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	LUIS ANDRÉS GARCÍA CASTAÑEDA
CARGO	COORDINADOR (E) psicólogo
No DE CELULAR	3203034502
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	30/07/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 7:20 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 11:00 AM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	63

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: 63 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,
3. Cupos disponibles: 0
4. Hospitalización: Fernando Ortegón: Desde el día de ayer, se encuentra en el Hospital de Fontibón.

5. Citas médicas:
   Sandro López
   Sandra Vargas: sale sobre las 9:30am

6. Medio Familiar: Yeison Soler desde el 16/08/2025

7. Medio Laboral
   Rosa Helena Trujillo Serrano
   María Ninfa Barinas Mejuren
   Luis Carlos Cárdenas
   Erika Johanna Mejía Rodríguez
   Marco Antonio Abril Abril
   Pedro Alcala
   Julian Alexander Pedrero Rubiano
   Javier Eduardo Rincón Rincón
   Sonia del Pilar Galindo Torres
   Juan David Barbosa – Trabaja con ramo maneja sus propios horarios.
   Hernando Lara

   Olga Yamile Casas Forero: Se encuentra de descanso el día de hoy.

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

   Juan David Parra: Sale a entrevista de trabajo en compañía de educadora espacial Nelly Moreno.

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 diligencias personales
TRABAJADOR SOCIAL	Diana Sofia Lezama Rátiva	Administrativo y programación de visitas
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Informe de validación de condiciones
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Acompañamiento visita de supervisión e intervenciones individuales.
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Informe de validación de condiciones
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Ruth Nathalie Sánchez Pino	Seguimiento en la practica laboral con Erika Mejía y Pedro Alcalá
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Acompañamiento citas medicas
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Manejo de dinero
EDUCADOR FÍSICO	Jean Lorenzo Pérez Castañeda	Entrenamiento deportivo en atletismo
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Acompañamiento a entrevista laboral de Juan David Parra
ENFERMERO JEFE	Edwin Oswaldo Garzón Muñoz	Revisión medicamentos
NUTRICIONISTA	José Luis Acero	Hoy no se encuentra programado
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Atiende visita de supervisión
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Agricultura urbana
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Continuidad decoración y personajes obra de teatro
DOCUMENTAL	Claudia Pérez	Archivando, foliando, actualizando FUID.
TECNICO AMBIENTAL	Edwin Andrés Córdoba Ayala	Se encuentra de permiso.
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Pino	Atención con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	David Fonseca	Atención con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Julián González	Notas de enfermería

AUXILIAR DE ENFERMERIA	Brayan Barrera	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sonia Bedoya	Medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Lorena Ramírez	Atención con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	María del Pilar Masmela	Apoyo educación especial
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Angela Maya	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Castro	Consultas de oftalmología
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Se encuentra en turno de apertura
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Yesenia Orozco Laguna	Se encuentra en turno de apertura
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Marisol Montalvo Cuenca	Ingresan a las 11:00am
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	María Camila Beltrán	Ingresan a las 11:00am
SERVICIOS GENERALES	Edna Liliana Rodríguez Rozo	Se encuentra realizando actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD	Cristian Andrés Beltrán Pulido	Se encuentra realizando actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD	Angelica Janine Diaz González	Ingresa a las 10:00am

Se encuentran en práctica intramural:
Olga castellanos: Apoya realizando servicios generales.
Francy Cruz: Apoya realizando servicios generales

Apoyan en el servicio de alimentos
María del Carmen Mendosa apoya en cocina: lavado de manejo
Orlando Reyes: 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: 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.

   El personal de servicios generales ejecuta las actividades de limpieza y desinfección en habitaciones y baños, se observa que se debe de reforzar el proceso de limpieza y desinfección con la persona con discapacidad, dado que esta realizando inadecuadamente el uso de los agentes químicos.

   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

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 19 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	Tetero	Tetero	220	PESO MUESTREADO	150	240	160	240	250		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	68.2	109	72.7	109	114		
					CALIFICACION	1	3	1	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Huevos revueltos con plátano maduro picado	Huevos revueltos con plátano maduro picado	60	PESO MUESTREADO	60	60	60	65	60	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	100	108	100		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Pan integral 48	Pan integral 48 (se revisa pan tajado blanco):	48	PESO MUESTREADO	48	40	45	45	45	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	83.3	93.8	93.8	93.8		
					CALIFICACION	3	1	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Manzana	Manzana	100	PESO MUESTREADO	110	135	120	130	125		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	135	120	130	125		
					CALIFICACION	3	1	1	1	1		

Observaciones:

Se aclara que la manzana se pesó en peso bruto y el peso establecido es el servido, por tal razón es que aparece con mayor gramaje.

