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 -Juan Felipe Hernández
CARGO	Coordinadora – Nutricionista – Tecnóloga de alimentos – Tecnólogo ambiental
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	07/06/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 2:20 PM	HORA FINAL DE LA VISITA: 6:40 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	78 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, tecnóloga de alimentos Kelly Tafur y tecnólogo ambiental Juan Felipe Hernández 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 se verifica la presencia de 78 participantes en el centro. Participantes fuera de la unidad operativa se describen a continuación:

-Medio Familiar: 1 Enrique Cerón Castillo
-Medio hospitalario: 1 participante Mario Yesid Ramírez por alteraciones comportamentales

3. Talento humano: se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos. 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:

CARGO	NOMBRE	ACTIVIDAD QUE SE ENCUENTRA REALIZANDO
COORDINADOR	Cindy Esther Nazareno Tenorio	Acompañamiento visita de seguimiento a la calidad operativa
PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	Reunión con familias en el parque el tunal
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	Revisión de participantes para entrada al comedor
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Se encuentra en visita de validación
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Reunión con familias en el parque el tunal

	TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Entrenamiento ocupacional a la participante Nikol Rueda
	TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Jeimi Liliana Oviedo Tique	Revisión de prendas de los participantes
	TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Se encuentra en visita de validación
	EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Actividad de acondicionamiento físico con los participantes
	EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Se encuentra el día de hoy en compensatorio
	ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	Realización de seguimientos
	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, Recibo de abarrotes
	TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	Acompañamiento a refrigerio
	TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	Acompañamiento a refrigerio
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulya Jasleywy Ruiz Muñoz	Subsanando signos
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	Turno noche. Acompañamiento a tiempo de comida
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	No se encuentra en cronograma
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	Se encuentra en revisión de participantes en habitaciones
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	No se encuentra en cronograma
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	Turno noche. Acompañamiento a tiempo de comida
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	No se encuentra en cronograma
	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 el día de hoy
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	Entrega de medicamentos
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leiydy Carolina Guerra Quimbayo	Subsanación de signos
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Jeinny Tatiana Acosta Pérez	Turno noche. Acompañamiento a tiempo de comida
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	Turno noche. Acompañamiento a tiempo de comida
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Yohana Pérez Beltrán	Impresión de correos de los participantes de la eps capital salud
	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	Subsanación de signos

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	No se encuentra en cronograma el día de hoy
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	No se encuentra en cronograma el día de hoy
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	No se encuentra en cronograma el día de hoy
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	No se encuentra en cronograma el día de hoy
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	No se encuentra en cronograma el día de hoy
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	No se encuentra en cronograma el día de hoy
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	No se encuentra en cronograma el día de hoy
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Leidy Carolina García Mora	No se encuentra en cronograma el día de hoy
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	No se encuentra en cronograma el día de hoy
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Yeni Paola Pérez Díaz	Turno noche. Acompañamiento a tiempo de comida
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	Se encuentra en revisión de participantes en habitaciones
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	Diligenciamiento notas de enfermería
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Actividades propias de su labor
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Acompañamiento a recorrido de instalaciones visita de seguimiento
SERVICIOS GENERALES 1	Yuly Andrea Beltrán Arias	Actividades propias de su labor
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Apoyo en lavandería
SERVICIOS GENERALES 3	Nini Johana Orjuela Arévalo	Actividades propias de su labor
MANIPULADORES ALIMENTOS 1	Blanca Casandra Prieto Marroquín	Preparación de alimentos
MANIPULADORES ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	Pre alistamiento de fruver
MANIPULADORES ALIMENTOS 3	Luzselli Arévalo Cancelado	Preparación de alimentos
MANIPULADORES ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos

4. Actividades: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se observa acompañamiento del talento humano en el horario de refrigerio de la tarde por parte de los auxiliares de enfermería y profesionales; entrega de medicamentos e higiene menor. En el horario del tiempo de comida de la noche el acompañamiento fue realizado por las auxiliares de enfermería

