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	DIANA SOFIA LEZAMA RÁTIVA
CARGO	COORDINADORA (E) Trabajadora Social
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 ANDREA PAOLA CAMACHO FLÓREZ
No DE CELULAR	3208646692 316 3577136
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com acamachof@sdis.gov.co

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	27/04/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:25AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:30PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	55

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Se realiza visita conjunta con referente técnica de alimentación y nutrición. Durante la visita se realizó acompañamiento al servicio de alimentos, se verifico las derivaciones dietarías y se reviso documentación del componente.

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 alimentación y nutrición.

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

- Asistencia: 55 personas en el centro integrarte.
- Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,
- Cupos disponibles: 0
- Hospitalización: 0
- Urgencias: Juan Sebastián Torres: Se realiza activación de ruta al 123 dado a que presento herero agresión y autoagresión, se realizó sujeción de acuerdo a indicaciones de 123.

- Citas médicas: 11

1. Diana Duarte.
2. Marco Abril
3. Edicson Contreras.
4. Alberto Rincón.
5. Jairo Blanco.
6. Teresa Arquila.
7. Claudia Munera
8. Joaquín Rivera.
9. Marlen Lievano
10. Sandra Vargas. Rx Cadera
11. Juan Barbosa. Tac De Oído

Reclamo de medicamentos: Fernando Ortegón

- Medio Familiar: 0

- Medio Laboral

- Ninfa Barinas
- Rosa Trujillo
- Erika Mejía
- Pedro Alcalá
- Víctor Adolfo Sánchez
- Sonia Galindo
- Olga casas
- Gustavo Monroy
- Yolima Ovalle
- Luis Carlos Cárdenas
- Julián Pedreros
- Hernando Lara

- 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	Envía correo el 24 de abril de 2026 informando su ausencia del centro el día de hoy debido a diligencias personales en diferentes entidades, deja como profesionales encargados a los profesionales: Diana Sofia Lezama Rátiva – Trabajadora Social Jorge Ernesto Sánchez Novoa – Psicólogo
TRABAJADOR SOCIAL	Diana Sofia Lezama Rátiva	Atiende la visita de supervisión
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Estudio de caso y validación de condiciones
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Compensatorio
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Estudio de caso

TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Teresa Casallas	Taller de manejo de dinero, uso correcto de la tarjeta en cajero automático.
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Taller de manejo de dinero, uso correcto de la tarjeta en cajero automático.
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Seguimiento a la participante Sonia Galindo en medio laboral en el CIAE grupo 8
EDUCADOR FÍSICO	Néstor Bejarano	Apoyo de actividad con entidad Crea y trabajo administrativo
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Apoyo jornada de inclusión educativa
ENFERMERO JEFE	VACANTE	Magnolia Andrea Granada Nieto trabajo hasta el 26 de abril, refieren que el nuevo profesional ingresa el 1ro de mato.
NUTRICIONISTA	Jimena Cabrera	Atiende visita de supervisión
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Atiende visita de supervisión
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Preparación de compostaje
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Taller de manejo de dinero, uso correcto de la tarjeta en cajero automático.
DOCUMENTAL	Claudia Pérez	Realización de archivo
TECNICO AMBIENTAL	Katherin Mayerly Caro	Se encuentra realizando correo para solicitud de recolección de residuos hospitalarios específicamente fármacos, dado que cuando asistieron a la recolección no se llevaron ese tipo de residuo. Acompaño recorrido durante la visita.
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Deisy Viviana Ayala Cárdenas	Apoyo actividad profesionales
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Milena Bello	Se encuentra en acompañamiento a participantes en cita médica en el Hospital Simón Bolívar
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jhon Anderson Bernal	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Norman Calil Fetecua	Se fue en acompañamiento al participante Juan Sebastián Torres
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Edwin Alexander Mancera	Toma de signos vitales
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jeimmy Lorena Ramírez Barriga	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Cristhian David Fonseca López	Se encuentra en acompañamiento a participantes en cita médica en el Hospital Simón Bolívar
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sonia Yiseth Bedoya	Medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Castro	Medicamentos
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Luz Marina Arévalo Wilches	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Marisol Montalvo Cuenca	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	María Camila Beltrán	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES	Kariana Chatell Pérez Rosal	Se encontraba con turno de apertura, sin embargo, llega sobre las 10:00am, según refiere por que se sentía mal.
SERVICIOS GENERALES PCD	Nelly Patricia Páez Medina	Ingresa a las 10:00am dado que tiene turno de cierre.
SERVICIOS GENERALES PCD	VACANTE	Jessica Gisell Varela: Trabajo hasta el 21 de abril

Vacantes:

Profesional de enfermería: 1
Servicios generales: 1

Practica intramural en servicios generales los siguientes participantes:

- Francy Roció Cruz
- Juan David Parra
- Adelino Muñoz

Son las personas que se encontraban adelantando la limpieza y desinfección del centro.

