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 Estefania Pachon
CARGO	Coordinadora Tecnólogo de alimentos Nutricionista Trabajadora Social
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	13/03/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:00 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:30 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	72 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, la trabajadora social Estefanía Pachón, 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.

Asimismo, se contó con el acompañamiento de la referente de nutrición, quien brindó línea técnica al personal manipulador y al equipo de nutrición de la unidad operativa.

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 72 participantes; los restantes no se encuentran en la unidad operativa por las razones que se enumeran a continuación:

   - Medio Hospitalario 2 participantes: Luz Ángela Morales por alteración comportamental y William Moreno por dolor en miembro superior izquierdo con inflamación y limitación en su movilidad
   - Medio Familiar: 0
   - Medio Laboral: 6 participantes: Andrea Romero; Mari luz Rincón Ovalle, Tiberio Castellanos, Adriana Herrera, Flor Azucena Padilla y Fernando Saganome

3. Actividades y verificación de talento humano: En el marco de la visita de seguimiento, se verificó la conformación y desempeño de las actividades del talento humano asignado a la unidad operativa, de acuerdo con los criterios establecidos en el anexo técnico. Durante la verificación, no se evidenció la participación de niños, niñas o adolescentes en actividades relacionadas con las obligaciones contractuales.

CARGO	NOMBRE	ACTIVIDAD QUE SE ENCUENTRA REALIZANDO
COORDINADOR	Cindy Esther Nazareno Tenorio	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa y en reunión con el personal de enfermería
PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	Acompañamiento a los participantes en la actividad de cumpleaños y estilos de vida saludable
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Se encuentra realizando llamadas telefónicas para la confirmación de asistencia a la reunión de padres programada para el 17/03/2026 con el tema de jornada de fortalecimiento de competencias adaptativas y acompaña en recorrido por las instalaciones a la visita de seguimiento a la calidad operativa.
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Compensatorio
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Acompañamiento a los participantes en la actividad de cumpleaños y estilos de vida saludable
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Vacante	Vacante
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Acompañamiento a los participantes en la actividad de cumpleaños y estilos de vida saludable
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Se encuentra en la presentación y apoyo de las actividades de celebración de cumpleaños, estilos de vida saludables y circuito deportivo
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Apoyo de las actividades de celebración de cumpleaños, estilos de vida saludables y circuito deportivo
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	Se encuentra en reunión con la coordinadora de la unidad operativa en el área de coordinación
NUTRICIONISTA	Asunción Escorcia	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa y a los participantes en la actividad de cumpleaños y estilos de vida saludable
TECNOLOGO EN ALIMENTOS O GASTRONOMIA	Jaider José Villegas	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa y actividades propias de su labor
TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	Acompañamiento a los participantes en la actividad de cumpleaños y estilos de vida saludable
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulia Jasleywy Ruiz Muñoz	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	Se encuentra en reunión con la coordinadora de la unidad operativa en el área de coordinación y posteriormente acompañamiento en las actividades de celebración de cumpleaños
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	Se encuentra en reunión con la coordinadora de la unidad operativa en el área de coordinación y posteriormente en arreglo de ropas en el cuarto de mujeres
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	Se encuentra en reunión con la coordinadora de la unidad operativa en el área de coordinación y posteriormente en registro de medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leidy Carolina Guerra Quimbayo	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Sandra Viviana Ortiz	Se encuentra en reunión con la coordinadora de la unidad operativa en el área de coordinación y posteriormente acompañamiento en las actividades de celebración de cumpleaños
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	Se encuentra en reunión con la coordinadora de la unidad operativa en el área de coordinación y posteriormente acompañamiento en las actividades de celebración de cumpleaños
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Karen Julieth Salazar	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	Se encuentra en reunión con la coordinadora de la unidad operativa en el área de coordinación y posteriormente en arreglo de ropas en

		el cuarto de mujeres
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Nini Johana Orjuela	No se encuentra en el momento de la presente visita en el cuadro de turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	Se encuentra en reunión con la coordinadora de la unidad operativa en el área de coordinación y posteriormente acompañamiento en las actividades de celebración de cumpleaños
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	Se encuentra en reunión con la coordinadora de la unidad operativa en el área de coordinación y posteriormente en diligenciamiento de notas de enfermeria
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 organizando las cuentas de la tienda de la unidad operativa
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Se encuentra realizando aseo en las oficinas
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Se encuentra haciendo arreglos en el baño de profesionales por manilla partida
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 Durante el acompañamiento y la verificación de condiciones operativas, se efectuó recorrido por las instalaciones del CIAI G4 en compañía de la trabajadora social de la unidad operativa, con el fin de evaluar las condiciones de organización, bioseguridad y posibles factores de riesgo para la salud de los participantes.