5. Estado de las instalaciones y dotaciones: Durante el recorrido realizado en compañía del tecnólogo ambiental se evidencia limpieza de habitaciones y adecuado orden en tendidos de camas y armarios de participantes.
   Los baños, oficinas y comedor se encontraron limpios y organizados.
   Se verifican áreas de preparación, almacenamiento y pre alistamiento, con adecuadas condiciones de higiene.
   Fruver en canastillas, se evidencian aun alimentos sin pre alistar y rotular ya que la manipuladora refiere que estos alimentos llegaron el día de hoy. El congelador # 3 requiere mantenimiento. Abarrotes organizados con fechas de vencimiento vigentes.
   En cuanto a la dotación de los productos de aseo personal, el día de hoy se les entregó a los participantes. En revisión y con el consentimiento de ellos se les pidió que los mostraran y a otros que contaran que les habían entregado. Las manipuladoras cuentan con dotación de uniforme completo

6. Minuta del día: Al realizar el acompañamiento al servicio de alimentos se evalúa el tiempo de la comida con prescripción dietaría **hipocalórica**. No hay intercambios de alimentos

						NUMERO DE MUESTRAS					RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Cerdo a las finas hierbas	Cerdo a las finas hierbas	80 grs	PESO MUESTREADO	83	86	90	89	83	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104%	107%	112%	111%	104%		
					CALIFICACIÓN	3	3	1	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Arroz verde	Arroz verde	60 grs	PESO MUESTREADO	71	80	53	62	65		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	118%	108%	88%	103%	108%		
					CALIFICACIÓN	1	1	1	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Verduras orientales	Verduras orientales	90 grs	PESO MUESTREADO	74	82	108	92	87	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	82%	91%	120%	102%	97%		
					CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Jugo de maracuyá	Jugo de maracuyá	220 grs	PESO MUESTREADO	200	240	240	200	250	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91%	109%	109%	91%	114%		
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1		
Con respecto a la derivación se evidencia: En la dieta hipocalórica se ofrece la mitad de porción del arroz y 30 gramos más de ensalada. A los participantes con restricción de cítricos se les ofreció jugo de manzana												

7. La distribución de alimentos se realiza con apoyo de los auxiliares de enfermería del turno de la noche. Los auxiliares por el cambio de horario de la comida y la alerta que hubo con respecto al servido utilizan el listado de dietas mientras aprenden a conocer la derivación por participante.
   La cena comenzó a emplatarse desde las 5: 40 pm y fue distribuida a las 6:10 de la tarde; cumpliendo con lo descrito en los anexos técnicos y con los compromisos adquiridos por el operador en reunión del día 10 de julio/2025 con la referente técnica de nutrición, el equipo de supervisión, coordinadores, nutricionistas y tecnólogos

de los tres grupos de San Francisco. El día de hoy, talento humano tuvo reunión para aclarar todo lo relacionado con la dieta de los participantes y los horarios de distribución y entrega.

Las manipuladoras cambiaron sus horarios de la siguiente manera: Turno mañana: 6:00 am a 2:00 pm
Turno tarde: 10:30 am a 7:30 pm
Fines de semana: 7:am a 7:00 pm

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		En la visita realizada por la profesional del equipo de seguimiento a la calidad operativa no se observa la vinculación de menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 16072025
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 desarrollo de la visita y el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa, no se observó divulgación, ni propaganda que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 16072025
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 y el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa, no se observó ningún tipo de reunión o manifestación de índole político, ni se instaló publicidad política en los muros y/o espacios.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 16072025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del	X			

