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	17/06/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 7:35 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:20 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	64

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por Coordinadora del centro, nutricionista y tecnóloga de alimentos, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: 64 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,
3. Cupos disponibles: 0
4. Hospitalización: 0
5. Citas médicas: Luis Carlos López

6. Medio Familiar: Michelle Stefanie Capera Arias en medio familiar
7. Medio Laboral
   Rosa Helena Trujillo Serrano
   María Ninfa Barinas Mejuren
   Luis Carlos Cárdenas
   Erika Johanna Mejía Rodríguez
   Marco Antonio Abril Abril
   Olga Yamile Casas Forero
   Fernando Ortegón
   Julian Alexander Pedrero Rubiano
   Hernando Lara
   Javier Eduardo Rincón Rincón
   Sonia del Pilar Galindo Torres

   Emprendimiento venta tintos (7:00am – 10:30am y 4:000pm – 6:00pm).
   Yolima Ovalle
   Gustavo Monrroy

   La participante Liliana Pérez refiere que un parlante.

   María Natalia Orjuela Gamba: Se activa línea de emergencia dado que presento ideación suicida, llegan hacia las 9:35am, es valorada y se traslada al hospital de Kenedy hacia las 10:25am

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	Elaboración de actas de visitas domiciliarias realizadas el 16 de junio.
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Recibiendo persona mayor – validación de condiciones
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Lidera taller de entrevista de trabajo para empleabilidad
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Lidera actividad de trabajo en equipo
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Ruth Nathalie Sánchez Pino	Seguimiento de prácticas en ambientes normalizados
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Administrativo – elaboración de intervenciones realizadas
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Administrativo – historias sociales
EDUCADOR FÍSICO	Jean Lorenzo Pérez Castañeda	Administrativo
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Elaboración del orden del día para los participantes que se van a graduar, de los 3 centros integrarte (ETX G5, INTG6 y INT G2), la cual se va a realizar el día jueves 19/06/2025.
ENFERMERO JEFE	Edwin Oswaldo Garzón Muñoz	Activación de ruta, revisión de medicamentos, revisión de notas
NUTRICIONISTA	Jimena Cabrera Arcos	Acompañamiento visita de supervisión y actividades propias de su función, ajuste estrategia IEC
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Acompañamiento visita de supervisión y actividades propias de su función, ajuste estrategia IEC
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Apoyando actividad de taller de entrevista de trabajo para empleabilidad
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Apoyando actividad de taller de entrevista de trabajo para empleabilidad
DOCUMENTAL	Claudia Marcela Muñoz López	Actualización de hojas control
TECNICO AMBIENTAL	Edwin Andrés Córdoba Ayala	Revisión y acompañamiento de PCD en actividades instrumentales de la vida diaria.

AUXILIAR DE ENFERMERIA	Leidy Julieth Jiménez	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Paola Alarcón	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Edwin Mancera	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jhon Bernal	Toma de signos vitales
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Yaneth Muñoz	Alistamiento de medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Bello	Acompañamiento a cita odontológica
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Kevin Ramirez	Tramites medicamentos Famisanar
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Perez	Sale con participante Natalia Orjuela para hospital de Kenedy.
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Castro	Tramites administrativos
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Servicios generales
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Yesenia Orozco Laguna	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Marisol Montalvo Cuenca	Compensatorio
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Diana Navaja	Se encuentra compensado turnos, sin embargo no cuenta con vínculo laboral con el centro.
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	María Camila Beltrán	Ingresa 11:00am
SERVICIOS GENERALES	Edna Liliana Rodríguez Rozo	Ingresa a las 10:30pm
SERVICIOS GENERALES PCD	Daniela Ocampo vagas	Renuncio el domingo 15 de junio.
SERVICIOS GENERALES PCD	Cindy Dayana Sánchez	Renunció el sábado 7 de junio

Dada la contingencia presentada por falta de talento humano en perfil de servicios generales se está iniciando con actividades instrumentales de la vida diaria con unos participantes que cuentan con conocimientos y desde terapeuta ocupacional se ha evidenciado que cuentas con habilidades para realizar el ejercicio, bajo el acompañamiento permanente del técnico ambiental y terapeuta ocupacional, las personas con discapacidad son:
Olga Yamile Casas
Francy Roció Cruz

Se cuenta además con el apoyo de una manipuladora de alimentos, razón por la cual en el servicio de alimentos se cuenta participantes que están en práctica ocupacional.

