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	12/02/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:14 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:30 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	71 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

En la visita de seguimiento a la calidad operativa realizada el día de hoy se contó con el acompañamiento de la coordinadora Cindy Nazareno, el tecnólogo de alimentos Jaider Villegas y la nutricionista Asunción Escorcia. Durante la jornada se verificó el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el convenio; igualmente, los profesionales proporcionaron la información solicitada y entregaron los respectivos soportes documentales.

1. Cobertura: La cobertura asignada al Centro Integrarte, modalidad de atención interna Grupo 4, corresponde a 80 participantes, encontrándose actualmente la totalidad de los cupos ocupados, sin disponibilidad.

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 2 participantes: William Moreno y Luz Ángela Morales por alteración comportamental
   - Medio Familiar: 0
   - Medio Laboral: 6 participantes: Andrea Romero; Mari luz Rincón Ovalle, Tiberio Castellanos, Adriana Herrera, Flor Azucena Padilla y Fernando Saganome
   - Citas Médicas 1 participante: Pedro Tenorio, presenta una masa en el cuello; el día de hoy se le realizará un procedimiento quirúrgico para su extracción.

3. Actividades y verificación de talento humano: En el marco de la visita de seguimiento se constató el talento humano vinculado al proyecto, de acuerdo con los requisitos definidos en el anexo técnico. Se examinaron los perfiles, funciones y actividades desempeñadas por el personal profesional, técnico y auxiliar, así como su interacción con los participantes. Durante la verificación no se evidenció la vinculación ni participación de niños, niñas o adolescentes en actividades asociadas al contrato.

CARGO	NOMBRE	ACTIVIDAD QUE SE ENCUENTRA REALIZANDO
COORDINADOR	Cindy Esther Nazareno Tenorio	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa
PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	Se encuentra en enfermería con la psiquiatra en atención con los participantes que lo requieren
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	Se encuentra en enfermería con la psiquiatra en atención con los participantes que lo requieren
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Se encuentra en tiempo administrativo terminando el informe de validación de condiciones
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Se encuentra efectuando llamadas telefónicas a los referentes familiares.
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Se encuentra en tiempo administrativo organizando fichas de salida a medio familiar para los participantes
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Jeimi Liliana Oviedo Tique	Se encuentra en cambio de sticker y organización de los elementos de aseo que se entregaran a los participantes
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Se encuentra en actividad con los participantes sobre la organización de los lockers
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Durante el recorrido se evidenció apoyo al tiempo del refrigerio
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Durante el recorrido se evidenció apoyo al tiempo del refrigerio
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	Se encuentra en enfermería con la psiquiatra en atención con los participantes que lo requieren
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
TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	Se encuentra en cambio de sticker y organización de los elementos de aseo que se entregaran a los participantes
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	Se encuentra en cambio de sticker y organización de los elementos de aseo que se entregaran a los participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulia Jasleywy Ruiz Muñoz	Durante el recorrido se evidenció apoyo al tiempo del refrigerio
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	Durante el recorrido se evidenció apoyo al tiempo del refrigerio
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leidy Carolina Guerra Quimbayo	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Sandra Viviana Ortiz	Durante el recorrido se evidenció apoyo al tiempo del refrigerio

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Karen Julieth Salazar	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	Se encuentra de turno en entrega de medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	Se encuentra en la habitación de hombres en cambio de sabanas
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	Seguimiento hospitalario a los dos hospitalizados
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	Durante el recorrido se evidenció apoyo al tiempo del refrigerio
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Nini Johana Orjuela	Se encuentra en acompañamiento medico con el participante Pedro Tenorio
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	No se encuentra registrado en el turno de la visita de seguimiento
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Se encuentra en actividades propias de su labor
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Se encuentra en tiempo administrativo en organización de la presentación de PIGA
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Se encuentra en aseo de baño de mujeres
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Se encuentra realizando la ruta de recolección de basura para llevar al shut
SERVICIOS GENERALES 3	Aura Cristina Guerrero	Se encuentra en la lavandería
MANIPULADOR ALIMENTOS 1	Luz Eriva Vilchez	Preparación de alimentos.
MANIPULADOR ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	Ingresó a las 11:00 am en acuerdo a la tabla de turnos
MANIPULADOR ALIMENTOS 3	Dina Luz Cárdenas	Ingresó a las 11:00 am en acuerdo a la tabla de turnos
MANIPULADOR ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos

4. Instalaciones Se realiza recorrido por las instalaciones del CIAI G4 en compañía de la nutricionista de la unidad operativa. Durante la verificación, en el área de enfermería se evidenció consulta por psiquiatría a los participantes que lo requieren, con el acompañamiento de los psicólogos y la jefe de enfermería.
   En el área de profesionales se encontraron los escritorios y espacios organizados; el baño de profesionales presentaba adecuadas condiciones de limpieza y desinfección, sin embargo; no se encontraron toallas desechables para el secado de manos. Asimismo, se evidenció personal en tiempos administrativos desarrollando las actividades relacionadas en el cuadro de talento humano.
   En el salón de ocupacional se observaron los talleristas y una terapeuta ocupacional realizando el cambio de etiquetas de los envases de jabón y champú, además de organizar los demás elementos de aseo para su entrega.
   En el comedor se encontró a los participantes recibiendo el refrigerio; siendo las 10:25 a. m., aún no se había suministrado este tiempo de comida, situación que fue informada a la nutricionista y a la coordinación. Se evidenciaron mesas, sillas y pisos en adecuadas condiciones de limpieza, así como acompañamiento de auxiliares de enfermería y profesionales durante el refrigerio.
   En cuanto a las habitaciones; en los baños se observó a la señora Flor Azucena Padilla realizando el lavado de pisos en el baño del cuarto de mujeres. Las camas y los lockers se encontraban organizados; sin embargo, se evidenció un auxiliar de enfermería en una de las habitaciones realizando el

cambio de sábanas a los participantes. Los baños cuentan con jabón líquido para el lavado de manos y los sanitarios y duchas se encontraban en adecuadas condiciones.

En la revisión del servicio de alimentos continúan sin mesa de trabajo y escurridor de menaje; hallazgos ya socializados a coordinación y evidenciándose apilamiento de loza mojada, con menaje mal lavado y demás utensilios de cocina. En el piso se evidencia ollas puestas en anaqueles que no cumplen con la altura solicitada por sabana de elementos mostrando desorganización en cuanto menaje, ollas, utensilios de cocina entre otros. Continua la presencia de moscas y no se evidencian debidamente identificadas ni delimitadas las áreas funcionales del servicio de alimentos.

En la bodega de abarrotes y equipos de congelación se evidenciaron productos sin rotular, tales como espinaca y linaza. Asimismo, el termómetro de sensor del refrigerador de proteínas no cuenta con batería y la nevera mixta no realiza el cierre total de la puerta.
Se observaron cuatro pacas de leche, lo que no garantizaba disponibilidad para la totalidad de los participantes. Frente a esta situación, el tecnólogo de alimentos informó que el día anterior se presentó incumplimiento en la entrega de este insumo; no obstante, al finalizar la visita de seguimiento se recibió el suministro correspondiente. También se encontró una bolsa con tostadas partidas y húmedas, por lo que se solicitó su retiro y disposición inmediata. En general, los alimentos contaban con fechas de vencimiento vigentes y se encontraban debidamente rotulados, con excepción de los dos productos previamente mencionados.