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			Durante el desarrollo de la visita se contó con el talento humano relacionado en la planilla de asistencia, quienes proporcionaron la información, documentación y soportes necesarios para el cumplimento de las obligaciones del presente convenio.	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 16072025
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 cámaras en la presente visita de supervisión 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 16072025
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		Se evidencia por parte del talento humano respeto a los participantes sin acciones, omisiones o situaciones que pongan en riesgo o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental de cada uno de ellos	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 16072025
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o				

sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias	X		No se observan acciones u omisiones que pongan en riesgo o vulneren los derechos de la población atendida durante la visita de seguimiento a la calidad operativa	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 16072025
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 7 participantes (Luz Marina Bello, Jesús Aguilera Sánchez, Gilberto Rodríguez, Carlos Mora Rendón, Adriana Marcela Silva, Angie Paola Contreras y Jennifer Andrea Bustos). Todos ellos contaron con la identificación y firmas correspondientes a lo que establece los formatos	-Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición -Historias sociales de participantes (seguimientos nutricionales e informes bimestrales) ACTA INT G4 16072025
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		X	Se solicitó plan de mejora frente a la implementación de línea técnica y organización documental del programa Alimentación y Nutrición (ciudadanía alimentaria) acorde a anexos técnicos vigentes.	Implementación de línea técnica y organización documental del eje de ciudadanía alimentaria ACTA INT G4 16072025

periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.				
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 16072025
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 16072025
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	X		Durante el recorrido por las instalaciones del servicio, se observó las áreas de las habitaciones en completo orden y aseo. En el área de los baños, oficinas, comedor, enfermería y corredores en adecuada 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 16072025

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.				
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		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) 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 Autorización de cambios de menú: se realizaron en el mes de junio 3 cambios: Jugo de manzana por pera (tiempo del almuerzo el día 07/06/2025 por maduración del producto); moneda de plátano por yuca sudada y jugo de mandarina por jugo de naranja por existencia del producto los días 10 y 16 de junio respectivamente en el tiempo de comida del almuerzo) Capacitaciones: ACTA #112 Fecha: 18/06/2025	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. ACTA INT G4 16072025

			Tema: Socialización de derivación dietaría y modificación dietaría a manipuladores de alimentos Dirigido a: 4 personas (Manipuladores de alimentos y tecnóloga de alimentos ACTA #120 Fecha: 27/06/2025 Tema: Socialización de minuta de alimentos, criterios técnicos para la preparación de las derivaciones dietarías establecidas (alta en fibra) Dirigido a: 4 personas (Manipuladores de alimentos y tecnóloga de alimentos	
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 13 de julio/2025 la referente técnica de nutrición envió correo por incumplimiento frente a la implementación de línea técnica especifica del componente de ciudadanía alimentaria por no encontrarse en las herramientas las presentaciones de las capacitaciones y ajustes a la estrategia de huertas comunitarias al igual que los resultados de la valoración de cada sesión* -El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación sobre disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos realiza: TEMA: Actividades de selección y clasificación de residuos orgánicos Fecha: 10/06/2025 Dirigido a: 5 participantes *No se evidencia ficha técnica de "Técnicas de secado" de la sesión 3 que según cronograma estaba programada para el 13/07/2025* *Las fichas técnicas no van en pestaña; deben elaborarse en una misma pestaña una de bajo de otra* -Formato control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 diligenciado a la fecha	-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 16072025

			-El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación sobre huertas comunitarias y agricultura urbana realiza: TEMA: Organización de espacio para la siembra Fecha: 12/06/2025 Dirigido a: 7 participantes Próxima capacitación: 25/07/2025 Siembra de plantas y mantenimiento	
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) *Mercados populares (Frutas y verduras) 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 16072025
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un			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) -Control de entrada y salida de alimentos ***(No se encuentran actualizados, se encuentran diligenciados hasta el 8/07/2025)***	-Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos -Verificación del pre-alistamiento de los alimentos -Verificación de la manipulación de la materia prima.

riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		-Preparación de alimentos ***(No se encuentran actualizados, se encuentran diligenciados hasta el 14/07/2025)*** -Recepción de alimentos (Diligenciados hasta el 14/07/2025). El día de hoy llegaron fruver y abarrotes -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 17/06/2025 Actualizado) Formato plan de muestreo porciones servidas (realizados en el mes de junio los días 6-10-20-25 de junio y 4-9 Julio del 2025) Formato evaluación de características organolépticas (realizados en el mes de junio los días 6-10-20-25 de junio y 4-9 Julio del 2025) *Se realiza observación de falta de firma del coordinador de los días 20 de junio y 9 de julio y del 4 de julio de la firma de quien recibe la información* 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	-Verificación formatos BPM ACTA INT G4 16072025
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la			-Vigilancia Nutricional: Cuenta con tomas antropométricas realizadas el 6/06//2025 y el 7/7/2025 a 78 participantes:	Matriz de clasificación del estado nutricional

unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional	X		Normal: 55 participantes Obesidad: 4 participantes Sobrepeso: 19 participantes El participante Mario Yesid Ramírez se encuentra en medio hospitalario El participante Enrique Ceron se encuentra en medio Medio familiar -Formato Evaluación de seguimiento del estado nutricional: Cuenta en el drive con los 80 participantes. Se revisan historias sociales al azar para revisión de la impresión de estos formatos (7) -Cuenta con el informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional *Queda pendiente la socialización de los resultados al talento humano*	-Formato Evaluación de seguimiento del estado nutricional -Informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional ACTA INT G4 16072025
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		-El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación en acciones de promoción de estilos de vida saludable realiza: Capacitación en: Sesión 1 TEMA: Refréscate de forma saludable Fecha: 25/06/2025 Dirigido a: 70 participantes Sesión 2 TEMA: Bienestar digestivo Fecha: 11/07/2025 Dirigido a: 61 participantes Próxima capacitación: 15/08/2025: Salida gastronómica -El asociado cuenta con el informe cualitativo mensual	- Estrategia IEC alimentación, Nutrición y actividad física -Formato Cronograma promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. (FOR-PSS-297) --Formato asistencia capacitación -Formato reporte cualitativo mensual -Formato Reporte trimestral en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física ACTA INT G4 16072025

			-El asociado cuenta y envía a la referente técnica el reporte de promoción de prácticas saludables	
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.	X		Se evidencia en el servicio de alimentos instalaciones organizadas y limpias para la preparación de alimentos; el personal cumple con el uso de uniforme completo; neveras, estufa, campana y licuadora con adecuado funcionamiento. En el área de almacenamiento se evidencia en la bodega de fruver, todos los alimentos organizados y por canastillas, se encuentran en la etapa de pre alistamiento ya que el día de hoy la manipuladora manifiesta que llegaron estos alimentos por tanto no se encuentran aún rotulados. En el área de almacenamiento de abarrotes y neveras todos los alimentos se encontraron con rotulación y fechas vigentes, al momento de la llegada del profesional del equipo de seguimiento se evidencio la llegada de abarrotes por tanto se le pidió la documentación encontrándose en orden	-Cronograma subido al drive de evidenciables -Derivación dietaría -Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 ACTA INT G4 16072025
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	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 Favorable del 13/08/2024	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos Conceptos sanitarios de proveedores y vehículos

concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.			Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta: 253980/2024 Placa UWR 426 Favorable 23/08/2024 Curso de manipulación de alimentos y examen médico con fecha: Se evidencia en el drive el carnet de manipulación de Jefferson Yesid Olaya con curso de manipulación 01/10/2024 y en drive está el señor Kevin Olaya ***Sin exámenes médicos*** CP SUPREMO SAS ***Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Acta AS21E 24/05/2024: Favorable Mayor a un año*** Concepto higiénico sanitario vehículo Acta AS22E 704752: Placa WNN 685 Favorable 13/03/025 Curso de manipulación de alimentos de Sebastián Montealegre con fecha 14/01/2025 ***Sin exámenes médicos*** FRIGOCARNES Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Favorable 10/09/2024 Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa UPQ 898 Favorable 22/07/2024 Curso de manipulación de alimentos y carnet de Diego Alfonso con carnet de fecha del 19/07/2024 Próximo a vencer ***Sin exámenes médicos*** LACTEOS VILLA AURA (Quesos) Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Favorable 23/07/2025 Concepto higiénico sanitario vehículo Gobernación de Cundinamarca Placa WHO 769 Favorable 31/08/2024 Curso de manipulación de alimentos y carnet de Diana Torres con carnet de fecha del 22/08/2024 ***Sin exámenes médicos***	ACTA INT G4 16072025

