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 - MANUEL FERNANDO SANTAMARIA TELLEZ
No DE CELULAR	3208646692 - 300 5669044
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com - msantamariat@sdis.gov.co

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	26/11/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 7:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:00PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	66

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

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

1. Asistencia: 66 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,
3. Cupos disponibles: 0
4. Hospitalización: Luis Abel López desde el 21 de noviembre se encuentra en el hospital de Fontibón

5. Citas médicas: Sandro López cambio de sonda vesical hospital Simón Bolivar

6. Medio Familiar: Sebastián Guay sale 25/11/2025 regresa el 03/12/2025

7. Medio Laboral
   Ninfa Barinas
   Luis Carlos Cárdenas
   Erika Mejía
   Juan David Barbosa
   Julián Pedreros
   Olga Yamile Casas
   Victor Adolfo Sanchez
   Jakelin Pulgsr8n
   Juan David Barbosa
   Hernando Lara
   Pedro Alcalá

Ingreso al centro el participante Harol Yenaro Castaño Roa el 01/10/2025

Trraslado el 27/11/2025 de la participante Teresa Mercia al servicio de vejez y el 5 de noviembre Vitamina Sua

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	Reunión con referentes familiares
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Reunión con referentes familiares
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Administrativo intervención individual, grupal, seguimiento, estudio de caso
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Estimulación multisensorial
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Ruth Nathalie Sánchez Pino	Acompaño recorrido espacio casa aurora, entrega de cargo
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Estimulación multisensorial
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Recibe a Ruth lo relacionado con inclusión laboral
EDUCADOR FÍSICO	Nestor Bejarano	Protocolo de salida extra mural salida a humedal
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Estimulación multisensorial
ENFERMERO JEFE	Edwin Oswaldo Garzón Muñoz	Cuadro de turnos, revisión de notas y cuadro de enfermería.
NUTRICIONISTA	Jimena Cabrera	Atiende visita de supervisión y actividades propias de su función
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Atiende visita de supervisión y actividades propias de su función
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Decoración árbol de navidad
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Decoración árbol de navidad
DOCUMENTAL	Claudia Pérez	Archivo documentos entregados de TH
TECNICO AMBIENTAL	Edwin Andrés Córdoba Ayala	Acompañamiento a recorrido del centro
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Bello	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Fernanda Marroquín	Acompañamiento a actividades
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Pilar Masmela	Toma de signos
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jhon Bernal	Acompañamiento a actividades

AUXILIAR DE ENFERMERIA	Kevin Ramirez	Acompañamiento a actividades
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Edwin Mancera	Notas de enfermería
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Lorena Ramirez	Acompañamiento a actividades
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sonia Bedoya	Medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Castro	Administrativo, entrega medicamentos famisanar
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Yesenia Orozco Laguna	Actividades propias de su función ingresa a las 11:00am para turno de cierre
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Marisol Montalvo Cuenca	Compensatorio
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	María Camila Beltrán	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES	Edna Liliana Rodríguez Rozo	Ingreso a las 10:30am a turno de cierre
SERVICIOS GENERALES PCD	Cristian Andrés Beltrán Pulido	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD	Angelica Janine Diaz González	Actividades propias de su función

El centro cuenta con 9 participantes mayores de 60 años

9. Instalaciones:

- Se realizó recorrido por el servicio de alimentos.

- Se observó que los estantes ubicados dentro del servicio de alimentos requieren mantenimiento de pintura.
- Se encontró un estante o locker con presencia de óxido.
- Se observó que una mesa de trabajo requiere mantenimiento de pintura y está desprendiendo óxido al piso.
- Se observan losas rotas cerca a la estufa con aristas en la pared cerca a la toma de energía.
- Se observan baldosas rotas.
- Se observa un equipo de refrigeración fuera de servicio, según la tecnóloga, ya está en reparación y se espera que quede subsanado hoy.
- Se observan dos equipos de refrigeración y congelación cerca a la entrada del servicio de alimentos que requieren mantenimiento de pintura por desgaste.
- Se observa desprendimiento de pintura detrás del equipo mixto de refrigeración y congelación.
- El equipo mixto de refrigeración y congelación no tiene manijas para abrir y cerrar las puertas.
- Se observa una cucaracha detrás del equipo mixto de refrigeración y congelación.

