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	16/04/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:40 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:15 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	73 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

En el marco de la visita de seguimiento a la calidad operativa efectuada en la fecha, se contó con el acompañamiento de la coordinadora Cindy Nazareno, el tecnólogo de alimentos Jaider Villegas y la nutricionista Asunción Escorcia. El talento humano mencionado suministró de manera oportuna la información, documentación y soportes requeridos para el proceso de verificación, incluyendo registros, formatos de control del programa de alimentación y nutrición, así como evidencias del cumplimiento de los procedimientos.

1. Cobertura: La cobertura asignada al Centro Integrarte, modalidad de atención interna Grupo 4, corresponde a 80 participantes, encontrándose actualmente 79 participantes

2. Cupos disponibles: 1 participante.

3. Asistencia: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica una asistencia de 73 participantes; los restantes no se encuentran en la unidad operativa por las razones que se enumeran a continuación:

4. Medio Hospitalario: 0

5. Medio Familiar: 0

6. Medio Laboral: 6 participantes: Andrea Romero; Mari luz Rincón Ovalle, Tiberio Castellanos, Adriana Herrera, Flor Azucena Padilla y Fernando Saganome

7. Actividades y verificación de talento humano: En el desarrollo de la visita de seguimiento, se verificó la ejecución de las actividades del talento humano asignado a la unidad operativa, en concordancia con los criterios definidos en el anexo técnico. Durante el proceso de verificación, no se evidenció la participación de niños, niñas o adolescentes en actividades asociadas al cumplimiento de 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	Se encuentran realizando el informe de la participante que el día de mañana se trasladara para el programa de vejez
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Administrativo: actualización de la carpeta de validación de condiciones, confirmación de salida de maloka y arreglo documental para entregar archivo
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Visita domiciliaria de Santiago Acosta
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Se encuentra en administrativa terminando los perfiles ocupacionales y realizando la presentación de la participante de traslado
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Vacante	Vacante
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Se encuentra realizando el inventario de pertenencias de la participante que se trasladara al vejez
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Se encuentra en actividad con los participantes en actividad física
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Se encuentra apoyando la actividad con el instructor del SENA de madera
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	Se encuentra en reunion con auxiliares de enfermería dando reinducción de signos vitales
NUTRICIONISTA	Asunción Escorcia	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa y en reunion con auxiliares de enfermería y talento humano sobre manejo de dietas abril/2026
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	Se encuentra apoyando la actividad de terapia ocupacional con el inventario de pertenencias de la participante que se irá de traslado a vejez
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	Se encuentra apoyando la actividad con el instructor del SENA de madera
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulia Jasleywy Ruiz Muñoz	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	Se encuentra en proceso de activación por código blanco
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leidy Carolina Guerra Quimbayo	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Sandra Viviana Ortiz	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Karen Julieth Salazar	El día de hoy no participo en la reunión ya que se encontraba en la ARL por inconsistencias en el riesgo profesional
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	El día de hoy no participo en la reunión ya que se encontraba en cita medica

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Nini Johana Orjuela	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	Se encuentra en reunión general con nutrición, ambiental y coordinación
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Se encuentra en actividades propias de su labor
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Se encuentra en capacitación con auxiliares de enfermería y talento humano
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Se encuentra en limpieza y desinfección de baños
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Se encuentra en arreglo y lavado del shut de basuras
SERVICIOS GENERALES 3	Aura Cristina Guerrero	Lavandería
MANIPULADOR ALIMENTOS 1	Luz Eriva Vilchez	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	Lavado de menaje
MANIPULADOR ALIMENTOS 3	Dina Luz Cárdenas	Descanso
MANIPULADOR ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos

8. Actividades: En el marco de la visita de seguimiento a la calidad operativa, se evidenció que el talento humano del CIAI Grupo 4 se encontraba desarrollando actividades acordes con sus funciones. Durante la jornada, la mayoría de auxiliares de enfermería participaban en una reunión de capacitación liderada por coordinación y las áreas de enfermería, nutrición y ambiental, con excepción de tres auxiliares que no asistieron por situaciones administrativas y de salud. Asimismo, desde coordinación se brindaron orientaciones relacionadas con el trato a los participantes y las actividades previstas para la finalización del convenio. El área de nutrición realizó capacitación sobre la derivación dietaria correspondiente a abril de 2026; la jefe de enfermería lideró la reinducción en la toma de signos vitales; y el tecnólogo ambiental desarrolló capacitación al talento humano en temas relacionados con el PIGA. Por su parte, el tecnólogo de alimentos, además del acompañamiento en el área de servicio, brindó apoyo en la entrega de dietas y en el ingreso de equipos y mesas nuevas para su instalación.

