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 -Liliana Hernández -Kelly Tafur - Flor Aidé Marín
CARGO	Coordinadora – Nutricionista – Tecnóloga de alimentos – Educadora Especial
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	15/08/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 7:46 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	73 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

En visita realizada el día de hoy se cuenta con el acompañamiento de la coordinadora Cindy Nazareno, la nutricionista Liliana Hernández y la tecnóloga de alimentos Kelly Tafur a quienes se le realizará el seguimiento de las obligaciones contractuales del convenio y suministraron la información y entregan los soportes:

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

2. Asistencia: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica una asistencia de 73 participantes; los 7 restantes no se encuentran en la unidad operativa por las razones que se enumeran a continuación:

   - Citas médicas 6: Arnulfo Reina, Carlos Taborda, Jesús Aguilera, José del Carmen Galindo, Marlen Piñeros y Brayan Gómez
   - Medio Hospitalario: Marlen Piñeros hospitalizada desde el 6 de agosto de 2025. Anemia

3. Talento humano: No se observa durante la visita la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.

   A continuación, se describe el talento humano y las actividades observadas durante el recorrido por las instalaciones. Se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos.:

CARGO	NOMBRE	ACTIVIDAD QUE SE ENCUENTRA REALIZANDO
COORDINADOR	Cindy Esther Nazareno Tenorio	Acompañamiento visita de seguimiento a la calidad operativa e intervención grupal con participantes

PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	Intervención grupal con las participantes Nikol Ruedas, Linda Bustos, Jennifer Bustos, Sara Rodas, y María del Pilar Bernal
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	Intervención grupal con las participantes Nikol Ruedas, Linda Bustos, Jennifer Bustos, Sara Rodas, y María del Pilar Bernal
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Se encuentra en visita de validación de condiciones
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Visita domiciliaria Mario Ramírez y Erika Villalobos
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Intervención individual en manejo de dinero con la participante Luz Ángela Morales
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Jeimi Liliana Oviedo Tique	Se encuentra el día de hoy en compensatorio
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Se encuentra en visita de validación de condiciones
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Incapacidad medica
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Acompañamiento visita de seguimiento a la calidad operativa e intervención de manejo y uso de dinero
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	Revisión de notas de enfermería
NUTRICIONISTA	Liliana Paola Hernández Arroyo	Acompañamiento visita de seguimiento a la calidad operativa
TECNOLOGO EN ALIMENTOS O GASTRONOMIA	Kelly Johana Tafur Palma	Acompañamiento visita de seguimiento a la calidad operativa
TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	Descanso
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	Se encuentra en la actividad en la parte de animación de super-market
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulya Jasleywy Ruiz Muñoz	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	Se encuentra en apoyo en habitaciones con doblaje de ropa
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	Se encuentra diligenciando notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	Se encuentra en registro y suministro de medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leiydy Carolina Guerra Quimbayo	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Jeinny Tatiana Acosta Pérez	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Yohana Pérez Beltrán	Se encuentra sacando citas de participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	Acompañamiento a participantes de citas de nutrición
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	No se encuentra en cronograma

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	Acompañamiento a la participante hospitalizada Marlen Piñeros
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Yeni Paola Pérez Díaz	No se encuentra en cronograma
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	Sale con la participante María Mera al hospital de la vega por inflamación de dedo del pie
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	Se encuentra en apoyo en habitaciones con doblaje de ropa
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Actividades propias de su labor
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Trabajo administrativo en la re
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Actividades propias de su labor
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Se encuentra en mantenimiento en arreglo de lámpara
SERVICIOS GENERALES 3	Nini Johana Orjuela Arévalo	Actividades propias de su labor
MANIPULADOR ALIMENTOS 1	Blanca Casandra Prieto Marroquín	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	Entró a turno de 11:00 am. Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 3	Luzselli Arévalo Cancelado	Entró a turno de 11:00 am. Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos

4. Actividades: Al realizar el recorrido con el acompañamiento de la educadora especial Flor Aidé Marín por las instalaciones, se evidencia la actividad “Super-Market” con todos los participantes; la actividad consiste en la compra de alimentos y por parte de terapia ocupacional y educación especial enseñar el uso y el manejo del dinero. Se utilizan tanto dinero falso como real para el desarrollo del mismo. Todo esto con apoyo del talento humano. Se evidencia por parte de enfermería; arreglo de ropa, entrega de medicamentos, apoyo en higiene mayor y menor y junto con el área de talento humano acompañamiento en la alimentación

8. Instalaciones: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se evidencia oficina de coordinación y archivo, sala de profesionales y enfermería organizados y limpios. Los baños se encuentran higienizados y se evidencia dotación de jabón para todos los participantes.
   En las habitaciones se encontró el personal de servicios generales en proceso de limpieza junto con algunos participantes que se encontraban organizando sus locker y aseando los pisos.
   Por otra parte, se verifican áreas de preparación, almacenamiento, pre alistamiento, en adecuadas condiciones de organización y limpieza; los equipos de refrigeración, estufa industrial y campana extractora funcionan adecuadamente a excepción del congelador # 1, el cual se llamó inmediatamente a mantenimiento donde se realizó el arreglo donde al final de la visita ya se encontraba funcionando.

9. Disponibilidad y almacenamiento en bodega de alimentos: áreas organizadas, cuentan con estantes en área de abarrotes, congeladores mixtos para cárnicos y lácteos; Fruver con prealistamiento. Se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes. Se evidencia en el área de fruver por prealistar guanábana y mango por sobre maduración.
   Se evidencian huevos en su empaque original lo cual se pide a la tecnóloga de alimentos colocarlos en sus empaques originales y colocarlos en los contenedores comprados para ello.

10. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 15 Semana 3. No hubo intercambios.
    Hoy se realizó énfasis en la estandarización de los lácteos revisando tanto el desayuno como el refrigerio en el gasto de la leche

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
Café en leche	Café en leche	220 cc	PESO MUESTREADO	230	200	180	200	230	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	104 %	91 %	82 %	91 %	104 %		
			CALIFICACION	3	3	1	3	3		
Huevo Frito	Huevo Frito	40 gramos	PESO MUESTREADO	42	40	42	39	35	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	105 %	100 %	105 %	97 %	87 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	1		
Pan sal	Pan sal	40 gramos	PESO MUESTREADO	38	37	34	36	32	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	95 %	92 %	85 %	90 %	80 %		
			CALIFICACION	3	3	1	3	1		
Banano bocadillo	Banano común	100 gramos	PESO MUESTREADO	112	100	96	95	90	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	112 %	100 %	96 %	95 %	0 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Se evidencia en la preparación de bebidas, al realizar las cuentas de la leche que debe salir del servicio en la preparación del desayuno acorde a la minuta de alimentos y asistencia de los participantes, se presenta faltante de 2,6 litros de leche. Se solicita la verificación constante de la estandarización de todas las bebidas y preparaciones en general, ya que esta actividad está establecida por anexo técnico de forma obligatoria.

12. Seguimiento a los elementos de dotación aseo personal: Durante el recorrido junto con la educadora especial se pidió algunos participantes que mostraran sus elementos de aseo personal evidenciándose completo.

13. 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		
8.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		Se evidencia que el asociado cumple la presente obligación, en razón que no se evidencia vínculo directo o indirecto de menores de edad.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 15/08/2025
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		Se evidencia que el asociado cumple con la presente obligación, en razón que no se evidencia propaganda a nombre de su organización que involucre a la población vinculada al convenio de asociación vigente	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 15/08/2025
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 desarrollo de la visita, se contó con el acompañamiento de la nutricionista, tecnóloga de alimentos, coordinadora y talento humano verificando los ítems y proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 15/08/2025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o	X			

