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	Nancy Puentes Liliana Oviedo Kimberly Ortega
CARGO	Terapeuta Ocupacional Terapeuta Ocupacional Nutricionista
No DE CELULAR	3104215800
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN – TÉCNICO	Karen Gómez Gaona

No DE CELULAR	3123513312
CORREO ELECTRÓNICO	karen.gomez.g@hotmail.com

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA

FECHA DE LA VISITA	22/12/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:16 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:00 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	65 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

En visita realizada el día de hoy se cuenta con el acompañamiento de las terapeutas ocupacionales Nancy Puentes; Liliana Oviedo y la nutricionista Kimberly Ortega quienes se le realizará el seguimiento de las obligaciones contractuales del convenio y suministraron la información y entregan los soportes:

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

2. Asistencia: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica una asistencia de 65 participantes; los restantes no se encuentran en la unidad operativa por las razones que se enumeran a continuación:

   - Medio Hospitalario: Marlén Piñeros anemia y William moreno alteración comportamental
   - Medio Familiar 13: María del Carmen Gonzales; Pedro Tenorio; Uriel Quique; Blanca Barcalcel; Enrique Cerón; Javier Barreto; Karen Beltrán; Lina Pinilla; Marco Tulio Guasca; Nidia Mesa; Sandra Garzón; Edgar Suárez; Sandra Leal
   - Medio Laboral: 5 participantes: Andrea Romero; Fernando Saganome; Tiberio Castellanos; Saray Rodas y Adriana Herrera

3. Actividades y verificación de talento humano: Durante el desarrollo del recorrido de seguimiento y verificación, se realiza la revisión del talento humano vinculado al proyecto, de acuerdo con los requisitos y condiciones definidos en el anexo técnico, tanto para profesionales como para auxiliares y personal técnico. Asimismo, se analizan las funciones, responsabilidades y actividades ejecutadas por el talento humano en la fecha de la visita, así como las acciones desarrolladas directamente con los participantes. En el marco de la visita, no se evidencia la participación ni vinculación de niños, niñas o adolescentes en actividades asociadas al objeto del contrato

CARGO	NOMBRE	ACTIVIDAD QUE SE ENCUENTRA REALIZANDO
COORDINADOR	Cindy Esther Nazareno Tenorio	Descanso de finalización de año
PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	Organización y apoyo en la actividad de enfermería
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	Se encuentra en validación de condiciones de Oscar Alejandro

		Contreras Ramirez
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Se encuentra en validación de condiciones de Oscar Alejandro Contreras Ramirez
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Descanso de finalización de año
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Se encuentró en supervisión de locker de los participantes
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Jeimi Liliana Oviedo Tique	Ajuste a planeador y carta de solicitud de permiso de participante
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Se encuentra realizando cuadro de rotación de turno de aseo en las habitaciones de los participantes
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Permiso por cita de ortopedia
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Descanso de finalización de año
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	Descanso de finalización de año
NUTRICIONISTA	Kimberly Ortega	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa
TECNOLOGO EN ALIMENTOS O GASTRONOMIA	Jaider Jose Villegas	Permiso
TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	Reporta enfermedad general el dia de hoy
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	Descanso de finalización de año
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulia Jasleywy Ruiz Muñoz	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	Se encuentra en otro turno de horario
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	Actividad de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	Se encuentra en otro turno de horario
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	Se encuentra en otro turno de horario
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	Actividad de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leidy Carolina Guerra Quimbayo	Acompañamiento esperando remisión en San Francisco de Willian Moreno por alteración conductual
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Sandra Viviana Ortiz	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Yohana Pérez Beltrán	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	Actividad de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	Seguimiento hospitalario en Bogotá de Marlen Piñeros
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	Actividad de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	Administración de medicamentos

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Nini Johana Orjuela	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	Actividad enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	No se encuentra reportado en el turno de la presente visita
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Descanso de finalización de año
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Acompañamiento de visita de referente ambiental
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Actividades propias de su labor
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Mantenimiento
SERVICIOS GENERALES 3	Aura Cristina Guerrero	Lavandería
MANIPULADOR ALIMENTOS 1	Beatriz Romero Barreto	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	Alistamiento de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 3	Luzselli Arévalo Cancelado	Se encuentra en organización y aseo de bodega de abarrotes y refrigeración
MANIPULADOR ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos

4. Actividades: Durante la temporada decembrina, el CIAI Grupo 4 organizó diversas actividades recreativas y culturales dirigidas a los participantes, las cuales fueron asignadas y coordinadas por cada una de las áreas que conforman el equipo interdisciplinario. Estas actividades tuvieron como propósito fortalecer los espacios de integración, participación y bienestar, en el marco de las celebraciones propias de la época.