En cuanto a la bodega de fruver, se evidenció que los alimentos recibidos el día anterior no se encontraban en su totalidad organizados en sus respectivos anaqueles. Asimismo, se observó mandarina y zuquini en estado de sobremaduración y algunos en estado de descomposición, por lo que se solicitó a la nutricionista gestionar el intercambio inmediato de esta fruta para el día de hoy o, a más tardar, mañana. Adicionalmente, hace falta un anaquel donde anteriormente se ubicaban los huevos y otros alimentos, ya que es necesario organizar las canastillas que actualmente dificultan el paso y afectan el orden del área

Al indagar sobre los vectores encontrados en la visita anterior, se informó que se realizará mantenimiento a los equipos de frío, donde podrían estar anidados dichos vectores, quedando como compromiso efectuar esta actividad durante el presente mes.

Disponibilidad y almacenamiento en bodega de alimentos: Se realizó la verificación del ciclo de menú en relación con los alimentos almacenados en la bodega, comprobando que existe suficiente disponibilidad de insumos para la preparación de las raciones programadas según el cronograma de alimentación

5. Minuta del día: Se realiza revisión de gramajes para las dietas normocaloricas; correspondiente al tiempo de comida de nueves del menú 12, semana 2. No se realizó ningún intercambio de alimentos para esta preparación. También se realizó revisión de gramajes de la tortilla de espinaca que se ofrecerá en el tiempo de comida del almuerzo

MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 4	MUESTRA 5	MUESTRA 6	MUESTRA 7	MUESTRA 8	MUESTRA 9	MUESTRA 10	CUMPLE	NO CUMPLE
QUESO	QUESO	40 gramos	PESO MUESTREADO	57	52	48	61	53	52	51	54	51	46		
			PORCENTAJE ADECUACION	142 %	130%	120%	152%	132%	130%	127 %	135 %	127 %	115%		X
			CALIFICACION	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
PAN BLANCO	PAN BLANCO	40 gramos	PESO MUESTREADO	37	36	33	33	33	34	34	35	33	36		
			PORCENTAJE ADECUACION	93 %	90 %	82 %	82 %	82 %	85 %	85 %	90 %	82 %	90 %		X
			CALIFICACION	3	3	1	1	1	1	1	3	1	3		
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	220 CC	PESO MUESTREADO	238	209	209	220	222	221	220	215	228	213		
			PORCENTAJE ADECUACION	108%	95%	95%	100%	101%	100%	100%	98%	104%	97%	X	
			CALIFICACION	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		
TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	60 gramos	PESO MUESTREADO	58	61	58	61	50	57	51	62	66	62		
			PORCENTAJE ADECUACION	97%	102%	97%	102%	83%	95%	85%	103%	110%	103%	X	
			CALIFICACION	3	3	3	3	1	3	1	3	3	3		

Es importante tener en cuenta y en mención anterior cumplir con los horarios estipulados por el anexo técnico; ya que se sirvieron las onces a las 10:25 am. Hablar con el proveedor del pan para dar cumplimie3nto con el gramaje de 40 gramos y revisar la estandarización del queso

6. Seguimiento a los elementos de dotación aseo personal: Durante la inspección, mediante una revisión aleatoria, se constató que algunos participantes no contaban con ciertos insumos; sin embargo, se verificó que se está realizando la organización y entrega de los mismos para el día de hoy. La demora, según lo informado, se debió al cambio de etiquetas en los envases.

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		En el recorrido por parte de la profesional del equipo de seguimiento a la calidad operativa, no se evidenció en las instalaciones del CIAI G4 menores de edad ya sea de manera directa o indirecta	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 12022026
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		En el recorrido por parte de la profesional del equipo de seguimiento a la calidad operativa, no se evidenció en las instalaciones del CIAI G4 propaganda a nombre de la organización involucrando a la población del convenio de asociación vigente	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 12022026
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		En el recorrido por parte de la profesional del equipo de seguimiento a la calidad operativa, no se evidenció en las instalaciones del CIAI G4 reuniones o manifestaciones con publicidad de índole político.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 12022026
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, la nutricionista y el tecnólogo de alimentos, quienes facilitaron la información requerida en el momento.	Entrega de la información, documentación y soportes necesarios para dar seguimiento al cumplimiento de los compromisos asumidos por el asociado. ACTA INT G4 12022026