			MERCADOS POPULARES (Frutas Y Verduras) Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Favorable 3/03/2025 Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa SVF 395Favorable 31/08/2024 Curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos de Héctor Vargas fecha del 01/02//2024 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: Placa NHO 188 Favorable 11/09/2024 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: Favorable 26/04/2025 Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa WNN 685 Favorable 13/03/2025 Curso de manipulación de alimentos de Sebastián Montealegre con fecha 14/01/2025 ***Sin exámenes médicos*** -Capacitaciones: ACTA #119 Fecha: 08/07/2025 Tema: Legislación sanitaria Dirigido a 4 personas: Manipuladores de alimentos y tecnóloga	

			ACTA #130 Fecha: 08/07/2025 Tema: Evaluación de desempeño a manipuladores 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 a la fecha) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 (Diligenciado a la fecha) Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 Formato Registro de control de plagas FOR-PSS-069 Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 (Diligenciado 27/06/2025) Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-066 (Diligenciado 27/06/2025) Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071 (Diligenciado 27/06/2025)	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 16072025

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 16072025
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 aasociado 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 16072025
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. Se verifica menaje para la preparación en buen estado.	Observación directa de los utensilios y menaje ACTA INT G4 16072025
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 16072025

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 16072025
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo institucional	ACTA INT G4 16072025
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 16072025
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 16072025

