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
CARGO	Coordinadora Tecnólogo de alimentos
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	04/05/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 4:55 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 10:00 am
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	69 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

En el contexto de la visita de seguimiento a la calidad operativa realizada el día de hoy, se contó con la participación de la coordinadora Cindy Nazareno y el tecnólogo de alimentos Jaider Villegas. El personal mencionado proporcionó de manera oportuna la información, documentación y soportes requeridos para el proceso de verificación, incluidos registros, formatos de control del programa de alimentación y nutrición, así como evidencias que acreditan el cumplimiento de los procedimientos establecidos por la SDIS.

1. Cobertura: La cobertura asignada al Centro Integrarte, modalidad de atención interna Grupo 4, corresponde a 80 participantes, encontrándose 75 en el momento de la llegada.

   Cupos disponibles: 3 participantes. El día de hoy, se registran novedades relacionadas con traslados de participantes. Por una parte, se registra el traslado del participante Mario Yesid Ramírez a la unidad operativa FUMDIR. No obstante, a la fecha del presente reporte, el participante aún figura en el listado de activos de la unidad de origen, por lo cual se deja constancia de la novedad para los ajustes administrativos correspondientes que se realizaran durante la jornada. De igual forma, dos profesionales se desplazan a la unidad operativa de Valladolid con el fin de recoger dos participantes (Aida Lucia Contreras y Gloria Cecilia Suspe) que ingresaran el día de hoy quienes ingresaran el día de hoy

2. Asistencia: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica una asistencia de 69 participantes; los restantes no se encuentran en la unidad operativa por las razones que se enumeran a continuación:

   Medio Hospitalario: 0

   Medio Familiar 2 participantes: Lina Olaya y Uriel Quique

   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 llevó a cabo la verificación de la ejecución de las actividades desarrolladas por el talento humano asignado a la unidad operativa, constatando su conformidad con los criterios establecidos en el anexo técnico. Asimismo, durante el proceso de verificación no se evidenció la participación de niños, niñas o adolescentes en actividades relacionadas con el 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
PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	El día de hoy se desplazará a La unidad operativa de Valladolid con el fin de realizar los procesos administrativos para el traslado de dos participantes al CIAI G4
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	El día de hoy se desplazará a la unidad operativa de FUMDIR y Valladolid con el fin de realizar los procesos administrativos para la entrega del participante Mario Yesid Ramírez y los ingresos de Aida Lucia Contreras y Gloria Cecilia Suspe
TRABAJADORA SOCIAL 1	Vacante	
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	El día de hoy se desplazará a la unidad operativa de FUMDIR con el fin de realizar los procesos administrativos para la entrega del participante Mario Yesid Ramírez
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Se encuentra en lavandería adelantando procesos ocupacionales con los participantes en cargados de apoyo a lavado y entrega de ropa
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Vacante	
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Se encuentra entregando insumos y apoyando la actividad de emprendimiento al participante Belarmino Rodríguez
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Apoyo a autocuidado y trabajo de movilización articular y acondicionamiento con los participantes en silla de ruedas
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Se encuentra participando en una actividad conjunta con el SENA, consistente en un taller de trabajo en madera para la elaboración de porta celulares.
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	El día de hoy se desplazará a la unidad operativa de FUMDIR y Valladolid con el fin de realizar los procesos administrativos para la entrega del participante Mario Yesid Ramírez y los ingresos de Aida Lucia Contreras y Gloria Cecilia Suspe
NUTRICIONISTA	Asunción Escorcia	Se encuentra realizando actividades administrativas
TECNOLOGO EN ALIMENTOS O GASTRONOMIA	Jaider José Villegas	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa y al servicio de alimentos
TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	Se encuentra participando en una actividad manual orientada a la decoración del comedor con motivo de la celebración del Día de la Madre.
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	Se encuentra participando en una actividad manual orientada a la decoración del comedor con motivo de la celebración del Día de la

