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 Kelly Tafur Liliana Hernández Flor Aidé Marín
CARGO	Coordinadora Tecnóloga de alimentos Nutricionista 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	19/11/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 3:15 pm	HORA FINAL DE LA VISITA: 6:40 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	58 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 tecnóloga de alimentos Kelly Tafur, la Educadora Especial Flor Aidé Marín y la nutricionista Liliana 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. Participantes nuevos: Ingresaron el 27 de octubre 2025 José Ignacio Peña y July Tatiana Castillo

3. Asistencia: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica una asistencia de 58 participantes; los restantes no se encuentran en la unidad operativa por las razones que se enumeran a continuación:

    - Medio Familiar 1: Enrique Cerón
    - Actividad fortalecimiento en parque el tunal 15 participantes: Blanca Barcarcel; María Antonia; José Galindo; Joan Ortiz; María del Carmen González; Mario Ramirez; Adriana Silva; Pedro Tenorio; William Arévalo; Gilberto Ramirez; Karen Beltrán; Brayan Gomez; Jhon Mondragón; Tiberio Mondragón y Jenifer Bustos
    - Medio Laboral: 6 participantes: Luz Adriana Herrera; Azucena Padilla; Andrea Romero; Fernando Saganome, Sonia greñas y Mary Luz Rincon

4. Actividades y verificación de talento humano: Durante el recorrido acompañado por la profesional en educación especial, se lleva a cabo la verificación de la contratación del talento humano, conforme a los perfiles establecidos en el anexo técnico para profesionales, auxiliares y técnicos. De igual manera, se revisan las actividades desarrolladas tanto con los participantes como del talento humano. No se observa durante la visita la vinculación de menores de edad en actividades relacionadas con el objeto contractual, garantizando el cumplimiento de la normatividad vigente y de las disposiciones orientadas a la protección y prevención.

CARGO	NOMBRE	ACTIVIDAD QUE SE ENCUENTRA REALIZANDO
COORDINADOR	Cindy Esther Nazareno Tenorio	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa
PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	Reunión para los entregables de la feria de productos
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	Reunión para los entregables de la feria de productos
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Actividad: Acercamiento familiar en parque el tunal con los 15 participantes
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Actividad: Acercamiento familiar en parque el tunal con los 15 participantes
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Reunión para los entregables de la feria de productos
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Jeimi Liliana Oviedo Tique	Reunión para los entregables de la feria de productos
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Reunión para los entregables de la feria de productos
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Reunión para los entregables de la feria de productos
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	El día de hoy se encuentra en turno encargada de la parte administrativa
NUTRICIONISTA	Liliana Paola Hernández Arroyo	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa
TECNOLOGO EN ALIMENTOS O GASTRONOMIA	Kelly Johana Tafur Palma	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa
TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	La educadora especial informan que los talleristas salieron a las 3:00 pm porque iniciaron actividades a las 6:00 am
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulia Jasleywy Ruiz Muñoz	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	Turno noche, se encuentra en comedor apoyando la cena
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	El dia de hoy se encuentra en la administración de medicamentos y acompañamiento de los participantes en comedor
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	Turno noche, se encuentra en comedor apoyando la cena
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	Actividad: Acercamiento familiar en parque el tunal con los 15 participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Sandra Viviana Ortiz	Turno noche, se encuentra en comedor apoyando la cena
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	El día de hoy se encuentra en turno y está encargada de los medicamentos. Se encuentra en comedor con los participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leidy Carolina Guerra Quimbayo	Acompañamiento de los participantes en comedor
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Yuly Andrea Beltran Arias	Turno noche, se encuentra en comedor apoyando la cena
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	Se evidencia terminando la toma de signos vitales a los participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Yohana Pérez Beltrán	AD
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	Se encuentra en acompañamiento de los participantes en la zona del comedor

