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	09/01/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 12:50PM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:30PM
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.

1. Asistencia: 69 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,
3. Cupos disponibles: 2
4. Hospitalización: 0

5. Citas médicas: 0

6. Medio Familiar: Pedro Alcalá y Jhonatan Pinto

7. Medio Laboral
   Ninfa Barinas
   Rosa Trujillo
   Olga casas
   Erika Mejía
   Julián Pedreros
   Víctor Adolfo Sánchez
   Gustavo Monroy
   Yolima Ovalle

   Se informa que Convatec notifica la suspensión de la prestación del servicio de clínica de heridas al usuario Luis Abel López, debido a que no se ha realizado el pago por parte de la EPS Famisanar, por tanto, no se da la continuidad del servicio**.**

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	Atiende visita de supervisión
TRABAJADOR SOCIAL	Diana Sofia Lezama Rátiva	Validación de condiciones
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Sé encuentra en arreglo de espacios
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Validación de condiciones
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Sé encuentra en arreglo de espacios
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Teresa Casallas	Apoyo en estrategia de tienda
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Sé encuentra en depuración de ropa
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Compensatorio
EDUCADOR FÍSICO	Nestor Bejarano	Sé encuentra en arreglo de espacios
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Sé encuentra en arreglo de espacios
ENFERMERO JEFE	Edwin Oswaldo Garzón Muñoz	Compensatorio
NUTRICIONISTA	Jimena Cabrera	Atiende visita de supervision y actividades propias de su función
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Atiende visita de supervision y actividades propias de su función
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Sé encuentra en arreglo de espacios
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Acompañamiento en tiempo de óseo a los participantes
DOCUMENTAL	Claudia Pérez	Sé encuentra en archivo de documentos en historia social
TECNICO AMBIENTAL	Katherin Mayerly Caro	Sé encuentra en arreglo de espacios
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Bello	Apoyo actividades con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	David Felipe Rodríguez	Apoyo actividades con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Pilar Masmela	Apoyo actividades con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jhon Bernal	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Kevin Ramírez	Apoyo actividades con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Edwin Mancera	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Marcela Vanegas	Toma de signos vitales

AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sonia Bedoya	Medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Castro	Administrativo
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Compensatorio
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Yesenia Orozco Laguna	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	Edna Liliana Rodríguez Rozo	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD	Cristian Andrés Beltrán Pulido	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD	Angelica Janine Diaz González	Descanso

El centro cuenta con 7 participantes mayores de 60 años

9. Instalaciones:

- Se realizó recorrido por el servicio de alimentos.

- Se observó que los estantes ubicados dentro del servicio de alimentos requieren mantenimiento de pintura.
- Se encontró un estante o locker con presencia de óxido.
- Se observó que una mesa de trabajo requiere mantenimiento de pintura y está desprendiendo óxido al piso.
- Se observan losas rotas cerca a la estufa con aristas en la pared cerca a la toma de energía.
- Se observan baldosas rotas.
- Se observa un equipo de refrigeración fuera de servicio, se encuentran en búsqueda del repuesto para su arreglo
- Se observan dos equipos de refrigeración y congelación cerca a la entrada del servicio de alimentos que requieren mantenimiento de pintura por desgaste.
- Se observa desprendimiento de pintura detrás del equipo mixto de refrigeración y congelación.
- El equipo mixto de refrigeración y congelación no tiene manijas para abrir y cerrar las puertas.
- Se evidencia desprendimiento en la unión piso pared detrás el equipo mixto de refrigeración y congelación
- Se evidencia la instalación de un plástico en la puerta que comunica el área caliente con el área de almacenamiento, con el fin de evitar el paso de grasa generada durante la cocción hacia los estantes. No obstante, se indica solicitar orientación a la línea técnica, dado que se recomienda reemplazar dicho elemento por un material higiénico-sanitario o, en su defecto, vinipel o bolsa plástica blanca o transparente, que permita evidenciar oportunamente su estado y determinar cuándo requiere cambio, teniendo en cuenta que el material actualmente instalado es de color negro, lo cual dificulta su verificación.

  Se realizó recorrido por el área de Vida Independiente o Casa Aurora.
- Se evidencia en orden y aseo del espacio.
- Se observa un trapero con código de color verde junto a un trapero de código de color rojo en el baño.

- Se realizó recorrido por la habitación 1.

- Se percibe mal olor nuevamente en la habitación, adicional a ello se observa moscas volando en hacia la mitad de la habitación, se debe de reforzar, lo cual indica que se realizó la limpieza y desinfección de forma adecuada.
- Se observa falla en la hermeticidad por filtración o presencia de humedad en una pared y techo.