   En la jornada del día de hoy, la responsabilidad de la actividad estuvo a cargo del área de enfermería, la cual organizó una jornada de baile y concursos recreativos, promoviendo la participación activa de todos los asistentes. Dichas actividades contaron con el acompañamiento y la animación del profesional en psicología, quien contribuyó al fortalecimiento de un ambiente lúdico, participativo y de sana convivencia entre los participantes. Asimismo, para horas de la tarde se tiene programada la realización de la novena navideña, como un espacio de encuentro y fortalecimiento de la convivencia institucional.

   Instalaciones: se realizó verificación de cada uno de los espacios destinados a la atención de los participantes. Se evidenció que las diferentes áreas se encontraban en proceso de limpieza y organización de lockers. Asimismo, se constató que los baños estaban debidamente higienizados y equipados con jabón líquido. Los participantes contaban con dotación de elementos de aseo de acuerdo a la verificación realizada y mostrada por algunos participantes

   El servicio de alimentos se encontraba en proceso de remodelación y ampliación de las instalaciones, las cuales ya se evidencian listas para iniciar la preparación de los alimentos. Según lo informado por el personal manipulador, se tiene previsto realizar el traslado del menaje y de los alimentos en horas de la tarde o, en su defecto, el día siguiente. Durante la verificación, se evidencian mejoras como el cambio de pisos, la ampliación de los espacios y labores de pintura.

   En la revisión del servicio de alimentos del Grupo 13, espacio donde actualmente se realiza la preparación de los alimentos correspondientes al Grupo 4 y 9, se evidencian instalaciones que requieren una limpieza profunda. Asimismo, se identifican alimentos en mal estado, tales como zanahoria, cebolla y tomate, así como un congelador en condiciones de suciedad.

   Durante la preparación del sorbete, se evidenció que únicamente se utilizó una paca de leche por grupo. Al realizar el análisis del gramaje correspondiente, se concluye que la cantidad empleada no es suficiente para cubrir el requerimiento de leche establecido por ración para cada

participante, lo cual afecta el cumplimiento nutricional definido para la preparación. En consecuencia, se realiza la alerta y el ajuste inmediato de las cantidades utilizadas en futuras preparaciones, con el fin de garantizar el adecuado aporte nutricional y el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el servicio de alimentación.

En la bodega de alimentos se evidencian productos sin rotular, tales como piña y galletas craqueñas. De igual manera, se observan rótulos sin presencia del respectivo alimento en los estantes (salsa de tomate y paprika). Adicionalmente, se identifica el termómetro del congelador mixto en estado dañado.

Finalmente, se evidencian 70 unidades de pan con presencia de moho, por lo cual se solicitó la desnaturalización inmediata del producto. En la bodega de frutas y verduras se identifican alimentos deteriorados, como limón, zanahoria y banano, motivo por el cual se solicitó su retiro inmediato del servicio.

5. 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.

6. 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 nueves del menú 22, semana 4. 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	muestra 6	muestra 7	muestra 8	muestra 9	muestra 10	CUMPLE	NO CUMPLE
SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	200 CC	PESO MUESTREADO	116	118	183	196	180	150	152	126	189	123		X
			PORCENTAJE ADECUACION	58%	59%	92%	98%	90%	75%	76%	63%	95%	62%		
			CALIFICACION	1	1	3	3	3	1	1	1	3	1		
GALLETAS DUCALES CON MERMELADA	GALLETAS DUCALES CON MERMELADA	35 GRAMOS	PESO MUESTREADO	34	20	27	35	30	28	35	30	28	66		X
			PORCENTAJE ADECUACION	97%	57%	77%	91%	86%	80%	100%	86%	80%	103%		
			CALIFICACION	3	1	1	3	1	1	3	1	1	3		

No se evidencia cumplimiento en el tiempo de comida de las nueves; lo que se solicita realizar estandarización en las dos preparaciones

7. Seguimiento a los elementos de dotación aseo personal: Durante la inspección se comprobó que cada integrante cuenta con los artículos de higiene personal necesarios para su rutina diaria.