- Se realizó recorrido por el área de Vida Independiente o Casa Aurora.

- Se percibe un poco de desorden.
- Se observa un trapero con código de color verde junto a un trapero de código de color rojo en el baño.
- Se observa un hongo o zeta en la pared al lado del árbol de navidad en la sala.

- Se realizó recorrido por la habitación 1.

- Se percibe un fuerte olor a sudor y se observa falta de limpieza y desinfección.
- Se observa falla en la hermeticidad por filtración o presencia de humedad en una pared

- Se realizó recorrido por la habitación 3.

- Se observa acumulación de residuos en la parte de atrás del mueble del señor Alberto Rincón Rincón.

- Se realizó recorrido por la habitación 4 (habitación de hombres).

- se observa acumulación de residuos por el borde y en la parte de atrás del locker del señor Adelino Muñoz Cabanzo.

- En las escaleras del primero al segundo piso, se observa presencia de excreta de ave en el borde de la escalera.

- Se evidencia desorden en el shut de basura

- Se observa que se debe de reforzar limpieza y desinfección en lavandería

- En el taller donde se encuentra ubicada la máquina de sublimación se evidencia un tapete sucio y no se observa evidencia de su adecuado uso.

10. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 26 tiempo de comida desayuno

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR: DESAYUNO		NÚMERO DE MENÚ:	26	NÚMERO DE MUESTRAS					RESULTADO	
MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	CUMPLE	NO CUMPLE
Café moca en leche	Café moca en leche	220	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	200	230	200	220	150	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	91	105	91	100	68		
			CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1		
Huevo frito	Huevo frito	40	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	33	44	45	40	45		X
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	83	110	113	100	113		
			CALIFICACIÓN	1	3	1	3	1		
Arepa	Arepa	100	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	101	106	97	80	102	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	106	97	80	102		
			CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3		
Patilla	Patilla	100	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	190	184	196	219	125		X
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	190	184	196	219	125		
			CALIFICACIÓN	1	1	1	1	1		
Observaciones: En los hipocalóricos se suministra huevo cocido En los hipercalóricos se suministra arepa con queso										

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 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 26112025
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 26112025
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		No se observa en el desarrollo de la visita reuniones o manifestaciones de índole política	Se evidencia durante la visita de supervisión que no se realizan reuniones o manifestaciones de índole política cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora y de los demás de talento humano acorde a los ítems verificados, los cuales proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Se evidencia durante la visita de supervisión se facilitó la labor del supervisor cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Se evidencia 16 cámaras en funcionamiento, monitor evidenciado en al área de enfermería.	Monitor de las cámaras
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental,	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 26112025

durante la ejecución del convenio de asociación				
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 26112025
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo	No aplica
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Los formatos presentados en físico, correspondientes al Plan de Saneamiento Básico y a las Buenas Prácticas de Manufactura, se encuentran diligenciados de manera adecuada, con excepción del formato de control de temperaturas en congelación y refrigeración, en el cual se evidenció un registro adicional correspondiente a un día de más.	Contenido acta INT G2 26112025
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 26112025
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	N/A	N/A	La presente visita se realiza entre semana.	No aplica

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.				
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	Se evidencia que se debe de reforzar la limpieza y desinfección del centro, dado que se evidenció algunas áreas con suciedad. Se debe de implementar acciones de manera preventiva en prevención de plagas dado que nuevamente se evidenció una cucaracha Se debe de realizar la fumigación para este tipo de vector con la periodicidad y frecuencia adecuada. Ultima fumigación y lavado de tanque se realizó el 21/10/2025, por la empresa AS en fumigaciones S.A.S. 2 tanques aéreos de 1000 y 2000 litros respectivamente.	Contenido acta INT G2 26112025
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión–SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos : Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.	X		Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011) Formato reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, se encuentra diligenciado al día. Registro mensual de derivación dietaría se encuentra en el drive la correspondiente al mes de octubre Formato inspección plan de muestro porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas	Contenido acta INT G2 26112025
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad	X		1.Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución	Contenido acta INT G2 26112025

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.			de pérdidas y desperdicios de alimentos propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico Sesión 6 30/10/2025 Tema: Sensibilizacion sobre el aprovechamiento de los alimentos. Asistentes: 5 participantes Se está llevando un adecuado registro en los formatos de pérdidas y desperdicios. 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 6 29/10/2025 Tema: Asociacion de cultivos en la huerta Asistentes: 3 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 26112025
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°244 07/11/2025 Tema: Socialización listado de dietas noviembre 2025, dirigida a auxiliares de enfermería. Asistentes: 27 de TH	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.