Para los blandos va manzana
Pan se intercambia con pan blanco, dado que no tienen pan integral

No se cuenta con gramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara para realizar el gramaje del peso en servido, refieren que se enviaron a revisión, por lo cual se verifica el gramaje en la báscula digital para alimentos Capacidad hasta de 30 Kg

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 19082025
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 19082025
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 del coordinador encargado 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.
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
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	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 19082025
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 19082025
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 manejados desde el plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura se encuentran diligenciados correctamente.	Contenido acta INT G2 19082025
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	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 19082025

asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.				
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 adecuadas condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia. 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 19082025
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		X	Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011) El FORMATO REPORTE ASISTENCIA DE BENEFICIARIOS PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, no se diligencia desde el 11 de agosto de 2025. Registro mensual de derivación dietaría se encuentra en el drive la correspondiente al mes de abril de 2025.	Contenido acta INT G2 19082025

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.			Por tanto, se evidencia información desactualizada. Así mismo no se cuenta con registros en físico de: Formato inspección plan de muestro porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas Se cuenta actualmente con participantes con estreñimiento. Claudia Munera Miguel Parra Ángel de Jesús Herreño 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 tinto, aromática y alimentos ultra procesados a participantes 1 vez a la semana (días vienes), durante la semana a TH. Se está revisando la opción de poder vender alimentos saludables.	
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 se encuentra programada para el 25 de agosto. 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 3 31/07/2025 Tema: Características del compost maduro y uso final Asistentes: 8 participantes	Contenido acta INT G2 19082025
3. El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado	X		Adquiere alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria. - Aso brisas	Contenido acta INT G2 19082025

correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.				
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.		X	Se observo el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038 (Registro Plan de compras semanal, control de entrada y salida de alimentos, Recepción de alimentos, Control de temperatura de equipos de refrigeración, control de temperatura de equipos de congelación. Acta N°146 31/07/2025 Tema: Socialización manual de dietas SDIS Asistentes: 22 auxiliares de enfermería Acta N°145 31/07/2025 Tema: ciclos de menús y análisis químico Asistentes: No se evidencia listado de asistencia ni acta en físico. Acta N°161 15/08/2025 Tema: Socialización listado de dietas agosto 2025, dirigida a manipuladores de alimentos y servicios generales Asistencia: No se evidencia listado de asistencia. Ni acta en físico. Se deja en no cumple dado que no se cuenta con los formatos completos de los soportes en físico y en magnético.	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		Se realizo toma de peso y talla a los participantes el 2 de agosto de 2025 a los 80 participantes. Se evidencia formato informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional, sin embargo, no es claro el periodo del informe, no se evidencia socialización del mismo.	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:	X		Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física elaborado en el formato	Contenido acta INT G2 19082025

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.			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). Sesión 3 Tema: Fomento consumo de agua Asistentes: 27 participantes No se observa el listado en físico en la carpeta de promoción de prácticas saludables, se debe de ingresar.	
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 19082025
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		Se evidencia que se debe de fortalecer la manipulación de alimentos al momento del servido. Ingresa Fruver, sin embargo, la verificación de gramaje en recibido no se pudo realizar con gramaje mayor a 30kg, dado que no cuentan con báscula para alimentos de capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad mínima de 50 gramos, según refieren se encuentra en verificación. 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, próxima autoevaluación se debe de realizar en el mes correspondiente,	Contenido acta INT G2 19082025

			Se tiene proyectada realizar capacitación el 25 de agosto de manejo y control de temperaturas El día de hoy bajo acta N°163, se va a realiza retroalimentación ciclos de menú debido al inconveniente presentado con el pan integral, dado que lo gastaron en el fin de semana por lo cual bridaron pan blanco. **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 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 realizarse dado que no se evidencia soporte de acuerdo a lo solicitado por anexo. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento a excepción de: Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento

			Formato seguimiento a soluciones desinfectantes 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. Se identifica guantes color verde dentro del servicio de alimentos, refieren es para realizar aseo. De ser así debe de encontrarse descrito en el plan de saneamiento básico. En el cuarto de almacenamiento de elementos de aseo se evidencia guantes verdes y rojos mesclados.	
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 19082025
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 19082025

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
Realizar capacitación en plan de saneamiento básico en marco IEC.	Inmediato
Fortalecer el uso adecuado de los agentes químicos.	Permanente
Diligenciar los formatos de plan de saneamiento básico del centro en la periodicidad establecida	Permanente
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 30/07/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: Garantizar la carne molida como lo establece el anexo técnico. Fortalecer las buenas prácticas de manufactura durante el servicio. Realizar cabio del filete de basa por otros tipos de pescado establecido en anexo técnico Se evidencia que no se han realizado las siguientes acciones de mejora: Ingresar al drive soportes que se encuentran pendiente

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. LUIS ANDRÉS GARCÍA CASTAÑEDA
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) psicólogo
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 Supervisión
2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 2
3. Fecha y hora: 19/08/2025 7:20am - 11:00am
4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sánchez Gross
5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	[illegible]	CC	1030611403	[illegible]	Psicologa	No Aplica	Psi.cardiocruz@gmail.com	3203034002	
2	MARCELO BARRERO HORTUA	CC.	52857999	CENTRO INTEGRADO 2	TECNOLOGO	NO APLICA	marcelo16@gmail.com	3137249901	
3	Bárbara Esther Sánchez Gross	CC	52719230	SDIS.	Profesional Tiempo de Seguimiento	Contratista	besanchezg@sdis.gov.co	3208696692	
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.