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	Turno noche, se encuentra en comedor apoyando la cena
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	Turno noche, se encuentra en comedor apoyando la cena
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Nini Johana Orjuela	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	Se evidencia en el diligenciamiento de las notas de enfermeria
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Se encuentra en archivo de documentos
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Realización de diapositivas para taller de residuos con enfermería
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Actividades Propias de su labor turno de 6:00 a 3:00 pm
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	De acuerdo a la información suministrada, salió el dia de hoy a las 3:00 pm
SERVICIOS GENERALES 3	Aura Cristina Guerrero	Lavandería
MANIPULADOR ALIMENTOS 1	Blanca Casandra Prieto Marroquín	El dia de hoy se encontró en el turno de la mañana
MANIPULADOR ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	El dia de hoy se encontró en el turno de la mañana
MANIPULADOR ALIMENTOS 3	Luzselli Arévalo Cancelado	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos

Actividades: Hoy, 15 participantes se encuentran en la actividad “Acercamiento familiar”, acompañados por las dos trabajadoras sociales y la auxiliar Leidy Carvajal en el Parque el Tunal, con el objetivo de fortalecer los vínculos afectivos con su red de apoyo familiar. A la llegada del equipo de seguimiento a la calidad operativa, los profesionales se encontraban en mesa de trabajo organizando la actividad de entregables que se presentará en La Vega el día viernes 12 de diciembre de 2025. Por su parte, los auxiliares estaban acompañando a los participantes mientras veían una película.

5. Instalaciones: Se realizó recorrido por las instalaciones, acompañados por la profesional en educación especial Flor Aidé Marín, con el fin de verificar las condiciones de infraestructura, aseo y mantenimiento del CIAI G4. Durante la inspección se evidenció que las distintas áreas (incluyendo habitaciones, baños, pasillos, zonas comunes, enfermería y áreas administrativas) presentan adecuada limpieza, orden y organización, garantizando un ambiente seguro y apropiado para el desarrollo de las actividades. Se observó, además, que la iluminación natural y artificial era suficiente y que la ventilación en los espacios cerrados permitía una adecuada circulación del aire. Las zonas verdes se encontraban podadas, libres de residuos y en condiciones favorables para su uso. Finalmente, el shut de basuras se halló limpio y organizado, con correcta separación de residuos según su clasificación.
En cuanto al servicio de alimentos, se dio continuidad a la verificación del plan de mejora presentado por el asociado. Se observó que las canastillas con el menaje permanecen en el piso debido a que la mesa continúa en mantenimiento. Durante el servicio de los alimentos se evidenció que el menaje estaba húmedo, lo que refuerza la importancia de adquirir el escurridor de platos solicitado en la sábana de elementos y que aún no ha sido comprado. En la revisión de los alimentos, se constató que los productos se encontraban en buen estado y rotulados con fechas vigentes. No obstante, se identificaron inconsistencias en el diligenciamiento de las fechas de vencimiento en algunos productos, como brownies, Kellogg’s y lentejas. El fruver

no contaba aún con rótulos, dado que fue recibido el día de hoy. Asimismo, se observó el proceso de descongelamiento de la proteína destinada para el día siguiente, cuya cantidad supera la capacidad del refrigerador dejando su puerta abierta
La coordinadora refiere que se realizaran arreglos de infraestructura del servicio de alimentos (ampliación) y que por lo tanto la preparación de alimentos se realizara en el grupo 13. La fecha de inicio se dará de acuerdo a la reunión del día de mañana para oficializar el arreglo

6. Disponibilidad y almacenamiento en bodega de alimentos: Se verifica el ciclo de menú en relación con los alimentos almacenados en bodega, constatando una disponibilidad adecuada para la preparación de las raciones programadas. Durante la revisión se observó que los productos están organizados según su categoría (abarrotes, fruver, cárnicos, lácteos y carnes) y ubicados en estanterías que evitan el contacto directo con el piso y las paredes.