   Durante la inspección del área de enfermería se evidenciaron condiciones adecuadas de organización. Los medicamentos se encontraban debidamente rotulados y almacenados conforme a criterios básicos de identificación, y la documentación asociada al servicio se observó organizada, lo que facilita la trazabilidad y el control de los procesos asistenciales.

   En el área destinada al talento humano se constató orden en los puestos de trabajo y adecuada disposición de los elementos de oficina. En el sanitario de uso exclusivo del personal se identificó inicialmente una manija averiada, la cual fue reparada durante el desarrollo de la visita. El baño contaba con dotación de papel higiénico; sin embargo, se evidenció ausencia de toallas desechables para el secado de manos

En el espacio destinado a terapia ocupacional se observó adecuada organización de los materiales e insumos utilizados en las actividades desarrolladas con los participantes, lo que favorece condiciones seguras para la ejecución de las intervenciones terapéuticas.

Durante la verificación del área de comedor se evidenció la participación de los usuarios en actividades grupales relacionadas con la celebración de cumpleaños y la promoción de estilos de vida saludable mediante un circuito deportivo. Estas actividades se desarrollaban con acompañamiento de profesionales y auxiliares de enfermería, garantizando supervisión permanente durante la jornada.

En la revisión de las habitaciones se constató que las camas y lockers se encontraban organizados, con presencia de auxiliares de enfermería realizando la clasificación y organización de la ropa proveniente del servicio de lavandería. En los baños del área masculina se evidenció que se encontraban en proceso de limpieza; no obstante, se percibían olores fuertes a orina, lo que sugiere la necesidad de fortalecer las rutinas de limpieza y desinfección para evitar condiciones que puedan afectar la salubridad del ambiente. Los baños cuentan con jabón para el lavado de manos destinado a los participantes. Asimismo, se verificaron algunos lockers, evidenciándose la presencia de los elementos de aseo personal correspondientes.

En el recorrido realizado por la referente de nutrición en las instalaciones del servicio de alimentos y la bodega, se evidencia la presencia de un vector (cucaracha pequeña) en el techo. En este sentido, se recordó y reiteró la línea técnica brindada el 5 de febrero por el referente de salubridad, Manuel Santamaría, quien indicó la necesidad de implementar fumigaciones profundas de manera continua, acompañadas del mantenimiento de los motores de las neveras, durante al menos tres (3) meses consecutivos, con el fin de controlar y limitar la proliferación de vectores.

En la inspección del área de preparación y servicio de alimentos se identificó nuevamente (por tercera ocasión) la ausencia de mesa de trabajo y escurridor para el secado del menaje, hallazgos que ya habían sido previamente socializados con la coordinación de la unidad. Esta situación ha generado acumulación y apilamiento de loza y bandejas húmedas, lo que incrementa el riesgo de proliferación microbiológica debido a la retención de humedad entre los utensilios. Adicionalmente, se observaron ollas ubicadas en anaqueles que no cumplen con la altura mínima establecida en la sábana de elementos, así como desorganización en el almacenamiento de menaje y utensilios de cocina.

De igual manera, se evidenció que algunas áreas funcionales del servicio de alimentos no se encuentran debidamente identificadas ni delimitadas, lo cual dificulta la correcta ejecución de los procesos de preparación, manipulación y servido de alimentos. Las condiciones observadas reflejan deficiencias en la organización del área y en la realización de los procesos operativos. La presencia constante de humedad en el piso y el apilamiento de utensilios mojados constituyen factores de riesgo sanitario que podrían favorecer la contaminación microbiológica y representar un potencial peligro para la salud de los usuarios.

En razón de lo anterior, el hallazgo será escalado a nivel central para la adopción de las acciones correctivas correspondientes y evitar la persistencia de estas condiciones que comprometen las prácticas higiénico-sanitarias del servicio de alimentación.

Finalmente, durante la revisión de equipos de refrigeración se evidenció que la nevera mixta no contaba con rotulación para los productos de panadería almacenados; esta situación fue corregida de manera inmediata durante el desarrollo de la visita mediante la respectiva identificación del producto.