8. 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		Se verifica que el asociado cumple con esta obligación, dado que no evidencia ningún tipo de vínculo directo o indirecto con 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 22122025
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		Se verifica que el asociado cumple con esta obligación, ya que no se observa que difunda o produzca propaganda en 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 22122025
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 la visita no se observaron reuniones ni manifestaciones de naturaleza política.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 22122025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		Durante la visita, se contó con la participación de las terapeutas ocupacionales y la nutricionista, quienes facilitaron la información requerida en el momento.	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 22122025
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 22122025
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Durante la visita de seguimiento, se constató que la población recibe atención constante. No se identificaron acciones ni omisiones que comprometan su seguridad o vulneren sus derechos.	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 22122025
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	X		Durante el seguimiento y acompañamiento a la población, no se observó ninguna acción por parte del personal que pudiera 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 22122025

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		Los formatos físicos, gestionados según el plan de saneamiento básico y las buenas prácticas de manufactura, se encuentran debidamente diligenciados.	-Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 22122025
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Durante la revisión del programa de alimentación y nutrición se constató que los formatos fueron presentados en formato físico, tal como lo establece el anexo técnico, y que las versiones digitales están cargadas en el Drive correspondiente a cada componente.	ACTA INT G4 22122025
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 evidencia que no faltan perfiles por contratar	Relación de talento humano ACTA INT G4 22122025
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 22122025
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 la revisión del servicio de alimentos, se evidencian instalaciones que requieren una limpieza profunda. Asimismo, se identifican alimentos en mal estado, tales como zanahoria, cebolla y tomate, así como un congelador en condiciones de suciedad. En la bodega de alimentos se evidencian productos sin rotular, tales como piña y galletas craqueñas. De igual manera, se observan rótulos sin presencia del respectivo alimento en los estantes (salsa de tomate y paprika). Adicionalmente, se identifica el termómetro del congelador mixto en estado dañado.	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 22122025

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 de diciembre/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 noviembre 19 al 30 y diciembre 1 al 22 con el total de los participantes que se encuentran en la unidad operativa; se verifica los datos y formulación del promedio con adecuado diligenciamiento. Cuentan con el formato de autorización de cambios de dos menús correspondientes al tiempo de comida del almuerzo, con fechas 10/12/2025 y 15/12/2025. Los cambios realizados fueron el cambio de preparación del plátano por sobre maduración y espinaca por lechuga por la no existencia del producto. Dichos cambios fueron avalados por la nutricionista. Las capacitaciones realizadas desde la fecha de la última visita fueron: ACTA # 296 Fecha: 26/11/2025 Tema: Derivación y modificación dietaría Dirigido a: 25 personas del talento humano ACTA # 297 Fecha: 26/11/2025	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. ACTA INT G4 22122025

			Tema: Socialización de minuta de alimentos criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas Dirigido a: 4 manipuladores de alimentos y tecnólogo de alimentos ACTA # 320 Fecha: 10/12/2025 Tema: Socialización minuta patrón, ciclos de menús y criterios para la preparación de las derivaciones establecidas Dirigido a: 4 manipuladores de alimentos ACTA # 326 Fecha: 17/12/2025 Tema: Actualización registro mensual de derivación dietaría Dirigido a: 16 participantes de talento humano	
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.	X		-El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación sobre disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos realiza: Sesión 7: Elaboración de fertilizante natural Fecha: 28/11/2025 Dirigido a: 6 participantes Sesión 8: Chicharrones con cascara de yuca Fecha: 12/12/2025 Dirigido a: 6 participantes -Formato control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 -El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación sobre huertas comunitarias y agricultura urbana realiza:	La Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos. - Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la generación de huertas. -Formato control y medición de desperdicios de alimentos ACTA INT G4 22122025