			Acta N°234 30/10//2025 Tema: Socializacion manual de dietas Sdis Asistentes: 14 de TH Acta N 235 30/10/2025 Tema: Socialización protocolo de preparación de alimentos SDIS Asistentes: 4 manipuladoras de alimentos y 1 servicio generales Acta N 245 07/11/2025 Tema: Socialización listada decdietas noviembre 2025, dirigida a manipuladores de alimentos y tecnología Asistentes: 3 manipuladores 1 Tecnólogo de alimentos y 1 nutricionista Acta N 246 07/11.2025 Tema: Socialización minuta de alimentos, formato derivación minuta de alimentos y criterios técnicos para su preparación, dirigida a manipuladores de alimentos, mes noviembre Asistentes: 3 manipuladores 1 Tecnólogo de alimentos y 1 nutricionista	
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional	X		Clasificación nutricional: Se encuentra al mes de noviembre de 2025 Se tomó el peso y talla a 80 participantes. Se encuentra en historia social los seguimientos trimestrales Sé realizó valoración inicial a Lucia Tique Cuevas, ingresa el 13/11/2025, fecha de toma de datos 18/11/2025. Fecha de elaboración 21/11/2025, sé encuentra en sobrepeso. Juan David Barbosa seguimiento individual por aumento de peso	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	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). Sesión 6 30/10/2025 Tema: Alimentos ricos en fibra Asistentes: 13 participantes	Contenido acta INT G2 26112025

operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.				
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 26112025
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.	X		Concepto higiénico sanitario del centro Acta SB03C 003205 13/12/2024 Favorable Concepto higiénico sanitario del servicio. Acta AS02C 146467 12/05/2025 78% favorable con requerimiento. Se encuentra en proceso de subsanación de observaciones. - El concepto higiénico sanitario de la unidad operativa está vigente hasta diciembre de 2024, por lo que se debe solicitar la visita de inspección a más tardar la primera semana de diciembre. - La autoevaluación de condiciones higiénico sanitarias debe ser realizada esta semana para cumplir con los tiempos establecidos en el anexo. Se evidenció que el formato de temperaturas de congelación y refrigeración se encuentra diligenciado al día. Acta N°219 20/10/2025 Tema: Microbiologia de los alimentos. Asistentes: 4 manipuladores de alimentos y 1 tecnólogo de alimentos . **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%.	Contenido acta INT G2 26112025

			Manipulador de alimentos: Leoviceldo Cardenas 18/03/2025 curso de manipulación **Asobrisas:** Abarrotes Pequeño productor Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 23/08/2024 94.25% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 23/08/2024 Placa: UWR426 Favorable 100%. Manipulador de alimentos: Jefferson Yesid Olaya Hernández 01/10/2024 curso de manipulación **CP Supremo: Pollo** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 24/05/2024 95.5% Favorable Realizaron solicitud de visita, a la espera de que sea asignada. Concepto higiénico sanitario del vehículo: 13/03/2025 Placa: WNN685 Favorable 91.5% Manipulador de alimentos Sebastián Montealegre Calderón 14/01/2025 **Doña Leche** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 07/12/2024 98% Favorable. Concepto higiénico sanitario del vehículo: 22/11/2024 Placa: SXO096 Favorable 100% Manipulador de alimentos Gilberto Danilo Reyes Nieto 30/10/2024 curso de manipulador de alimentos. **Frigo carnes** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 10/09/2024 94% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo:01/10/2024 Placa: JUY395 Favorable 97% Manipulador de alimentos Daniel Fernando Estrada Bautista German Esteban Reyes	