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			Durante el desarrollo de la visita, se contó con el acompañamiento de la nutricionista, tecnóloga de alimentos, coordinadora y educadora especial verificando los ítems y proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 15/08/2025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Se verifican las 16 cámaras en la presente visita de acompañamiento a la calidad operativa con adecuado funcionamiento	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 15/08/2025
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON ISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		En el desarrollo de la visita se observa que el asociado mantiene la población bajo cuidado constante. No se observan acciones u omisiones que pongan en riesgo o vulneren los derechos de la población atendida.	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 15/08/2025
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual,			Durante la visita se observa que no se evidenció ningún acto por parte del talento humano que realizara	Observación directa en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa

psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias			cualquier acción que realizará daño a los participantes.	ACTA INT G4 15/08/2025
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	Se realizó revisión de los formatos presentados en físico del programa de alimentación y nutrición y en las historias sociales; se realizó revisión de los seguimientos nutricionales e informe bimestral de 4 participantes (Pedro Ávila, Isabel Rojas, Rosario Pinzón y Luis Molina). Se evidencia, formatos sin firma (Formato evaluación de características organolépticas) y diligenciamiento del total de horas del listado de asistencia de Siembra de semillas	-Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición -Historias sociales de participantes (seguimientos nutricionales e informes bimestrales) ACTA INT G4 15/08/2025

11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Durante la visita realizada, se verifican los formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición tanto en forma física como en digital acorde a los tiempos establecidos en los anexos técnicos	ACTA INT G4 15/08/2025
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		El asociado cuenta con el 100% del talento humano según anexo técnico	Relación de talento humano ACTA INT G4 15/08/2025
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	N/A	N/A	La visita técnica de seguimiento a la calidad operativa se realizó entre semana	Relación de talento humano ACTA INT G4 15/08/2025
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 visita de seguimiento a la calidad operativa, se evidencia oficina de coordinación y archivo, sala de profesionales y enfermería organizados y limpios. Los baños se encuentran higienizados y se evidencia dotación de jabón para todos los participantes. En las habitaciones se encontró el personal de servicios generales en proceso de limpieza Se evidencia que el 07/07/2025 la empresa Fumisert (Fumigación y servicios técnicos) realizó control de plagas realizando la respectiva fumigación lavado y desinfección de 2 tanques de agua (5000 litros tienen la unidad)	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 15/08/2025
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			En el acompañamiento realizado al servicio de alimentos se evidencia la publicación de los ciclos de menús diario y derivación dietaría (Julio 12/2025 – agosto 12/2025) ***Desactualizado*** Se verifica diligenciamiento de formatos asociados tanto en digital como en físico El asociado cuenta con formatos establecidos de recepción, entradas y salidas, preparación de alimentos, verificación de vehículos, acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual, evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas. Formatos de reporte de asistencia beneficiarios diligenciado a la fecha	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales.

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		Autorización de cambios de menú: el 18 de julio se realizó cambio de menú avalado por la referente de nutrición por la celebración del día de la independencia Capacitaciones: ACTA # 151 Fecha: 25/07/2025 Tema: Socialización de manual dietario y modificación dietaría al talento humano Dirigido a: 37 personas (Talento humano) ACTA # 158 Fecha: 29/07/2025 Tema: Socialización de minuta de alimentos y criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas Dirigido a: 4 personas (Manipuladores de alimentos)	ACTA INT G4 15/08/2025
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.		X	-El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación sobre disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos realiza: TEMA: Técnicas de secado Fecha: 18/07/2025 Dirigido a: 6 participantes Próxima capacitación: 25/08/2025 Elaboración de compostaje -Formato control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 ***diligenciado solo hasta el mes de junio/2025 en el drive*** -El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación sobre huertas comunitarias y agricultura urbana realiza:	-La Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos. - Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la generación de huertas. -Formato control y medición de desperdicios de alimentos ACTA INT G4 15/08/2025

			TEMA: Siembra de semillas. ***(el nombre de la actividad no corresponde a la diligenciada en el cronograma Siembra de plantas y mantenimiento)*** Fecha: 25/07/2025 Dirigido a: 9 participantes ***No se evidencia en el listado de asistencia el total de horas de esa actividad*** ***No se evidencian la herramienta de la sesión #3 en el drive*** próxima capacitación: 23/08/2025 realización de compostaje a base de residuos orgánicos	
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 15/08/2025
4. El asociado debe elaborar e			Se evidencia diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038: -Registro Plan de compras mensual y semanal (Diligenciados a la fecha)	-Verificación de las áreas de

Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		-Control de entrada y salida de alimentos (Diligenciados hasta 13/08/2025) -Preparación de alimentos (Diligenciados hasta 13/08/2025) -Recepción de alimentos (Diligenciados hasta el 13/08/2025). El día de hoy llegó panadería -Control de temperatura de equipos de refrigeración (Diligenciados a la fecha de la presente visita) -Control de temperatura de equipos de congelación (Diligenciados a la fecha de la presente visita) -Formato de acompañamiento a la operación al servicio de alimentos mensual (Diligenciado el 24/07/2025 y el 13/08/2025 Actualizado) Formato plan de muestreo porciones servidas (realizados en el mes de julio los días 16-25-29) Formato evaluación de características organolépticas ((realizados en el mes de julio los días 16-25-29) ***faltan firmas por coordinación*** Formato aceptación de preparaciones se realizó con el menú # 19 con aceptabilidad en los participantes Registro y control diario de suministro de dietas (Diligenciados a la fecha) Formato autorización cambio de preparación con cambios autorizados por parte de la nutricionista	almacenamiento de alimentos -Verificación del pre-alistamiento de los alimentos -Verificación de la manipulación de la materia prima. -Verificación formatos BPM ACTA INT G4 15/08/2025
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			-Vigilancia Nutricional: Cuenta con tomas antropométricas realizadas el 12/08//2025 a 78 participantes:	Matriz de clasificación del estado nutricional -Socialización Informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional

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			Normal: 55 participantes Obesidad: 4 participantes Sobrepeso: 19 participantes No hubo cambio de diagnósticos comparados desde la última visita realizada por la profesional en nutrición de seguimiento a la calidad operativa Las participantes Yaneth Franco y Marlen Piñeros no fueron valoradas por encontrarse hospitalizadas -Cuenta con socialización del informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional ACTA # 152 Fecha: 25/07/2025 Tema: Socialización del informe de la descripción alimentaria y nutricional al talento humano Dirigido a: 35 personas (Talento humano)	ACTA INT G4 15/08/2025
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019- 2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	N/A	N/A	-El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación en acciones de promoción de estilos de vida saludable realizó la sesión 2 con el tema bienestar digestivo observado en la visita anterior de seguimiento a la calidad operativa Se proyectó capacitación para el 15/08/2025 con la actividad “Salida gastronómica”; no se evidencia ficha técnica. La nutricionista informa que no se realizó la capacitación por la visita técnica de la referente técnica para los grupos 4 y 13. Por lo anterior, informa que la capacitación se realizará el día 20 de agosto/2025 y esta obligación se calificará como no aplica por encontrarse dentro de los términos para realizar la actividad de carácter mensual -Para el mes de julio el asociado cuenta con el informe cualitativo mensual	NO APLICA ACTA INT G4 15/08/2025

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 de las instalaciones del servicio de alimentos y bodega de la misma, se observa que mantienen instalaciones organizadas en zona del prealistamiento y cocina caliente para la preparación; en cuanto al personal manipulador de alimentos cumplen con uso de uniforme y lavado de manos. Se evidencio congelador numero 1 sin funcionamiento por daño interno, sin embargo, en el desarrollo de la visita fue realizado el mantenimiento y funcionó adecuadamente. El personal de servicio de alimentos cuenta con certificaciones de manipulación actualizados según hojas de vida avaladas. Se observan alimentos con etiquetas de empaque y fechas de vencimiento vigentes y con adecuada calidad. Se observa la guanábana y mango para realizar prealistamiento y congelarlo ya que está en el punto de maduración para el consumo	-Derivación dietaría -Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 ACTA INT G4 15/08/2025
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		X	El asociado cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios: -Concepto higiénico sanitario del centro Acta VP 2024-047 del 18/09/2024 Concepto sanitario: Favorable con 96% -Concepto higiénico sanitario del Servicio de Alimentos con acta 25658 del 26/02/2025 Concepto sanitario: Favorable con 94.5 de cumplimiento Información en el drive de proveedores: **ASOCIACION BRISAS DE RIO NEGRO** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Acta 253980141-2024 del 23/08/2024 Favorable 94.25% ***Próximo a vencer***	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos Conceptos sanitarios de proveedores y vehículos