En relación con el área destinada al almacenamiento de alimentos, incluyendo los equipos de refrigeración y congelación, se constató que los formatos de registro de control de temperaturas de las neveras se encuentran diligenciados y actualizados a la fecha de la presente visita. Asimismo, se evidenció que la mayoría de los alimentos cuentan con la rotulación correspondiente y con fechas de vencimiento vigentes

En la bodega de fruver (frutas y verduras) se identificaron algunas zanahorias en estado de sobre maduración, por lo que se solicitó su retiro inmediato, debido a que estaban generando presencia de moscas en el área. De igual manera, se indicó realizar el pre alistamiento del melón, ya que algunos de estos también presentaban signos de sobre maduración.

Respecto a las condiciones de limpieza del área, la mayor parte de los estantes se encontraron limpios; no obstante, se solicitó fortalecer las rutinas de limpieza y desinfección para mantener condiciones higiénicas óptimas, dado que algunos anaqueles presentaban rastros de harina y grasa.

5. 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

6. Minuta del día: Se realiza revisión de gramajes para las dietas normocaloricas; correspondiente al tiempo de comida de nueves del menú 13, semana 2. No se realizó ningún intercambio de alimentos para esta preparación.

ENU 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
Sorbete de banano	Sorbete de banano	200 cc	PESO MUESTREADO	221	217	220	205	196	232	230	210	217	230	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	110 %	111%	110%	103%	98%	116%	115 %	105 %	108 %	115%		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3	1	1	3	3	1		
Ponqué	Ponqué	40 gramos	PESO MUESTREADO	52	39	37	47	38	57	37	45	46	40		X
			PORCENTAJE ADECUACION	130 %	98 %	93 %	118 %	95 %	143 %	92 %	113 %	115%	100 %		
			CALIFICACION	1	3	3	1	3	1	3	1	1	3		

De acuerdo con lo reportado por las manipuladoras de alimentos, se utilizaron 21 litros de leche para la atención de 151 participantes pertenecientes a los grupos 4 y 9. Al realizar el proceso de estandarización, se evidenció un faltante de 1.650 cc de leche para cumplir con el requerimiento establecido por participante. Es importante señalar que este alimento no fue suministrado al total de la población, debido a que algunos participantes presentan intolerancia a la lactosa.

7. Seguimiento a los elementos de dotación aseo personal: Durante el recorrido realizado y en la inspección del 10% de los locker de los participantes se evidencio que cuentan con elementos de aseo para uso personal

8. 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 el recorrido de verificación realizado por la profesional del equipo de Seguimiento a la Calidad Operativa**,** no se evidenció la presencia de personas menores de edad dentro de las instalaciones de la unidad operativa, ni de manera directa en las diferentes áreas de atención, ni de forma indirecta en los espacios de permanencia o circulación de la unidad operativa. Esta observación se efectuó mediante inspección visual de los distintos ambientes del centro durante el desarrollo de la jornada.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 13032026
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		Durante el recorrido de verificación realizado por la profesional del equipo de Seguimiento a la Calidad Operativa**,** no se evidenció dentro de las instalaciones de la unidad operativa la presencia de material publicitario, propaganda o piezas comunicativas a nombre de la organización que involucren o hagan referencia a la población beneficiaria del convenio de asociación vigente**.** Esta verificación se efectuó mediante observación directa en las diferentes áreas y espacios de la unidad operativa.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 13032026

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 de verificación por las instalaciones de la unidad operativa, no se evidenció la realización ni indicios de que se hayan llevado a cabo reuniones, actividades o manifestaciones de carácter político dentro del Centro. Asimismo, no se observó la presencia de publicidad, propaganda o material de índole político en los diferentes espacios de la unidad operativa, de acuerdo con la inspección visual realizada durante la visita.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 13032026
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se contó con el acompañamiento de la coordinadora, la trabajadora social, la nutricionista y el tecnólogo de alimentos, quienes facilitaron la información para el desarrollo de la visita	Entrega de la información, documentación y soportes necesarios para dar seguimiento al cumplimiento de los compromisos asumidos por el asociado. ACTA INT G4 13032026
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 verificó el adecuado funcionamiento del sistema de las 16 cámaras de seguridad, constatando que operan conforme a los parámetros definidos en el anexo técnico. Durante la inspección se evaluó la cobertura de cada cámara, asegurando que todas las áreas de la unidad operativa se encuentren correctamente monitoreadas y bajo supervisión continua.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 13032026
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 constató que el asociado proporciona atención a las personas con discapacidad de manera adecuada y respetuosa, sin generar situaciones de violencia, maltrato o conductas contrarias a las obligaciones establecidas en el marco normativo vigente. De igual forma, se verificó que el talento humano asignado ejecuta las actividades programadas, atendiendo a la población conforme a los protocolos, lineamientos y responsabilidades definidos en el anexo técnico, garantizando el cumplimiento de los estándares de calidad y buen trato en la prestación del servicio.	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 13032026
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 de seguimiento se verificó que el asociado implementa de manera efectiva medidas y protocolos orientados a prevenir cualquier acción u omisión que pudiera causar daño físico, psicológico o social a los participantes, garantizando su seguridad y bienestar. Estas prácticas se encuentran alineadas con las obligaciones contractuales y los estándares establecidos para la atención responsable de la población atendida.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 13032026
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas	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