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 constató el correcto funcionamiento de las 16 cámaras de seguridad, verificando que operan conforme a los parámetros establecidos en el anexo técnico. Durante la inspección se revisó la cobertura de cada cámara, asegurando que todas las áreas del centro estén adecuadamente monitoreadas	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 12022026
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Durante la visita de seguimiento se pudo constatar que el asociado brinda atención a las personas con discapacidad de manera respetuosa, sin generar situaciones de violencia ni ninguna otra conducta contraria a las obligaciones establecidas. Asimismo, se verificó que el talento humano realiza las actividades previstas atendiendo adecuadamente a la población, cumpliendo con los lineamientos y responsabilidades descritos al inicio de la presente acta.	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 12022026
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	X		Durante la visita realizada se constató que el asociado mantiene prácticas que previenen cualquier acción u omisión que pueda ocasionar daño, lesión o incluso la muerte de los participantes, cumpliendo así con lo estipulado en las obligaciones contractuales.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 12022026

económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	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 DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Durante la visita se realizó la revisión de los formatos físicos correspondientes al programa de alimentación, nutrición y salubridad evidenciando que se encuentran debidamente diligenciados, con registros completos, legibles y actualizados.	Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 12022026
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		El asociado diligencia y presenta oportunamente, conforme a la periodicidad y los plazos establecidos, los reportes de información definidos en el anexo técnico para el programa de alimentación, nutrición y salubridad. Estos fueron entregados tanto en medio físico como digital, utilizando los formatos establecidos por la SDIS, garantizando la consistencia y trazabilidad de la información reportada.	Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición Verificación documental del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 12022026
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		De acuerdo con la verificación efectuada al talento humano, se constató que se encuentra completa, sin vacantes ni perfiles pendientes por contratar.	Relación de talento humano ACTA INT G4 12022026
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	No aplica. La visita de seguimiento a la calidad operativa se llevó a cabo entre semana, lo que permitió evidenciar el desarrollo normal de las actividades y la dinámica del talento humano vinculado durante el horario de la atención a los participantes.	NO APLICA
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		X	En el servicio de alimentos continúan sin mesa de trabajo y escurridor de menaje; hallazgos ya socializados a coordinación en visitas pasadas y evidenciándose apilamiento de loza mojada, con menaje mal lavado y demás utensilios de cocina. En el piso se evidencia ollas puestas en anaqueles que no cumplen con la altura solicitada por sabana de elementos mostrando desorganización en cuanto menaje, ollas, utensilios de cocina entre otros. Continua la presencia de moscas y no se evidencian debidamente identificadas ni delimitadas las áreas funcionales del servicio de alimentos. En la bodega de alimentos se evidenciaron productos sin rotular, tales como espinaca y linaza. Asimismo, el termómetro de sensor del refrigerador de proteínas no	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 12022026

se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.			cuenta con batería y la nevera mixta no realiza el cierre total de la puerta. Se encontró una bolsa con tostadas partidas y húmedas, por lo que se solicitó su retiro y disposición inmediata.	
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión–SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos: Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.	X		El asociado cuenta con publicación registro mensual de derivación dietario del mes de febrero/2026 (12 febrero al 12 de marzo/2026) y con ciclo de menús vigencia 2025 y ciclo de derivación dietaría. 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: 21/01/2026 al 09/02/2026 al total de los participantes que se encuentran en la unidad operativa; se verifica los datos y formulación del promedio. Se encuentra **DESACTUALIZADO.** Durante el mes correspondiente al presente informe el asociado no realizó 1 cambio de menú; este último fue solicitado por parte de la visita de seguimiento a la calidad operativa por sobre maduración de la mandarina Las capacitaciones realizadas desde la fecha de la última visita fueron: ACTA # 31 Fecha: 21/01/2026 Tema: Inducción en minuta patrón, ciclos de menú análisis de aporte nutricional, formatos e instructivos del servicio de alimentación	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. -Actas de capacitación ACTA INT G4 12022026