   El equipo psicosocial adelantaba actividades administrativas y de gestión de casos, incluyendo informes de traslado y visitas domiciliarias, mientras que el área de terapia ocupacional desarrollaba acciones relacionadas con perfiles ocupacionales, inventarios de pertenencias y el proceso de traslado de la participante Adamery Velásquez, con apoyo de una tallerista. El educador físico lideraba actividades de ejercicio con los participantes, y la educadora especial, junto con un tallerista, apoyaba la actividad de madera en articulación con el instructor del SENA. El personal administrativo cumplía funciones propias de su rol. Finalmente, el personal de servicios generales ejecutaba labores de limpieza, desinfección, manejo de residuos y lavandería, mientras que el equipo de manipulación de alimentos desarrollaba actividades de preparación y lavado de menaje, con una manipuladora en turno de descanso

9. Instalaciones En el marco de la visita de seguimiento a la calidad operativa del CIAI Grupo 4, se realizó la verificación de las instalaciones, evidenciando en el área de coordinación y archivo adecuadas condiciones de orden y limpieza, así como equipos de cómputo, impresoras y cámaras en buen estado de aseo. Se observaron cajas de historias sociales y administrativas organizadas en estanterías libres de polvo. En el área de cuidado de la salud, los medicamentos se encontraban debidamente rotulados y organizados, con camilla en adecuado estado y espacios limpios en general. En las áreas de profesionales y terapia ocupacional, se evidenciaron mesas, sillas y materiales de trabajo en condiciones óptimas de limpieza y organización. El área de comedor se encontraba en actividades con todos los participantes ya que el personal de enfermería se encontraba en la reunión general

Respecto a las habitaciones de hombres y mujeres, se constató camas con sábanas y cubrelechos limpios. Asimismo, se verificó la entrega de dotación de higiene personal realizada el día anterior, mediante consulta a los participantes y revisión de los elementos suministrados.

Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se evidenció que los baños contaban con disponibilidad de jabón líquido y se encontraban en proceso de limpieza por parte del personal de servicios generales al momento del recorrido.

Asimismo, al momento de la llegada por parte de la nutricionista del equipo de seguimiento, el servicio de alimentos se encontraba en proceso de cambio e instalación de los equipos solicitados en la visita anterior, observándose en el área de servicio la presencia de alimentos preparados (sándwiches), humedad generalizada en el piso y desorganización del menaje, condiciones asociadas a dichas actividades. Se evidenció, además, señalización en las diferentes áreas del servicio.
En la bodega de fruver se realizó observacion de limpieza de pisos con alimentos en adecuada cantidad y calidad todos ellos rotulados, mientras que en la bodega de abarrotes se observaron mejoras relacionadas con la adquisición de 6 termómetros digitales e imanes para la adecuada rotulación de alimentos.
En relación con la presencia de vectores (cucarachas pequeñas) reportada en una visita previa por la referente de nutrición, se indagó sobre las acciones implementadas, informando la nutricionista de la unidad que esta situación podría estar asociada a la eclosión de huevos posterior al proceso de fumigación, y que se programará una nueva intervención para su erradicación.
Finalmente, se constató que los productos cuentan con rotulación adecuada y fechas de vencimiento vigentes.

10. 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

11. Minuta del día: Se realiza revisión de gramajes para las dietas normocaloricas; correspondiente al tiempo de comida de nueves del menú 16, semana 3. No se realizó ningún intercambio de alimentos para esta preparación.

MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 4	MUESTRA 5	CUMPLE	NO CUMPLE
Rollo de pollo (zanahoria, habichuela y espinaca)	Rollo de pollo (zanahoria, habichuela y espinaca)	80 gramos	PESO MUESTREADO	86	90	90	86	84	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	107 %	112 %	112 %	107 %	105 %		
			CALIFICACION	3	1	1	3	3		
Arroz Blanco	Arroz Blanco	120 gramos	PESO MUESTREADO	110	122	122	122	118	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	92 %	102 %	102 %	102 %	98 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Ensalada de espinaca, fresa y mango	Ensalada de espinaca, fresa y mango	60 gramos	PESO MUESTREADO	48	64	66	50	62	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	80 %	107 %	110 %	83 %	103 %		
			CALIFICACION	**1**	3	3	**1**	3		
Papa criolla frita	Papa criolla frita	40 gramos	PESO MUESTREADO	40	44	32	38	36	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	100 %	110 %	80 %	95 %	90 %		
			CALIFICACION	3	3	**1**	3	3		
Cazuela de lentejas	Cazuela de lentejas	250 cc	PESO MUESTREADO	245	249	227	254	252	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	98 %	100 %	91 %	102 %	101 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		
Jugo de frutos rojos (uva, fresa y mora)	Jugo de frutos rojos (uva, fresa y mora)	220 cc	PESO MUESTREADO	200	230	240	250	210	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	91 %	104 %	109 %	114 %	95 %		
			CALIFICACION	3	3	3	**1**	3		