por la supervisión.				
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 13032026
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	E l asociado no diligencia los soportes de ciudadanía alimentaria (huertas comunitarias) de manera oportuna, conforme a la periodicidad y los plazos establecidos en el anexo técnico del programa de alimentación, nutrición y salubridad. Asimismo, los documentos entregados, tanto en medio físico como digital, evidencian desorganización en el archivo, ya que se encuentran almacenados en carpetas diferentes que no corresponden a las actividades IEC.	Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición Verificación documental del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 13032026
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 realizada al talento humano vinculado al CIAI G4, se evidenció la falta de un profesional con perfil de **terapia ocupacional**, conforme a la conformación del equipo interdisciplinario requerido según anexos técnicos.	Relación de talento humano ACTA INT G4 13032026

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 se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.		X	Durante la supervisión realizada al servicio de alimentos, se constató que las instalaciones presentaban humedad generalizada. Se evidenciaron elementos plásticos deteriorados, termos de loncheras con limpieza inadecuada y loza apilada húmeda en canastas plásticas sobre el piso. A pesar de ser la tercera visita en la que se solicita la instalación de la mesa de trabajo y el escurridor de platos, el asociado no ha dado cumplimiento a esta solicitud. Por lo anterior, se elevará el requerimiento a nivel central con el fin de garantizar la adquisición inmediata de dichos elementos, considerando los riesgos microbiológicos asociados a la manipulación de alimentos en las condiciones observadas. Adicionalmente, se identificó desorganización en la disposición del menaje y los equipos, ausencia de distribución adecuada de los elementos de trabajo y falta de señalización que indique las zonas de preparación y cocción de alimentos. En la nevera del servicio se evidenció pan de bono sin rotulación, lo que representa un riesgo adicional para la inocuidad de los alimentos.	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 13032026
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			El asociado presenta la publicación del registro mensual para el mes de marzo de 2026, el cual contempla la derivación dietaría verificada en la visita anterior,	

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		correspondiente al periodo comprendido entre el 15/02/2026 y el 15/03/2026, además del ciclo de menús vigente y el respectivo ciclo de derivación dietaría Cuenta con 10 menús para salidas extramurales avalados por la referente técnica encontrados en el drive de SDIS. Se verifica el diligenciamiento del formato de reporte de asistencia de beneficiarios, publicado en Drive, desde la última visita realizada el día 12/02/2026. A la fecha de la presente verificación, el formato se encuentra diligenciado hasta el tiempo de comida del almuerzo del día de ayer con un total de 79 participantes. Se evidencia el formato de autorización de cambios de menú; sin embargo, se verifica que no se han realizado intercambios de alimentos posteriores a la visita efectuada por el equipo de seguimiento a la localidad operativa. Las capacitaciones realizadas desde la fecha de la última visita fueron: ACTA # 54 Fecha: 19/02/2026 Tema: Socialización de dietas mes de febrero e informe de la situación alimentaria y nutricional Dirigido a: 20 auxiliares de enfermería ACTA # 67 Fecha: 28/02/2026 Tema: BPM Limpieza y Desinfección Dirigido a: 4 manipuladores de alimentos ACTA # 72 Fecha: 03/03/2026 Tema: Socialización minuta patrón, ciclo de menús, análisis químico y criterios para la preparación y derivación de las establecidas	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. -Actas de capacitación ACTA INT G4 13032026