José Ignacio Álvarez Castillo Participante que apoya en el servicio de alimentos – Prealistamiento
Jakeline Pulgarín: Participante que apoya en el servicio de alimentos – Prealistamiento
María del Carmen Mendosa: Lavado de menaje

El centro cuenta con 11 participantes mayores de 60 años

9. Instalaciones: Durante el recorrido en la unidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, limpieza de habitaciones, baños, talleres, oficinas, comedor, servicio de alimentos. Por otra parte, se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento, en adecuadas condiciones de higiene y organización.
   La planta física se encuentra de la siguiente manera:

   Primer nivel:
   Ingreso al centro donde se encuentra área de vigilancia, un patio con tarima donde realizan actividad de karaoke.

   Habitación 1: hombres con 10 camas y sus respectivos locker
   Habitación 2: mujeres 8 camas con 6 locker en el pasillo y uno dentro del cuarto.

   Habitación de parejas

Estimulación multisensorial
Taller de artes y artesanías
Taller de terapia ocupacional
Salón de atención a familias
Área de Archivo
Área de cuidado a la salud
Área de profesionales
Área de huerta
Área de lavandería
Se encuentran en adecuado estado de limpieza

Área de servicio de alimentos

Segundo nivel:
Baños hombres 2 baterías sanitarias y 3 duchas poceta con 3 lavamanos
Baño mujeres 3 duchas con 2 baterías de baño poceta con 3 lavamanos

Habitación 3: de hombres 12 camas con 5 locker y un clóset
Habitación 4: hombres 9 camas 6 locker y un clóset
Habitación 5: mujeres 9 camas con una cómoda y locker en el pasillo
Habitación 6: hombres 8 camas un clóset
Habitación 7: hombres 8 camas con una cómoda huele mal esta área.
Habitación 8: mujeres 8 camas con un clóset
Habitación 9: 2 mujeres 1 clóset y un locker
Baño mujeres 1 ducha y 2 baterías sanitarias y 1 lavamos
Habitación 10 mujeres 6 camas 4 clóset y 2 locker

Área de coordinación y oficina de psicosocial.

Se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.

10. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 17 tiempo de comida desayuno

						NUMERO DE MUESTRAS					RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Café moca en leche	Café moca en leche	220	PESO MUESTREADO	220	200	220	210	230	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	90.9	100	95.5	105		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Queso	Queso	40	PESO MUESTREADO	45	55	40	45	35		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	138	100	113	87.5		
					CALIFICACION	1	1	3	1	1		
18 a 59años 11 meses	5	Pan de bono	Pan blandito	40	PESO MUESTREADO	45	40	45	40	40	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	100	113	100	100		
					CALIFICACION	1	3	1	3	3		

18 a 59años 11 meses	5	Papaya	Granadilla	133	PESO MUESTREADO	144	160	160	155	135		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108	120	120	117	102		
					CALIFICACION	3	1	1	1	3		

Observaciones: Se verifico una dieta hipercalórica, se evidencia que no se revisa la derivación dietaría, dado que no se entregó el derivado de cereal con mermelada.

Se evidencia que el pan de bono realmente es un pan blando, se les realiza la observación.

Se evidencia que la papaya se entrega únicamente a las dietas blandas, las normales se brinda manzana y granadilla, debido a disponibilidad.

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 del desayuno, observando servido de alimentos según minuta patrón, acompañamiento de personal, ningún participante requiere de asistencia alimentaria. En área de comedor se observa publicación de ciclo de menús, minuta patrón, listas de dietas mensual.