garantizar			*Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta 253980/ 2024 Placa UWR 426 del 23/08/2024 Favorable 100% *Curso de manipulación de alimentos de Jefferson Yesid Olaya del 01/10/2024 ***Sin exámenes médicos*** **CP SUPREMO SAS** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Acta AS21E 709485 del 24/05/2024: Favorable 95.5 % ***Mayor a un año requiere nueva visita*** *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta AS22E 704752: Placa WNN 685 del 13/03/2025; Favorable 91.5% *Curso de manipulación de alimentos de Sebastián Montealegre con fecha 14/01/2025 ***Sin exámenes médicos*** **BODEGON DE COTA** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Acta ASO6C 027245 del 04/08/2025: Favorable 92.5 % *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta AS11C 712466: Placa LUM 797 del 06/03/2025; Favorable 94% *Curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos de Franklin Navarro con fecha 23/03/2025 **LACTEOS VILLA AURA (Quesos)** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Invima 23/06/2024 Favorable 84.18% ***Mayor a un año requiere nueva visita*** *Concepto higiénico sanitario vehículo Invima Placa WHO 764 del 31/08/2024 Favorable 100% *Carnet de manipulación de alimentos Diana Torres con carnet de fecha del 22/08/2024 ***Sin exámenes médicos***	ACTA INT G4 15/08/2025

			MERCADOS POPULARES (Frutas Y Verduras) *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Invima del 02/10/2024 Favorable 93.25% *Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa SVF 395 del 03/03/2025 Favorable 100% *Curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos de Héctor Vargas fecha del 01/02//2025 **PANADERIA LA SEXTA MYL (Panaderia)** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Favorable vencido ya se solicitó por parte del establecimiento la visita *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta 00983 de 11/09/2024 Placa NHO 188 Favorable 100% *Curso de manipulación de alimentos y carnet de Leoviceldo Cardenas con carnet de fecha del 18/03/2025 ***Sin exámenes médicos*** **PUNTO ROJO (Carnes)** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento Acta AS21C 011847 de 26/04/2025: Favorable 92.5% *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta AS22E 704752 DEL 13/03/2025 Placa WNN 685 Favorable 91.5% *Curso de manipulación de alimentos de Sebastián Montealegre con fecha 14/01/2025 ***Sin exámenes médicos*** **SUPERCARNES LA GRAN ESQUINA** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento	

			Acta AS21C 006358 de 04/07/2025: Favorable 94% *Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa JUY 395 ***sin acta*** *Curso de manipulación de alimentos de German Esteban Reyes con fecha 05/2025 ***Sin exámenes médicos*** **VENTAS INSTITUCIONALES** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento Acta AS06C 027148 de 02/04/2025: Favorable con requerimientos 82% *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta AS11N 039645 del 17/03/2025 Placa JOX 009 Favorable 100% *Curso de manipulación de alimentos de Alexander Lara con fecha 30/10/2024 ***Sin exámenes médicos*** -Capacitaciones: ACTA # 146 Fecha: 21/07/2025 Tema: Preparación. Pesaje de alimentos Dirigido a 4 personas: Manipuladores de alimentos y tecnóloga	

3. Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la secretaria Distrital de Integración Social.	X		El asociado cuenta con la implementación de los formatos de los programas que el plan de saneamiento contempla: Formato Declaración de Compromiso FOR-PSS-072 (Diligenciado el 03/04/2025 Actualizada) Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068 (Diligenciado 14/08/2025) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR- PSS-065 (Diligenciado 14/08/2025) Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 Formato Registro de control de plagas FOR-PSS-069 Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 (Diligenciado 28/07/2025) Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS- (Diligenciado 28/07/2025) Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071 (Diligenciado 28/07/2025)	Estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de saneamiento, Formato Declaración de Compromiso FOR- PSS-072 Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR- PSS-068 Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 Formato Registro de control de plagas FOR- PSS-069 Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-066 Formato Verificación de hermeticidad FOR- PSS-071 ACTA INT G4 15/08/2025

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 soportes del plan de compras mensual y semanal a la fecha Se observa almacenamiento y disponibilidad de alimentos (abarrotes, cárnicos, frutas, verduras, lácteos) almacenados en estantes, canastillas, equipos de frío.	-Plan de compras semanal y mensual ACTA INT G4 15/08/2025
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	Durante este periodo no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o energía o alimentos por tanto no aplica. El asociado cuenta con certificado de control de plagas y lavado de tanques con la Empresa Fumisert (Fumigación y servicios técnicos) Fecha de realización: 07/07/2025 fumigación y lavado y desinfección de 2 tanques de agua (5000 litros tienen la unidad) Se realiza verificación con relación de los productos que ingresan con relación al ciclo de menús.	-Certificado de lavado de tanques -Certificado de control de plagas -Ciclos de menú ACTA INT G4 15/08/2025
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Durante el servido y distribución de alimentos se evidencia que los participantes tuvieron el menaje necesario para el consumo de alimentos. .	Observación directa de los utensilios y menaje ACTA INT G4 15/08/2025

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	El asociado no cuenta con la totalidad de la dotación requerida en la sabana de elementos	ACTA INT G4 15/08/2025

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 15/08/2025
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 15/08/2025
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 15/08/2025
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 15/08/2025

Registre la información solicitada:

8. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA

Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verificó el cumplimiento de las obligaciones revisadas en el presente periodo realizando observaciones frente a la documentación incompleta de los proveedores como se diligencio en el componente de salubridad obligación 2; diligenciamiento completo de los formatos con sus respectivas firmas y adquisición de los elementos faltantes de la sabana

OBSERVACIONES

El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

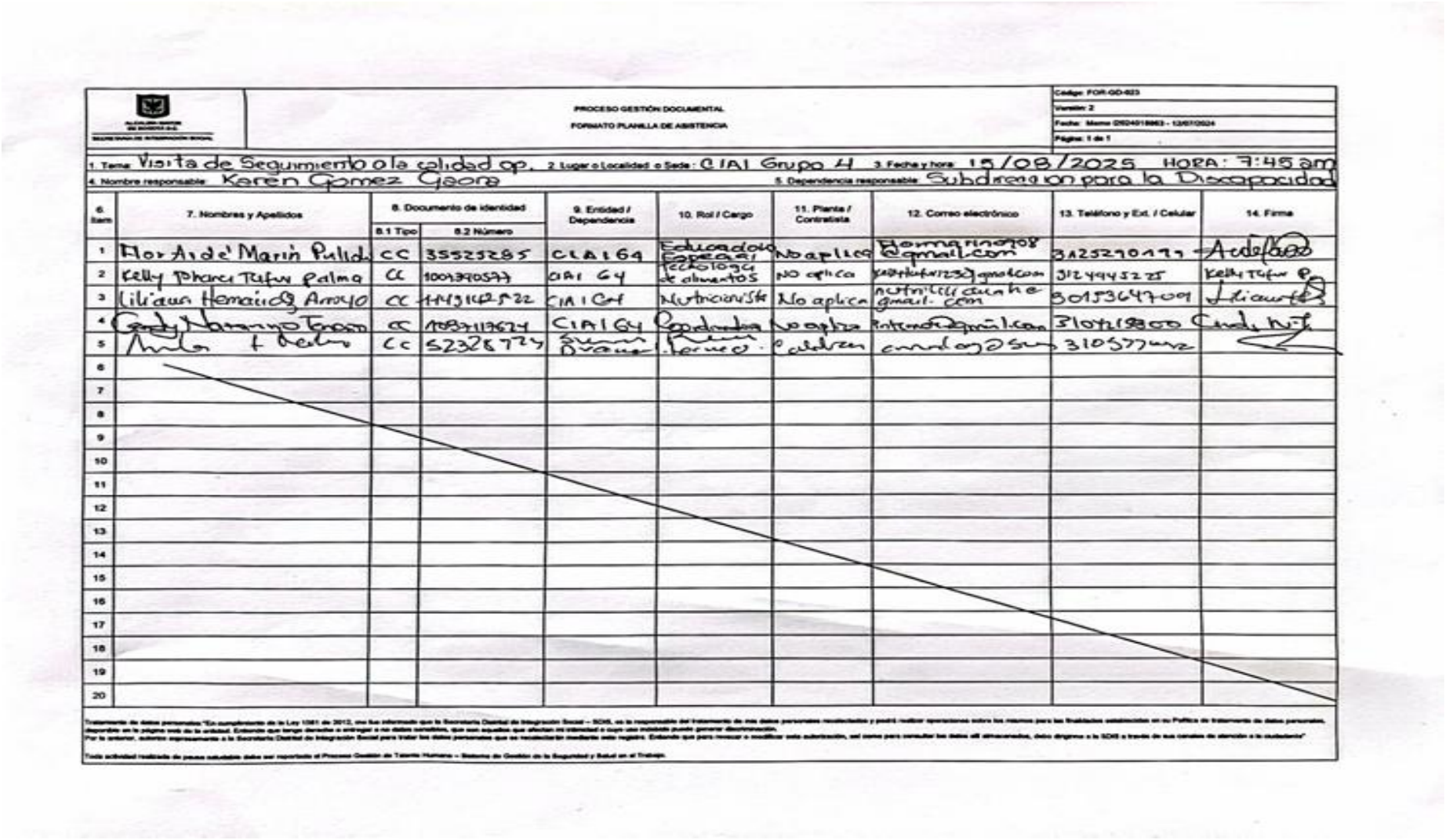
9. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Realizar las firmas correspondientes a los formatos de evaluación de características organolépticas y colocar el total de horas en el formato de lista de asistencia de la capacitación de huertas caseras	Inmediato
Organizar y actualizar la información faltante del componente de ciudadanía alimentaria	Inmediato
Pedir las certificaciones médicas y carnet de manipulación de los conductores de los proveedores faltantes como los conceptos sanitarios. En caso de que lo hayan pedido a la autoridad sanitaria, que envíen al asociado evidencia física de que se realizó la gestión en caso de los conceptos sanitarios faltantes de los establecimientos.	Inmediato
Adquirir los elementos faltantes de la sabana de elementos	15/09/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 16/07/2025 SI ☐ x NO ☐	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Arreglo de congelador # 3 Se actualizo la documentación de BPM

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Cindy Nazareno 2. Liliana Hernández 3. Kelly Tafur 4. Flor Aidé Marín
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. Nutricionista 3. Tecnóloga de alimentos 4. Educadora Especial
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. Karen Gomez Gaona
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	(Ver planilla de asistencia)

Anexo: ver planilla listado de asistencia



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018863 - 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: 15/08/2025 HORA: 7:45 am

4. Nombre responsable: Karen Gomez Garcia 5. Dependencia responsable: Subdireccion 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	Flor Aide Marin Pulido	CC	35525285	CIAI 64	Educadora Especial	No aplica	Homarinaflor08@gmail.com	3125290199	
2	Kelly Pharci Tafur Palma	CC	1001390577	CIAI 64	Tecnologa de alimentos	NO aplica	[illegible]@gmail.com	3124945225	
3	Liliana Hemaida Arroyo	CC	1143142522	CIAI 64	Nutricionista	No aplica	nutricionistaliliana@gmail.com	3015364709	
4	Cindy Natalia Torres	CC	1083117624	CIAI 64	Coordinadora	No aplica	[illegible]@gmail.com	3104198800	
5	[illegible]	CC	52328724	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3105774452	
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, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectan mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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