			Dirigido a: 4 manipuladores de alimentos Se encuentra dentro de los tiempos para realizar la capacitación relacionada con la derivación de dietas del mes de marzo/2026	
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.	N/A	N/A	-De acuerdo con el cronograma enviado a la referente de nutrición, se realizó la siguiente capacitación posterior a la visita de seguimiento a la calidad operativa, con el fin de dar continuidad a la propuesta sobre pérdidas y desperdicios de alimentos: SESION 10 Tema: Aprovechamiento del compostaje Fecha: 26/02/2026 Dirigido a: 14 participantes -Formato control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 se encuentra diligenciado hasta el 04/03/2026 actualizado -De acuerdo con el cronograma enviado a la referente de nutrición, se realizó la siguiente capacitación posterior a la visita de seguimiento a la calidad operativa, con el fin de dar continuidad a la propuesta sobre huertas comunitarias y la agricultura urbana. SESION 10 Tema: Siembra de plántulas Fecha: 26/02/2026 Dirigido a: 25 participantes Se encuentra dentro de los tiempos estipulados para realizar las capacitaciones correspondientes a ciudadanía alimentaria del mes de marzo de 2026 Esta obligación se revisará una vez culminado el presente mes y será calificada para la revisión de los informes de supervisión	Ficha técnica IEC de prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos y huertas comunitarias y la agricultura urbana. Cronograma 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 13032026
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			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. alimentos Se encuentra diligenciado hasta el 12/03/2026 (actualizado) -Preparación de alimentos Se encuentra diligenciado hasta el 12/03/2026 (actualizado) - Recepción de alimentos diligenciada hasta el 12/03/2026 (actualizada). El día de hoy se recibió pollo; se verificó la documentación del vehículo y del conductor, la cual se encontró en orden. -Control de temperatura de equipos de refrigeración	-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

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 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 12/03/2026) -Formato plan de muestreo porciones servidas (realizados desde la última visita los días 19/02//2026 20/02/2026; 04/03/2026; 10/03/2026) Actualizado -Formato evaluación de características organolépticas (realizados desde la última visita los días 19/02//2026 20/02/2026; 04/03/2026; 10/03/2026) Actualizado ***Se evidencia igual menú del almuerzo entre los días 10 y 19 de febrero/2026. Se solicita realizar el ajuste correspondiente*** -Formato aceptación de preparaciones: De acuerdo con los resultados de la encuesta realizada el 10/03/2026 frente al menú #10, se evidencia que, de los 37 encuestados, el 46% corresponde a población encuestada en el horario de almuerzo. Del total de participantes, el 13% manifestó que no le gustan las sopas de fideos, asociando esta percepción principalmente a la presencia de algunas verduras que no son de su agrado, y no propiamente a la preparación.	ACTA INT G4 13032026
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	X		-Vigilancia nutricional Se realizó vigilancia del estado nutricional a 80 participantes en el mes de marzo/2026 Delgadez: 9 participantes Normal: 53 participantes Sobrepeso: 16 participantes Obesidad: 2 participantes	-Matriz de clasificación del estado nutricional

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			Se encuentra pendiente la revisión de los informes individuales, cuyo plazo es hasta el 20/03/2026, fecha de entrega establecida en el cronograma proporcionado por la referente técnica.	ACTA INT G4 13032026
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 con el cronograma enviado a la referente de nutrición, se realizó la siguiente capacitación posterior a la visita de seguimiento a la calidad operativa, con el fin de dar continuidad a la propuesta sobre promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física SESION 10 Tema: Nutricarnaval Fecha: 20/02/2026 Dirigido a: 25 participantes Se encuentra dentro de los tiempos estipulados para la realización de las capacitaciones correspondientes a la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física del mes de marzo de 2026. Esta obligación será verificada una vez finalizado el presente mes y se calificará en el marco de la revisión de los informes de supervisión.	Ficha técnica IEC promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física Cronograma actualizado ACTA INT G4 13032026
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		X	Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 Durante la supervisión realizada al servicio de alimentos, se constató que las instalaciones presentaban humedad generalizada. Se evidenciaron elementos plásticos deteriorados, termos de loncheras con limpieza inadecuada y loza apilada húmeda en	-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