			Sesión 7: Venta de los productos cultivados Fecha: 21/11/2025 Dirigido a: 5 participantes Próxima capacitación: Realización de compostaje a base de residuos orgánicos proyectada para el 23/12/2025	
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 deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.	X		El asociado realizó compras a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, mediante los siguientes proveedores: *Lácteos Villa Aura (Leche entera, Queso doble crema, Queso Campesino) *Asociación Brisas Del Rionegro (Panela y huevos) Por lo anterior, estos proveedores se encuentran inscritos dentro de la Base de datos de organizaciones de pequeños productores de la región central de la Secretaría de Desarrollo Económico.	ACTA INT G4 22122025
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana,			Se evidencia en el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038: -Registro Plan de compras mensual y semanal (Desactualizado) -Control de entrada y salida de alimentos. Se tiene diligenciado hasta el mes de noviembre 2025 (Desactualizado) -Preparación de alimentos Se tiene diligenciado hasta	-Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos -Verificación del pre-alistamiento de los alimentos

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	el mes de noviembre 2025 (Desactualizado) -Recepción de alimentos Se tiene diligenciado hasta el mes de noviembre 2025 (Desactualizado) -Control de temperatura de equipos de refrigeración (Diligenciado el 22/12/2025 Actualizado) -Control de temperatura de equipos de congelación En la bodega de almacenamiento del Grupo 4 se cuenta con el registro de control de temperatura debidamente diligenciado a la fecha de la presente visita; sin embargo, en el equipo de congelación trasladado al servicio de alimentos del Grupo 13 no se evidencia el formato de control de temperaturas. Adicionalmente, el congelador mixto presenta el termómetro fuera de funcionamiento. -Formato de acompañamiento a la operación al servicio de alimentos mensual (Diligenciado el 12/12/2025 Actualizado) Formato plan de muestreo porciones servidas (realizados en el mes de noviembre el 19 y 26 de /2025); Mes de diciembre 2-10 y 15 /2025 Actualizado Formato evaluación de características organolépticas (realizados en el mes de noviembre el 19 y 26 de /2025); Mes de diciembre 2-10 y 15 /2025 Actualizado Formato aceptación de preparaciones: Se encuentra dentro de los tiempos establecidos para el diligenciamiento de este formato correspondiente al mes de diciembre de 2025. Durante la visita de seguimiento realizada en el mes de noviembre/2025 no se alcanzó a verificar el cumplimiento de este formato; no obstante, el día 21/11/2025 se realizó la evaluación con el menú # 21. La nutricionista informó que el almuerzo presentó un alto nivel de satisfacción en la mayoría de las preparaciones.	-Verificación de la manipulación de la materia prima. -Verificación formatos BPM ACTA INT G4 22122025

			El jugo de zanahoria con naranja, la sopa de cuchuco de cebada y la albóndiga obtuvieron una aceptación del 100 %, consolidándose como los platos favoritos. La papa criolla cocida y la pasta alcanzaron un 97 % de aprobación. Por su parte, la ensalada cruda presentó el nivel de aceptación más bajo, con un 83 %, lo que sugiere un margen de mejora en su preparación. La mayoría de los participantes manifestó que no suele consumir ensaladas, principalmente crudas, a pesar de que esta preparación tenía un sabor dulce	
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 04/12/2025 a 80 participantes: Normal: 58 participantes Obesidad: 3 participantes Sobrepeso: 19 participantes -Informes Individuales: Se realizaron 80 informes individuales verificando su situación nutricional y los seguimientos realizados	-Matriz de clasificación del estado nutricional -Informes Individuales ACTA INT G4 22122025
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	X		-El asociado actualizó el cronograma de capacitación en acciones de promoción de estilos de vida saludable realizando: Capacitación en: TEMA: Delicias encurtidas Fecha: 21/11/2025	-Estrategia IEC Delicias saludables -Herramienta de capacitacion -Listado de asistencia