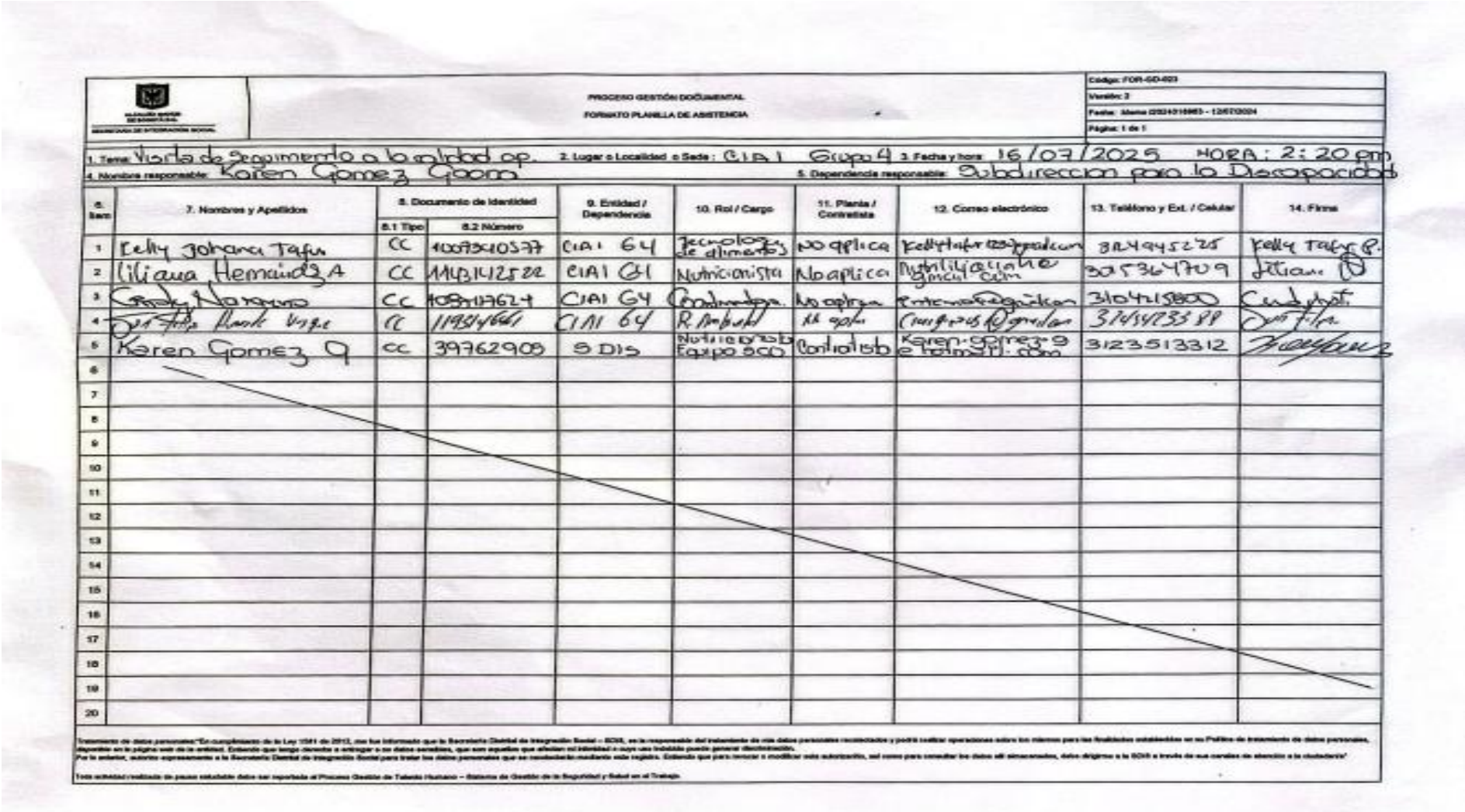
Registre la información solicitada:

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 implementación de línea técnica punto 2 programa de alimentación y nutrición y diligenciamiento actualizado del formato de entradas y salidas y preparación de alimentos
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
Arreglo de congelador # 3 ya que no se encuentra en funcionamiento	Inmediato
Continúa faltando la organización documental en ciudadanía alimentaria. Ver punto 2 componente de nutrición y alimentación	Inmediato
Tener actualizado la documentación de BPM	Inmediato
Adquirir los elementos faltantes de la sabana de elementos	30/07/2025
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 07/06/2025 SI ❑ x NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: El asociado realizó la contratación del psicólogo y tallerista Se evidencia compra de leche entera para consumo de los participantes

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.Cindy Nazareno 2.Liliana Hernández 3.Kelly Tafur 4.Juan Felipe Hernández
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.TEcnologo ambiental
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: 3
Fecha: Memo I2023010983 - 12/07/2023
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: 16/07/2023 HORA: 2:20 pm
4. Nombre responsable: Karen Gomez Gaona 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	Kelly Johana Tafur	CC	1007340577	CIAI 64	Tecnologa de alimentos	No aplica	Kellytafur123@gmail.com	3124945225	Kelly Tafur R.
2	Liliana Hernandez A	CC	1143141252	CIAI 61	Nutricionista	No aplica	Nutrililianahe@gmail.com	3015364709	Liliana H.
3	[illegible]	CC	1098117624	CIAI 64	Coordinadora	No aplica	[illegible]	3104215800	[illegible]
4	[illegible]	CC	1193476641	CIAI 64	R. Nutricional	No aplica	[illegible]	3145733389	[illegible]
5	Karen Gomez G	CC	39762909	S DIS	Nutricionista Equipo SCD	Contratista	Karen.gomez.g@[illegible]	3123513312	[illegible]
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, nos fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectan mediante este registro. Entiendo que para conocer o modificar este autorizarlo, 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 manera voluntaria debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo