1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7358 de 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 Y 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 2
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Calle 23 H BIS No. 104B - 67 La Cabaña, Fontibón
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaigrupo2@gmail.com

2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	MARIA ESPERANZA HERNANDEZ CONTRERAS
CARGO	COORDINADORA
No DE CELULAR	314 4262010

3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	BÁRBARA ESTHER SÁNCHEZ GRASS MANUEL FERNANDO SANTAMARIA TÉLLEZ
No DE CELULAR	3208646692 300 5669044
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com msantamariat@sdis.gov.co

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	10/03/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:25AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:00PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	53

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Se realiza visita conjunta con referente técnico de salubridad. Durante la visita se realizó acompañamiento al servicio de alimentos, específicamente durante el proceso de prealistamiento, con el fin de verificar las condiciones de manipulación de alimentos, el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el diligenciamiento de los registros asociados al control sanitario.

Posteriormente, se realizó recorrido por diferentes espacios de la unidad operativa, incluyendo habitaciones, baños, cocina de Casa Aurora y área de lavandería, con el propósito de identificar condiciones relacionadas con prácticas de limpieza, desinfección, manejo de residuos y organización de los espacios, así como brindar orientaciones desde la línea técnica de salubridad para el fortalecimiento de las prácticas de autocuidado y corresponsabilidad en el mantenimiento de los espacios.

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la coordinadora, quien suministra información y presenta soportes correspondientes.

1. Asistencia: 53 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,
3. Cupos disponibles: 1
4. Hospitalización: 0

5. Citas médicas: 0

6. Medio Familiar: 0

7. Medio Laboral

   Ninfa Barinas
   Rosa Trujillo
   Erika Mejía
   Víctor Adolfo Sánchez
   Marcos Abril
   Sandra Vargas
   Jakeline Pulgarin
   Sonia Galindo
   Olga casas
   Gustavo Monroy
   Yolima Ovalle
   Juan David Barbosa
   Luis Carlos Cárdenas
   Julián Pedreros
   Hernando Lara
   Fernando Ortegón

Se encuentran en Biblioteca de Fontibón los siguientes participantes

- Marlen Liévano
- Camilo Palacios
- Josefina Poveda
- Ángel Hoyos
- José Álvarez
- Carmen Arguello
- Liliana Pérez
- Harol
- Manuel Rodríguez
- Maruja Valbuena

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

PERFIL	NOMBRE	ACTIVIDAD
COORDINADORA	María Esperanza Hernández Contreras	Acompañamiento a visita de supervisión
TRABAJADOR SOCIAL	Diana Sofia Lezama Rátiva	Seguimiento a Casa Aurora
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Actividad en Biblioteca de Fontibón
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Actividad de sello al pasaporte de acuerdo al plan de generación de apoyos
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Actividad de sello al pasaporte de acuerdo al plan de generación de apoyos

TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Teresa Casallas	Compensatorio
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Actividad de sello al pasaporte de acuerdo al plan de generación de apoyos
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Acompañamiento a Sonia Galindo
EDUCADOR FÍSICO	Néstor Bejarano	Apoyo actividad de sello al pasaporte de acuerdo al plan de generación de apoyos
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Actividad en Biblioteca de Fontibón
ENFERMERO JEFE	Magnolia Andrea Granada Nieto	Diligenciamiento estudios de caso
NUTRICIONISTA	Jimena Cabrera	No se encuentra programada el día de hoy
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Atiende visita de supervisión y actividades propias de su función
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Apoyo actividad de sello al pasaporte de acuerdo al plan de generación de apoyos
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Apoyo actividad de sello al pasaporte de acuerdo al plan de generación de apoyos
DOCUMENTAL	Claudia Pérez	Archivo de documentación de la última semana
TECNICO AMBIENTAL	Katherin Mayerly Caro	Acompañamiento a servicios generales Responder encuesta de bomberos.
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Yeimy Paola Alarcón	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Milena Bello	Apoyo a actividades
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jhon Anderson Bernal	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Norman Calil Fetecua	Apoyo a actividades
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Edwin Alexander Mancera	Apoyo actividad Biblioteca de Fontibón
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Dayann Melissa Churta	Apoyo higiene menor
AUXILIAR DE ENFERMERIA	David Felipe Rodríguez	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sonia Yiseth Bedoya	Botiquín
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Castro	Radicada psiquiatría
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Yesenia Orozco Laguna	Trabajo hasta el 28/02/2026 pendiente contratar el remplazo
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Marisol Montalvo Cuenca	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	María Camila Beltrán	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES	Edna Liliana Rodríguez Rozo	Trabajo hasta el 28/02/2026 pendiente contratar el remplazo
SERVICIOS GENERALES PCD	Angelica Janine Diaz González	Se encuentra arreglando baños
SERVICIOS GENERALES PCD	Jessica Gisell Varela	Se encuentra en licencia por luto.

El centro cuenta con 8 participantes mayores de 60 años

Vacantes:

Manipulador de alimentos: 1
Servicios generales: 1

9. Instalaciones:

- Se realizó recorrido por el servicio de alimentos.

  - Se observó que se encuentra pendiente la instalación de la manija en uno de los equipos de refrigeración/congelación, lo cual debe gestionarse para garantizar el adecuado uso del equipo y evitar manipulaciones inadecuadas.

- Se realizó recorrido por el área de Vida Independiente o Casa Aurora.

  - Se evidencian prácticas inadecuadas de almacenamiento, específicamente alimentos en proceso de sobremaduración.
  - Se observa un uso considerable de aceites, evidenciado por la cantidad presente en el contenedor destinado para aceite vegetal usado, lo cual podría estar asociado a una alta frecuencia de preparaciones fritas.

- Se realizó recorrido por habitaciones y baños

  - Se evidenció la necesidad de reforzar las prácticas de limpieza y desinfección en algunos espacios.
  - Se observó presencia de residuos de empaques de alimentos detrás de algunos lockers, los cuales aparentemente son depositados por los mismos participantes.

-Lavandería

Se evidencia canecas rotas las cuales utilizan para clasificar ropa tanto sucia como limpia.

10. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 10 tiempo de comida nueves

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	CUMPLE	NO CUMPLE
Sorbete de mora	Sorbete de mora	200	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	190	200	200	190	200	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	100	100	95	100		
			CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3		
Galleta dulce	Galleta dulce	24	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	Se entrega paquete de 24g					X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN							
			CALIFICACIÓN							

11. Se realiza servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas y acorde a la minuta patrón establecida tanto por consistencia como por aporte calórico. Se realiza acompañamiento en servido de las nueves, observando servido de alimentos, acompañamiento de personal auxiliar de enfermería.

12. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: se verifican áreas de almacenamiento organizadas, con rotulado de alimentos.

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,	X		Se evidencia que el asociado acata la presente obligación, en razón que no se	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno

en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.			cuenta con vínculo directo o indirecto de menores de edad.	
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		Se evidencia que el asociado acata la presente obligación, en razón que no se evidencia que divulgue o genere propaganda a nombre de su organización.	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
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		No se observa en el desarrollo de la visita reuniones o manifestaciones de índole política	Se evidencia durante la visita de supervisión que no se realizan reuniones o manifestaciones de índole política cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
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		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora y de los demás de talento humano acorde a los ítems verificados, los cuales proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Se evidencia durante la visita de supervisión se facilitó la labor del supervisor cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
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 15 cámaras en funcionamiento, monitor evidenciado en al área de enfermería, pendiente 1 cámara la cual no proyecta al monitor. La coordinadora revisa y realiza el reporte al área encargada.	Monitor de las cámaras
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Se observa durante la supervisión, a la población bajo cuidado constante. No se observan acciones u omisiones que pongan en riesgo o vulneren los derechos de la población atendida.	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o	X		Durante el tiempo del seguimiento en los que se acompañó a la población, no se evidenció ningún acto por parte del talento	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno

sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias			humano que realizará cualquier acción que realizará daño a los participantes.	
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 para el presente periodo	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, correspondientes al Plan de Saneamiento Básico y a las Buenas Prácticas de Manufactura, se encuentran diligenciados de manera adecuada.	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
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		Desde el componente de alimentación, nutrición y salubridad se presentan los formatos en físico durante la visita de supervisión y los que se presentan en medio magnético se encuentran ingresados en el drive establecido del componente.	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
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	De acuerdo a la verificación de talento humano, se encuentra pendiente la contratación de 1 perfil de manipulador de alimentos y 1 perfil de servicios generales.	Cuadro de relación de talento humano registrado en la parte superior del acta.
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 presente visita se realiza entre semana.	No aplica
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	SI	NO		
5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.	X		Se evidencia el centro que se debe de reforzar adecuadas prácticas de limpieza y desinfección en las habitaciones. Fumigación y lavado de tanque se realizó el 21/10/2025, por la empresa AS en fumigaciones S.A.S. 2 tanques aéreos de 1000 y 2000 litros respectivamente. Fumigación de refuerzo 05/12/2025 control de cucarachas por la empresa AS en fumigaciones SAS. Refuerzo adhesivos y gel el 26/01/2026	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
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		Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011) Formato reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, se encuentra diligenciado al día. Registro mensual de derivación dietaría se encuentra en el drive. Formato inspección plan de muestro porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
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		Se realiza Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para: Disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos 25/02/2026 Tema: Preparaciones que transforman Asistentes: 8 participantes Huertas comunitarias y agricultura urbana 17/02/2026	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno

			Tema: Mantenimiento de huerta Asistentes: 10 participantes De acuerdo a lo avalado desde referente técnica en el periodo de adición.	
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		Adquiere alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria. - Aso brisas	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
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 observo el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038 (Registro Plan de compras semanal, control de entrada y salida de alimentos, Recepción de alimentos, Control de temperatura de equipos de refrigeración, control de temperatura de equipos de congelación. Acta N°36 06/02/2026 Tema: Socialización listado de dietas Asistencia: 24 auxiliares de enfermería Acta N°37 06/02/2026 Tema: Socialización listado de dietas Asistencia: 15 profesionales y talleristas Acta N°38 06/02/2026 Tema: Socialización listado de dietas Asistentes: 4 manipuladoras de alimentos 1 tecnología de alimentos y 1 nutricionista Acta N°39 06/02/2026 Tema: Socialización minuta de alimentos, formato Socialización minuta de alimentos y criterios técnicos para su preparación. Asistentes: 4 manipuladoras de alimentos 1 tecnología de alimentos y 1 nutricionista	Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038, en medio magnético o físico según lo definido de manera conjunta con el referente de gestión documental.
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	X		Se cuenta con matriz de clasificación nutricional.	Drive de vigilancia nutricional del programa de alimentación, nutrición y salubridad

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			Se recalca lo indicado en visita de referente técnica el viernes 6 de marzo, donde aclara las fechas de los entregables en este componente.	
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	X		Se realiza al Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física elaborado de acuerdo a lo establecido en la estrategia de información, educación y comunicación 25/02/2026 Tema: Preparaciones que transforman el sabor Asistentes: 8 participantes.	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
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 (preparación de alimentos, acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual, evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas)	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
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 concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.	X		Concepto higiénico sanitario del centro Acta SB03C 003205 13/12/2024 Favorable Concepto higiénico sanitario del servicio. Acta AS02C 146467 12/05/2025 78% favorable con requerimiento. Se encuentra en proceso de subsanación de observaciones. - El concepto higiénico sanitario cuenta con un tiempo mayor a 1 año, por lo cual se debe solicitar la visita de inspección e ingresar el respectivo soporte al drive.	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno

			- La autoevaluación de condiciones higiénico sanitarias: 26/02/2026 Acta N°34 05/02/2026 Tema: Seguimiento de actividades a personal manipulador de alimentos Asistentes: 4 manipuladoras de alimentos. nutricionista, tecnóloga de alimentos y coordinadora Acta N° 68 23/02/2026 Tema: limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios. Asistentes: 4 manipuladoras de alimentos. nutricionista, tecnóloga de alimentos. Se realizan las siguientes observaciones por parte del referente técnico: Servicio de alimentos (durante el proceso de prealistamiento): • Se evidencia pendiente la instalación de la manija en uno de los equipos de refrigeración/congelación, lo cual debe gestionarse para garantizar el adecuado uso del equipo y evitar manipulaciones inadecuadas. • Se verifica el diligenciamiento de los formatos de registro de control de temperaturas, evidenciándose su implementación dentro de la operación del servicio de alimentos. Cocina de Casa Aurora (espacio utilizado por participantes con discapacidad): • Se evidencian prácticas inadecuadas de almacenamiento, específicamente alimentos en proceso de sobremaduración. • Se observa un uso considerable de aceites, evidenciado por la cantidad presente en el contenedor destinado para aceite vegetal usado, lo cual podría estar asociado a una alta frecuencia de preparaciones fritas. Otros hallazgos: • Se resalta una mejoría general en comparación con los acompañamientos anteriores, evidenciándose avances en algunas prácticas operativas. • Se informa que el centro se encuentra en proceso de intervención y adecuación de algunos espacios, particularmente en áreas de baños. • En el baño destinado para personal, ubicado cerca al servicio de alimentos, se evidencia una leve fuga de agua, situación que se encuentra en proceso de intervención.	