			Dirigido a: Dina Luz Cárdenas Se encuentra dentro de los tiempos para realizar las capacitaciones relacionadas a este componente	
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 cumplió con el envío a la referente técnica de nutrición sobre la actualización del cronograma y las estrategias IEC (Información, Educación y comunicación) de prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos y huertas comunitarias y la agricultura urbana. Se encuentra dentro de los términos para realizar las capacitaciones del componente de Ciudadanía Alimentaria	Ficha técnica IEC de prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos y huertas comunitarias y la agricultura urbana. Cronograma actualizado 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 12022026

4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		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 enero 2026 **(DESACTUALIZADO)** -Preparación de alimentos Se tiene diligenciado hasta el mes de enero 2026 (actualizado hasta la fecha de hoy) -Recepción de alimentos Diligenciado hasta el 12/02/2026 (Actualizado). El día de hoy se recibió fruver y lacteos -Control de temperatura de equipos de refrigeración Se encuentra Actualizado -Control de temperatura de equipos de congelación Se encuentra Actualizado -Formato de acompañamiento a la operación al servicio de alimentos mensual (Diligenciado el 11/02/2026) -Formato plan de muestreo porciones servidas 22/01/2026; 26/01/2026; 02/02/2026; 07/02/2026 y 10/02/2026) Actualizado -Formato evaluación de características organolépticas (realizados desde la última visita los días 22/01/2026; 26/01/2026; 02/02/2026; 07/02/2026 y 10/02/2026) Actualizado -Formato aceptación de preparaciones: El día 28/01/2026 se realizaron 32 encuestas a los	-Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos -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 12022026

			participantes. Los resultados de la encuesta evidencian que la población encuestada presenta una mayor preferencia por preparaciones como arroz blanco, jugo de naranja y zanahoria. En contraste, el pescado y la ensalada de repollo registran los niveles más bajos de aceptación, con porcentajes de desagrado del 2 % y 6 %, respectivamente.	
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: De acuerdo con la información suministrada por la nutricionista de la unidad operativa, se realizaron las tomas antropométricas el 02/02/2026 a 80 participantes. Sin embargo, se están efectuando ajustes en las derivaciones dietarías de algunos participantes, para lo cual ha sido necesario realizar entrevistas individuales. Se solicita completar la matriz de clasificación nutricional ya que no se encuentran los diagnósticos	-Matriz de clasificación del estado nutricional ACTA INT G4 12022026
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	X		El asociado cumplió con el envío a la referente técnica de nutrición sobre la actualización del cronograma y las estrategias IEC (Información, Educación y comunicación) de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física Se encuentra dentro de los términos para realizar la capacitación del componente de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	Ficha técnica IEC promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física Cronograma actualizado ACTA INT G4 12022026

población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.				
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 relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.		X	Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 En el servicio de alimentos continúan sin mesa de trabajo y escurridor de menaje; hallazgos ya socializados a coordinación en visitas pasadas y evidenciándose apilamiento de loza mojada, con menaje mal lavado y demás utensilios de cocina. En el piso se evidencia ollas puestas en estibas que no cumplen con la altura solicitada por sabana de elementos mostrando desorganización en cuanto menaje, ollas, utensilios de cocina entre otros. Continua la presencia de moscas y no se evidencian debidamente identificadas ni delimitadas las áreas funcionales del servicio de alimentos. Se evidencia que el termómetro de sensor del refrigerador de proteínas no cuenta con batería y la nevera mixta no realiza el cierre total de la puerta.	-Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 -Observación directa de los servicios de alimentos grupo 4 ACTA INT G4 12022026
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		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 12022026