- 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.
- Continuo congelador sin funcionar
- Se encuentra pendiente adecuación de entre paños debajo de los mesones para mejorar el almacenamiento.
- Se evidencian prácticas inadecuadas de almacenamiento, se observa que hace falta entre paño en el refrigerador donde se descongela la carne, dado que se almacena con el Fruver generando riesgo de contaminación cruzada.

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

- Se evidencian prácticas inadecuadas de almacenamiento.

- Se realizó recorrido por habitaciones y baños

- Se evidenció la práctica de limpieza y desinfección en algunos espacios.
- Se observó presencia de residuo de empaque de alimento en el pasillo del segundo piso, los cuales aparentemente son depositados por los mismos participantes, acción ya recurrente.
- Se evidencia falta de hermeticidad en el baño del 1er piso.

- Lavandería

Se evidencia que las canecas rotas fueron remplazadas.

Se evidenció acumulación de ropa sucia debido a la ausencia del personal de servicios generales encargado de la apertura, lo cual generó retraso en la ejecución de las actividades de limpieza y lavado.

- Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 27 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 guayaba	Sorbete de guayaba	200	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	220	210	230	200	200	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	110	105	115	100	100		
			CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3		
Galleta dulce	Galleta dulce	24	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	21	20	21	21	21		X
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	88	83	88	88	88		
			CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1		

- 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.

- 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, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Se evidencia que el asociado acata la presente obligación, en razón que no se cuenta con vínculo directo o indirecto de menores de edad.	Contenido acta 20260427ActaGrupo2Interno
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 20260427ActaGrupo2Interno
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 encargada 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 16 cámaras en funcionamiento, monitor evidenciado en al área de enfermería.	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	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 20260427ActaGrupo2Interno

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				
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias	X		Durante el tiempo del seguimiento en los que se acompañó a la población, no se evidenció ningún acto por parte del talento humano que realizará cualquier acción que realizará daño a los participantes.	Contenido acta 20260427ActaGrupo2Interno
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 20260427ActaGrupo2Interno
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 20260427ActaGrupo2Interno
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		X	De acuerdo a la verificación de talento humano, se encuentra pendiente la contratación de 1 perfil de profesional de enfermería y 1 perfil de servicios generales.	Cuadro de relación de talento humano registrado en la parte superior del acta.

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.				
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
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.	X		Se evidencia el centro en proceso de limpieza. Lavado de tanque se realizó el 16/04/2026, por la empresa AS en fumigaciones S.A.S. 2 tanques aéreos de 1000 y 2000 litros respectivamente. Fumigación 15/04/2026 control de cucarachas por la empresa AS en fumigaciones SAS.	Contenido acta 20260427ActaGrupo2Interno
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	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. Al revisar la derivación dietaría se observa que no se cuenta con la “no lácteo” sin embargo, se cuenta con 2 personas con discapacidad sin lactosa. Formato inspección plan de muestro porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas.	Contenido acta 20260427ActaGrupo2Interno

actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.			En vigilancia del estado nutricional en el informe individual, la referente técnica solicita aumentar la información incluida en el informe, que dé cuenta de la realidad y la evolución de los participantes.	
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 20/04/2026 Tema: Refuerzo, hábitos de vida saludable, consumo de agua y frutas enteras Asistentes: 4 participantes Huertas comunitarias y agricultura urbana 22/04/2026 Tema: Cosecha y picado de residuos orgánicos Asistentes: 4 participantes	Contenido acta 20260427ActaGrupo2Interno
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 20260427ActaGrupo2Interno
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°115 09/04/2025 Tema: Capacitación Manual Dietario Asistentes: 26 auxiliares de enfermería Acta N°116	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.