			• En el área de lavandería, se observan contenedores plásticos en mal estado, los cuales aparentemente han cumplido su vida útil y representan riesgo de contacto de ropa limpia con el suelo. Línea Técnica – Salubridad Desde el componente de salubridad se orienta la importancia de fortalecer las estrategias de educación y acompañamiento con los participantes, especialmente en aspectos relacionados con: • Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). • Principio PEPS (Primeros en Entrar, Primeros en Salir) para el manejo de alimentos. • Almacenamiento adecuado de alimentos. • Prevención de contaminación cruzada. • Cuidado y corresponsabilidad frente al mantenimiento de los espacios comunes. Estas acciones contribuyen a fortalecer las condiciones higiénico-sanitarias de la unidad operativa, así como la apropiación de hábitos de autocuidado por parte de los participantes. Recomendaciones • Que coordinación, nutricionista y tecnóloga de alimentos continúen fortaleciendo con los participantes los procesos de educación frente al manejo adecuado de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), limpieza y desinfección de los espacios. **Proveedores:** **Panadería Pan Express** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 05/05/2025 favorable con requerimiento con 88%, Concepto higiénico sanitario del vehículo: 28/03/2025 Placa: WHO 342 Favorable 100%. Manipulador de alimentos: Leoviceldo Cardenas 18/03/2025 curso de manipulación **Asobrisas:** Abarrotes Pequeño productor Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 27/11/2025 97% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 12/12/2025 Placa: EQZ255	

			Favorable 100%. Manipulador de alimentos: Jefferson Yesid Olaya Hernández 26/11/2025 curso de manipulación Kevin Stiven Olaya Hernández 26/11/2025 curso manipulación de alimentación **CP Supremo: Pollo** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 24/05/2024 95.5% Favorable Realizaron solicitud de visita, a la espera de que sea asignada. Concepto higiénico sanitario del vehículo: 13/03/2025 Placa: WNN685 Favorable 91.5% Manipulador de alimentos Jonathan Gerardo Serrano 22/10/2025 **Leche la Gran Via (leche y queso)** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: Invima 23 y 24/10/2025 86.88% Favorable. Concepto higiénico sanitario del vehículo: Invima 13/11/2025 Placa: PMT631 Favorable 93.5% Manipulador de alimentos Cristian Andrés Quintero 16/05/2025 curso de manipulador de alimentos. **Frigo carnes** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 09/10/2025 81.5% Favorable con requerimiento Concepto higiénico sanitario del vehículo:20/08/2025 Placa: NOK854 Favorable 100% Placa: UPD898 05/08/2025 Favorable 91.5% Manipulador de alimentos Daniel Fernando Estrada Bautista German Esteban Reyes Diego Alfonso Martín Julio Cesar Díaz	

			Mayo/2025 Curso de manipulación. **Mercados populares Fruver** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 01/10/2025 90.25% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 10/03/2026 Placa: SVF395 Favorable 100% 10/03/2026 Placa: JQW972 Favorable 94% Manipulador de alimentos: Héctor Vargas 03/01/2026 Curso de manipulación. Michael Yesid Rico 03/01/2026 Curso de manipulación. Alexander Beltran 03/01/2026 Curso de manipulación.	
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	Se debe de realizar la capacitación trimestral en el marco de la estrategia de IEC, adicional se debe de ingresar el cronograma de la estrategia. Se realizan las siguientes observaciones por parte del referente técnico: Recorrido por habitaciones y baños: • Durante el recorrido por las habitaciones se evidencia la necesidad de reforzar las prácticas de limpieza y desinfección en algunos espacios. • Se observa presencia de residuos de empaques de alimentos detrás de algunos lockers, los cuales aparentemente son depositados por los mismos participantes. • En este sentido, se identifica la necesidad de fortalecer estrategias pedagógicas orientadas a promover la corresponsabilidad de los participantes frente al cuidado y mantenimiento de los espacios que habitan. Línea Técnica – Salubridad Desde el componente de salubridad se orienta la importancia de fortalecer las estrategias de educación y acompañamiento con los participantes, especialmente en aspectos relacionados con:	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento

			• Cuidado y corresponsabilidad frente al mantenimiento de los espacios comunes. Estas acciones contribuyen a fortalecer las condiciones higiénico-sanitarias de la unidad operativa, así como la apropiación de hábitos de autocuidado por parte de los participantes. Recomendaciones • Gestionar el reemplazo de los contenedores plásticos del área de lavandería que se encuentran en mal estado. • En el marco de las brigadas de limpieza y desinfección, reforzar la intervención en espacios que suelen pasar desapercibidos, tales como: -bordes y uniones de baldosas, -interruptores de luz, -esquinas y superficies de difícil acceso. • Realizar acompañamiento al personal de servicios generales con el fin de fortalecer las prácticas de limpieza y desinfección en toda la unidad operativa. • Continuar desarrollando estrategias con los participantes orientadas al cuidado del entorno, adecuado manejo de residuos, limpieza y desinfección de los espacios, promoviendo el sentido de corresponsabilidad en el mantenimiento de las condiciones sanitarias del centro.	
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		1.Plan de compras asociados 2. Facturas de alimentos 3. Alimentos en almacenamiento	1. Plan de compras acorde con las personas atendidas y alimentos requeridos según ciclo de menús, minuta patrón y análisis nutricional 2. Facturas de Alimentos acordes con el plan de compras 3. Disponibilidad de alimentos según frecuencia de compra y según ciclo de menús
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	No aplica, dado que durante el período correspondiente a este informe no se han presentado contingencias que afecten la disponibilidad de agua y alimentos. No obstante, se cuenta con los lineamientos establecidos en el Plan de Saneamiento	No aplica

			Básico y el Protocolo de Manejo de Eventualidades.	
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.		X	Se encuentra por adquirir elementos establecidos por sabana.	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de 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 encuentra por adquirir elementos establecidos por sabana.	Contenido acta 20260310ActaGrupo2Interno

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	De acuerdo a la verificación de talento humano, se pendiente un perfil de manipulador de alimentos y un perfil de servicios generales.	Descripción talento humano al inicio del acta
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	N/A	N/A	No se verifica en el presente periodo	No aplica
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Se cuenta con elementos de aseo institucional	Elementos de aseo y productos químicos
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	No se reporta participantes que requieran de espesantes	No aplica
Costos variables-Alimentos	X		Se evidencia materia prima en el área de almacenamiento de alimentos y se observa cumplimiento a la minuta de alimentos.	Área de almacenamiento de alimentos Cumplimiento a minuta de alimentos.

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se evidencia que están operando de manera adecuada.	
OBSERVACIONES	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Adquirir los elementos pendientes por sabana	31/03/2026
Realizar la solicitud de visita en IVC para contar con el concepto higiénico sanitario actualizado	Inmediato
Se debe de realizar la capacitación trimestral en plan de saneamiento básico, en el marco de la estrategia de IEC, adicional se debe de ingresar el cronograma de la estrategia.	20/03/2026
Fortalecer la limpieza y desinfección de los espacios, principalmente habitaciones	Permanente

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 05/02/2026 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: Actualizar información del manipulador de alimentos del proveedor Mercados Populares HV que se encuentra con fecha mayor a un año.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. MARIA ESPERANZA HERNANDEZ CONTRERAS
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. BARBARA ESHER SANCHEZ GRASS 2. MANUEL FERNANDO SANTAMARIA TÉLLEZ
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA

Anexo: ver planilla listado de asistencia.

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 [2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita articulado Técnico y Seguimiento Salidas 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrate Atención Interno 623. Fecha y hora: 10/08/2026 10:25am -

4. Nombre responsable: Manuel Santamaria - Bárbaro Sánchez 5. Dependencia responsable: Sub Dirección 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	Katherine Caro Riveros	CC	1022408270.	Centro Integrate Atención Interna Grupo 2	Responsable Ambiental	No Aplica.	cptontibonsgg@gmail.com	8125306873	Katherine Caro.
2	[illegible]	CC	52854994	CENTRO INTEGRATE ATENCION INTERNO FASE 2	TECNICO DE ALIMENTOS	NO APLICA	[illegible]	313 2244901	[illegible]
3	Ma. Esperanza Hernández C.	CC	52620582	Centro Integrado Atención Interno G2	Coordinadora	No Aplica	[illegible]	3144262210	[illegible]
4	Bárbara Estter Sánchez Gross	CC	52919280	SDIS	Profesional T.S.C.D	Contratista	[illegible]	3208646697	[illegible]
5	Manuel Santamaria Tellez	CC.	1023878833	SDS Discapacidad	Ref: Salubridad	Contratista	[illegible]	3005649044	[illegible]
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:*En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me 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 a la ciudadanía*

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

Powered by CamScanner