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	CLAUDIA PÉREZ
CARGO	COORDINADOR (E) Auxiliar administrativa.
No DE CELULAR	
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	18/09/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 11:20 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:55 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	4

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la auxiliar administrativa, dado que se encuentran en salida extramural, por lo cual este perfil es quien suministra información y presenta soportes correspondientes.

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

4. Hospitalización: Ángel Herreño en el hospital de Fontibón desde el 10 de septiembre se realiza seguimiento por parte de enfermería

5. Citas médicas:
   José Ignacio Álvarez
   Andrés Verela

6. Medio Familiar:
   Gustavo Monroy: Desde el 9 de septiembre
   Yolima Ovalle: Desde el 4 de septiembre

7. Medio Laboral
   Ninfa Barinas
   Luis Carlos Cárdenas
   Erika Mejía
   Juan David Barbosa
   Sonia del Pilar Galindo

Los siguientes participantes no asistieron a la salida extramural
Jonathan Pinto
Milcíades Piriachi
Andrés Varela
Juan David Parra
José Ignacio Álvarez cita médica

Durante la visita se observa a cuatro participantes el quinto participante se encontraba en cita médica.

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	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
TRABAJADOR SOCIAL	Diana Sofia Lezama Rátiva	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Ruth Nathalie Sánchez Pino	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
EDUCADOR FÍSICO	Jean Lorenzo Pérez Castañeda	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
ENFERMERO JEFE	Edwin Oswaldo Garzón Muñoz	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
NUTRICIONISTA	José Luis Acero	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio

DOCUMENTAL	Claudia Pérez	Se encuentra revisando información para archivar y atiende visita de supervisión
TECNICO AMBIENTAL	Edwin Andrés Córdoba Ayala	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Kevin Ramírez	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Mario Andrés Moreno	Actividad película y notas de enfermería.
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Marcela Vanegas	Registro de signos y se encontraba con Andrés Varela en cita médica
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Pilar Masmela	Se encuentra en cita médica con José Ignacio Álvarez
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Alberto Castro Castaño	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Mario Andrés Moreno Rubiano	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Angela Yurani Amaya González	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sonia Yiseth Bedoya Gómez	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Milena Fino	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Brayan Yohan Barrera Rojas	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Cristhian David Fonseca López	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jeimmy Lorena Ramírez Barriga	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Se encuentra de compensatorio
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Yesenia Orozco Laguna	Se encuentra en turno de apertura
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Marisol Montalvo Cuenca	Se encuentra en salida extramural al municipio de Mesitas del Colegio
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	María Camila Beltrán	Llega a las 11:00am para turno de cierre
SERVICIOS GENERALES	Edna Liliana Rodríguez Rozo	Se encuentra realizando aseo profundo
SERVICIOS GENERALES PCD	Cristian Andrés Beltrán Pulido	Se encuentra realizando aseo profundo
SERVICIOS GENERALES PCD	Angelica Janine Diaz González	Se encuentra realizando aseo profundo

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: habitaciones, baños, talleres, oficinas, comedor, servicio de alimentos. Por otra parte, se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento.

   El personal de servicios generales ejecuta las actividades de limpieza y desinfección profunda en toda la unidad operativa.

   La planta física se encuentra de la siguiente manera:

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

   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

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.

10. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 18 tiempo de comida almuerzo

						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**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Carne a las finas hierbas	Carne de res y Lomo de cerdo	140	PESO MUESTREADO	155	142	151	140	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	101	108	100		
					CALIFICACION	1	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Arroz verde	Maíz desgranado	160	PESO MUESTREADO	162	158	162	162	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	98.8	101	101		
					CALIFICACION	3	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Calabaza y zanahorias Guisadas	Lechuga, Tomate, cebolla cabezona	90	PESO MUESTREADO	93	98	99	98	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	109	110	109		
					CALIFICACION	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Papa al vapor con perejil	Papa a la francesa	80	PESO MUESTREADO	88	91	81	86	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	114	101	108		
					CALIFICACION	3	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Sopa de Arroz	Chocolatina	30	PESO MUESTREADO	Se entrega brownie de 65g					
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO						
					CALIFICACION						

18 a 59años 11 meses	5	Jugo de guayaba	Limonada	220	PESO MUESTREADO PORCENTAJE CUMPLIMIENTO **CALIFICACION**	Se cuenta con la medida ya estandarizada.		

Observaciones:

El menú entregado el día de hoy a los participantes que se encuentran en el centro corresponde al propuesto para la salida extramural, cumpliendo con lo establecido en el protocolo enviado. No obstante, se evidencia que el menú registrado en el documento no corresponde al del día 18, sino al establecido para el día 19.

Se entrega adicional con la mazorcada plátano y chorizo.

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 almuerzo, 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 18092025
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 18092025
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 auxiliar administrativa 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.

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 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 18092025
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 18092025
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, correspondientes al Plan de Saneamiento Básico y a las Buenas Prácticas de Manufactura, se encuentran diligenciados de manera adecuada, con excepción del	Contenido acta INT G2 18092025

talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.			formato de control de temperaturas en congelación y refrigeración, en el cual se evidenció un registro adicional correspondiente a un día de más.	
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 18092025
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 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 proceso de limpieza profunda. Ultima fumigación y lavado de tanque se realizó el 14/05/2025, por la empresa AS en fumigaciones S.A.S. 2 tanques aéreos de 1000 y 2000 litros respectivamente.	Contenido acta INT G2 18092025
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 el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su	Contenido acta INT G2 18092025

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.			implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011) **Formato reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, se encuentra diligenciado solo el tiempo de comida del desayuno, pendiente los demás tiempos de comida.** **Registro mensual de derivación dietaría se encuentra en el drive la correspondiente al mes de abril de 2025.** **Por tanto, se evidencia información desactualizada. Se evidencia que se persiste en la misma observación.** Formato inspección plan de muestro porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas Se verifica los alimentos entregados en la salida extramural por medio de video llamada, evidenciando cumplimiento a lo establecido en el protocolo, **No obstante, se evidencia que el menú registrado en el documento no corresponde al del día 18, sino al establecido para el día 19.**	
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 La sesión 4 25/08/2025 Técnicas básicas de aprovechamiento y preparación Asistentes: 5 participantes 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: Sesión 4 Al revisar la carpeta en físico no se evidencian soportes, los cuales ya deberían de estar archivados dado que la entrega de documentación del mes vencido es el primer viernes del mes siguiente, se revisa el drive para observar si se encuentra ingresado y tampoco se observa,	Contenido acta INT G2 18092025
3. El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de	X		Adquiere alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la	Contenido acta INT G2 18092025

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.			Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria. - Aso brisas	
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, estos últimos se encuentran con un día de adelanto en el registro. Acta N°163 19/08/2025 Tema: Retroalimentación ciclos de menu Asistentes: 4 manipuladores y 1 tecnologo **Se debe de organizar los archivos, ingresarlos al drive de acuerdo a lo establecido desde gestión documental**.	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		Acta N°168 28/08/2025 Tema: Socialización del informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional Asistencia: 12 de TH Acta N°169 28/08/2025 Tema: Socialización del informe individual de evaluación del estado nutricional Asistencia: 19 de TH	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	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	Contenido acta INT G2 18092025

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.			Cronograma promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. (FOR-PSS-297). Sesión 4 22/08/2025 Tema: Actividad Física Adaptada Asistentes: 33 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 18092025
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. **Autoevaluación: Se realizó el 10 de mayo de 2025, se encuentra ingresado en el drive del programa, la próxima autoevaluación debió realizarse en el mes de agosto, sin embargo, no se evidencia.** **Se evidenció que el formato de temperaturas de congelación y refrigeración se encuentra con un día de registro adelantado, se recalca la importancia de un adecuado diligenciamiento del mismo con información veraz.** Acta N°165 25/08/2025 Tema: Manejo y control de temperaturas Asistentes: 4 manipuladores y 4 servicios generales Acta N°171 29/08/2025 Tema: Socialización instructivo de almacenamiento de Alimentos	Contenido acta INT G2 18092025

			Asistencia: 4 manipuladores de alimentos, 2 de servicios generales y 1 tecnólogo de alimentos. La capacitación correspondiente al mes de septiembre se tiene proyectada para el día 22, el tema a trabajar es refuerzo de la importancia del lavado de manos limpieza y desinfección. **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		Plan de saneamiento actualizado y ajustado de acuerdo a las áreas avaladas por plantas físicas, capacitación al equipo profesional Se encuentra en el drive 26/08/2025 Tema: Plan de saneamiento Asistencia: 20 de TH Se debe de realizar la capacitación de plan de saneamiento en el marco IEC por tecnólogo de alimentos y tecnólogo ambiental. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento a excepción de: Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas Formato seguimiento a soluciones desinfectantes	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento

			Correspondiente al centro, el del servicio de alimentos si se encuentra diligenciado. Se observa pendiente la instalación de una baldosa en una de las esquinas del mesón.	
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 debe de terminar de adquirir los elementos pendiente de la sabana. .	Contenido acta INT G2 18092025
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 debe de terminar de adquirir los elementos pendiente de la sabana.	Contenido acta INT G2 18092025

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, 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
Ingresar al drive soportes que se encuentran pendiente	Inmediato
Contar con la información que corresponde en físico	Permanente
Ajustar los archivos en drive de acuerdo a lo establecido por gestión documental.	Inmediato
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 19/08/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: Fortalecer el uso adecuado de los agentes químicos. Diligenciar los formatos de plan de saneamiento básico del centro en la periodicidad establecida Realizar capacitación en plan de saneamiento básico en marco IEC. Se evidencia que no se han realizado las siguientes acciones de mejora: Contar con la información que corresponde en físico

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. CLAUDIA PÉREZ
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. COORDINADOR (E) Auxiliar administrativa
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 (20240186963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Supervisión
2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrante Atención Infanta 62 Fecha y hora: 18/09/2025 11:20am - 1:55 Pm.
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	Claudia Perez Martin	C.C.	39.775.201	Centro Integrante Atención Infanta G2	Delegado Documental	No aplica	claperma0123@gmail.com	3115001062	Claudia Perez M.
2	Bárbara Esther Sánchez Gross	CC	52919280	SDIS	E.S.C.O	Contratista	besanchezgross@gmail.com	3208646692	
3									
4									
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