12. Distribución y servido de alimentos: Durante la jornada se verificó la publicación visible de la minuta patrón, el ciclo de menús y la derivación dietaría en el área de alimentación, lo que permite corroborar el servido de acuerdo a lo estipulado en el ciclo de menú.

13. 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

14. 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 efectuado por la profesional del equipo de Seguimiento a la Calidad Operativa, se realizó inspección visual en las diferentes áreas de atención, así como en los espacios de permanencia y circulación de la unidad operativa. Como resultado, no se evidenció la presencia de personas menores de edad ni de forma directa ni indirecta dentro de las instalaciones durante la jornada evaluada.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 16042026
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 el equipo de Seguimiento a la Calidad Operativa, se efectuó inspección visual en las diferentes áreas y espacios de la unidad operativa. Como resultado, no se evidenció la presencia de material publicitario, propaganda o piezas comunicativas asociadas a la organización que hagan referencia a la población beneficiaria del convenio de asociación vigente.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 16042026
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 realizado en la unidad operativa, se efectuó inspección visual en los diferentes espacios del centro. Como resultado, no se evidenció la realización ni indicios de actividades, reuniones o manifestaciones de carácter político, ni la presencia de publicidad, propaganda o material de esta índole dentro de las instalaciones.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 16042026
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 del personal responsable de la unidad operativa en las áreas de coordinación, alimentos y gestión documental, quienes suministraron la información requerida para el desarrollo de la verificación.	Entrega de la información, documentación y soportes necesarios para dar seguimiento al cumplimiento de los compromisos asumidos por el asociado. ACTA INT G4 16042026
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		Durante la verificación, se constató el funcionamiento del sistema de cámaras de seguridad conforme a los parámetros establecidos en el anexo técnico. Asimismo, se validó la cobertura de los equipos, evidenciando monitoreo adecuado y continuo en las áreas de la unidad operativa.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 16042026
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 verificó que la atención a personas con discapacidad se brinda de manera adecuada y respetuosa, sin evidenciar situaciones de maltrato, violencia o conductas contrarias a la normativa vigente. Asimismo, se constató que el talento humano ejecuta las actividades conforme a los protocolos y lineamientos establecidos 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 16042026
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	X		Durante la visita de seguimiento, se verificó la implementación efectiva de medidas y protocolos orientados a la prevención de riesgos que puedan afectar la integridad física, psicológica y social de los participantes. Asimismo, se constató su alineación con las obligaciones contractuales y los estándares establecidos para garantizar la seguridad y el bienestar de la población atendida.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 16042026

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 de verificación, se revisaron los formatos físicos del programa de alimentación, nutrición y salubridad, evidenciando su adecuado diligenciamiento, con registros completos y legibles.	Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 16042026
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Durante la visita de verificación, se revisaron los formatos físicos y digitales del programa de alimentación, nutrición y salubridad, evidenciando un diligenciamiento adecuado, con registros completos, legibles y actualizados.	Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición Verificación documental del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 16042026
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	Tras la verificación del talento humano vinculado al CIAI G4, se identificó la ausencia de un profesional con perfil en terapia ocupacional, en contraste con la conformación del equipo interdisciplinario exigida en los anexos técnicos.	Relación de talento humano ACTA INT G4 16042026
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 verificación del servicio de alimentos y bodegas de alimentos, se evidenció que el área se encontraba en proceso de cambio e instalación de los equipos solicitados en la visita anterior. En el área de servicio se observó humedad generalizada en el piso y desorganización del menaje, condiciones asociadas a las actividades de instalación en curso. No obstante, se constató la existencia de señalización en las diferentes áreas del servicio hallazgo ya corregido. En la bodega de fruver se realizó observación relacionada con la necesidad de fortalecer la limpieza de los pisos, se evidencia alimentos en cantidad y calidad adecuadas y debidamente rotulados. Por su parte, en la bodega de abarrotes se identificaron mejoras, tales como la adquisición de seis termómetros digitales y el uso de imanes para la correcta rotulación 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 16042026