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.			canastas plásticas sobre el piso. A pesar de ser la tercera visita en la que se solicita la instalación de la mesa de trabajo y el escurridor de platos, el asociado no ha dado cumplimiento a esta solicitud. Adicionalmente, se identificó desorganización en la disposición del menaje y los equipos, ausencia de distribución adecuada de los elementos de trabajo y falta de señalización que indique las zonas de preparación y cocción de alimentos.	ACTA INT G4 13032026
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 19/02/2026 Concepto sanitario: Favorable con 94 de cumplimiento En la bodega de fruver (frutas y verduras) se identificaron algunas zanahorias en estado de sobre maduración, por lo que se solicitó su retiro inmediato, debido a que estaban generando presencia de moscas en el área. De igual manera, se indicó realizar el pre alistamiento del melón, ya que algunos de estos también presentaban signos de sobre maduración. En la nevera del servicio se evidenció pan de bono sin rotulación, lo que representa un riesgo adicional para la inocuidad de los alimentos Se solicitó fortalecer las rutinas de limpieza y desinfección para mantener condiciones higiénicas óptimas, dado que algunos anaqueles presentaban rastros de harina y grasa.	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos ACTA INT G4 13032026

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 24/02/2026 Actualizada) Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068 (Diligenciado 13/03/2026) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR- PSS-065 (Diligenciado 12/03/2026) Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 Actualizado Formato Registro de control de plagas FOR-PSS-069 Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 (Diligenciado 27/02/2026). Actualizado. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del correspondiente mes Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS- (Diligenciado 27/02/2026). Actualizado. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del correspondiente mes con el hallazgo de encontrarse el vector mencionado en la obligación 2. Se evidenció la presencia de cucarachas y huevos de este vector en la bodega de abarrotes. A pesar de que se reporta fumigación realizada en el mes de febrero de 2026, persiste la presencia de este vector, por lo que se recomienda reforzar el programa de control de plagas de manera mensual y realizar seguimiento a la efectividad de las intervenciones implementadas Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-	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 13032026

			071 ((Diligenciado 27/02/2026). Actualizado. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del correspondiente mes	
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 13032026
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.	NO APLICA
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 13032026

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 13032026

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 13032026
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 13032026
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 13032026
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 13032026

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 con respecto a la organización de los soportes tanto en el drive como en las carpetas físicas ya que se evidencia desorganización de actividades en las diferentes carpetas. 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
Realizar la contratación del profesional de terapia ocupacional	Inmediato
Organizar las carpetas físicas y del Drive, especialmente las correspondientes a Ciudadanía Alimentaria y a Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física, ya que durante la revisión se evidenció que algunos soportes se encontraban en otras carpetas y no en las que corresponden a cada componente.	Inmediato
Corregir el Formato plan de muestreo porciones servidas de los días 1º y 19 de noviembre 2026 ya que se encuentra diligenciado con el mismo tiempo de comida del almuerzo	Inmediato
Continuar con las capacitaciones de estandarización especialmente de sorbetes ya que se evidencio faltante en la leche del tiempo de comida de las onces	Inmediato
Reforzar las BPM en el servicio y bodega de alimentos	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? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 12/02/2026 SI ☐ X NO ☐	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se realizaron acciones con referente al arreglo de la nevera mixta y el termómetro de sensor en el área de bodega de abarrotes. Se evidencia cumplimiento en los horarios estipulados en los tiempos de comida Se evidencian métodos de valoración nutricional ya ajustados 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 4. Estefania Pachon
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 4. Trabajadora Social
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

Versión: 2

Fecha: Memo I2023011499 - 12/07/2023

Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Seguimiento a la calidad oper 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAL 6 4 3. Fecha y hora: 13/03/2026 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	Maida Villegas S.	CC	1051812436	CIAL-64	Trabajadora S.	No aplica	villegasmaida@gmail.com	3017341273	
2	Ayda Rios Camacho	CC	1018922618	SDIS-Sub para la discapacidad	Apoyo Técnico Asistencial	Contratista	ayda.rios@sdis.gov	3163577136	
3	Asuncion Estupiñan	CC	1129573604	CIAL-64	Nutricionista	No Aplica	asuncionestupinan@gmail.com	3015444406	
4	Stefania Pachon Lopez	CC	1030609370	CIAL-64	Trabajadora Social	no aplica	stefaniapachonlopez@gmail.com	311 4417819	
5	Karen Gomez G	CC	39762908	Sub. para la Discapa.	Nutricionista Equipo SIES	Contratista	kgomezg39@hotmail.com	3123513512	
6	Cindy Navarro	CC	1098117627	CIA-64	Coordinadora	No aplica a	centrodiagnostico@gmail.com	3104139900	
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 suministrados 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 revisar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o a la ciudadanía"

Todo asistente a eventos de prensa suministre datos que serán reportados al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.