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.			En la bodega de alimentos se evidenciaron productos sin rotular, tales como espinaca y linaza permitiendo no facilitar una rotación adecuada bajo el principio PEPS (primeras entradas, primeras salidas). No se realizó una recepción adecuada de productos como la mandarina ya que estos se encontraban sobre madurados y unos ya descompuestos Se realiza la devolución de una lonchera con almuerzo dispuesto para llevar, debido a que se evidenció que contenía alimentos preparados el día anterior, lo cual no está permitido. Asimismo, se observó un almacenamiento inadecuado, ya que no se tenía evidencia de que hubiera permanecido en refrigeración. Desde el punto de vista organoléptico, la preparación no cumplía con los criterios adecuados en cuanto a aspecto y olor.	
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 con la implementación de los 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 12/02/2026) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR- PSS-065 (Diligenciado 12/02/2026) Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 Actualizado Formato Registro de control de plagas FOR-PSS-069	-Estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de 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 (Diligenciado 27/01/2026). Actualizado. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del correspondiente mes Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS- (Diligenciado 27/01/2026). Actualizado. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del correspondiente mes Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071 ((Diligenciado 27/01/2026). Actualizado. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del correspondiente mes	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 12022026
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		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 encuentran organizados en estantes, canastillas y equipos de frío.	-Plan de compras semanal y mensual ACTA INT G4 12022026
5. Implementar las acciones			A la fecha, no se han presentado contingencias relacionadas con el desabastecimiento de agua, energía o alimentos durante el presente periodo.	NO APLICA

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	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.	
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. Se evidencia compra de menaje para cambio	Observación directa de los utensilios y menaje ACTA INT G4 12022026
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 por la SDIS		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: -1 Escurridor de pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones-Alto: 55 cm-Ancho: 65 cm; -Profundidad: 24 cm -4 Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia según espacio físico avalado **NO CUMPLEN CON LA MEDIDA DE ALTURA** -1 estructura metálica para almacenar frutas y verduras -Mesa de trabajo para el servicio de alimentos	ACTA INT G4 12022026

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	CUMPLE		

COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	SI	NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
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 12022026
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 12022026
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 12022026
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 12022026

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 el peso del pan dado en las onces del día de hoy ya que no cumplen con lo establecido; se realiza también la observación de verificar el fruver que traen los proveedores ya que la mandarina estaba en sobre maduración. Pendiente por la adquisición de los elementos de la sabana
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
Arreglar puerta de la nevera mixta y el termómetro de sensor de la nevera de refrigeración de proteína	Inmediato
Cumplir con los horarios de los tiempos de comida a los participantes de acuerdo a anexo técnico	Inmediato
Actualizar y diligenciar los formatos del componente de Alimentación saludable y sostenible como se nombraron en la presente acta	Inmediato
Diligenciar los métodos de valoración antropométrica en la matriz de clasificación nutricional	Inmediato
Comprar los elementos faltantes de la sabana de elementos especialmente el escurridor y la mesa de trabajo para el servicio de alimentos	Inmediato

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR?	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Ya se encuentra en la programación del mes de febrero/2026 para revisión de los equipos en frio con el fin de sacar los vectores encontrados en visitas pasadas

FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 21/01/2026 SI □ X NO □	Se evidencia compra de leche deslactosada y entera Aún faltan elementos de la sabana importantes para el servicio de alimentos: mesa de trabajo y escurridor de menaje

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 3
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: 12/02/2026 HORA: 9:15 am

4. Nombre responsable: Karen Gomez Gomez 5. Dependencia responsable: Subdirección 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 Katerine Tenjo	CC	1097197624	CIAI 64	Coordinadora	No aplica	katerinetenjo@gmail.com	3104458630	
2	Asesor Educativo	CC	1129837464	CIAI 64	Nutricionista	No Aplica	nutricionistasanvicente@gmail.com	3015444406	
3	Jaider Villegas D	CE	1051821586	CIAI 64	Formador	No Aplica	villegasjaider@gmail.com	3017541293	
4	Karen Gomez G	CC	39702909	Subd para la discapa	Nutricionista equipo SCO	Contratista	karen-gomez-9@hotmail.com	3123813312	
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 recolectan 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 saludables debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo