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	Kelly Tafur - Flor Aidé Marín
CARGO	Tecnóloga de alimentos – Educadora Especial
No DE CELULAR	3104215800
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN – TÉCNICO	Karen Gómez Gaona

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

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA

FECHA DE LA VISITA	23/09/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:05AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	75 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

En visita realizada el día de hoy se cuenta con el acompañamiento de la la tecnóloga de alimentos Kelly Tafur y la Educadora Especial Flor Aidé Marín a quienes se le realizará el seguimiento de las obligaciones contractuales del convenio y suministraron la información y entregan los soportes:

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

2. Asistencia: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica una asistencia de 75 participantes; los restantes no se encuentran en la unidad operativa por las razones que se enumeran a continuación:

   - Citas médicas 1: Nelly Gómez
   - Medio Familiar: Karen Beltrán
   - Inclusión Laboral: Fernando Saganome, Andrea Romero y Adriana Herrera

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

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

CARGO	NOMBRE	ACTIVIDAD QUE SE ENCUENTRA REALIZANDO
COORDINADOR	Cindy Esther Nazareno Tenorio	Reunión de coordinadores en Bogotá para el tema de la segunda dotación
PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	Apoyo actividad Semana del cuidado y del afecto
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	Apoyo actividad Semana del cuidado y del afecto
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Apoyo actividad Semana del cuidado y del afecto
TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Apoyo actividad Semana del cuidado y del afecto
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Alistamiento de kit de aseo para entregar a los participantes
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Jeimi Liliana Oviedo Tique	Reunión con coordinadores en Bogotá para el tema de la segunda dotación
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Administrativo: Realizacion de informes e intervenciones
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Apoyo actividad Semana del cuidado y del afecto
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	Registro de medicamentos
NUTRICIONISTA	Liliana Paola Hernández Arroyo	No se encuentra programada el día de hoy en la unidad
TECNOLOGO EN ALIMENTOS O GASTRONOMIA	Kelly Johana Tafur Palma	Acompañamiento a la visita de seguimiento a la calidad operativa
TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	Alistamiento de kit de aseo para entregar a los participantes
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	Apoyo actividad Semana del cuidado y del afecto
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulya Jasleywy Ruiz Muñoz	Arreglo de ropa habitación de hombres 2
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leiydy Carolina Guerra Quimbayo	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Jeinny Tatiana Acosta Pérez	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	Acompañamiento a la actividad Semana del cuidado y del afecto
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Yohana Pérez Beltrán	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	Arreglo de ropa habitación de mujeres 1
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	Arreglo de ropa habitación de hombres 2
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	Arreglo de ropa habitación de mujeres 2
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	Arreglo de ropa habitación de mujeres 1
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	Acompañamiento a la actividad Semana del cuidado y del afecto
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Yeni Paola Pérez Díaz	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	No se encuentra en cronograma para el presente turno
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Archivo de informes
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Administrativo: revisión del acta de anticorrupción
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Actividades propias de su labor
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Mantenimiento de pintura de palmas
SERVICIOS GENERALES 3	Cristina Guerrero	Lavandería
MANIPULADOR ALIMENTOS 1	Blanca Casandra Prieto Marroquín	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 3	Luzselli Arévalo Cancelado	Bodega de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos

4. Actividades: Durante esta semana se lleva a cabo la actividad **"Semana del Cuidado y el Afecto"**, en la cual cada área tiene asignadas actividades diarias con el objetivo de fortalecer el autocuidado, la afectividad y la convivencia entre los participantes. Estas actividades, de carácter pedagógico y recreativo, son dirigidas por el equipo interdisciplinario, promoviendo el bienestar físico, emocional y social.
   Hoy fue el turno del área de **Trabajo Social**, que desarrolló juegos cooperativos y un mural denominado **"El Cuidado Colectivo"**. Los participantes se encuentran en el comedor, acompañados por el talento humano descrito previamente en el cuadro de actividades. Dos auxiliares de enfermería están presentes, brindando apoyo en el cuidado menor, mientras que el personal de Trabajo Social guía la actividad con los participantes acompañados del talento humano.
   Se evidencia que el almuerzo fue entregado a las **12:50 p.m.**, por lo cual se indaga el motivo del retraso. La manipuladora de alimentos informa que hubo una demora en el servido. Cabe resaltar que, a las **11:30 a.m.**, la nutricionista encargada de la visita de seguimiento a la calidad operativa realizó el muestreo de gramajes en cinco muestras, por lo que no afectó el retraso ya que continuaron con el servido.

5. Instalaciones: Se realiza un recorrido con el acompañamiento de la profesional encargada, evidenciando que las áreas de enfermería, sala de profesionales, terapia ocupacional, coordinación, comedor y archivo se encuentran en orden, aseadas y limpias. En las habitaciones, se observa a auxiliares de enfermería realizando el arreglo de la ropa de los participantes. Las habitaciones y baños se encuentran aseados e higienizados. El baño de mujeres de la habitación 2 estaba en proceso de limpieza al momento de la visita.
   Se verifica la presencia de jabón en los lavamanos; sin embargo, se solicita que estos sean recargados nuevamente, ya que se acercaba la hora del almuerzo y el jabón no sería suficiente para el lavado de manos de los participantes de la habitación 2 de hombres y 1 de mujeres.

   En la zona de lavandería se evidencia área organizada con la observación de que las prendas se encuentran expuesta al contacto con la vegetación exponiendo a la población o personal a aparición de brotes infectocontagiosas como escabiosis

   En cuanto a las instalaciones del servicio de alimentos, se encontraban trapeando en el momento de la visita. Durante la revisión de las instalaciones se evidencia lo siguiente:

- Recipientes plásticos y botellas de agua plásticas en mal estado, completamente sucios.
- Menaje como pinzas, tenedores, cucharas y tazas medidoras mal lavadas, con restos de comida y grasa.
- Levadura y harina envueltas en papel celofán completamente mojadas, por lo que se solicita su retiro inmediato de los contenedores donde se encontraban.
- Sirope con envase pegajoso al tacto.
- Sobrantes de arepuelas del desayuno, algunas envueltas en papel aluminio.
- Queso tajado sin refrigeracion
- Pollo para la cena descongelándose al aire libre, sin el proceso adecuado.
- Uso de condimentos no naturales (color y paprika).
- Ollas y tapas con aristas, que requieren cambio.
- Mesas con óxido y paredes con presencia de hongos.

En el área de almacenamiento de abarrotes y productos refrigerados, se evidencian alimentos preparados previamente:

- Pollo del día domingo (1831 gramos) y carne molida (3374 gramos) del día lunes almacenados en el congelador. Se solicita su desnaturalización inmediata
- Cuatro neveras sin termómetro, los cuales ya han sido solicitados en la sábana de elementos, pero aún no se ha evidenciado su adquisición.

Las instalaciones de almacenamiento de abarrotes, carnes y fruver se encuentran limpias y organizadas. Las canastillas para el fruver se encontraban en proceso de limpieza y desinfección

6. Disponibilidad y almacenamiento en bodega de alimentos: Las áreas se encuentran organizadas. En el área de fruver, los alimentos están en adecuada calidad y cantidad mientras llega el nuevo pedido, programado para el día 24 de septiembre de 2025.
   En el área de abarrotes, se cuenta con productos cuyas fechas de vencimiento están vigentes en estantes organizados y debidamente rotulados. Cuenta con congeladores mixtos y se utilizan para el almacenamiento de cárnicos y lácteos; Sin embargo, es fundamental y urgente la consecución de un refrigerador exclusivo para el proceso de descongelamiento de carnes, ya que estas no deben descongelarse a temperatura ambiente condición que se ha reiterado en varias ocasiones.
   Respecto a los abarrotes, correctamente rotulados y dentro de las fechas permitidas. No obstante, se aclara que, según el análisis nutricional, se debe utilizar miel y no sirope, ya que este último contiene únicamente azúcar. Además, productos como Bom Bom Bum y masmelos no están autorizados, pues no hacen parte de los menús ni de los ciclos alimentarios establecidos para los participantes, por lo tanto, no deben ser adquiridos.

7. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 23 Semana 4. Hubo intercambio del hígado por la carne el cual fue avalado por la líder de nutricion. El dia de hoy se verifica las dietas normocaloricas

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
Hígado asado con cebolla y cilantro picados	Carne de res guisada	8 gramos	PESO MUESTREADO	92	78	80	80	98	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	104 %	91 %	82 %	91 %	104 %		
			CALIFICACION	3	3	1	3	3		
Arroz con fideos	Arroz con fideos	120 gramos	PESO MUESTREADO	132	117	129	121	119	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	87.5 %	97 %	107 %	101 %	99 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	1		
Calabaza y arveja guisadas	Calabaza y arveja guisadas	60 gramos	PESO MUESTREADO	85	65	65	67	66	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	106 %	81 %	60 %	90 %	80 %		
			CALIFICACION	3	3	1	3	1		
Plátano Melao	Plátano Melao	60 gramos	PESO MUESTREADO	59	57	60	50	53	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	98 %	95 %	100 %	83 %	88 %		
			CALIFICACION	3	3	3	1	1		
Sopa de maíz peto	Sopa de maíz peto	250 cc	PESO MUESTREADO	224	254	249	255	256	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	90 %	102 %	100 %	102 %	102 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		
Jugo de curuba	Jugo de curuba	220 cc	PESO MUESTREADO	220	230	230	230	230	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	100 %	104 %	104 %	104 %	104 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		

12. Seguimiento a los elementos de dotación aseo personal: Durante el recorrido junto con la educadora especial se solicitó en las habitaciones 2 de hombres y 1 de mujeres jabon en el área de lavamanos ya que se encontraban por terminar; al finalizar la visita ya se encontraban llenos los envases.

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

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

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
8.No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, no se observa la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual..	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 23/09/2025
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		Durante la visita realizada se identificó que el asociado no ha divulgado, ni realizado propaganda a nombre de su organización que involucre a la población vinculada al convenio de asociación vigente	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 23/09/2025
18. No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante el recorrido por las instalaciones no se observa que en la unidad operativa se efectúen o hayan efectuado reuniones o manifestaciones ni se encuentra publicidad 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 23/09/2025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento del tecnólogo de	

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			alimentos y Educadora Especial el asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 23/09/2025
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 que cuentan con 16 cámaras funcionando de acuerdo a lo estipulado por 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 23/09/2025
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		En el desarrollo de la visita se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte del talento humano en las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta.	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 23/09/2025
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual,	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado evitó acciones u omisiones que causen muerte, daño y	Observación directa en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa

psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias			demás acciones descritas en la presente obligación.	ACTA INT G4 23/09/2025
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	N/A	N/A	No aplica la presente obligación, debido a que no se realizaron solicitudes adicionales en el marco del objeto contractual.	NO APLICA
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Los formatos presentados en físico manejados desde el plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura se encuentran diligenciados correctamente.	-Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 23/09/2025
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Durante la visita realizada, se verifican los formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición tanto en forma física como en digital acorde a los tiempos establecidos en los anexos técnicos	ACTA INT G4 23/09/2025

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		Se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos; además, el asociado cuenta con las hojas de vida de los cargos avalados y se encuentran cubiertos.	Relación de talento humano ACTA INT G4 23/09/2025
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	N/A	N/A	La visita técnica de seguimiento a la calidad operativa se realizó entre semana	Relación de talento humano ACTA INT G4 23/09/2025
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		X	Se evidencia en el servicio de alimentos recipientes plásticos y botellas de agua plásticas en mal estado, completamente sucios, menaje como pinzas, tenedores, cucharas y tazas medidoras mal lavadas, con restos de comida y grasa, ollas y tapas con aristas, que requieren cambio y mesas con óxido y paredes con presencia de hongos. Se evidencia que el 07/07/2025 la empresa Fumisert (Fumigación y servicios técnicos) realizó control de plagas realizando la respectiva fumigación lavado y desinfección de 2 tanques de agua (5000 litros tienen la unidad)	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa Certificados de fumigación y lavado de tanques ACTA INT G4 23/09/2025

espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.				
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE SI	 NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
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 de septiembre 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 de agosto 1 al 31 y agosto 1 al 22 de septiembre con el total de los participantes; ***NO se evidencian los datos y formulación del promedio*** Desde la última visita realizada en el mes de agosto hasta la fecha correspondiente a la presente visita el asociado no ha realizado ningún cambio de menú. Ultimo registro en el drive 18/07/2025 por la celebración del día de la independencia. Hoy se realiza cambio del hígado por carne guisada Capacitaciones: ACTA # 177 Fecha: 20/08/2025 Tema: Socialización de derivación y modificación dietaría Dirigido a: 27 personas (Auxiliares de enfermería y manipuladores de alimentos) ACTA # 178 Fecha: 20/08/2025 Tema: Socialización de minuta de alimentos y criterios técnicos para la preparación de las derivaciones	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. ACTA INT G4 23/09/2025

			establecidas dieta blanda y semiblanda Dirigido a: 4 personas (Manipuladores de alimentos)	
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.	X		-El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación sobre disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos realiza: Sesión 4: Elaboración de compostaje Fecha: 25/08/2025 Dirigido a: 7 participantes (Faltan dos participantes por firmar) Se subsana en el momento de la visita. **Se solicita subirlo al drive.** Próxima capacitación: 26/09/2025 Elaboración de subproductos -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: Sesion 4: Realización de compostaje a base de residuos orgánicos I Fecha: 25/08/2025 Dirigido a: 8 participantes Próxima capacitación: 12/09/2025 Realización de compostaje a base de residuos orgánicos II. Esta por programar para este mes	-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 23/09/2025
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			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	

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		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 23/09/2025
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 22/09/2025) -Preparación de alimentos (Diligenciados hasta 21/09/2025 Actualizado) -Recepción de alimentos Diligenciados hasta 19/09/2025 Actualizado -Control de temperatura de equipos de refrigeración (Diligenciados a la fecha de la presente visita) -Control de temperatura de equipos de congelación (Diligenciados a la fecha de la presente visita) -Formato de acompañamiento a la operación al servicio de alimentos mensual (Diligenciado el 18/09/2025 Actualizado) Formato plan de muestreo porciones servidas (realizados en el mes de agosto los días 16-20-27 y	-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 23/09/2025

			en septiembre el 2-8-16) Actualizado Formato evaluación de características organolépticas (realizados en el mes de agosto los días 16-20-27 y en septiembre el 2-8-16) Actualizado Formato aceptación de preparaciones: Corregir fecha de diligenciamiento del 27/08/2025. Se realizó a 30 participantes cuyos resultados fueron los siguientes Ensalada: El 27 % de los encuestados rechazaron la ensalada, argumenta el no gusto por ellas, otros prefieren las dulces o con fruta, y un tercer grupo opta por las ensaladas cocidas. Limonada: Solo dos personas indicaron que prefieren jugos más dulces.	
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 02/09//2025 a 79 participantes: Normal: 52 participantes Obesidad: 4 participantes Sobrepeso: 23 participantes No hubo cambio de diagnósticos comparados desde la última visita realizada por la profesional en nutrición de seguimiento a la calidad operativa La participante Marlen Piñeros no fue valorada porque se encontraba hospitalizada	Matriz de clasificación del estado nutricional -Socialización Informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional ACTA INT G4 23/09/2025
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019- 2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios			-El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación en acciones de promoción de estilos de vida saludable realiza: Capacitación en:	NO APLICA ACTA INT G4 23/09/2025

sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	X		TEMA: Salida gastronómica Fecha: 20/08/2025 Dirigido a: 16 participantes ***En la ficha técnica no se evidencia la herramienta*** Próxima capacitación: 12/09/2025: Como me veo me siento	
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	En la revisión de las instalaciones del servicio de alimentos y almacenamiento de los mismos se observa recipientes plásticos y botellas de agua plásticas en mal estado y completamente sucios; menaje como pinzas, tenedores, cucharas y tazas medidoras mal lavadas, con restos de comida y grasa; levadura y harina envueltas en papel celofán completamente mojadas, por lo que se solicita su retiro inmediato de los contenedores donde se encontraban; queso tajado sin refrigeración, pollo para la cena descongelándose al aire libre, sin el proceso adecuado; uso de condimentos no naturales (color y paprika); ollas y tapas con aristas, que requieren cambio; mesas con óxido y paredes con presencia de hongos. Personal manipulador sin colocación correcta del tapabocas	-Derivación dietaría -Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 ACTA INT G4 23/09/2025

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 2024-047 del 18/09/2024 Concepto sanitario: Favorable con 96% Se encuentra vencido; sin embargo el asociado ya se envío la solicitud para nueva visita el 29/08/2025 -Concepto higiénico sanitario del Servicio de Alimentos con acta 25658 del 26/02/2025 Concepto sanitario: Favorable con 94.5 de cumplimiento Información en el drive de proveedores: **ASOCIACION BRISAS DE RIO NEGRO** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Acta 253980141-2024 del 23/08/2024 Favorable 94.25% ***Próximo a vencer. Ya se solicitó*** *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta 253980/ 2024 Placa UWR 426 del 23/08/2024 Favorable 100% *Curso de manipulación de alimentos de Jefferson Yesid Olaya del 01/10/2024 ***Sin exámenes médicos*** **CP SUPREMO SAS** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Acta AS21E 709485 del 24/05/2024: Favorable 95.5 % ***Mayor a un año requiere nueva visita*** *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta AS22E 704752: Placa WNN 685 del 13/03/2025; Favorable 91.5% *Curso de manipulación de alimentos de Sebastián Montealegre con fecha 14/01/2025 ***Sin exámenes médicos*** **BODEGON DE COTA**	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos Conceptos sanitarios de proveedores y vehículos ACTA INT G4 23/09/2025

			*Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Acta ASO6C 027245 del 04/08/2025: Favorable 92.5 % *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta AS11C 712466: Placa LUM 797 del 06/03/2025; Favorable 94% *Curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos de Franklin Navarro con fecha 23/03/2025 **LACTEOS VILLA AURA (Quesos)** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Invima 23/06/2024 Favorable 84.18% ***Mayor a un año requiere nueva visita*** *Concepto higiénico sanitario vehículo Invima Placa WHO 764 del 31/08/2024 Favorable 100% *Carnet de manipulación de alimentos Diana Torres con carnet de fecha del 22/08/2024 ***Sin exámenes médicos*** **MERCADOS POPULARES (Frutas Y Verduras)** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Invima del 02/10/2024 Favorable 93.25% *Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa SVF 395 del 03/03/2025 Favorable 100% *Curso de manipulación de alimentos y exámenes médicos de Héctor Vargas fecha del 01/02//2025 **PANADERIA LA SEXTA MYL (Panaderia)** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Invima del 05/05/2025 Favorable con requerimientos 88% *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta 00983 de 11/09/2024 Placa NHO 188 Favorable 100% *Curso de manipulación de alimentos y carnet de	

			Leoviceldo Cardenas con carnet de fecha del 18/03/2025 ***Sin exámenes médicos*** **PUNTO ROJO (Carnes)** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento Acta AS21C 011847 de 26/04/2025: Favorable 92.5% *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta AS22E 704752 DEL 13/03/2025 Placa WNN 685 Favorable 91.5% *Curso de manipulación de alimentos de Sebastián Montealegre con fecha 14/01/2025 ***Sin exámenes médicos*** **SUPERCARNES LA GRAN ESQUINA** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento Acta AS21C 006358 de 04/07/2025: Favorable 94% *Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa JUY 395 ***sin acta*** *Curso de manipulación de alimentos de German Esteban Reyes con fecha 05/2025 ***Sin exámenes médicos*** **VENTAS INSTITUCIONALES** *Concepto higiénico sanitario del establecimiento Acta AS06C 027148 de 02/04/2025: Favorable con requerimientos 82% *Concepto higiénico sanitario vehículo: Acta AS11N 039645 del 17/03/2025 Placa JOX 009 Favorable 100% *Curso de manipulación de alimentos de Alexander	

			Lara con fecha 30/10/2024 ***Sin exámenes médicos*** -Capacitaciones: ACTA # 185 Fecha: 22/08/2025 Tema: Saneamiento (frutas, verduras, equipos y utensilios) Dirigido a 4 personas: Manipuladores de alimentos	
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 22/09/2025) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR- PSS-065 (Diligenciado 22/09/2025) 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 29/08/2025) Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS- (Diligenciado 29/08/2025) Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-	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

			071 (Diligenciado 29/08/2025)	Formato Verificación de hermeticidad FOR- PSS-071 ACTA INT G4 23/09/2025
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos, así mismo debe asegurar que la información en las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.	X		El asociado durante la visita presenta soportes del plan de compras mensual y semanal a la fecha Se observa almacenamiento y disponibilidad de alimentos (abarrotes, cárnicos, frutas, verduras, lácteos) almacenados en estantes, canastillas, equipos de frío.	-Plan de compras semanal y mensual ACTA INT G4 23/09/2025

5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable	N/A	N/A	Durante este periodo no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o energía o alimentos por tanto no aplica. El asociado cuenta con certificado de control de plagas y lavado de tanques con la Empresa Fumisert (Fumigación y servicios técnicos) Fecha de realización: 07/07/2025 fumigación y lavado y desinfección de 2 tanques de agua (5000 litros tienen la unidad) Se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos con fechas de vencimiento vigentes y se verifica ingreso de alimentos de forma semanal con registro en formato de recepción durante el mes de agosto/2025 y septiembre/2025. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús. Se realiza verificación con relación de los productos que ingresan con relación al ciclo de menús Durante este periodo no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o energía o alimentos	-Certificado de lavado de tanques -Certificado de control de plagas -Ciclos de menú ACTA INT G4 23/09/2025
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; sin embargo, se evidencian recipientes plásticos en mal estado; ollas y tapas con aristas y un sarten pandeado y mesas con óxido	Observación directa de los utensilios y menaje ACTA INT G4 23/09/2025
RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS		X	Se verifica que el asociado cuenta con elementos y equipos para el almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos; Pendiente para la compra: *18 canastas plásticas entre 50cm 55 cm de largo x 30 - 38 cm de ancho *1 Cuchara porcionadora en acero inoxidable 2 onzas; *1 Cuchara porcionadora en acero inoxidable 4 onzas; *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; *2 Gramera digital para alimentos capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento; *1 olla a presionB de mínimo 20 litros con asas; *2 Set de cuchillos en acero inoxidable para cocina (1 para carne, 1 para fruta, 1 para verdura, 1 para quesos); *4 Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C; *2 Termómetro digital de punzón para productos calientes; *1 Termómetro digital de punzón para productos frío; *2 Termos con capacidad para 10 litros. Material Plástico Poliuretano; *1 Cortador mandolina para cocina con cuchillas en acero inoxidable; *80 loncheras térmicas portacomidas con recipiente plástico rectangular de 500 ml, recipiente plástico rectangular de 300 ml * 80 termos en acero inoxidable de 500 ml *1 estructura metálica para almacenar frutas y verduras; *4 Coge ollas de silicona *6 unidades mensuales de Bolsa gel refrigerante; *2 Licuadoras industriales pequeñas	ACTA INT G4 23/09/2025

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 23/09/2025
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 23/09/2025
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 23/09/2025
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 23/09/2025

Registre la información solicitada:

8. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verificó el cumplimiento de las obligaciones revisadas en el presente periodo realizando observaciones frente a la documentación incompleta de los proveedores como se diligencio en el componente de salubridad obligación 2; diligenciamiento completo de los formatos con sus respectivas firmas y adquisición de los elementos faltantes de la sabana
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

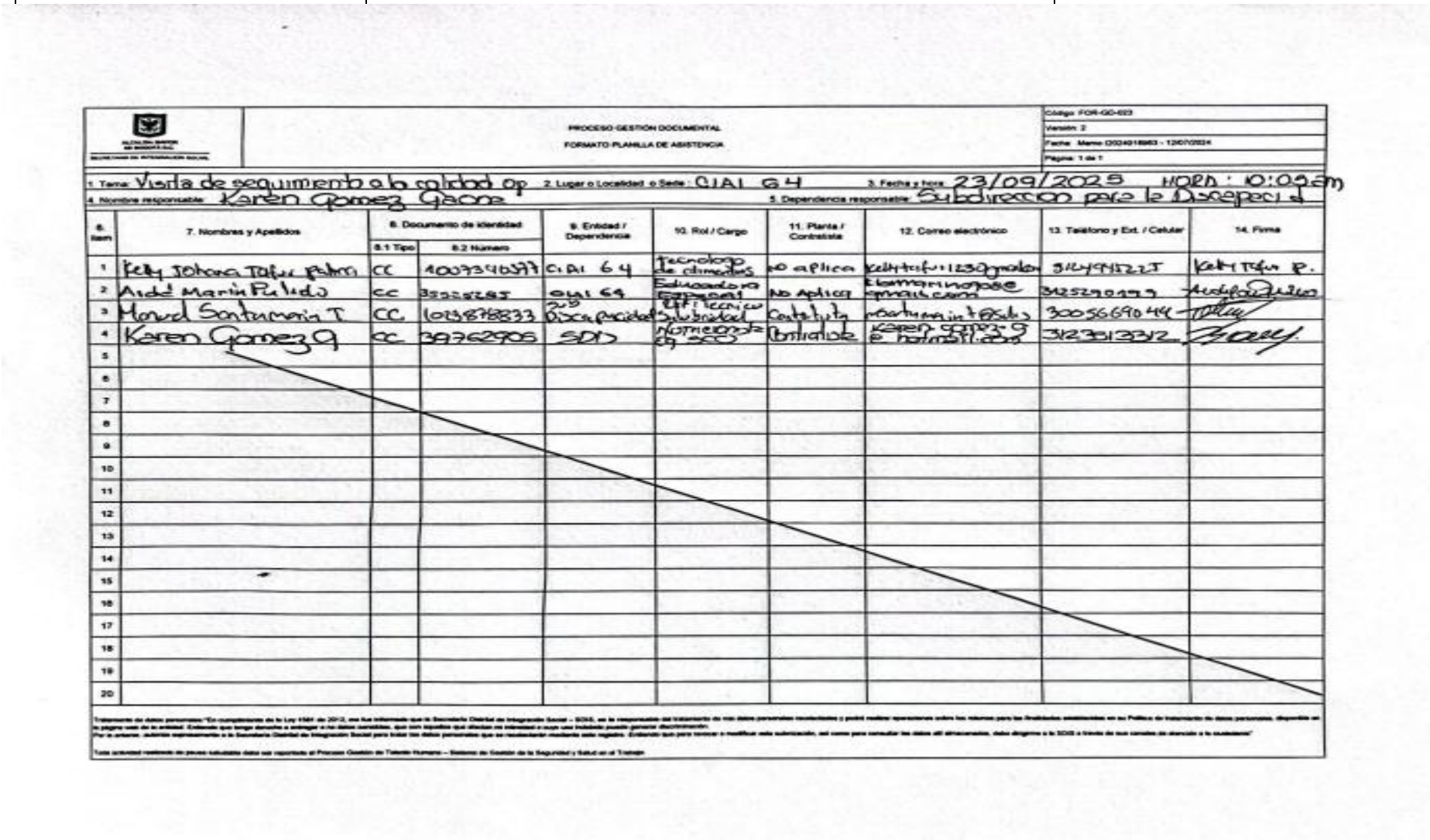
9. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Corregir los datos y formulación del promedio en el formato reporte asistencia de beneficiarios para la preparación de alimentos	Inmediato
Realizar acciones pertinentes con el personal manipulador en BPM de acuerdo a lo encontrado en el servicio de alimentos y bodega	Inmediato
Realizar acciones pertinentes con la estandarización de alimentos ya que se evidencia sobrantes de comida en las preparaciones	Inmediato
Fomentar canales de comunicación más asertivos hacia el personal manipulador de alimentos y tecnólogos con respecto a las raciones diarias de los diferentes tiempos de comida para la preparación de alimentos por las salidas, citas médicas, hospitalizaciones, salidas familiares etc.	Inmediato

