, corrección, actualización y supresión de datos personales, dispuestos en la página web de la entidad. Entiendo que la firma de este registro implica mi autorización para el tratamiento de mis datos personales."

Cualquier contacto de parte solicitante debe ser reportado al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.