- En las escaleras del primero al segundo piso, no se observó presencia de materia fecal de aves, lo cual evidencia que se ha fortalecido la limpieza y desinfección en este espacio.

- Se evidencia orden en el shut de basura

10. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 9 tiempo de comida onces.

MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	CUMPLE	NO CUMPLE
Yogur	Kumis	150	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	180	160	160	180	170		X
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	120	107	107	120	113		
			CALIFICACIÓN	1	3	3	1	1		
Roscón con arequipe	Roscón con arequipe	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	38	40	39	40	40	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	95	100	98	100	100		
			CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3		
Pera	Pera	117	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	120	107	92	126	115	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	91	79	108	98		
			CALIFICACIÓN	3	3	1	3	3		

Se realiza intercambio del yogur por kumis debido a inconvenientes en la entrega oportuna por el proveedor, se envía correo a referente técnica la cual brinda el respectivo aval.

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 onces, observando servido de alimentos según propuesta presentada en la salida extramural, acompañamiento de personal auxiliar de enfermería.

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

13. Se verifica el diligenciamiento de formatos de BPM y plan de saneamiento diligenciados a la fecha de visita.

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 INT G2 09012026
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 INT G2 09012026

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 INT G2 09012026
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	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 INT G2 09012026

promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	N/A	N/A	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 INT G2 09012026
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 INT G2 09012026
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 cuenta con talento humano completo durante la jornada.	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	X		Se evidencia que se debe de reforzar la limpieza y desinfección del centro, especialmente de la habitación 1. 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.	Contenido acta INT G2 09012026

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.			Fumigación de refuerzo 05/12/2025 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 La participante Yolima Ovalle se encuentra pendiente de intervención individual junto con psicología, dado que está presentando selectividad con los alimentos dado que desea bajar de peso. Se realizo con la participante Ivon López intervención individual dado que está presentando selectividad con los alimentos dado que desea bajar de peso.	Contenido acta INT G2 09012026
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		1.Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico Sesión 8 22/12/2025 Tema: Refuerzo sé civilización sobre aprovechamiento de alimentos. Asistentes: 5 participantes Se está llevando un adecuado registro en los formatos de pérdidas y desperdicios. 2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico:	Contenido acta INT G2 09012026

			Sesión 8 30/12/2025 Tema: Refuerzo Características del compost maduro y uso del producto final como abono de huerta urbana. Asistentes: 4 participantes	
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 INT G2 09012026
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. Para la presente visita no sé ha realizado socialización en el mes de enero, sé encuentra dentro del tiempo para realizarla.	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		Clasificación nutricional: Enero sé tomó peso y talla el día 5, Sé realizó la toma a 73 participantes Realizó seguimiento nutricional con fecha de 3 enero periodo diciembre a octubre	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	X		Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física elaborado en el formato Construcción estrategias de información, educación y comunicación para la	Contenido acta INT G2 09012026

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.			promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física (FOR-PSS-295) y el Formato Cronograma promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. (FOR-PSS-297). Sesión 8 15/12/2025 Tema: Promoción de actividad física en participantes nuevos casa Aurora. Asistentes: 17 participantes	
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 INT G2 09012026
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 de la unidad operativa está vigente hasta diciembre de 2024, por lo que se debe solicitar la visita de inspección a más tardar la primera semana de diciembre. - La autoevaluación de condiciones higiénico sanitarias debe ser realizada esta semana para cumplir con los tiempos establecidos en el anexo. Se evidenció que el formato de temperaturas de congelación y refrigeración se encuentra diligenciado al día. Acta N°306 22/12/2025 Tema: Control de plagas Asistentes: 4 manipuladores de alimentos y 1 tecnólogo de alimentos .	Contenido acta INT G2 09012026

			Proveedores: **Panadería la sexta Mil** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 22/4/2024 favorable con 98%, Realizaron la solicitud de nueva visita el 22/04/2025, aún no han recibido la visita. Concepto higiénico sanitario del vehículo: 11/09/2024 Placa: NHO 188 Favorable 100%. Manipulador de alimentos: Leoviceldo Cardenas 18/03/2025 curso de manipulación **Asobrisas:** Abarrotes Pequeño productor Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 23/08/2024 94.25% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 23/08/2024 Placa: UWR426 Favorable 100%. Manipulador de alimentos: Jefferson Yesid Olaya Hernández 01/10/2024 curso de manipulación **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 Sebastián Montealegre Calderón 14/01/2025 **Doña Leche** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 07/12/2024 98% Favorable. Concepto higiénico sanitario del vehículo: 22/11/2024 Placa: SXO096 Favorable 100% Manipulador de alimentos Gilberto Danilo Reyes Nieto 30/10/2024 curso de manipulador de alimentos. **Frigo carnes**	

			Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 10/09/2024 94% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo:01/10/2024 Placa: JUY395 Favorable 97% 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: 02/10/2024 93.25% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 03/03/2025 Placa: SVF395 Favorable 100% Manipulador de alimentos: Héctor Vargas 01/02/2025 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		Durante el recorrido realizado con referente técnico de salubridad se evidencia lo siguiente: -Se evidencia desprendimiento en la unión piso pared detrás el equipo mixto de refrigeración y congelación, se recomienda dejar la unión adecuadamente y garantizar la hermeticidad. - Se observó que los estantes ubicados dentro del servicio de alimentos requieren mantenimiento de pintura. Se recomienda realizar mantenimiento de pintura a los estantes para evitar la corrosión y garantizar la higiene del área. - Se encontró un estante o locker con presencia de óxido. Se recomienda reemplazar o reparar el estante o locker para evitar la contaminación de los alimentos. - Se observó que una mesa de trabajo requiere mantenimiento de pintura y está desprendiendo óxido al piso. Se recomienda realizar mantenimiento de pintura a la mesa de trabajo y colocar una barrera de protección en las patas para evitar la corrosión y garantizar la higiene del área.	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento

			- Se observan losas rotas cerca a la estufa con aristas en la pared cerca a la toma de energía. Se recomienda reparar o reemplazar las losas rotas y realizar el mantenimiento necesario en la pared para evitar riesgos de accidentes y garantizar la higiene del área. - Se observa un equipo de refrigeración fuera de servicio, se encuentra en proceso de compra de la pieza que se encuentra dañada. - Se observan dos equipos de refrigeración y congelación cerca a la entrada del servicio de alimentos que requieren mantenimiento de pintura por desgaste. Se recomienda realizar mantenimiento de pintura a los equipos de refrigeración y congelación para evitar la corrosión y garantizar la higiene del área. - Se observa desprendimiento de pintura detrás del equipo mixto de refrigeración y congelación. Se recomienda realizar mantenimiento de pintura en el área para evitar la corrosión y garantizar la higiene del área. - El equipo mixto de refrigeración y congelación no tiene manijas para abrir y cerrar las puertas. Se recomienda instalar manijas en las puertas del equipo para garantizar la seguridad y la higiene del área. - Se evidencia la instalación de un plástico en la puerta que comunica el área caliente con el área de almacenamiento, con el fin de evitar el paso de grasa generada durante la cocción hacia los estantes. No obstante, se indica solicitar orientación a la línea técnica, dado que se recomienda reemplazar dicho elemento por un material higiénico-sanitario o, en su defecto, vinipel o bolsa plástica blanca o transparente, que permita evidenciar oportunamente su estado y determinar cuándo requiere cambio, teniendo en cuenta que el material actualmente instalado es de color negro, lo cual dificulta su verificación. - Se evidencia que están contando con un manejo integrado de plagas combinando métodos físicos y químicos con varias aplicaciones de seguimiento con el fin de erradicar la presencia de plagas. 05/12/2025 control de cucarachas por la empresa AS en fumigaciones SAS.	

			- Se observa falla en la hermeticidad por filtración o presencia de humedad en una pared de la habitación 1. Se recomienda reparar la pared para evitar la filtración de humedad y garantizar la higiene del área, así mismo se observan moscas, por lo cual deben de revisar manejo de plagas. Revisión de Formatos y Registros - Se revisaron los documentos físicos los formatos físicos sin novedad. - Los formatos asociados al plan de saneamiento están al día.	
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	Se encuentra por adquirir elementos establecidos por sabana.	Contenido acta INT G2 09012026
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 INT G2 09012026

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 talento humano completo durante la jornada.	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
Continuar con el Manejo Integrado de Plagas con sus respectivas aplicaciones de seguimiento.	Permanente
Realizar los arreglos locativos pertinentes	Permanente
Adquirir los elementos pendientes por sabana	30/01/2026
Actualizar información de proveedores que se encuentra con fecha mayor a un año.	Permanente
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 12/12/2025 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. 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.

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 I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de seguimiento a la Calidad Operativa 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 2, 3. Fecha y hora: 09/01/2026 12:50pm

4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sanchez Grosi 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	52857446	[illegible]	TECNOLOGO ALIMENTOS	NO APLICA	[illegible]	312 2249901	[illegible]
2	[illegible]	CC	52620581	Centro Integrado Atención Infancia G2	Coordinadora	No Aplica	[illegible]	3144262010	[illegible]
3	Bárbara Esther Sanchez	CC	52919780	SDIS Sub Discapacidad	E.S.C.O	Contratista	basandagrosi@gmail.com	3208646652	[illegible]
4	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	Centro Integrado Atención Infancia Grupo 2	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena99@gmail.com	3164969443	[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.