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 17/06/2025
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		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 17/06/2025
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		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	X		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora y del 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.

aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio				
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 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 17/06/2025
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, 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 INT G2 17/06/2025
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	N/A	N/A	No aplica 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	X		Los formatos presentados en físico manejados desde el plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura se encuentran diligenciados correctamente.	Contenido acta INT G2 17/06/2025

talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.				
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 pendiente por ingresar en el drive establecido del componente.	Contenido acta INT G2 17/06/2025
RELACIONADOS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este de acuerdo con lo establecido en anexo técnico en el Titulo 4, contratando en los tiempos señalados en el anexo técnico, la totalidad del talento humano requerido para la prestación del servicio, el perfil, cumpliendo con los horarios y actividades previstas para la modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.		X	De acuerdo a la verificación de talento humano, no 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 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		El espacio físico funcional se encuentra en adecuadas condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, a excepción del servicio de alimentos. Ultima fumigación y lavado de tanque se realizó el 14/05/2025, por la empresa AS en fumigaciones S.A.S. Pendiente entrega de documentación por parte de la empresa.	Contenido acta INT G2 17/06/2025
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		X	Se evidencia Cronograma Programa Alimentación y Nutrición cargado en el drive	Contenido acta INT G2 17/06/2025

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.			Se evidencia que se debe de fortalecer la implementación de la derivación dietaría, dado que no se verifica que se debe de brindar en las diferentes derivaciones. Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011) Se evidencia que se realiza intercambio de la fruta del desayuno por disponibilidad, por lo cual se da papaya únicamente a las dietas blandas y manzana y granadilla a los demás participantes. Se observa que el pan almojábanado no correspondía, fue un panificado normal, por lo cual no cumple y no se envió autorización de intercambio a referente técnica. Se cuenta actualmente con participantes con estreñimiento. Ivon López Manuel Rodríguez Miguel Parra Por lo cual se están realizando batidos altos en fibra, se aumenta doble porción de verdura y se restringe un carbohidrato. Se evidencia que la participante Karen Vanesa Manzano: vende alimentos ultra procesados a participantes 1 vez a la semana (días vienes), durante la semana a TH.	
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 Se encuentra en proceso de ajustes de acuerdo a línea técnica y deben de subir los soportes a drive de las actividades propuestas en la estrategia según cronograma avalado en la sesión 1. 3. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico Se encuentra en proceso de ajustes de acuerdo a línea técnica y debe de ajustar ficha técnica y soportes a drive de las	Contenido acta INT G2 17/06/2025

			actividades propuestas en la estrategia según cronograma avalado en la sesión 1. Sesión 2: 16/06/2025 Tema: Aceptación nuevas preparaciones alimentarias Asistentes: 51 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 17/06/2025
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		Se 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°96 09/06/2025 Tema: Socialización listado de dietas junio Asistentes: 12 del Equipo profesional y talleristas Acta N° 94 05/06/2025 Tema: Socialización minuta de alimentos. Formato derivación minuta de alimentos y criterios técnicos para su preparación. Asistentes: 3 Manipuladores de alimentos, 1 tecnóloga de alimentos, 1 nutricionista Acta N°93 05/06/2025 Tema: Socialización listado de dietas Asistencia: 3 Manipuladores de alimentos, 1 tecnóloga de alimentos, 1 nutricionista Acta N°91 05/06/2025 Tema: Socialización listado de dietas	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.

			Asistentes: 27 auxiliares de enfermería y jefe de enfermería.	
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		Se evidencia matriz de clasificación nutricional correspondiente a junio de 2025, cargados en el drive del programa, se encuentra en elaboración del seguimiento trimestral. Se realizo el 3 de junio a 80 participantes,	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 en el formato Construcción estrategias de información, educación y comunicación para la 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). Implementación de Actividades IEC correspondiente al mes de junio se realizará el 25 con higiene intestinal.	Contenido acta INT G2 17/06/2025
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) Se evidencia que se debe de fortalecer la implementación de la derivación dietaría, dado que no se verifica como deben de entregar las diferentes derivaciones.	Contenido acta INT G2 17/06/2025
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y	X		Se evidencia que se debe de fortalecer los procesos de desinfección del Fruver, dado que se observó que no se iba a realizar lavado y desinfección de la granadilla a entregar en le desayuno.	Contenido acta INT G2 17/06/2025

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.			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. Autoevaluación: Se realizó el 10 de mayo de 2025, se encuentra ingresado en el drive del programa. Acta N°100 16/062025 Tema: Plan de saneamiento programa de limpieza y desinfección Asistentes: 3 manipuladores de alimentos, 1 tecnóloga de alimentos y 1 nutricionista. **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 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:09/07/2024 Placa: UPQ898 Favorable 86% 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		1.Plan de saneamiento actualizado y ajustado de acuerdo a las áreas avaladas por plantas físicas, capacitación al equipo profesional Se encuentra en el drive 2. Estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de saneamiento, durante los primeros 30 días de ejecución del convenio con la totalidad del personal, se debe de	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento

			realizarse dado que no se evidencia soporte de acuerdo a lo solicitado por anexo. Refieren que se va a realizar el día 18 de junio de 2024. 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 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.	N/A	N/A	Durante el presente periodo no se realiza acciones de verificación de sabana de elementos, por tanto, no aplica.	No Aplica
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.	N/A	N/A	Durante el presente periodo no se realiza acciones de verificación de sabana de elementos, por tanto, no aplica.	No Aplica

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, no se cuenta con	Descripción talento humano al inicio del acta

			talento humano completo durante la jornada.	
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 espasantes	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, sin embargo, en el servicio de alimentos dan cumplimiento de forma parcial, de acuerdo a lo descrito en la presente acta.	
OBSERVACIONES	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Solicitar concepto higiénico sanitario del establecimiento a proveedor supremo actualizada	Permanente
Ingresar al drive y enviar ajustes a e referente técnica de acuerdo a las observaciones realizadas en IEC	Permanente
Dar cumplimiento a la derivación dietaría	Permanente
Ofrecer lo establecido de acuerdo a minuta en panificado, si se requiere realizar un intercambio informar con anticipación a referente técnica.	Permanente
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 27/05/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: Agregar la cantidad de leche establecida por minuta en las preparaciones que se requieran. Solicitar el certificado de fumigación y lavado de tanques realizado el 14/05/2025 así mismo la ficha técnica del producto utilizado y concepto higiénico sanitario de la empresa. Ingresar el listado de asistencia del acta 09 del 08/05/2025 Charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentos, al drive, dado que se encuentra el acta en formato Word y se encuentra sin firmas. Desarrollar la estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de saneamiento, la cual debió realizarse durante los primeros 30 días de ejecución del convenio con la totalidad del personal. Enviar la información establecida por anexo y solicitada por la referente técnica dentro de los tiempos establecidos y con copia al equipo de la calidad operativa. Utilizar leche entera para los participantes que no son intolerantes a la lactosa

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 y listado sabana de elementos.

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 supervisión Equipo de Seguimiento a la Calidad 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrate Atención Interno G2 3. Fecha y hora: 17/06/2025 7:35am - 12:20m.

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] BARRERO	CC	52857999	CENTRO INTEGRADO ATENCION INTERNO G2	TECNOLOGO	NO APLICA	[illegible]@gmail.com	313 2249901	
2	Edwin Andrés Córdoba Ayala	cc	1018415878	Centro Integrarte Atención Interno G2	Responsable Ambiental	No aplica	cpontibonzaga@gmail.com	3175111672	Edwin C.
3	Bárbara Esther Sánchez Gross	Cc	52919280	SDIS.	Equipo seguimiento Calidad operativo	Contratista	besanchezgross@gmail.com	3208646652	
4	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	Centro Integrarte Atención Interno G2	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena99@gmail.com	3164969443	
5	Ma. Esperanza Hernández C.	cc	52.620.582	Centro Integrarte Atención Interno G2	Coordinadora	No Aplica	ctrigrupo2@gmail.com	3144262010	
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.