1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	Convenio 7359-2025
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 4
DIRECCIÓN Y TELÉFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Kilómetro 44 Vía Bogotá La Vega. Vereda Arrayan alto, finca el uval –(Villa Luna) San Francisco
CORREO ELECTRÓNICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaigrupo4sanfrancisco@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	Cindy Nazareno Jaider Villegas Asunción Escorcia
CARGO	Coordinadora Tecnólogo de alimentos Nutricionista
No DE CELULAR	3104215800
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN – TÉCNICO	Karen Gómez Gaona

No DE CELULAR	3123513312
CORREO ELECTRÓNICO	karen.gomez.g@hotmail.com

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	21/01/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:00 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:25 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	63 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

En visita realizada el día de hoy se cuenta con el acompañamiento de la coordinadora Cindy Nazareno, el tecnólogo de alimentos Jaider Villegas y la nutricionista Asunción Escorcia quienes se le realizó el seguimiento de las obligaciones contractuales del convenio y suministraron la información y entregan los soportes:

1. Cobertura: La asignación de la cobertura del Centro Integrarte atención interna grupo 4 cuenta con un cupo de 80 participantes sin ningún cupo disponible.

2. Asistencia: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica una asistencia de 63 participantes; los restantes no se encuentran en la unidad operativa por las razones que se enumeran a continuación:

   - Medio Hospitalario 1 participante: William Moreno por alteración comportamental
   - Medio Familiar: 0
   - Medio Laboral: 5 participantes: Andrea Romero; Mari luz Rincón Ovalle; Tiberio Castellanos; Adriana Herrera y Flor Azucena Padilla
   - Citas Médicas 11 participantes: María Antonia Hernández, María Aidé Romero, Luisa Molina, Isabel Rojas, Karen Beltrán, Javier Ramos, Jesús Aguilera, Johan Manuel Ortiz; Jacinto Montenegro; Jennifer Bustos y Manuel Gómez (Se encuentra en la vega por toma de rayos X

3. Actividades y verificación de talento humano: Durante la visita de seguimiento se verificó el talento humano vinculado al proyecto, conforme a los requisitos establecidos en el anexo técnico. Se revisaron los roles y actividades desarrolladas por el personal profesional, auxiliar y técnico, así como su intervención con los participantes. En la visita no se evidenció la participación ni vinculación de niños, niñas o adolescentes en actividades relacionadas con el contrato.

CARGO	NOMBRE	ACTIVIDAD QUE SE ENCUENTRA REALIZANDO
COORDINADOR	Cindy Esther Nazareno Tenorio	Acompañamiento aa la visita de seguimiento a la calidad operativa
PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	Se encuentra en validación de condiciones de Juliana Ester Rapalino
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	Se encuentra en tiempo administrativo en la realización del cuali cuanti
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Se encuentra en validación de condiciones de Juliana Ester Rapalino
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Se encuentra en tiempo administrativo en la realización del cuali cuanti
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Se encontraba en acompañamiento a refrigerio de los participantes
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Jeimi Liliana Oviedo Tique	Se encontraba en acompañamiento a refrigerio de los participantes
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Se encuentra en actividad explicando el uso del microondas
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Se encuentra en actividad de baloncesto en la escuela
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Se encontraba en acompañamiento a refrigerio de los participantes
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	Se encuentra en horario administrativo en el cargue de exámenes de laboratorio de los participantes
NUTRICIONISTA	Asunción Escorcia	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa
TECNOLOGO EN ALIMENTOS O GASTRONOMIA	Jaider José Villegas	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa y recibo de fruver
TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	Se encuentra organizando los kit de aseo para la entrega a los participantes
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	Se encuentra en actividad de carpintería con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulia Jasleywy Ruiz Muñoz	Se encontraba en acompañamiento a refrigerio de los participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	Se encuentra en el CAMI Verbenal con los 10 participantes en cita medica
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	Se encuentra en el diligenciamiento de notas de enfermeria
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	Se encuentra en el hospital de la Vega con Manuel Gómez para toma de rayos X
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leidy Carolina Guerra Quimbayo	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Sandra Viviana Ortiz	Se encuentra en la toma de signos vitales de los participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Karen Julieth Salazar	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	Se encuentra en organización y entrega de ropas
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	Se encuentra en actividad de baloncesto en la escuela
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	Se encuentra el dia de hoy en la administración de medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Nini Johana Orjuela	Se encuentra en el CAMI Verbenal con los 10 participantes en cita medica
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	Durante la visita de seguimiento no se encontraba de turno
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Se encuentra en actividades propias de su labor
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Se encuentra en organización de la bodega y revisión de baños
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Se encuentra en organización en el comedor
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Se encuentra en el shut de basuras en reciclaje
SERVICIOS GENERALES 3	Aura Cristina Guerrero	Se encuentra en limpieza de baños
MANIPULADOR ALIMENTOS 1	Wilson Andrés Garavito Parra	Preparación de alimentos. Llego en el turno de las 11:oo am
MANIPULADOR ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	Se encuentra en lavado y organización de menaje
MANIPULADOR ALIMENTOS 3	Dina Luz Cárdenas	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos. Llego en el turno de las 11:oo am