7. Minuta del día: La nutricionista del equipo de seguimiento, llevó a cabo la revisión de gramajes para las dietas normocaloricas; correspondiente al tiempo de comida de la cena del menú 19, semana 3. No se realizó ningún intercambio de alimentos para esta preparación

MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 4	MUESTRA 5	CUMPLE	NO CUMPLE
Carne en goulash	Carne en goulash	80 gramos	PESO MUESTREADO	75	83	88	80	87	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	94 %	104 %	110 %	100 %	109 %		
			CALIFICACION	1	3	3	3	3		
Arroz pajarito	Arroz pajarito	120 gramos	PESO MUESTREADO	110	119	117	117	111	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	92 %	99 %	98 %	98 %	92 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		
Pepino gratinado	Pepino gratinado	60 gramos	PESO MUESTREADO	55	45	61	80	78		X
			PORCENTAJE ADECUACION	92 %	75 %	102 %	133 %	130 %		
			CALIFICACION	3	1	3	1	1		
Jugo de lulo	Jugo de lulo	220 cc	PESO MUESTREADO	224	200	240	240	250	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	102 %	91 %	109 %	109 %	114 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	1		

8. Seguimiento a los elementos de dotación aseo personal: Durante el recorrido se evidencia y de acuerdo a la información suministrada por algunos participantes que el dia de hoy se entregaron elementos de aseo como crema de dietes, shampoo y papel higienico

9. Seguimiento de aseo institucional: Cuenta con elementos de aseo de uso institucional.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
7.No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Al realizar el recorrido por parte de la nutricionista del equipo de seguimiento a la calidad operativa no se evidenció ningún vinculo ya sea de carácter directo o indirecto por parte 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 19/11/2025
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		Al realizar el recorrido por parte de la nutricionista del equipo de seguimiento a la calidad operativa no se evidencia ningún tipo de divulgación o generación de propaganda a nombre de su organización.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 19/11/2025
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		Al realizar el recorrido por parte de la nutricionista del equipo de seguimiento a la calidad operativa no se evidenciaron reuniones o manifestaciones de índole político.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 19/11/2025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las	X		Durante la visita se contó con la presencia del coordinador, la tecnóloga en alimentos, la educadora especial y la nutricionista, quienes apoyaron el proceso de revisión y permitieron verificar el cumplimiento de las	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del programa de alimentación y nutrición

observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio			obligaciones solicitadas en el transcurso de la inspección.	ACTA INT G4 19/11/2025
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 evidencia el adecuado funcionamiento de las 16 cámaras acorde a lo establecido en el anexo técnico	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 19/11/2025
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		Al realizar el recorrido por parte de la nutricionista del equipo de seguimiento a la calidad operativa los participantes permanecieron bajo cuidado constante, sin que se registraran acciones u omisiones que pusieran en riesgo sus derechos o los vulneraran.	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 19/11/2025
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, 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	X		Durante el recorrido realizado por la nutricionista del equipo de seguimiento a la calidad operativa, no se observaron comportamientos por parte del talento humano que implicaran riesgo o pudieran causar daño a los participantes.	Observación directa en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 19/11/2025

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				
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	La presente obligación no aplica, ya que no se efectuaron solicitudes adicionales dentro del 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		El asociado garantizó que los formatos físicos elaborados durante la ejecución del presente periodo, correspondientes al Plan de Saneamiento Básico y a las Buenas Prácticas de Manufactura, fueron diligenciados de manera adecuada.	-Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 19/11/2025
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		En la revisión del programa de alimentación y nutrición se evidenció que los formatos fueron presentados en físico, tal como se establece en el anexo técnico, y que las versiones digitales se encuentran cargadas en el Drive asignado a cada componente. Se evidenció los dos ingresos nuevos de los participantes José Ignacio Peña y Yury Tatiana Castillo entregados en los tiempos adecuados y diligenciados de manera adecuada	ACTA INT G4 19/11/2025
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	Según la revisión realizada al talento humano, se evidencian perfiles pendientes de contratación (Educadora especial y 3 auxiliares de enfermería)	Relación de talento humano ACTA INT G4 19/11/2025
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 de seguimiento a la calidad operativa se realizó entre semana, permitiendo observar el funcionamiento de las actividades y la dinámica del talento humano contratado durante el horario de la presente visita.	Relación de talento humano ACTA INT G4 19/11/2025
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		X	En cuanto al servicio de alimentos, se dio continuidad a la verificación del plan de mejora presentado por el asociado. Se observó que las canastillas con el menaje permanecen en el piso debido a que la mesa continúa en mantenimiento. Durante el servicio de los alimentos se evidenció que el menaje estaba húmedo, lo que refuerza la importancia de adquirir el escurridor de platos solicitado en la sábana de elementos y que aún no ha sido comprado Asimismo, se observó el proceso de descongelamiento de la proteína destinada para el día siguiente, cuya cantidad supera la capacidad del refrigerador dejando su puerta abierta	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 19/11/2025