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 presenta la publicación del registro mensual para el mes de abril de 2026, el cual contempla la derivación dietaría verificada en la visita anterior, correspondiente al periodo comprendido entre el 15/04/2026 y el 15/05/2026, 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 13/03/2026. 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 # 94 Fecha: 20/03/2026 Tema Socialización de derivaciones dietarías mes de marzo Dirigido a: 7 auxiliares de enfermeria ACTA # 95 Fecha: 27/03/2026 Tema Estandarización de alimentos y principios básicos	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. -Actas de capacitación ACTA INT G4 16042026

			de calidad Dirigido a: 4 manipuladores de alimentos ACTA # 107 Fecha: 16/04/2026 Tema: Socialización derivación dietaría mes de abril Dirigido a: 19 auxiliares de enfermería	
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.	X		-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 11 Tema: Aprovechamiento de semillas de pimentón Fecha: 20/03/2026 Dirigido a: 10 participantes -Formato control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 se encuentra diligenciado hasta el 15/04/2026 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 11 Tema: Cosecha Fecha: 20/03/2026 Dirigido a: 25 participantes Se encuentra dentro de los tiempos estipulados para realizar las capacitaciones correspondientes a ciudadanía alimentaria del mes de abril de 2026	Ficha técnica IEC de prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos y huertas comunitarias y la agricultura urbana. Cronograma ACTA INT G4 22122025

			Esta obligación se evaluará al finalizar el presente mes. Se califica como cumplida, ya que se realizaron las capacitaciones de marzo/2026, las cuales no fueron calificadas en su momento debido a que la visita de seguimiento se efectuó antes de su ejecución	
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 16042026
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			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 15/04/2026 (actualizado) -Preparación de alimentos Se encuentra diligenciado hasta el 15/04/2026 (actualizado)	-Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos -Verificación del pre-alistamiento de los alimentos -Verificación de la manipulación de la materia prima.

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		- Recepción de alimentos diligenciada hasta el 15//04/2026 (actualizada con recepción de fruver) -Control de temperatura de equipos de refrigeración Se encuentra Actualizado a la fecha de la presente visita -Control de temperatura de equipos de congelación Se encuentra Actualizado a la fecha de la presente visita Sin embargo, se solicita el arreglo de la puerta de la nevera mixta que no cierra adecuadamente -Formato de acompañamiento a la operación al servicio de alimentos mensual (Diligenciado el 09/04/2026) -Formato plan de muestreo porciones servidas (realizados desde la última visita los días 17/03/2026; 20/03/2026; 10/03/2026; 07/04/2026; 14/04/2026) Actualizado -Formato evaluación de características organolépticas (realizados desde la última visita los días 17/03/2026; 20/03/2026; 10/03/2026; 07/04/2026; 14/04/2026) Actualizado Se realizó ajuste del menú 10 y 19 de febrero/2026 del tiempo de comida del almuerzo ya que se evidencio igualdad en las preparaciones -Formato aceptación de preparaciones: De acuerdo con los resultados de la encuesta realizada el 14/04/2026 sobre el menú #14, de los 35 participantes encuestados se evidencia que el 43% de la población evaluada durante el almuerzo presenta aceptación total del menú. Se solicita subir los soportes de las encuestas realizadas (Aceptación de preparaciones)	-Verificación formatos BPM -Encuesta de aceptación de preparaciones ACTA INT G4 16042026

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 Se realizó vigilancia del estado nutricional a 79 participantes en el mes de abril/2026 Delgadez: 1 participante Normal: 54 participantes Sobrepeso: 22 participantes Obesidad: 2 participantes Se encuentra dentro de los tiempos estipulados para realizar el informe individual	-Matriz de clasificación del estado nutricional ACTA INT G4 16042026
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019- 2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	X		-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 11 Tema: Dados con accion Fecha: 13/03/2026 Dirigido a: 25 participantes Se encuentra dentro de los tiempos estipulados para realizar las capacitaciones correspondientes a ciudadanía alimentaria del mes de abril de 2026 Esta obligación se evaluará al finalizar el presente mes. Se califica como cumplida, ya que se realizaron las capacitaciones de marzo/2026, las cuales no fueron calificadas en su momento debido a que la visita de seguimiento se efectuó antes de su ejecución	Ficha técnica IEC promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física Cronograma actualizado ACTA INT G4 16042026
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		Durante la verificación del servicio de alimentos y bodegas de alimentos, se evidenció que el área se encontraba en proceso de cambio e instalación de los equipos solicitados en la visita anterior. En el área de servicio se observó humedad generalizada en el piso y desorganización del menaje, condiciones asociadas a las actividades de instalación en curso. Además, se evidencia que la nevera mixta no cierra correctamente. No obstante, se constató la existencia de señalización en las diferentes áreas del servicio hallazgo ya corregido. En la bodega de fruver se realizó observación relacionada con la necesidad de fortalecer la limpieza de los pisos, se evidencia alimentos en cantidad y calidad adecuadas y debidamente rotulados. Por su parte, en la bodega de abarrotes se identificaron mejoras, tales como la adquisición de seis termómetros digitales y el uso de imanes para la correcta rotulación de los alimentos.	-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 16042026
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 2026-023 del 21/03/2026 Concepto sanitario: Favorable -Concepto higiénico sanitario del Servicio de Alimentos con acta 25658 del 19/02/2026 Concepto sanitario: Favorable con 94% de cumplimiento En la revisión de los conceptos higiénico-sanitarios de proveedores y del establecimiento, se evidenció que el vehículo con placa WNN 685, perteneciente a CP SUPREMO S.A.S., presenta documentación desactualizada, al igual que el vehículo de Ventas Institucionales con placa GUU 975.De igual manera los carnet de los conductores se encuentran vencidos	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos -Conceptos sanitarios proveedores y vehiculos ACTA INT G4 16042026
			El asociado cuenta con la implementación de los	Formato Declaración de Compromiso

3. Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la secretaria Distrital de Integración Social.	X		formatos de los programas que el plan de saneamiento contempla: Formato Declaración de Compromiso FOR-PSS-072 (Diligenciado el 24/02/2026 Actualizada) Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068 (Diligenciado 15/04/2026) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR- PSS-065 (Diligenciado 16/04/2026) 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 27/03/2026). Actualizado. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del correspondiente mes Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS- (Diligenciado 27/03/2026). Actualizado. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del correspondiente mes Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071 ((Diligenciado 27/03/2026). Actualizado. Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del correspondiente mes	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 16042026
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 16042026
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 cambiar pocillos ya que algunos de ellos presentan deterioro	Observación directa de los utensilios y menaje ACTA INT G4 16042026
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		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:	

de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS			-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**	ACTA INT G4 16042026

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 16042026
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 16042026
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 16042026
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 16042026

Registre la información solicitada:

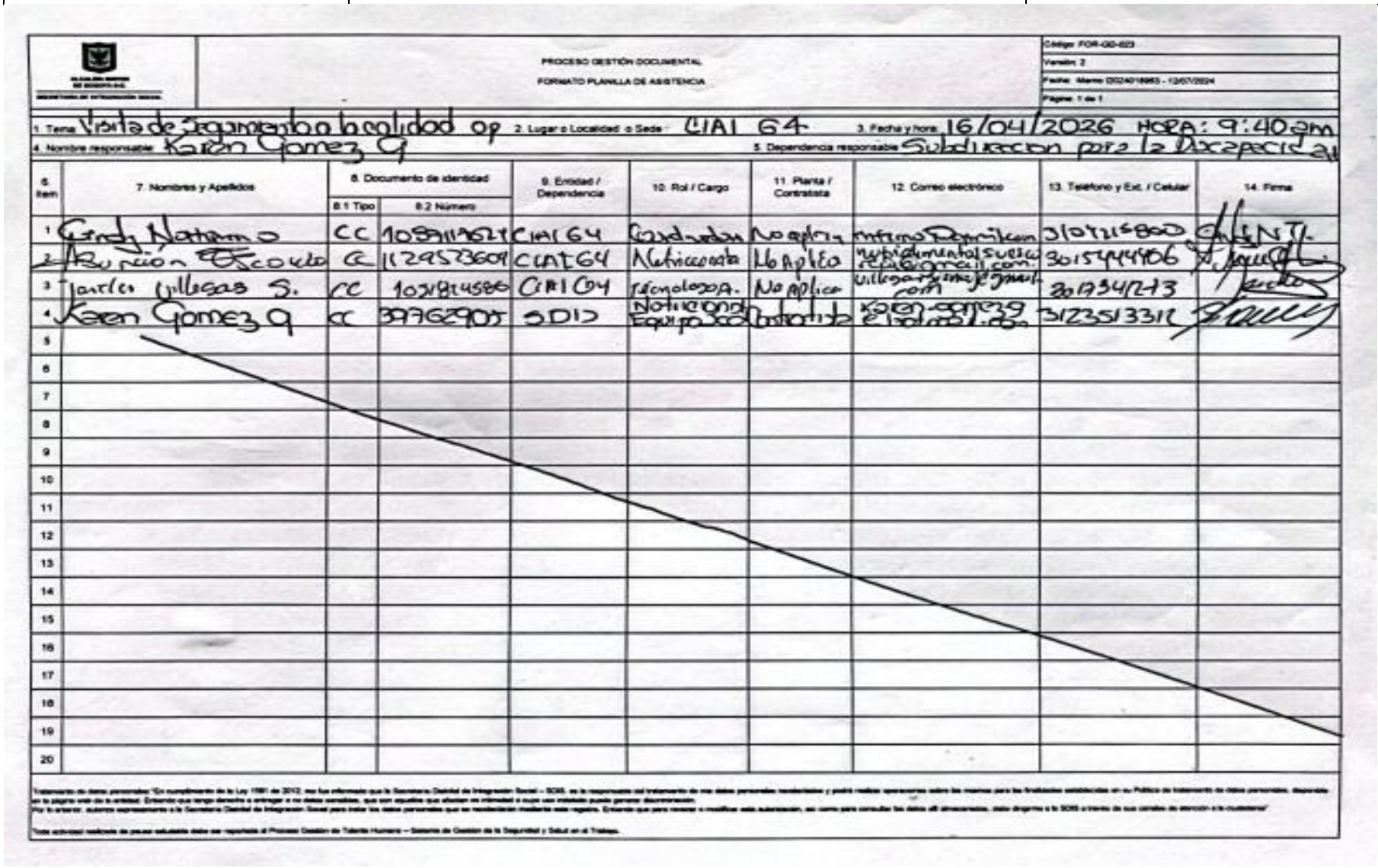
8. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verificó el cumplimiento de las obligaciones revisadas en el presente periodo verificando los elementos faltantes de la sabana de elementos y BPM	
OBSERVACIONES	
El talento humano 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

Cambiar pocillos que se encuentran en estado de deterioro y las estibas plásticas que no cumplen con las medidas	Inmediato
Realizar las capacitaciones de ciudadanía alimentaria y promoción programadas para el presente mes	30/04/2026
Subir al drive las encuestas de aceptación de preparaciones	Inmediato
Se recomienda finalizar, durante el presente día, la instalación de los equipos (escurridor y mesa de trabajo) con el fin de garantizar la adecuada organización del menaje.	16/04/2026
Realizar seguimiento a los conceptos sanitarios desactualizados de los vehículos con placa WNN 685, perteneciente a CP SUPREMO S.A.S., y del vehículo de Ventas Institucionales con placa GUU 975, así como a los carnés de los conductores que se encuentran vencidos.	Inmediato
Subir los conceptos sanitarios del proveedor y vehículo del pan	Inmediato

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 13/03/2026 SI □ X NO □	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se organizó las carpetas físicas y del Drive correspondientes a Ciudadanía Alimentaria y a Prácticas Saludables de Alimentación, Nutrición y Actividad Física Se realizó corrección del formato plan de muestreo porciones servidas de los días 1º y 19 de marzo 2026 Se compraron elementos faltantes de la sabana de elementos necesarios e importante para el servicio

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



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de seguimiento bimensualidad op 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAL 64 3. Fecha y hora: 16/04/2026 HORA: 9:40am

4. Nombre responsable: Karen Gomez G 5. Dependencia responsable: Subdireccion para la Discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Cindy Natalia O	CC	1098111821	CIAL 64	Coordinadora	No aplica	cindynatalia0@gmail.com	3107215800	
2	Brigitte Escobar	CC	1129573609	CIAL 64	Nutricionista	No Aplica	nutricionalsuelo@gmail.com	3015444106	
3	Jaider Villegas S.	CC	1018245886	CIAL 64	Psicologo A.	No Aplica	villegas.jaider@gmail.com	3017347273	
4	Karen Gomez G	CC	39762907	SDIS	Nutricionista Equipo SOC	Contratista	karen.gomez@idipron.gov.co	3123513312	
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, nos 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 en mi calidad de titular suministre en 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"

Todas actividad realizada de pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.