Instalaciones La coordinadora realizó acompañamiento a la nutricionista de seguimiento durante la verificación de las instalaciones destinadas a la atención de los participantes. En esta revisión se constató que los espacios se encontraban en condiciones adecuadas de limpieza y orden. El baño de hombres y el comedor se encontraban en proceso de limpieza. Asimismo, se evidenció que el baño de mujeres estaba en uso por las participantes, quienes ingresaron después del refrigerio. Todos los baños contaban con jabón líquido. De igual manera, se verificó que, en el día de hoy, la tallerista se encontraba organizando los insumos de aseo para su posterior entrega a los participantes.

El servicio de alimentos presenta faltantes importantes para su adecuada operación, tales como la mesa de trabajo y el escurridor de menaje. Se evidenció que, durante el lavado, el menaje es dispuesto en canastillas y apilado, lo que no garantiza condiciones óptimas de orden. Asimismo, se observaron ollas y recipientes plásticos ubicados en el piso sobre una estiba delgada, evidenciando desorganización en el área del servicio. Adicionalmente, se constató la presencia de moscas.

En la bodega de alimentos se evidencian productos sin rotular, tales como pechuga y acelga; no se evidencia leche deslactosada para los participantes que la requieren. En cuanto a las neveras se identifica que el refrigerador utilizado para el descongelamiento el termómetro presenta fallas. El formato

de temperaturas se encuentra desactualizado en todos los equipos

Al realizar verificación de las fechas de vencimiento en el área de abarrotes se evidencia en el estante una cucaracha colocando la alerta. De acuerdo a la información suministrada por la coordinadora y el tecnólogo ambiental se realizó fumigación el 13 de enero del presente año; se solicita limpieza y desinfección profunda de los estantes y bodega y hablar con los de la empresa de fumigación
Todos los alimentos presentan fechas de vencimiento vigentes

4. Disponibilidad y almacenamiento en bodega de alimentos: Se verifica el ciclo de menú en relación con los alimentos almacenados en bodega, constatando una disponibilidad adecuada para la preparación de las raciones programadas; sin embargo, para los participantes que requieren leche deslactosada no hay esa existencia

5. Minuta del día: Se realiza revisión de gramajes para las dietas hipocaloricas; correspondiente al tiempo de comida del almuerzo del menú 21, semana 3. No se realizó ningún intercambio de alimentos para esta preparación

MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 4	MUESTRA 5	CUMPLE	NO CUMPLE
Albóndigas de carne	Albóndigas de carne	85 gramos	PESO MUESTREADO	74	94	73	85	93	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	87 %	110 %	86 %	100 %	109%		
			CALIFICACION	1	3	1	3	3		
Espaguetis guisados	Espaguetis guisados	110 gramos	PESO MUESTREADO	144	127	99	116	104	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	131 %	115 %	90 %	105 %	94 %		
			CALIFICACION	1	1	3	3	3		
Ensalada Hawaiana	Ensalada Hawaiana	90 gramos	PESO MUESTREADO	94	73	96	88	86	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	104 %	81 %	107 %	98 %	95 %		
			CALIFICACION	3	1	3	3	3		
Papa criolla al vapor	Papa criolla al vapor	30 gramos	PESO MUESTREADO	28	33	27	39	29	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	93 %	110 %	90 %	130 %	97 %		
			CALIFICACION	3	3	3	1	3		

Sopa de cuchuco de cebada	Sopa de cuchuco de cebada	150 cc	PESO MUESTREADO	118	177	158	152	174		X
			PORCENTAJE ADECUACION	79 %	118 %	105 %	101 %	116 %		
			CALIFICACION	1	1	3	3	1		
Jugo de guanabana	Jugo de guanabana	220 cc	PESO MUESTREADO	205	216	231	204	215	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	93 %	98 %	105 %	93 %	98 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		

6. Seguimiento a los elementos de dotación aseo personal: Durante la inspección se comprobó que cada integrante cuenta con los artículos de higiene personal necesarios para su rutina diaria y se constató que el dia de hoy se encuentran organizando los kit a los participantes

7. Seguimiento de aseo institucional: Cuenta con elementos de aseo de uso institucional.

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		
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 directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 21012026
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 la visita realizada se identificó que el asociado no ha divulgado, ni realizado propaganda a nombre de su organización que involucre a la población vinculada al convenio de asociación vigente	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 21012026

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 directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 21012026
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, se contó con la participación de la coordinadora; nutricionista y tecnólogo de alimentos, quienes facilitaron la información requerida en el momento.	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 21012026
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Se evidencia el adecuado funcionamiento de las 16 cámaras acorde a lo establecido en el anexo técnico	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 21012026
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		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.	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 21012026
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 muerte, daño y demás acciones descritas en la presente obligación.	Observación directa en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 21012026
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	N/A	N/A	No aplica la presente obligación, debido a que no se realizaron solicitudes adicionales en el marco del objeto contractual.	NO APLICA
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA	CUMPLE			

DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	SI	NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
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 formatos presentados en físico manejados desde el plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura se encuentran diligenciados correctamente.	-Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 21012026
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		Durante la visita realizada, se verifican los formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición tanto en forma física como en digital. Se realiza verificación de los informes individuales de 10 participantes: Erika Villalobos; Fernando Rodríguez; Carlos González; Carlos Rendón; Carlos Ramírez Dairo Baza; Karen Beltrán; Lida Pinilla y Lina Olaya	-Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición -Verificación documental de informes individuales ACTA INT G4 21012026

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		Según la revisión realizada al talento humano, se evidencia que no faltan perfiles por contratar	Relación de talento humano ACTA INT G4 21012026

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.	N/A	N/A	La visita de seguimiento a la calidad operativa se realizó entre semana, permitiendo observar el funcionamiento de las actividades y la dinámica del talento humano contratado durante el horario de la presente visita.	Relación de talento humano ACTA INT G4 21012026
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 servicio de alimentos presenta faltantes importantes para su adecuada operación, tales como la mesa de trabajo y el escurridor de menaje. Se evidenció que, durante el lavado, el menaje es dispuesto en canastillas y apilado, lo que no garantiza condiciones óptimas de aseo. Asimismo, se observaron ollas y recipientes plásticos ubicados en el piso sobre una estiba delgada, evidenciando desorganización en el área del servicio. Adicionalmente, se constató la presencia de moscas. En la bodega de alimentos se evidencian productos sin rotular, tales como pechuga y acelga. En cuanto a las neveras se identifica que el refrigerador utilizado para el descongelamiento el termómetro presenta fallas. El formato de temperaturas se encuentra desactualizado en todos los equipos Al realizar verificación de las fechas de vencimiento en el área de abarrotes se evidencia en el estante una cucaracha colocando la alerta.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa Certificados de fumigación y lavado de tanques ACTA INT G4 21012026
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			El asociado cuenta con publicación registro mensual de derivación dietario del mes de enero/2026 y con ciclo de menús vigencia 2025 y ciclo de derivación dietaría.	

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		Cuenta con 10 menús para salidas extramurales avalados por la referente técnica encontrados en el drive de SDIS. Se verifica diligenciamiento de formato de reporte de asistencia beneficiarios publicados en drive desde la última visita realizada el mes anterior: diciembre 22 al 31 de 2025 al 21/01/2026 al total de los participantes que se encuentran en la unidad operativa; se verifica los datos y formulación del promedio con adecuado diligenciamiento. Durante el mes correspondiente al presente informe el asociado no realizó ningún cambio de menú Las capacitaciones realizadas desde la fecha de la última visita fueron: ACTA # 03 Fecha: 08/01/2026 Tema: Induccion de la minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte Dirigido a: 1 manipulador Wilson Andrés Garavito ACTA # 05 Fecha: 15/01/2026 Tema: Socialización minuta patrón, análisis químico y criterios para la preparación de las derivaciones establecidas Dirigido a: 4 manipuladores de alimentos y tecnólogo de alimentos	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. -Actas de capacitacion ACTA INT G4 21012026
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,	N/A	N/A	De acuerdo a la adición dada por la SDIS; durante el mes de enero/2026 el asociado deberá realizar y actualizar el cronograma de las estrategias de Información, educación y comunicación la prevención de pérdidas y desperdicios	

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.			de alimentos y de huertas comunitarias y la agricultura urbana.	ACTA INT G4 22122025
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		El asociado realizó compras a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, mediante los siguientes proveedores: *Lácteos Villa Aura (Leche entera, Queso doble crema, Queso Campesino) *Asociación Brisas Del Rionegro (Panela y huevos) Por lo anterior, estos proveedores se encuentran inscritos dentro de la Base de datos de organizaciones de pequeños productores de la región central de la Secretaría de Desarrollo Económico.	ACTA INT G4 21012026
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana,			Se evidencia en el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038: -Registro Plan de compras mensual y semanal (Actualizado) -Control de entrada y salida de alimentos. Se tiene diligenciado hasta el mes de noviembre 2025 (Desactualizado) -Preparación de alimentos Se tiene diligenciado hasta	-Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos

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 mes de noviembre 2025 (Desactualizado) -Recepción de alimentos Diligenciado hasta el 16/01/2026 (Actualizado). El dia de hoy se recibió fruver y lacteos -Control de temperatura de equipos de refrigeración Se encuentra desactualizado -Control de temperatura de equipos de congelación Se encuentra desactualizado -Formato de acompañamiento a la operación al servicio de alimentos mensual (Se encuentra dentro de los tiempos para su diligenciamiento) Formato plan de muestreo porciones servidas (realizados en el mes de enero 2026 los días 8 y 13) Actualizado Formato evaluación de características organolépticas (realizados en el mes de enero 2026 los días 8 y 13) Actualizado Formato aceptación de preparaciones: La encuesta fue realizada a 30 participantes el 30/12/2025; para el mes de enero/2026 se encuentra dentro de los tiempos para realizarla. La evaluación de los alimentos servidos durante el almuerzo reflejó un alto nivel de satisfacción en la mayoría de las preparaciones. El jugo de zanahoria con naranja, la sopa de cuchuco de cebada y la albóndiga obtuvieron una aceptación del 100%, consolidándose como los platos favoritos. La papa criolla cocida y la pasta alcanzaron un 97% de aprobación. Por su parte, la ensalada cruda presentó el nivel de aceptación más bajo, con un 83%, lo que sugiere un margen de mejora en su preparación.	-Verificación del pre-alistamiento de los alimentos -Verificación de la manipulación de la materia prima. -Verificación formatos BPM -Encuesta de aceptación de preparaciones ACTA INT G4 21012026
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		-Vigilancia Nutricional: Cuenta con tomas antropométricas realizadas el 06/01/2025 a 78 participantes: Normal: 49 participantes Obesidad: 3 participantes Sobrepeso: 26 participantes Los 2 participantes faltantes Andrea Romero y William Moreno se encuentran en medio familiar y hospitalizado respectivamente	-Matriz de clasificación del estado nutricional ACTA INT G4 21012026
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.	N/A	N/A	De acuerdo a la adición dada por la SDIS; durante el mes de enero/2026 el asociado deberá realizar y actualizar el cronograma de las estrategias de Información, educación y comunicación en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	ACTA INT G4 21012026
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
			Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011.	-Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales

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 relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.		X	El servicio de alimentos presenta faltantes importantes para su adecuada operación, tales como la mesa de trabajo y el escurridor de menaje. Se evidenció que, durante el lavado, el menaje es dispuesto en canastillas y apilado, lo que no garantiza condiciones óptimas de aseo. Asimismo, se observaron ollas y recipientes plásticos ubicados en el piso sobre una estiba delgada, evidenciando desorganización en el área del servicio. Adicionalmente, se constató la presencia de moscas. En la bodega de alimentos se evidencian productos sin rotular, tales como pechuga y acelga. En cuanto a las neveras se identifica que el refrigerador utilizado para el descongelamiento el termómetro presenta fallas. El formato de temperaturas se encuentra desactualizado en todos los equipos Al realizar verificación de las fechas de vencimiento en el área de abarrotes se evidencia en el estante una cucaracha colocando la alerta.	PCD-PSS-011 -Observación directa de los servicios de alimentos grupo 4 y 13 ACTA INT G4 21012026
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 cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios: -Concepto higiénico sanitario del centro Acta VP 2025-198 del 22/10/2025 Concepto sanitario: Favorable con 100% -Concepto higiénico sanitario del Servicio de Alimentos con acta 25658 del 26/02/2025 Concepto sanitario: Favorable con 94.5 de cumplimiento	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos ACTA INT G4 21012026
			El asociado cuenta con la implementación de los	-Estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de

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		formatos de los programas que el plan de saneamiento contempla: Formato Declaración de Compromiso FOR-PSS-072 (Diligenciado el 03/04/2025 Actualizada) Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068 (Diligenciado 21/01/2026) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR- PSS-065 (Diligenciado 21/01/2026) Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 Formato Registro de control de plagas FOR-PSS-069 Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 (Diligenciado 26/12/2025). Actualizado. Realizar el correspondiente al mes de enero/2026 Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS- (Diligenciado 26/12/2025) Actualizado. Realizar el correspondiente al mes de enero/2026 Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071 (Diligenciado 26/12/2025). Actualizado. Realizar el correspondiente al mes de enero/2026	saneamiento, Formato Declaración de Compromiso FOR- PSS-072 Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR- PSS-068 Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 Formato Registro de control de plagas FOR- PSS-069 Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-066 Formato Verificación de hermeticidad FOR- PSS-071 ACTA INT G4 21012026
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		X	El asociado, durante la visita, presenta los soportes del plan de compras mensual y semanal a la fecha. Se observa disponibilidad de alimentos (abarrotes, cárnicos, frutas, verduras, lácteos), los cuales se	-Plan de compras semanal y mensual

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.			encuentran organizados en estantes, canastillas y equipos de frío. Sin embargo no se evidencia leche deslactosada para los participantes que la necesitan	ACTA INT G4 21012026
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	N/A	N/A	A la fecha, no se han presentado contingencias relacionadas con el desabastecimiento de agua, energía o alimentos durante el presente periodo. El asociado cuenta con el certificado de control de plagas y lavado de tanques, emitido por la empresa Fumisert (Fumigación y Servicios Técnicos). La fecha de realización corresponde al 13/01/2026 e incluye la fumigación, lavado y desinfección de dos tanques de agua, cada uno con una capacidad de 5.000 litros, pertenecientes a la unidad.	-Certificado de lavado de tanques -Certificado de control de plagas -Ciclos de menú ACTA INT G4 21012026
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		El asociado dispone de los elementos y equipos necesarios para el almacenamiento y la preparación de alimentos, así como del menaje principal requerido para el servicio de los mismos.	Observación directa de los utensilios y menaje ACTA INT G4 21012026
RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer de todos los 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		X	Se verifica que el asociado dispone de los elementos y equipos necesarios para el almacenamiento y la preparación de alimentos, así como del menaje principal para el servido; sin embargo, permanece pendiente la adquisición de: - 8 canastas plásticas entre 50cm 55 cm de largo x 30 38 cm de ancho -1 Escurridor de pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones-Alto: 55 cm-Ancho: 65 cm; -Profundidad:	ACTA INT G4 21012026

por la SDIS			24 cm -4 Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia según espacio físico avalado -1 estructura metálica para almacenar frutas y verduras	

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		
Costos fijos – Talento Humano	X		El asociado cuenta con el 100% del talento humano	Relación talento humano
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Pendiente adquirir elementos de la sabana	ACTA INT G4 21012026
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 21012026
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 21012026
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 21012026

Registre la información solicitada:

8. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verificó el cumplimiento de las obligaciones revisadas en el presente periodo realizando observaciones en la adquisición de los elementos de la sabana faltantes y revisar el tema de fumigación de cucarachas y moscas. Por otra parte realizar la capacitación a manipuladores de alimentos por parte del tecnólogo de alimentos y diligenciar el formato de acompañamiento a la operación del servicio de alimentos antes de la culminación de este mes
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

9. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Realizar limpieza profunda y desinfección de las bodegas de alimentos para moscas y cucarachas y hablar con la empresa de fumigación por la alerta encontrada	Inmediato

No se evidencia compra de leche deslactosada para los participantes que lo requieren. Realizar compra	Inmediato
Comprar los elementos faltantes de la sabana de elementos especialmente el escurridor y la mesa de trabajo	30/01/2026

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 22/12/2025 SI □ X NO □	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se encuentran al día los formatos del procedimiento de abastecimiento de alimentos y el plan de compras semanal y mensual. Se compraron las bolsas refrigerantes, la mandolina y las licuadoras industriales pequeñas aunque faltan por adquirir elementos faltantes de la sabana de elementos

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Cindy Nazareno 2. Jaider Villegas 3. Azucena Escorcia
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	(Ver planilla de asistencia)
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Coordinadora 2. Tecnólogo de alimentos 3. Nutricionista
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. Karen Gómez Gaona
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	(Ver planilla de asistencia)

Anexo: planilla listado de asistencia y acta de desnaturalización del pan pera

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de seguimiento a la calidad op 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 64 3. Fecha y hora: 21/01/2026 Hora: 9:00 am

4. Nombre responsable: Karen Gomez Garcia 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	Cindy Natalia Tenjo	CC	1088317624	CIAI 64	Coordinadora	No aplica	[illegible]	3107115800	
2	[illegible]	CC	1129523204	CIAI 64	Nutricionista	No Aplica	[illegible]	3015444406	
3	Jaider Villegas S.	CC	1031844886	CIAI 64	Tecnologo	No aplica	villegas3@[illegible]	3017341229	
4	Karen Gomez G	CC	39762909	Subd. para la Discapa.	Nutricionista Apoyo SCO	Contratista	karen.gomez-9@hotmail.com	3123913312	
5									
6									
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 pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.