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		El asociado cuenta con publicación registro mensual de derivación dietario del mes noviembre/2025 y con ciclo de menús vigencia 2025 y ciclo de derivación dietaría. Cuenta con 10 menús para salidas extramurales avalados por la referente técnica encontrados en el drive de SDIS. Se verifica diligenciamiento de formato de reporte de asistencia beneficiarios publicados en drive desde la última visita realizada el mes anterior octubre 23 al 31 y noviembre 1 al 19 con el total de los participantes que se encuentran en la unidad operativa (79); se verifica los datos y formulación del promedio con adecuado diligenciamiento. Cuentan con el formato de autorización de cambios de 2 menú del tiempo de comida del desayuno fechas del 29 de octubre/2025 de uvas por pera y 13 de noviembre /2025 te en leche por tetero por inexistencia de los productos. Estos cambios fueron avalados por la nutricionista. Capacitaciones: ACTA # 251 Fecha: 22/10/2025 Tema: Manual dietario y modificación dietaria Dirigido a: 39 personas del talento humano ACTA # 263 Fecha: 27/10/2025 Tema: Socialización de minuta de alimentos criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. ACTA INT G4 19/11/2025

			Dirigido a: 4 manipuladores de alimentos y tecnólogo 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.	N/A	N/A	La referente técnica de nutrición confirma, que se encuentran dentro de los tiempos establecidos para la realización de las capacitaciones correspondientes a la implementación de las estrategias de información, educación y comunicación (IEC) orientadas a la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos, así como a las huertas comunitarias y la agricultura urbana. En este sentido, se espera que dichas capacitaciones se desarrollen durante los meses de adición, incluyendo noviembre de 2025, actualizando en el Drive el cronograma y las fichas técnicas correspondientes. -Formato control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803	-Formato control y medición de desperdicios de alimentos ACTA INT G4 19/11/2025
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	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 19/11/2025

deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.				
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 riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		Se evidencia en el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038: -Registro Plan de compras mensual y semanal (actualizado) -Control de entrada y salida de alimentos (Se tiene diligenciado hasta el 18/11/2025) -Preparación de alimentos (Diligenciados hasta 18/11/2025 Actualizado) -Recepción de alimentos Diligenciados hasta 14/11/2025 con lácteos y carnes **(Desactualizado)** el día de ayer llegaron abarrotes -Control de temperatura de equipos de refrigeración **(Diligenciados a la fecha de la presente visita; sin embargo, solo se tiene el control del horario de la mañana)** -Control de temperatura de equipos de congelación **(Diligenciados a la fecha de la presente visita; sin embargo, solo se tiene el control del horario de la mañana)** -Formato de acompañamiento a la operación al servicio de alimentos mensual (Diligenciado el 10/11/2025 Actualizado) Formato plan de muestreo porciones servidas (realizados en el mes de octubre el día 22 y 28 y en noviembre el 4-12 de /2025) Actualizado Formato evaluación de características organolépticas	-Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos -Verificación del pre-alistamiento de los alimentos -Verificación de la manipulación de la materia prima. -Verificación formatos BPM ACTA INT G4 19/11/2025

			(realizados en el mes de octubre el día 22 y 28 y en noviembre el 4-12 de /2025) Actualizado Formato aceptación de preparaciones se realizó con el menú # 28 con fecha 28/10/2025 con aceptabilidad de los 30 participantes a quien se le realzó la encuesta. La evaluación de la comida servida durante el almuerzo reflejó una satisfacción alta en la mayoría de las preparaciones. El arroz blanco, el patacón y la sopa de arracacha lograron un índice de aceptación perfecto del 100%, consolidándose como los platos favoritos. El jugo de naranja con zanahoria alcanzo un notable 97% de aprobación. Por su parte, la ensalada cruda tuvo la aceptación más baja, con un 91%, sugiriendo un margen menor para mejorar la preparacion. En cuanto al pescado, su índice de aceptación fue del 96%, y los dos puntos porcentuales restantes de rechazo se debieron a una simple preferencia de la preparación.	
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional	X		-Vigilancia Nutricional: Cuenta con tomas antropométricas realizadas el 06/11/2025 a 79 participantes: Normal: 54 participantes Obesidad: 4 participantes Sobrepeso: 21 participantes 1 participante no fue valorado: Marco Tulio Guasca Barragan se encontró en medio familiar A la fecha de culminación de este mes se espera los seguimientos nutricionales para los participantes con % de cambio de peso moderado a severo	-Matriz de clasificación del estado nutricional ACTA INT G4 19/11/2025
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de			La referente técnica de nutrición confirma, que se encuentran dentro de los tiempos establecidos para la	ACTA INT G4 19/11/2025

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	realización de las capacitaciones correspondientes a la implementación de las estrategias de información, educación y comunicación (IEC) orientadas a la promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. En este sentido, se espera que dichas capacitaciones se desarrollen durante los meses de adición, incluyendo noviembre de 2025, actualizando en el Drive el cronograma y las fichas técnicas correspondientes. -Formato control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803	
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 el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011. Se observó que las canastillas con el menaje permanecen en el piso debido a que la mesa continúa en mantenimiento. Durante el servido de los alimentos se evidenció que el menaje estaba húmedo, lo que refuerza la importancia de adquirir el escurridor de platos solicitado en la sábana de elementos y que aún no ha sido comprado El proceso de descongelamiento de la proteína destinada para el día siguiente supera la capacidad del refrigerador dejando su puerta abierta	-Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 ACTA INT G4 19/11/2025

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 garantizar		X	El asociado cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios: -Concepto higiénico sanitario del centro Acta VP 2025-198 del 22/10/2025 Concepto sanitario: Favorable con 100% -Concepto higiénico sanitario del Servicio de Alimentos con acta 25658 del 26/02/2025 Concepto sanitario: Favorable con 94.5 de cumplimiento -Capacitaciones: ACTA # 268 Fecha: 28/10/2025 Tema: Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies Dirigido a 4 personas: Manipuladores de alimentos Próxima capacitación: 24/11/202 Conservación de alimentos **El 11 de noviembre de 2025 se envió un correo a coordinación para la solicitud de los documentos correspondientes a las ventas institucionales de Super Carnes, Panadería La Sexta, Mercados Populares, Lácteos Villa Aura CP Supremo y la Asociación Brisas de Río Negro para la solicitud de los conceptos sanitarios de establecimientos, vehículos y certificaciones medicas ya que se encuentran vencidas**	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos ACTA INT G4 19/11/2025
			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)	Estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de saneamiento, Formato Declaración de Compromiso FOR- PSS-072

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		Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068 (Diligenciado 19/11/2025) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR- PSS-065 (Diligenciado 19/11/2025) 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 30/10/2025) Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS- (Diligenciado 30/10/2025) Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071 (Diligenciado 30/10/2025)	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 19/11/2025
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	X		El asociado, durante la visita, presenta los soportes del plan de compras mensual y semanal a la fecha. Se observa disponibilidad de alimentos (abarrotes, cárnicos, frutas, verduras, lácteos), los cuales se encuentran organizados en estantes, canastillas y equipos de frío. Además, se evidencia que los productos cuentan con rotulación visible, fechas de vencimiento dentro del periodo de consumo y condiciones de conservación acordes a los lineamientos de inocuidad	-Plan de compras semanal y mensual ACTA INT G4 19/11/2025

así la transparencia y protección del consumidor.				
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	Se verifica la disponibilidad y el adecuado almacenamiento de los alimentos, los cuales cuentan con fechas de vencimiento vigentes. Durante el mes de noviembre de 2025, se constató el ingreso de alimentos de forma semanal o quincenal, con el respectivo registro en el formato de recepción. Asimismo, se comprobó la concordancia de los productos con el ciclo de menús establecido. De igual manera, se evidenció que las condiciones de almacenamiento cumplen con los lineamientos de inocuidad, incluyendo la separación adecuada de alimentos según su naturaleza, el control de temperaturas en equipos de refrigeración y congelación, y la correcta rotación mediante la aplicación del método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). El asociado cuenta con el certificado de control de plagas y lavado de tanques, emitido por la empresa Fumisert (Fumigación y Servicios Técnicos). La fecha de realización corresponde al 7 de julio de 2025 e incluye la fumigación, lavado y desinfección de dos tanques de agua, cada uno con una capacidad de 5.000 litros, pertenecientes a la unidad. A la fecha, no se han presentado contingencias relacionadas con el desabastecimiento de agua, energía o alimentos durante el presente periodo.	-Certificado de lavado de tanques -Certificado de control de plagas -Ciclos de menú ACTA INT G4 19/11/2025
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; se evidencia que se sacaron los recipientes plásticos en mal estado y compra de 4 ollas, coladores y pocillos	Observación directa de los utensilios y menaje ACTA INT G4 19/11/2025
RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y	CUMPLE			

ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	SI	NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS		X	Se verifica que el asociado dispone de los elementos y equipos necesarios para el almacenamiento y la preparación de alimentos, así como del menaje principal para el servido; sin embargo, permanece pendiente la adquisición de: - 8 canastas plásticas entre 50cm 55 cm de largo x 30 38 cm de ancho -1 Escurridor de pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones-Alto: 55 cm-Ancho: 65 cm; -Profundidad: 24 cm -4 Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia según espacio físico avalado; POR DEFINIR -1 Cortador mandolina para cocina con cuchillas en acero inoxidable; -1 estructura metálica para almacenar frutas y verduras -6 unidades mensuales de Bolsa gel refrigerante -2 Licuadoras industriales pequeñas Ultimo soporte enviado por la coordinación el 13/11/2025 de la UT de compras para la adquisición de los elementos faltantes	ACTA INT G4 19/11/2025

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 19/11/2025

Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 19/11/2025
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 19/11/2025
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 19/11/2025

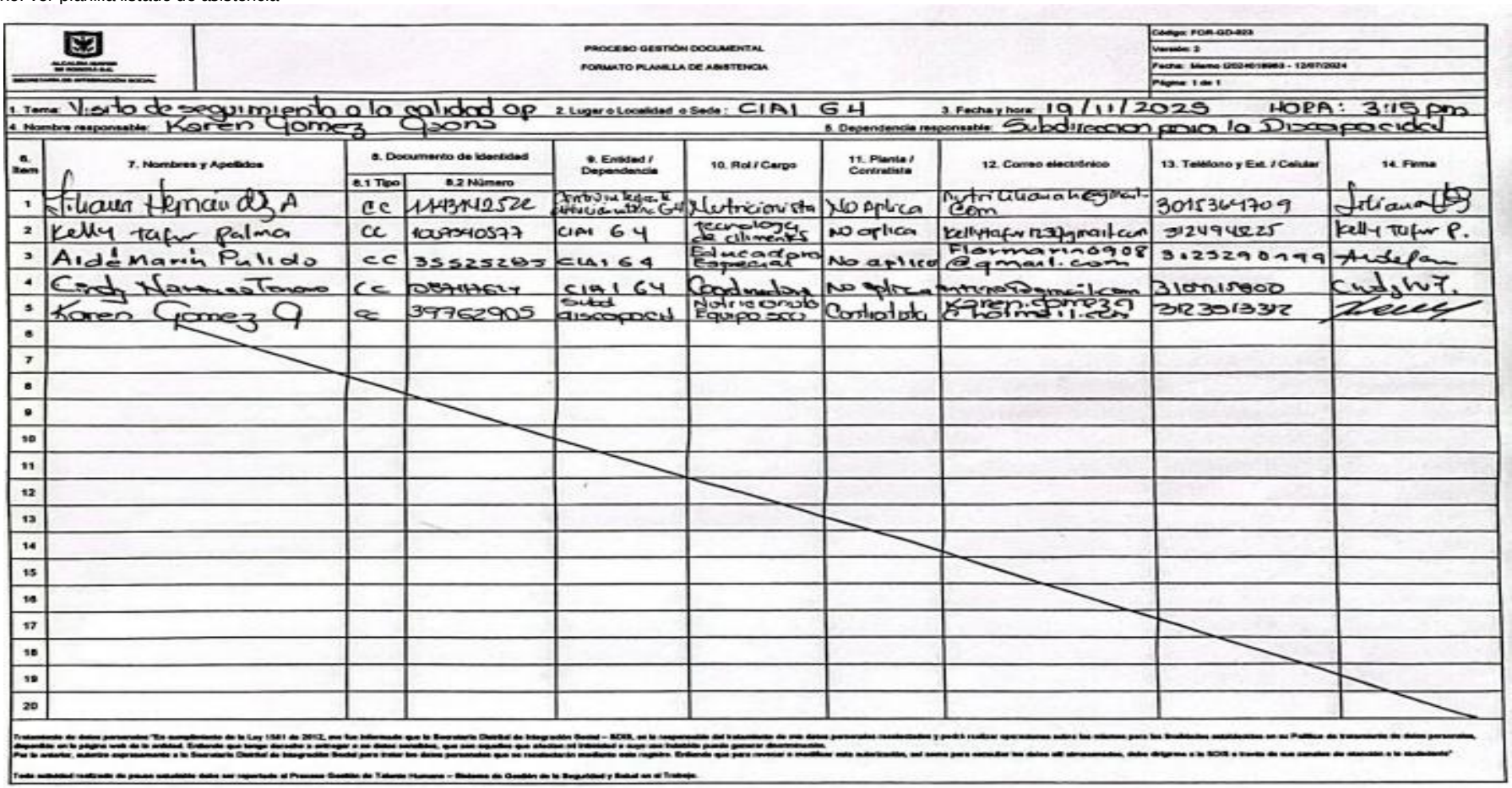
Registre la información solicitada:

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 al diligenciamiento oportuno de los formatos de temperaturas de equipos y recepción de alimentos 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 capacitaciones correspondientes a ciudadanía alimentaria y prácticas saludables correspondientes al mes de noviembre como la actualización del drive de estos dos componentes (cronograma y fichas técnicas)	30/11/2025
Se requiere de carácter que el asociado solicite los documentos correspondientes a conceptos sanitarios de establecimientos, vehículos y certificaciones medicas vencidos de los establecimientos enumerados en la obligación 2 de salubridad	Inmediato
Adquirir los elementos faltantes de la sabana de elementos más la mesa que se encuentra en mantenimiento del servicio de alimentos	30/11/2025
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 23/09/2025 SI □ x NO □	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se realizaron correcciones en el drive de huertas comunitarias las listas de asistencia repetidas de julio y subir la evidencia de compostaje

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

Anexo: ver planilla listado de asistencia



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 3
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de seguimiento a la calidad op 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 64 3. Fecha y hora: 19/11/2025 HORA: 3:15 pm
4. Nombre responsable: Karen Gomez Gaona 5. Dependencia responsable: Subdireccion para la Discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Liliana Hernandez A	CC	1143942526	Corporación Hogar de Amistad Nuevo CIAI 64	Nutricionista	NO Aplica	Nutricionista@hogarde-amistad.com	3015364709	Liliana
2	Kelly Tafur Palma	CC	1049940577	CIAI 64	Tecnologia de alimentos	NO aplica	kellytafur123@gmail.com	3124948225	Kelly Tafur P.
3	Aide Marin Pulido	CC	35525283	CIAI 64	Educadora Especial	No aplica	Flormarino908@gmail.com	3125290199	Aidefan
4	Cindy Natalia Tenorio	CC	1053117614	CIAI 64	Coordinadora	NO Aplica	[illegible]	3107115900	Cindy N T.
5	Karen Gomez G	CC	39762905	Subd discapacidad	Nutricionista Equipo SDIS	Contratista	karen.gomez39@hotmail.com	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, me han informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales residenciales y podrá realizar operaciones sobre los mismos para los finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para conocer o modificar esta autorización, así como para conocer los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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