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
No DE CELULAR	3208646692
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	13/05/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 11:40AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:30PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	68

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

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

- Asistencia: 68 personas en el centro integrarte.
- Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,

- Cupos disponibles: 0
- Hospitalización: 1
  Juan Sebastián Torres: Se encuentra en el hospital Santa Clara desde el 27/04/2026

- Medio Familiar: 0

- Citas médicas: 12 participantes, llegan sobre las 12:18m

1. 6 en citas odontológicas
2. 6 en citas laboratorios

Sandro López se encuentra en terapia física y rehabilitación

- Medio Laboral

1. Ninfa Barinas
2. Rosa Trujillo
3. Erika Mejía
4. Pedro Alcalá
5. Sonia Galindo
6. Gustavo Monroy
7. Yolima Ovalle
8. Luis Carlos Cárdenas
9. Hernando Lara
10. Marco Abril
11. Sandra Vargas

Se realizo traslado el 04/05/2026 de:

- Luz Marina Rueda se traslada al centro integrarte atención interna grupo 4
- Andrés Abelino Camargo ingresa al centro, fue trasladado del centro integrarte atención interna grupo 6

- 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	Atiende visita de supervisión
TRABAJADOR SOCIAL	Diana Sofia Lezama Rátiva	Seguimiento de cierre
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Seguimiento de cierre
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Seguimiento de cierre
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Elaboración presentación final
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Teresa Casallas	Compensatorio
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Seguimiento de cierre
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Arreglo de hoja de vida de Juan David Parra
EDUCADOR FÍSICO	Néstor Bejarano	Seguiiento de cierre
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Actividad con Crea de Ideartes
ENFERMERO JEFE	Edwin Oswaldo Garzón	Ingreso de medicamentos
NUTRICIONISTA	Jimena Cabrera	No se encontraba programada
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Realiza acompañamiento a la visita
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Actividad grupo en huerta
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Solicito permiso por tema personal
DOCUMENTAL	Karen Nataly Beltrán	Archivo y inicio de foliación
TECNICO AMBIENTAL	Katherin Mayerly Caro	Acompañamiento a recorrido del centro y reprogramación de recolección de residuos hospitalarios para el 30/05/2026
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Yeimi Paola Alarcón	Notas de enfermería

AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Milena Bello	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jhon Anderson Bernal	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Norman Calif Fetecua Molina	Apoyo a grupo
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Edwin Alexander Mancera	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jeimmy Lorena Ramírez	Toma de signos vitales
AUXILIAR DE ENFERMERIA	David Felipe Rodríguez	Apoyo a grupo
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	Martha Lucia Martínez Fonseca	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD	Nelly Patricia Páez Medina	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD	Daniela Lancheros Zamudio	Ingreso el 11/05/2026 el día de hoy se encuentra de permiso.

- 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.
  - Continua congelador sin funcionar
  - Se encuentra pendiente adecuación de entre paños debajo de los mesones para mejorar el almacenamiento.

- Se realizó recorrido por el área de Vida Independiente o Casa Aurora.
  - Se evidencia que han mejorado las practicas de almacenamiento

- Se realizó recorrido por habitaciones y baños
  - Se evidenció la práctica de limpieza y desinfección en algunos espacios.
  - Se evidencia falta de hermeticidad en el baño del 1er piso.

- Lavandería

Se evidenció que se encuentra al día en lavado de ropa y lencería.

- Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 13 tiempo de almuerzo.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	CUMPLE	NO CUMPLE
Carne en bistec	Carne en bistec	80	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	79	72	97	92	90		X
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	90	121	115	113		

			CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1		
Arroz blanco	Arroz blanco	60	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	61	62	57	64	62	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	102	103	95	107	103		
			CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3		
Calabacín y zanahoria guisado	Calabacín y zanahoria guisado	90	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	84	95	91	90	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	94	93	106	101	100		
			CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3		
Papa al vapor	Papa al vapor	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	58	37	41	37	52	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	145	93	103	93	130		
			CALIFICACIÓN	1	3	3	3	1		
Jugo de papaya	Jugo de papaya	220	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	270	220	240	250	230	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	123	100	109	114	105		
			CALIFICACIÓN	1	3	3	1	3		

Se verifica una dieta hipocalórica, el calabacín y zanahoria guisado lo realizaron en tipo arepuela lo cual mejoro la aceptabilidad en la población.

- 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 del almuerzo observando servido de alimentos, acompañamiento de personal auxiliar de enfermería y profesionales.

- 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 20260513ActaGrupo2Interno
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 20260513ActaGrupo2Interno

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 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 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 20260513ActaGrupo2Interno
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	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 20260513ActaGrupo2Interno

acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	N/A	N/A	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 20260513ActaGrupo2Interno
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 20260513ActaGrupo2Interno
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 con el 100% del TH contratado.	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
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	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.	Contenido acta 20260513ActaGrupo2Interno

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.			Fumigación 15/04/2026 control de cucarachas por la empresa AS en fumigaciones SAS.	
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. En vigilancia del estado nutricional en el informe individual, se encuentra ajustado e impreso en historia social.	Contenido acta 20260513ActaGrupo2Interno
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 Se encuentra con la valoración de la estrategia realizada. Huertas comunitarias y agricultura urbana Se encuentra con la valoración de la estrategia realizada.	Contenido acta 20260513ActaGrupo2Interno
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	X		Adquiere alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria. - Aso brisas	Contenido acta 20260513ActaGrupo2Interno

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.				
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).	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 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		En el informe individual, se encuentra en la historia social de cada participante Se realizo la socialización del informe individual final de vigilancia del estado nutricional a los referentes familiares del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 2. Pendiente matriz de clasificación nutricional del mes de mayo 2026.	Drive de vigilancia nutricional del programa de alimentación, nutrición y salubridad
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		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 Se encuentra con la valoración de la estrategia realizada.	Contenido acta 20260513ActaGrupo2Interno
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,	X		Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su	Contenido acta 20260513ActaGrupo2Interno

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.			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)	
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: Se debe de realizar en el mes de mayo de 2026. • 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. Cocina de Casa Aurora (espacio utilizado por participantes con discapacidad): • Se evidencian que mejoraron los alimentos de alimentos. Otros hallazgos: • En el área de lavandería, se observan al día en el lavado de las prendas de vestir. • Se observa falla en hermeticidad en baño del primer piso.	Contenido acta 20260513ActaGrupo2Interno
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 encuentra pendiente realizar la valoración de la estrategia de IEC en plan de saneamiento.	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento

			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.	
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 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		Los elementos que se encuentran pendientes no interfieren con la prestación del servicio, toda vez que la unidad operativa continúa garantizando las condiciones necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades y la atención de los participantes.	Contenido acta 20260513ActaGrupo2Interno
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		Los elementos que se encuentran pendientes no interfieren con la prestación del servicio, toda vez que la unidad operativa continúa garantizando las condiciones necesarias para el adecuado desarrollo de las actividades y la atención de los participantes.	Contenido acta 20260513ActaGrupo2Interno

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 cuenta con el 100% contratado.	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
Teniendo en cuenta que el convenio de asociación se encuentra próximo a finalizar, se deja como observación que, en caso de resultar favorecidos en el proceso competitivo para la suscripción de un nuevo convenio, será necesario realizar las adecuaciones y mejoras pendientes identificadas durante el seguimiento realizado. Dentro de las acciones sugeridas se encuentra el mantenimiento y/o reparación de los equipos de refrigeración y congelación, con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento y conservación de los alimentos. Asimismo, se requiere la adaptación de entrepaños en los mesones destinados al almacenamiento de frutas y verduras, considerando que actualmente no se cuenta con verdulero, situación que limita una adecuada organización y almacenamiento de estos alimentos. De igual manera, se deberán ajustar y optimizar los entrepaños ubicados en el área de almacenamiento, con el propósito de fortalecer las condiciones de orden, almacenamiento y aprovechamiento del espacio, conforme a las condiciones requeridas para la adecuada prestación del servicio. Así mismo, para el próximo convenio de asociación deberán adquirir y disponer de los elementos establecidos en la sábana de dotación correspondiente, garantizando el cumplimiento de los requerimientos técnicos y operativos necesarios para la adecuada ejecución del servicio.	Permanente
Finalizar el convenio dando cumplimiento a las actividades establecidas durante el tiempo restante del mes, garantizando la organización, consolidación y archivo de los soportes correspondientes tanto en medio físico como magnético, con el fin de asegurar su disponibilidad para procesos de seguimiento, verificación y cierre contractual.	30/05/2026

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 27/04/2026 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: Fortalecer el no consumo de alimentos en las habitaciones Realizar la derivación dietaría de los no lácteos y sin lactosa Aumentar la información incluida en el informe individual, que dé cuenta de la realidad y la evolución de los participantes.

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**
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 de seguimiento Plan Calidad Operativa 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 2. 3. Fecha y hora: 13/05/2026 11:40 am.

4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sánchez Gross 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	[illegible]	CC	52857494	[illegible]	[illegible]	No Aplica.	[illegible]	3172244101	[illegible]
2	Katherine Cura Riveros	CC	1022408270	CIAI Grupo 2.	Responsable Ambiental	No Aplica	cpfontibonsga@gmail.	3125306873	Katherine Cura
3	Ma. Esperanza Hernández	CC	52620582	CIAI G2	Coordinadora	No Aplica	ciaigrupodos@gmail.com	3144262010	[illegible]
4	Bárbara Esther Sánchez	CC	52919280	SDIS. Sub Discapacidad	Profesional E.S.C.D	Contratista	barchez@sdis.gov.	3208646697	[illegible]
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad, Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención 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