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.			Dirigido a: 24 participantes Próxima capacitación: 23/12/2025: Novenas saludables	ACTA INT G4 22122025
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 evidencia 70 panes con hongo el cual debieron inmediatamente desnaturalizarse En el servicio de alimentos del G13 (Actualmente en la preparación de los alimentos del g4 por arreglos de instalaciones) se identificaron alimentos en mal estado, tales como zanahoria, cebolla y tomate, así como un congelador en condiciones de suciedad. El congelador mixto de la bodega de alimentos del grupo 4 se encontraba sin funcionar	-Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 -Observación directa de los servicios de alimentos grupo 4 y 13 ACTA INT G4 22122025
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	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 # 294 Fecha: 28/10/2025	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos

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			Tema: Contaminación de alimentos Dirigido a 4 personas: Manipuladores de alimentos Con respecto a la visita anterior se han verificado los conceptos sanitarios de los establecimientos y vehículos siendo la mayoría ya actualizados	ACTA INT G4 22122025
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 19/12/2025) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR- PSS-065 (Diligenciado 19/12/2025) Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064 Formato Registro de control de plagas FOR-PSS-069 Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 (Diligenciado 28/11/2025). Actualizado Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS- (Diligenciado 28/11/2025) Actualizado Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071 (Diligenciado 28/11/2025) Actualizado	-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 22122025

4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos, así mismo debe asegurar que la información en las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.		X	El asociado, durante la visita, presenta los soportes del plan de compras mensual y semanal a la fecha. Se observa disponibilidad de alimentos (abarrotes, cárnicos, frutas, verduras, lácteos), los cuales se encuentran organizados en estantes, canastillas y equipos de frío. 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 22122025
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable	N/A	N/A	A la fecha, no se han presentado contingencias relacionadas con el desabastecimiento de agua, energía o alimentos durante el presente periodo. Sin embargo, en el mes de diciembre de 2025, no se constató el ingreso de alimentos de forma semanal o quincenal, con el respectivo registro en el formato de recepción ya que estos formatos no fueron diligenciados; lo cual requirió verificar la concordancia de los productos con el ciclo de menús establecido. 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.	-Certificado de lavado de tanques -Certificado de control de plagas -Ciclos de menú ACTA INT G4 22122025

6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		El asociado dispone de los elementos y equipos necesarios para el almacenamiento y la preparación de alimentos, así como del menaje principal requerido para el servicio de los mismos.	Observación directa de los utensilios y menaje ACTA INT G4 22122025
RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS		X	Se verifica que el asociado dispone de los elementos y equipos necesarios para el almacenamiento y la preparación de alimentos, así como del menaje principal para el servido; sin embargo, permanece pendiente la adquisición de: - 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 -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	ACTA INT G4 22122025

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 22122025
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 22122025
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 22122025
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 22122025

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 procedimientos de abastecimiento de alimentos y planes de compra. De igual manera se requiere estandarización del tiempo de comida revisado. Faltantes en la adquisición de los elementos 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 estandarización de los alimentos servidos el día de hoy en las nueves ya que no hubo cumplimiento en gramajes	
Tener actualizado los formatos de Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038	Inmediato
Garantizar la implementación de BPM que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos	Inmediato
Garantizar la implementación y diligenciamiento oportuno del plan de compras semana y mensual	Inmediato

Adquirir los elementos faltantes de la sabana de elementos más la mesa que se encuentra en mantenimiento del servicio de alimentos	01/30/2026

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 19/11/2025 SI ☐ X NO ☐	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se realizaron las capacitaciones correspondientes a ciudadanía alimentaria y prácticas saludables del mes de noviembre/2025, así como la actualización del drive de ambos componentes (cronograma y fichas técnicas). Adicionalmente, se actualizaron los conceptos sanitarios de algunos, o de la mayoría, de los proveedores. Falta por adquirir los elementos faltantes de la sabana de elementos

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Nancy Puentes 2. Liliana Oviedo 3. Kimberly Ortega
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	(Ver planilla de asistencia)
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Terapeuta Ocupacional 2. Terapeuta Ocupacional 3. Nutricionista
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. Karen Gómez Gaona
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	(Ver planilla de asistencia)

Anexo: planilla listado de asistencia y acta de desnaturalización del pan pera

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024318963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Seguimiento a la calidad 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 64 3. Fecha y hora: 22/12/2025 HORA: 9:16 am

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	Jeimi Liliana Ovalo Tique	CC	1022374393	CIAI 64	Terapeuta Ocupacional	No Aplica	Jeliontiq@gmail.com	3209510389	
2	Vanessa Pinzón Barrera	CC	52185807	CIAI 64	Terapeuta Ocupacional	Operativo	narabi14@gmail.com	3178227414	
3	Kimberly Ortega Ruiz	CC	1093815372	CIAI 64	Nutricionista	No aplica	[illegible]	3173049103	
4	Karen Gomez G	CC	39762900	Subd para la Discapac	Equipo de Gestion	Contratista	karen.gomezg@[illegible].com	3123513312	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me 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 recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o la recidenria"

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

ACTA Nº 331

FECHA: Bogotá, diciembre, 22 de 2025

HORA: 11:00 am - 11:30 a.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 4

TEMA: Desnaturalización de alimento (pan coco)

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas- nutricionista

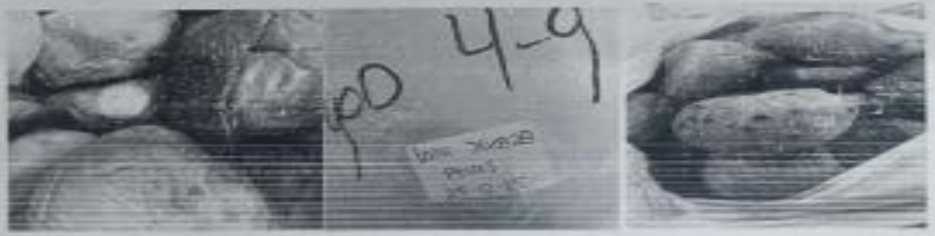
ORDEN DEL DÍA:

1. Desnaturalización del producto
2. Cierre.

DESARROLLO:

El presente día, la nutricionista Kimberly Ortega, se recibe visita de la profesional Karen Gómez de apoyo a la calidad operativa de la secretaria de Integración Social, en la cual, durante el recorrido y verificación de alimentos en la bodega de abarrotes, se evidencia 70 panes coco de 40 gramos con presencia de moho.

Proveedor: Panadería la selecta; cantidad 70 panes de 40g, Lote: 561828, Fecha de vencimiento 25/12/2025.



Ante esto, se procede a dejar retirar del área de almacenamiento y sobre las 11:00 am, se procede a realizar la desnaturalización. Para este procedimiento se requirió del uso de los siguientes materiales:

Una bolsa negra, jabón líquido, cinta, hoja y marcador.

Luego se procede a sacar el pan coco, pasándola a una bolsa negra, y de manera simultánea agregando el jabón líquido. Una vez finalizado este proceso, se sella la bolsa en la parte superior con la cinta, y rotulando con la frase "NO APTO PARA EL CONSUMO", por último, se deja en un espacio alejado del servicio de alimentación y bodegas de alimentos, para su disposición en el almacenamiento de residuos temporal.

Causas: No se realizó una verificación adecuada de las características organolépticas del producto, ya que únicamente se consideró la fecha de vencimiento. Así mismo, en los últimos días el clima se ha tornado más húmedo, lo que incrementa las probabilidades de deterioro y caducidad del producto pan de coco.

Acciones de mejora: Implementar un procedimiento de verificación integral del producto que incluya la evaluación de las características organolépticas (olor, sabor, textura y apariencia) además de la fecha de vencimiento. Así mismo, reforzar las condiciones de almacenamiento, controlando la humedad y temperatura del área, y capacitar al personal manipulador de alimentos para identificar signos tempranos de deterioro, especialmente en productos sensibles como el pan de coco.





Cierre

Compromisos:



SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

FOR-GD-002 – V2
Página 3 de 3

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se realizará capacitación por parte de la nutricionista y tecnólogo en PEPS identificación signos tempranos de deterioro, especialmente en productos sensibles como el pan a todo el personal manipulador de alimentos y se socializará posibles puntos de control en el almacenamiento.	Nutricionista y tecnólogo de alimentos	Mes de diciembre 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Interna grupo 4	

Anexos: sin anexos

Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas – nutricionista dietista

Sede Principal: Carrera 7 # 32 - 12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ, D.C.