Realizar la desnaturalización del pollo y la carne molida preparada desde el dia domingo 21/09/2025 (pollo) y carne molida (lunes 22/09/2025)	Inmediato
Sacar los elementos como recipientes plásticos, ollas y tapas con aristas, sarten pandeado , mesas con oxido	Inmediato
Realizar arreglos de infraestructura con la pared con hongo	15/10/2025
Pedir las certificaciones médicas y carnet de manipulación de los conductores de los proveedores faltantes como los conceptos sanitarios. En caso de que lo hayan pedido a la autoridad sanitaria, que envíen al asociado evidencia física de que se realizó la gestión en caso de los conceptos sanitarios faltantes de los establecimientos	Inmediato
Adquirir los elementos faltantes de la sabana de elementos	Inmediato

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 15/08/2025 SI □ x NO □	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se organizó y actualizó la información faltante del componente de ciudadanía alimentaria realizaron las firmas correspondientes a los formatos de evaluación de características organolépticas Se colocó el total de horas en el formato de lista de asistencia de la capacitación de huertas caseras

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

Anexo: ver planilla listado de asistencia



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023 | Versión: 2 | Fecha: Memo I2024018863 – 12/07/2024 | Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de seguimiento a la calidad op 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 64 3. Fecha y hora: 23/09/2025 HORA: 10:02 am

4. Nombre responsable: Karen Gomez Garcia 5. Dependencia responsable: Subdirección 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	Kelly Johana Tafur Palma	CC	1007340377	CIAI 64	Tecnologo de alimentos	no aplica	kellytafur1230@gmail.com	3124782227	Kelly Tafur P.
2	Aidé Marín Pulido	CC	39555283	CIAI 64	Educadora especial	No Aplica	Elsamarinpulido@gmail.com	3125290999	
3	Manuel Santamaría T	CC	1013878833	SDIS Discapacidad	Profesional Subdirector	Contratista	manuelsantamaria1@gmail.com	3005690444	
4	Karen Gomez G	CC	39762905	SDIS	nutricionista cg	Contratista	karen.gomez.g@hotmail.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 han informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derechos a consultar y/o 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 he suministrado mediante este registro. Entiendo que para conocer o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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