			Diego Alfonso Martín Julio Cesar Díaz Mayo/2025 Curso de manipulación. **Mercados populares Fruver** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 02/10/2024 93.25% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 03/03/2025 Placa: SVF395 Favorable 100% Manipulador de alimentos: Héctor Vargas 01/02/2025 Curso de manipulación.	
3. Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social.		X	Durante el recorrido realizado con referente técnico de salubridad se evidencia lo siguiente: - Se observó que los estantes ubicados dentro del servicio de alimentos requieren mantenimiento de pintura. - Línea Técnica: Se recomienda realizar mantenimiento de pintura a los estantes para evitar la corrosión y garantizar la higiene del área. - Se encontró un estante o locker con presencia de óxido. - Línea Técnica: Se recomienda reemplazar o reparar el estante o locker para evitar la contaminación de los alimentos. - Se observó que una mesa de trabajo requiere mantenimiento de pintura y está desprendiendo óxido al piso. - Línea Técnica: Se recomienda realizar mantenimiento de pintura a la mesa de trabajo y colocar una barrera de protección en las patas para evitar la corrosión y garantizar la higiene del área. - Se observan losas rotas cerca a la estufa con aristas en la pared cerca a la toma de energía. - Línea Técnica: Se recomienda reparar o reemplazar las losas rotas y realizar el mantenimiento necesario en la pared para evitar riesgos de accidentes y garantizar la higiene del área. - Se observan balizas rotas. - Línea Técnica: Se recomienda reemplazar las balizas rotas para	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento

			garantizar la seguridad y la higiene del área. - Se observa un equipo de refrigeración fuera de servicio, según la tecnóloga, ya está en reparación y se espera que quede subsanado hoy. - Línea Técnica: Se recomienda verificar el estado del equipo de refrigeración y asegurarse de que esté funcionando correctamente antes de utilizarlo. - Se observan dos equipos de refrigeración y congelación cerca a la entrada del servicio de alimentos que requieren mantenimiento de pintura por desgaste. - Línea Técnica: Se recomienda realizar mantenimiento de pintura a los equipos de refrigeración y congelación para evitar la corrosión y garantizar la higiene del área. - Se observa desprendimiento de pintura detrás del equipo mixto de refrigeración y congelación. - Línea Técnica: Se recomienda realizar mantenimiento de pintura en el área para evitar la corrosión y garantizar la higiene del área. - El equipo mixto de refrigeración y congelación no tiene manijas para abrir y cerrar las puertas. - Línea Técnica: Se recomienda instalar manijas en las puertas del equipo para garantizar la seguridad y la higiene del área. - Se observa una cucaracha detrás del equipo mixto de refrigeración y congelación. - Línea Técnica: Se recomienda realizar un control de plagas inmediatamente y enviar soporte y registro fotográfico al referente técnico de salubridad y a la profesional del equipo de seguimiento de la calidad. - En el área de Vida Independiente o Casa Aurora, se percibe un poco de desorden. - Línea Técnica: Se recomienda que, aunque los acompañamientos deben estar liderados por la terapeuta ocupacional, se pueda contar con la participación de la tecnóloga de alimentos para dar orientaciones sobre limpieza y desinfección, la nutricionista para dar	

			indicaciones sobre el orden y almacenamiento de alimentos, y el tecnólogo ambiental para hacer acompañamiento en la disposición de residuos. - Se brinda línea técnica sobre el manejo del cumplimiento del código de colores del plan de saneamiento de los elementos de limpieza y desinfección para evitar contaminación cruzada. - Línea Técnica: Se recomienda implementar y hacer cumplir el código de colores establecido en el plan de saneamiento para los elementos de limpieza y desinfección, y capacitar al personal sobre su importancia para evitar la contaminación cruzada. - En la habitación 1, se percibe un fuerte olor a sudor y se observa falta de limpieza y desinfección. - Línea Técnica: Se recomienda verificar la limpieza y desinfección de los colchones y realizar una brigada de limpieza y desinfección en toda la habitación, incluyendo debajo de las camas y las camas mismas, para eliminar el olor y garantizar la higiene del área. - Se observa falla en la hermeticidad por filtración o presencia de humedad en una pared de la habitación 1. - Línea Técnica: Se recomienda reparar la pared para evitar la filtración de humedad y garantizar la higiene del área. - En la habitación 4 (habitación de hombres), se observa acumulación de residuos por el borde y en la parte de atrás del locker del señor Adelino Muñoz Cabanzo. - Línea Técnica: Se recomienda reforzar la limpieza y desinfección en esta área, especialmente en los espacios difíciles de alcanzar, y mover los elementos que se puedan mover para realizar una mejor limpieza del área. - En la habitación 3, se observa acumulación de residuos en la parte de atrás del mueble del señor Alberto Rincón Rincón. - Línea Técnica: Se recomienda reforzar la limpieza y desinfección en esta área, especialmente en los espacios difíciles de alcanzar, y mover los elementos que se	

			puedan mover para realizar una mejor limpieza del área. - En el área de Casa Aurora, se observa un trapero con código de color verde junto a un trapero de código de color rojo en el baño. - Línea Técnica: Se recomienda capacitar a los participantes sobre el adecuado manejo de los elementos de limpieza y desinfección, y asegurarse de que se esté cumpliendo con el código de colores establecido en el plan de saneamiento. - Se observa un hongo o zeta en la pared al lado del árbol de navidad en la sala de Casa Aurora. - Línea Técnica: Se recomienda limpiar y desinfectar la pared y el área circundante, y tomar medidas para prevenir la humedad y el crecimiento de hongos en el futuro. - En las escaleras del primero al segundo piso, se observa presencia de excreta de ave en el borde de la escalera. - Línea Técnica: Se recomienda verificar la hermeticidad del edificio para evitar la entrada de aves y otros animales, y limpiar y desinfectar el área para evitar la propagación de enfermedades. Revisión de Formatos y Registros - Se revisaron los documentos físicos los formatos físicos sin novedad. - Los formatos asociados al plan de saneamiento están al día. - Pendiente de revisar la lista de verificación de limpieza, desinfección, y acciones correctivas.	
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,	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

garantizando así la transparencia y protección del consumidor.				
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable	N/A	N/A	No aplica, dado que durante el período correspondiente a este informe no se han presentado contingencias que afecten la disponibilidad de agua y alimentos. No obstante, se cuenta con los lineamientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico y el Protocolo de Manejo de Eventualidades.	No aplica
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.		X	Se encuentra por adquirir elementos establecidos por sabana.	Contenido acta INT G2 26112025
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.		X	Se encuentra por adquirir elementos establecidos por sabana.	Contenido acta INT G2 26112025

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
Fortalecer la limpieza y desinfección en el centro	Inmediato
Realizar la respectiva fumigación para cucarachas dado que se evidenció nuevamente la presencia de una	Inmediato
Almacenar adecuadamente los elementos de aseo, respetando el código de colores, para así mismo evitar una contaminación cruzada.	Permanente
Realizar los arreglos locativos pertinentes	Permanente
Adquirir los elementos pendientes por sabana	15/12/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 16/10/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: . Reforzar el proceso de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos dada la presencia de una cucaracha Realizar la respectiva fumigación

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 - MANUEL FERNANDO SANTAMARIA TELLEZ
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 articulado Técnico y calidad Operativo 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrante Atención Interno 623. Fecha y hora: 26/11/2025 7:15am.

4. Nombre responsable: Barbara Esther Sánchez - Manuel Santamaría 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	Ma. Esperanza Hernandez C.	CC	52620582	Centro Integrante	Coordinadora	No Aplica	ejsigrupozegual.com	3144262010	
2	Manuel Santamaria Tellez	CC.	1233878833	Sub-Discapacidad	Ref! Tecnico	Contratista	msantamaria tellez	3005669044	
3	MARCELA BARRERO	CC	52857994	CENTRO INTEGRANTE ATENCION INTERNO GRUPO 2	TECNOLOGA	NO APLICA	[illegible]@gmail.com	3132249401	
4	Barbara Esther Sanchez Gross	CC	52919280	Sub Discapacidad	Equipo seguncal Calidad operativa	Contratista	besanchezg@saludcapital	3208646692	
5	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	Centro Integrante Atencion Interno Grupo 2	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena99@gmail.com	3164967443	
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.