			09/04/2026 Tema: Socialización listado de dietas Asistentes: 26 auxiliares de enfermería Acta N°117 09/04/2026 Tema: Capacitación Manual Dietario Asistentes: 4 manipuladores de alimentos, 1 nutricionista y 1 tecnólogo de alimentos Acta N°118 09/04/2026 Tema: Socialización listado de dietas Asistencia: 4 manipuladores de alimentos, 1 tecnólogo de alimentos y 1 nutricionista Acta N°119 09/04/2026 Tema: Socialización minuta de alimentos, formato derivación minuta de alimentos y criterios técnicos para su preparación, dirigida a manipuladores de alimentos Asistentes: 4 manipuladores de alimentos, 1 tecnólogo de alimentos y 1 nutricionista Acta N°121 13/04/2026 Tema: Socialización listado de dietas Asistentes: 13 TH Al revisar la derivación dietaría se observa que no se cuenta con la “no lácteo” sin embargo, se cuenta con 2 personas con discapacidad sin lactosa, dado lo anterior la referente técnica solicita realizar el ajuste. Se debe de enviar solicitud a referente técnica de cambio de preparación de la hamburguesa, dado que el panificado vence el 01/05/2026 y la preparación se encuentra en el menú 5 tiempo de comida cena.	
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	X		En el informe individual, la referente técnica solicita aumentar la información incluida en el informe, que dé cuenta de la realidad y la evolución de los participantes.	Drive de vigilancia nutricional del programa de alimentación, nutrición y salubridad

y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional				
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 21/04/2025 Tema: Activa tu cuerpo, despierta tu mente Asistentes: 24 participante	Contenido acta 20260427ActaGrupo2Interno
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 20260427ActaGrupo2Interno
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. - La autoevaluación de condiciones higiénico sanitarias: 26/02/2026 Acta N°122 21/04/2026 Tema: Conceptos Buenas Prácticas de Manufactura	Contenido acta 20260427ActaGrupo2Interno

			Asistentes: 4 manipuladores de alimentos • 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 en un formato pendiente temperatura de fin de semana y en otro se registró hasta el día de mañana en la mañana. Pendiente arreglo de congelador. Cocina de Casa Aurora (espacio utilizado por participantes con discapacidad): • Se evidencian prácticas inadecuadas de almacenamiento, específicamente alimentos Otros hallazgos: • En el área de lavandería, se observan atraso en el lavado de las prendas de vestir. • Se observa falla en hermeticidad en baño del primer piso. **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. Se debe de realizar actualización de información de proveedores.	
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 ficha técnica de la capacitación realizada de manera 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 la hermeticidad en el baño del primer piso. • Se observa presencia de residuos de empaques de alimentos en el pasillo del segundo piso, 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.	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento
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	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

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.				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 Básico y el Protocolo de Manejo de Eventualidades.	No aplica
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 20260427ActaGrupo2Interno
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 20260427ActaGrupo2Interno

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 profesional de enfermería 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	Permanente
Actualizar información de proveedores	Permanente
Realizar la solicitud de visita en IVC para contar con el concepto higiénico sanitario actualizado	Inmediato
Realizar la ficha técnica de IEC trimestral en plan de saneamiento básico.	Inmediato
Fortalecer el no consumo de alimentos en las habitaciones	Permanente
Realizar la derivación dietaría de los no lácteos y sin lactosa	06/05/2026
Aumentar la información incluida en el informe individual, que dé cuenta de la realidad y la evolución de los participantes.	30/04/2026
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 16/04/2026 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora:

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	**1. DIANA SOFIA LEZAMA RÁTIVA**
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 (E) Trabajadora Social
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	**1. BARBARA ESHER SANCHEZ GRASS** **2. ANDREA PAOLA CAMACHO FLÓREZ** (Referente técnica del programa de alimentación y nutrición)
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA

Anexo: ver planilla listado de asistencia.

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Visita Articulada Seguimiento Calidad Apoyos 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 2. 3. Fecha y hora: 27/04/2026 9:25am.

4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sánchez Grau - Andrea Paola Camacho 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	DIANA [illegible]	CC	1012341902	CIAI GRUPO 2	TRABAJO SOCIAL	NO APLICA	[illegible]	3039335629	[signature]
2	[illegible]	CC	52857904	CIAI GRUPO 2	TECNICO DE ALIMENTOS	NO APLICA	[illegible]	3132249901	[signature]
3	Jimena Cobreo Arcos	CC	59826769	CIAI Grupo 2	Nutricionista	No aplica	cobreojimena@gmail.com	3164969443	[signature]
4	Andrea Paola Camacho F	CC	1018472613	SDIS. Sub Discapacidad	PT Técnico	Contratista	acamachof@sdis.gov	3163577136	[signature]
5	Bárbara Esther Sánchez	CC	52919280	SDIS. Sub Discapacidad	Profesional Equipo técnico	Contratista	bsanchez@gmail.com	3208646612	[signature]
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.

Scanned with CamScanner