		Madre.
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulia Jasleywy Ruiz Muñoz	Ingresa a las 5:47 am quien realiza remplazo voluntario del auxiliar Duban Ruiz. Posterior a su llegada apoya las actividades de higiene mayor
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	Se encuentra en audiforma de Restrepo para reclamar medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Duban Ruiz	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	Ingresa a las 5:40 am. Posterior a su llegada apoya las actividades de higiene mayor
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	Se encontraba en turno nocturno; se evidenció en el comedor diligenciando el cierre de las notas de enfermería y, posteriormente, acompañando la revista de entrega de los participantes junto con los auxiliares que ingresaron en el turno de la mañana.
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	Ingresa a las 5:40 am. Posterior a su llegada apoya las actividades de higiene mayor
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leidy Carolina Guerra Quimbayo	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Sandra Viviana Ortiz	Se encuentra en turno el día de hoy, no se registro hora de entrada ya que llego después de las 6:15 am
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	Se encuentra en turno el día de hoy, no se registró hora de entrada ya que llego después de las 6:15 am
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Karen Julieth Salazar	Se encontraba realizado a las 5:00 am en actividad de rasurado con el participante Javier Barreto
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	Acompañamiento al recorrido por habitaciones de los participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	Se encontraba en turno nocturno; se evidenció en el comedor diligenciando el cierre de las notas de enfermería y, posteriormente, acompañando la revista de entrega de los participantes junto con los auxiliares que ingresaron en el turno de la mañana.
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	Se encontraba en el recorrido realizado a las 5:00 am en actividad de acompañamiento a higiene mayor de Erika Villalobos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	Ingresa a las 5:48 am. Posterior a su llegada apoya las actividades de higiene mayor
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Nini Johana Orjuela	El día de hoy no se encuentra en la tabla de turnos

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	Ingreso a las 6:10 am,acompañamiento a higiene mayor y posteriormente a la actividad liderada por educador físico
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	Sale de la unidad operativa a las 6:00 pm a recoger un participantes para ingreso a Valladolid
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Se encuentra en proceso de entrega y recibo de historias sociales de FUMDIR y Valladolid recibiendo la documentación correspondiente
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Se encuentra realizando actividades administrativas
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Actividades propias de si labor
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Actividades de mantenimiento de la unidad operativa
SERVICIOS GENERALES 3	Aura Cristina Guerrero	Lavandería
MANIPULADOR ALIMENTOS 1	Luz Erika Vilchez	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	Lavado de menaje
MANIPULADOR ALIMENTOS 3	Dina Luz Cárdenas	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos

4. Actividades: Se realiza visita en horario de madrugada, iniciando el recorrido a las 4:55 a. m., durante el cual se evidencian cinco auxiliares de enfermería. Una de ellas, Nubia Esperanza Lamprea, acompaña a la profesional encargada de la visita de seguimiento a la calidad operativa en el recorrido por las habitaciones de los participantes, con el fin de verificar sus condiciones. Asimismo, se observa que dos auxiliares se encuentran realizando actividades de higiene mayor, mientras que las otras dos adelantan el cierre de notas de enfermería.

   Posteriormente, la profesional de seguimiento, junto con las auxiliares de enfermería del turno de la noche y aquellas que ingresaron de manera puntual al turno de la mañana, realizaron el recorrido previo al levantamiento de los participantes, pasando cama a cama para informar las novedades de salud identificadas. Finalizado este proceso, se dispuso el acompañamiento a la actividad de rasurado de toda la población, programada para el día. Las auxiliares que ingresaron después de las 6:15 a. m. se integraron posteriormente al apoyo de dicha actividad.

   De manera general, durante la llegada del personal profesional, técnico, administrativo, manipuladores de alimentos y servicios generales, se evidenció la participación activa del talento humano de la unidad operativa en el desarrollo de sus funciones. El coordinador y el tecnólogo en alimentos acompañaron el proceso de verificación, mientras que los profesionales de psicología, trabajo social y enfermería realizaron desplazamientos a las unidades operativas de FUMDIR y Valladolid con el fin de adelantar procesos administrativos relacionados con el traslado e ingreso de participantes. Asimismo, se observaron intervenciones desde terapia ocupacional, educación física y educación especial, orientadas al fortalecimiento de habilidades, autocuidado y actividades formativas y productivas.

   Por parte de la nutricionista no hubo acompañamiento a la visita de seguimiento ya que junto con el técnico ambiental se encontraban desarrollando actividades administrativas en las áreas de sala de profesores y archivo, mientras que el personal de servicios generales y de manipulación de alimentos ejecutaba las labores propias de sus funciones. Por su parte, el equipo de auxiliares de enfermería evidenció la realización de actividades asistenciales como higiene mayor, cierre de notas, acompañamiento a participantes y apoyo en actividades programadas, identificándose algunas novedades

relacionadas con turnos, ingresos no registrados oportunamente y personal no incluido en la programación del día. En términos generales, se constató la continuidad en la prestación de los servicios y el cumplimiento de las actividades asignadas.

5. Instalaciones Se realizaron dos recorridos por parte de la visita de seguimiento a la calidad operativa. El primero de ellos se llevó a cabo en horas de la madrugada, como se indicó anteriormente, en acompañamiento de la auxiliar de enfermería, con el fin de verificar las condiciones de los participantes, así como el estado de las habitaciones y baños. Se evidenció que cada participante contaba con elementos de cama (cobija y cubrelecho) sin novedades. Los baños se encontraron limpios, sin olores, con dotación de jabón para manos y con los elementos de aseo de cada participante disponibles al momento del baño. Se identificó el locker del participante Santiago Acosta con la puerta averiada.

   El segundo recorrido se realizó en compañía de la coordinadora, con el propósito de verificar el talento humano y las instalaciones, en este último se evidenció en su mayoría condiciones adecuadas de orden y limpieza, así como algunas áreas en proceso de aseo por parte del personal de servicios generales.

   En cuanto al servicio de alimentación, se realizó la apertura a las 6:15 a. m., evidenciándose cambios en las dos bodegas de almacenamiento. En la bodega destinada a frutas y verduras se identificó el traslado de equipos de frío, observándose daños en las puertas de un equipo mixto y en el congelador, así como temperaturas no apropiadas, por lo cual se solicitó a la manipuladora de alimentos y al tecnólogo de alimentos la respectiva corrección. Las carnes se encontraron con fechas de vencimiento vigentes; sin embargo, el fruver no contaba con rotulación en el producto espinaca, naranja y calabaza.

   En la segunda bodega se encontraban los abarrotes y el área de fruver; en esta última se evidenció desorganización, así como la ubicación inadecuada de un estante que dificultaba el recorrido. Al indagar con la manipuladora de alimentos, esta informó que el día anterior se había realizado mantenimiento de pintura en una de las paredes. Durante la jornada se observó el ajuste del estante contra la pared para mejorar la circulación en el área. Al verificar la calidad y cantidad de los alimentos, se identificaron productos como pitaya, mandarina y guanábana en estado de sobremaduración; por lo tanto, se solicitó articulación con la nutricionista para gestionar el intercambio de la mandarina destinada a consumo inmediato y el prealistamiento de la guanábana.En el área de panadería se evidenciaron productos vencidos (tostadas, pan blandito y galletas de avena), por lo que se solicitó a la coordinación y al tecnólogo de alimentos la desnaturalización inmediata de dichos productos. (En los anexos se encuentra el acta de desnaturalización).

   Adicionalmente, en el área de abarrotes se evidenció que algunos productos, como la mermelada, no contaban con rótulo; asimismo, productos como leche condensada, Herpo y brownie no registraban en el rótulo las fechas completas de vencimiento. Finalmente, se verificó que los demás productos cuentan con rotulación adecuada y fechas de vencimiento vigentes
   En relación con la presencia de vectores, se continúa evidenciando su persistencia en las áreas de bodega y se evidenciaron el dia de hoy en coordinación, sin que se observen nuevas acciones de control. Se informa al tecnólogo ambiental y a la coordinación que el formato Registro de Control de Plagas (FOR-PSS-069) no refleja estos hallazgos, por lo cual se solicita su debida actualización y registro.

6. Disponibilidad y almacenamiento en bodega de alimentos: Se realizó la verificación del ciclo de menú en relación con los alimentos almacenados en la bodega, se evidencia faltantes de alimentos como azúcar y arroz

7. Minuta del día: Se realiza revisión de gramajes para las dietas normocaloricas; correspondiente al tiempo de comida del desayuno del menú 4, semana 1. 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
AVENA CON LECHE	AVENA CON LECHE	220 cc	PESO MUESTREADO	240	266	230	240	230	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	109 %	121 %	104 %	109 %	104 %		
			CALIFICACION	3	1	3	3	3		
HUEVOS PERICOS	HUEVOS PERICOS	45 gramos	PESO MUESTREADO	52	42	50	50	48		X
			PORCENTAJE ADECUACION	115 %	93 %	111 %	111 %	107 %		
			CALIFICACION	1	3	1	1	3		
PAN ROLLO CON MANTEQUILLA	PAN ROLLO	40 gramos	PESO MUESTREADO	40	40	38	44	38	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	100	100 %	95 %	110 %	95 %		
			CALIFICACION	1	1	1	1	1		
MANZANA	MANZANA	100 gramos	PESO MUESTREADO	114	152	112	118	114		X
			PORCENTAJE ADECUACION	114 %	152 %	112 %	118 %	114 %		
			CALIFICACION	1	1	1	1	1		

8. 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. En el gramaje se evidencian manzanas pequeñas los cuales fueron de tamaño adecuado para la población a pesar de no haber cumplido el gramaje

9. Seguimiento a los elementos de dotación aseo personal: Durante el recorrido realizado y la observación en el momento de la higiene mayor todos contaban con dotación de aseo

10. 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, se efectuó inspección visual en las diferentes áreas de la unidad operativa, sin evidenciar la presencia directa ni indirecta de personas menores de edad durante la jornada evaluada.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 04/052026
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 en las diferentes áreas de la unidad operativa, no se evidenció material publicitario, propaganda ni piezas comunicativas relacionadas con la población beneficiaria del convenio de asociación vigente.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 04/052026
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, no se evidenciaron actividades, reuniones, manifestaciones políticas ni material publicitario o propagandístico de esta índole dentro de las instalaciones.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 04/052026
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, el personal de coordinación, alimentos y gestión documental brindó acompañamiento y facilitó la información requerida para 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 04/052026

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 evidenció el funcionamiento adecuado del sistema de cámaras de seguridad y la cobertura de monitoreo en las diferentes áreas de la unidad operativa, conforme a lo establecido en el anexo técnico.	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 04/052026
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 evidenció que la atención brindada a las personas con discapacidad se desarrolla bajo condiciones de respeto y buen trato, conforme a los lineamientos y protocolos establecidos en el anexo técnico, sin identificarse situaciones de maltrato o violencia.	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 04/052026
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	X		Durante la visita de seguimiento se evidenció la aplicación de medidas y protocolos de prevención orientados a proteger la integridad física, psicológica y social de los participantes, en cumplimiento de los lineamientos y estándares establecidos para la prestación del servicio	Observación directa durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa ACTA INT G4 04/052026

finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	N/A	N/A	No aplica la presente obligación, debido a que no se realizaron solicitudes adicionales en el marco del objeto contractual.	NO APLICA
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Durante la visita 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 04/052026
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, evidenciándose registros completos y legibles. Sin embargo, en el formato de Inspección de la presencia de plagas (FOR-PSS-066) se diligencia de manera consistente la ausencia de plagas, pese a que durante varios meses se han realizado acciones para la erradicación del vector. Por lo anterior, se evidencia que el diligenciamiento no refleja de forma adecuada las condiciones observadas en el proceso.	Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición Verificación documental del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 04/052026
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 los profesionales con perfil en terapia ocupacional y trabajo social, en contraste con la conformación del equipo interdisciplinario exigida en los anexos técnicos.	Relación de talento humano ACTA INT G4 04/052026
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		X	Se evidenciaron hallazgos en las áreas de almacenamiento del servicio de alimentos. Se identificaron neveras con daños en las puertas, lo que impide su correcto cierre y no garantiza condiciones adecuadas de conservación en frío. Asimismo, se observó la falta de rotulación en productos como espinaca. En la bodega de frutas, verduras y abarrotes no se evidenció rotulación en productos como naranja y calabaza. También se encontraron productos en estado de sobremaduración, como pitaya, mandarina y guanábana. En panadería se hallaron productos vencidos (tostadas, pan blandito y galletas de avena), por lo cual se solicitó su desnaturalización inmediata. Adicionalmente, algunos productos como la mermelada no contaban con rótulo; asimismo, la leche condensada,	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 04/052026

el encerramiento del centro.			Herpo y brownie no registraban en el rótulo las fechas completas de vencimiento	
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 correspondiente al mes de abril de 2026, el cual incluye la derivación dietaria verificada en la visita anterior, aplicable al periodo comprendido entre el 15/04/2026 y el 15/05/2026. Adicionalmente, se evidencia el ciclo de menús vigente y el respectivo ciclo de derivación dietaria. 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 hasta el mes de abril/2026 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 # 121 Fecha: 20/04/2026 Tema Minuta patrón, ciclos de menú y análisis químico de alimentos Dirigido a: 5 manipuladores de alimentos Se encuentra dentro de los tiempos para realizar las capacitaciones al correspondiente mes	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. -Actas de capacitación ACTA INT G4 04/052026

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 12 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 mes de abril/2026 -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 12 Tema: Aprendizaje sobre el manejo de residuos orgánicos para crear abono para plantas. Fecha: 30/04/2026 Dirigido a: 7 participantes Se encuentra dentro de los tiempos estipulados para realizar la evaluación de las estrategias correspondientes por finalización de convenio ***No se evidencian en el drive los soportes de capacitación, herramientas y listados de asistencia***	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 04/052026
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 04/05/2026 (Desactualizado) -Preparación de alimentos Se encuentra desactualizado - Recepción de alimentos diligenciada hasta el 04/05/2026 (Desactualizada) -Control de temperatura de equipos de refrigeración Se encuentra hallazgo de diligenciamiento del dia de hoy sin contar con personal manipulador en el	-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	momento de la llegada de la visita de supervisión -Control de temperatura de equipos de congelación Se encuentra Se encuentra hallazgo de diligenciamiento del día de hoy sin contar con personal manipulador en el momento de la llegada de la visita de supervisión Se encuentra sin subsanar daño en las puertas de los equipos de congelación y refrigeración -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 21/04/2026 y 28/04/2026) Actualizado -Formato evaluación de características organolépticas (realizados desde la última visita los días 21/04/2026 y 28/04/2026) Actualizado -Formato aceptación de preparaciones: Se encuentra dentro de los tiempos para realizar el del presente mes	ACTA INT G4 04/052026
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	X		El asociado presento el informe individual al total de la población y se encuentran cargados en el drive y en las historias sociales Se encuentra dentro de los tiempos para realizar la vigilancia nutricional	- Informe Individual ACTA INT G4 04/052026

puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional				
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 12 Tema: Mi estación vital Fecha: 17/04/2026 Dirigido a: 8 participantes Se encuentra dentro de los tiempos estipulados para realizar la evaluación de las estrategias correspondientes por finalización de convenio	Ficha técnica IEC promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física Cronograma actualizado ACTA INT G4 04/052026
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		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	-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 04/052026

generales para la salud pública.			como la adquisición de seis termómetros digitales y el uso de imanes para la correcta rotulación de los alimentos.	
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 visita de seguimiento anterior se evidenciaron conceptos sanitarios desactualizados; ya se encuentran en el drive actualizados en la gran mayoría pero todavía hay faltantes especialmente en el Bodegon de cota	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos -Conceptos sanitarios proveedores y vehiculos ACTA INT G4 04/052026
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 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 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 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 de inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-066 (diligenciado el 30/04/2026), actualizado. Se evidencia que en el formato no se registra presencia de plagas; sin embargo, en visitas anteriores se ha reportado la presencia de vectores como cucarachas. Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071 ((Diligenciado 30/04/2026). Actualizado. Se evidencia durante el recorrido angeo de puerta del servicio de alimentos dañada y ventana de fruver	Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-066 Formato Verificación de hermeticidad FOR- PSS-071 ACTA INT G4 04/052026
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 la no disponibilidad azúcar y arroz	-Plan de compras semanal y mensual ACTA INT G4 04/052026
			A la fecha, no se han presentado contingencias relacionadas con el desabastecimiento de agua, energía o alimentos durante el presente periodo.	

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	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 04/052026
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: -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 04/052026

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 no cuenta con el 100% del talento humano falta terapeuta ocupacional y trabajadora social	Relación talento humano
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Pendiente adquirir elementos de la sabana	ACTA INT G4 04/052026
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 04/052026
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 04/052026
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 04/052026

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, evidenciándose información desactualizada en ciudadanía alimentaria y en el abastecimiento de alimentos. De igual forma, se identificó que el 10 de mayo de 2026 vencen los conceptos higiénico-sanitarios de los vehículos de ventas institucionales para tener presente pedirlos
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
Diligenciar de manera adecuada los formatos de PSB por cada área, asegurando que reflejen con precisión las condiciones observadas en el proceso, tal como se describió en la obligación 11 relacionada con el subsistema de gestión documental y archivo. De igual forma se evidencio registro de temperaturas el día de ayer colocando la fecha de hoy	En los tiempos que el formato lo indique
Realizar la contratación del profesional de trabajo social y terapia ocupacional	Inmediato
Segundo observación de este hallazgo: Cambiar pocillos que se encuentran en estado de deterioro y las estibas plásticas que no cumplen con las medidas	Inmediato
Cambiar el nombre del diligenciamiento de los formatos ya que se evidencia el nombre de Kelly Tafur	Inmediato
Subir al drive las encuestas de aceptación de preparaciones	Inmediato
No se evidencian los soportes, asistencia de capacitaciones ni herramientas de ciudadanía alimentaria del mes de abril/2026	Inmediato
Realizar seguimiento a los conceptos sanitarios, de manipuladores y vehículos desactualizados de proveedores	Inmediato

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 16/04/2026 SI ☐ X NO ☐	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: De las 7 acciones a mejorar no se realizó la compra de los pocillos y las estibas ; no se subieron al drive las encuestas de aceptación de preparaciones ni la contratación de la terapeuta ocupacional y faltantes en conceptos sanitarios

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Cindy Nazareno 2. Jaider Villegas
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
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

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024016963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Seguimiento a la calidad Op 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 4 3. Fecha y hora: 04/09/2026 HORA: 4:55 am
4. Nombre responsable: Karen Gomez 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Discapacidad

6. Item	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 Tenorio	CC	1083112624	CIAI Grupo 4	Coordinadora	No aplica	[illegible]	3109115902	
2	Jayda Villegas S	CC	1031[illegible]86	CIAI GRUPO 4	Tecnologo	No Aplica	villegassilvajayda@gmail.com	3017711273	
3	Karen Gomez G	CC	39762905	SDIS	Nutricionista Equipo 360	Contratista	karen.gomez.g@hotmail.com	3123513312	
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han 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 disponibles en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de los canales de atención a la ciudadanía"

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