1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7358 de 2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	UNIÓN TEMPORAL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRARTE
OBJETO CONTRACTUAL	AUNAR RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN A PERSONAS QUE SE ENCUENTREN EN EDADES ENTRE LOS DIECIOCHO (18) AÑOS Y HASTA LOS CINCUENTA Y NUEVE (59) AÑOS Y ONCE (11) MESES DE EDAD CON DISCAPACIDAD, IMPLEMENTANDO ACCIONES QUE FAVOREZCAN EL DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE SUS HABILIDADES Y CAPACIDADES PARA ALCANZAR MAYORES NIVELES DE AUTONOMÍA Y TOMA DE DECISIONES, PROMOVIENDO SU INCLUSIÓN EN LOS DIFERENTES ENTORNOS, EN EL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA, TENIENDO COMO REFERENTES LOS ENFOQUES DIFERENCIAL Y DE GÉNERO.
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 2
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Calle 23 H BIS No. 104B - 67 La Cabaña, Fontibón
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaigrupo2@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	MARIA ESPERANZA HERNANDEZ CONTRERAS
CARGO	COORDINADORA
No DE CELULAR	314 4262010
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	BÁRBARA ESTHER SÁNCHEZ GRASS
No DE CELULAR	3208646692
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	27/05/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:05 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 11:45 AM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	65

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: 79 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,
3. Cupos disponibles: 0
4. Hospitalización: 0
5. Citas médicas:

Ángel de Jesús Herreño
Aldemar Naranjo
Karen Manzano
Sandra Vargas
Marco Abril
Hernando Lara

6. Medio Familiar: Sebastián Guay Ozuna desde el viernes 23 de mayo de 2025.
7. Medio Laboral
   Ninfa Barinas
   Luis Carlos Cárdenas
   Julia Pedrero
   Juan David Barbosa
   Yolima Ovalle
   Gustavo Monrroy
   Javier Rincón

   La participante Liliana Pérez refiere que ya fue entregada la máquina de coser.

   Emilcíades Piriachi, se lesiono en el centro están evaluando el envió a urgencias para unidad de salud mental. línea de emergencia 123, a la espera de disponibilidad de ambulancia.

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	Elaborando intervenciones individuales
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Diligenciamiento y actualización de maya de actores
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Intervención grupal
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Intervención individual
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Ruth Nathalie Sánchez Pino	Se encuentra en acompañamiento en Julián Pedreros en el EXT de Suba, ingreso trabajo el día de hoy.
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Curso de manipulación de alimentos con articulación con la Sub Dirección local
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Se encontraba realizado acompañamiento de los participantes que están vinculados laboralmente en Suba
EDUCADOR FÍSICO	Jean Lorenzo Pérez Castañeda	Administrativo
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Curso de manipulación de alimentos con articulación con la Sub Dirección local
ENFERMERO JEFE	Edwin Oswaldo Garzón Muñoz	Se encuentra revisión de medicamentos, revisión de notas.
NUTRICIONISTA	Jimena Cabrera Arcos	Acompañamiento a visita de supervisión
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Acompañamiento a visita de supervisión
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Se encuentra en huerta desyerbando
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Taller de artesanías
DOCUMENTAL	Claudia Marcela Muñoz López	Archivando papelería que entrego área de la salud.
TECNICO AMBIENTAL	Edwin Andrés Córdoba Ayala	Acompañamiento a señora de servicios generales.
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Dilma Yaneth Muñoz	Medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Brayan Barrera	Notas
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Angela Amaya	Notas
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Milena Pino	Atención con participantes

AUXILIAR DE ENFERMERIA	Marcela Banegas	Atención con participantes
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Julián González	Notas
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Lorena Ramirez	Citas medicas
AUXILIAR DE ENFERMERIA	David Fonseca	Citas medicas
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Castro	Trámites administrativos EPS capital salud
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Yesenia Orozco Laguna	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Marisol Montalvo Cuenca	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Diana Navaja	Compensatorio
SERVICIOS GENERALES	Edna Liliana Rodríguez Rozo	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD	Daniela Ocampo vagas	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD	Cindy Dayana Sanchez	Compensatorio

José Ignacio Participante que apoya en el servicio de alimentos
Adelino Muñoz participante apoya lavado de menaje

El centro cuenta con 11 participantes mayores de 60 años

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

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

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

   Habitación de parejas (Se debe de realizar aseo, dado que se evidencia en desorden, indican que durante el proceso de fumigación se guardaron los alimentos en este espacio).
   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 27 tiempo de media mañana

						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	Sorbete de guayaba	Sorbete de guayaba	200	PESO MUESTREADO	230	250	200	200	190	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	125	100	100	95		
					CALIFICACION	1	1	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Galletas dulces	Galletas dulces	24	PESO MUESTREADO	Se entrega 1 paquete de galletas de 24g					X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO							
					CALIFICACION							
Observaciones: Para los hipocalóricos, altos en fibra, hipoglúcida, hipo grasa va con galleta integral de 24g												

11. Se realiza servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas y acorde a la minuta patrón establecida tanto por consistencia como por aporte calórico. Se realiza acompañamiento en servido de las onces, observando servido de alimentos según minuta patrón, acompañamiento de personal, ningún participante requiere de asistencia alimentaria. En área de comedor se observa publicación de ciclo de menús de actual convenio, minuta patrón, listas de dietas mensual.

    Se realiza prueba organoléptica del sorbete de guayaba evidenciando que fue preparado con agua, la manipuladora de alimentos refiere que es por la leche, dado que es deslactosada, sin embargo, acepta que utilizo agua para licuar la guayaba. Se pregunto cuántas bolsas de leche utilizo a lo cual refiere que 10 bolsas de 1.1 litros, al realizar el cálculo de la cantidad de leche para el número de participantes que se encuentran en el centro se evidencia que se requieren de 12 bolsas de leche de 1.1 litros, haciendo falta 2 litros de leche. Se refuerza lo evidenciado a la tecnóloga de alimentos y a la nutricionista indicando que se debe de realizar 100% en leche, adicional a ello no pueden brindar al 100% leche deslactosada esta es únicamente para los que presentan intolerancia a la lactosa, dado que al ofrecerla al 100% están haciendo que los que toleran la lactosa se vuelvan intolerantes a la misma y el aporte nutricional es diferente.

12. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: se verifican áreas de almacenamiento organizadas, con rotulado de alimentos, se evidencia acción correctiva de almacenamiento con primeras entradas y primeras salidas, así mismo con la limpieza y desinfección del área de almacenamiento y cocina.

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 14042025
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 14042025
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 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
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 G1 10042025

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 14042025
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 14042025
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Desde el componente de alimentación, nutrición y salubridad se presentan los formatos en físico durante la visita de supervisión y los que se presentan en medio magnético se encuentran pendiente por ingresar en el drive establecido del componente.	Contenido acta INT G2 14042025
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		El espacio físico funcional se encuentra en adecuadas condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, a excepción del servicio de alimentos. Ultima fumigación y lavado de tanque se realizó el 14/05/2025, por la empresa AS en fumigaciones S.A.S. Pendiente entrega de documentación por parte de la empresa.	Contenido acta INT G2 14042025
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 Cronograma Programa Alimentación y Nutrición cargado en el drive Se envió la derivación dietaría al correo del referente técnico 06/05/2025, a la cual se dio aval el 14/05/2025 Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011)	Contenido acta INT G2 14042025
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	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	

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.			Se envió el 26/05/2025 a referente técnica, se solicitaron ajustes, se enviaron los respectivos ajustes, dando aval el día de hoy, sin embargo, se recalca la importancia del envió dentro de los tiempos establecidos dado que se evidenció un incumplimiento en el envío de documentos contractuales para revisión y aval y del cual la referente técnica realiza la alerta. 2. Ejecución de las actividades propuestas en la estrategia según cronograma avalado 3. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico Se envió el 26/05/2025 a referente técnica, se solicitaron ajustes, se enviaron los respectivos ajustes, la referente el día de hoy solicita nuevos ajustes debido a que mensualmente debe realizarse mínimo una sesión. Se recalca la importancia del envió dentro de los tiempos establecidos dado que se evidenció un incumplimiento en el envío de documentos contractuales para revisión y aval y del cual la referente técnica realiza la alerta. Se encuentra programada el 29/05/2025 la primera actividad.	
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	No aplica
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	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	Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038, en medio magnético o

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.			temperatura de equipos de refrigeración, control de temperatura de equipos de congelación. Acta N°09 08/04/2025 Tema: Charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentos Asistentes: No se evidencia las firmas en el documento que se encuentra cargado en el drive. Acta N°10 11/04/2025 Tema: Socialización Manual Dietario, dirigido a Auxiliares de Enfermería. Asistentes: 27 de TH Acta N°11 11/04/2025 Tema: Socialización listado de dietas abril 2025. Asistentes: 4 manipuladores de alimentos, 1 tecnóloga de alimentos y 1 nutricionista. Acta N°33 24/04/2025 Tema: Socialización Manual Dietario, dirigido a equipo profesional y talleristas Asistentes: 10 de TH Acta N°34 24/04/2025 Tema: Socialización listado de dietas abril, dirigido a equipo profesional y talleristas Asistentes: 9 de TH Acta N°35 24/04/2025 Tema: Socialización Manual Dietario Asistentes: 4 manipuladores de alimentos, 1 tecnóloga de alimentos y 1 nutricionista. Acta N°49 12/05/2025 Tema: Socialización listado de dietas mayo 2025, dirigido a Auxiliares de Enfermería. Asistentes: 7 de TH Acta N°50 12/05/2025 Tema: Socialización listado de dietas mayo 2025, Asistentes: 3 manipuladores de alimentos, 1 tecnóloga de alimentos y 1 nutricionista.	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	X		Se evidencia matriz de clasificación nutricional correspondiente a los meses	

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			de abril y mayo de 2025, cargados en el drive del programa.	
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	X		Se encuentra dentro de los tiempos para la elaboración de: 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), aval del referente técnico Se envió el 26/05/2025 a referente técnica, se solicitaron ajustes, se enviaron los respectivos ajustes, dando aval el día de hoy, sin embargo, se recalca la importancia del envió dentro de los tiempos establecidos dado que se evidenció un incumplimiento en el envío de documentos contractuales para revisión y aval y del cual la referente técnica realiza la alerta. Implementación de Actividades IEC 26/05/2025 Tema: Educación nutricional funcional Asistentes: 10 participantes. Reporte mensual cualitativo de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. Base de consolidación mensual de promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.	No aplica
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	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	Contenido acta INT G2 14042025

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.			servicio de alimentos mensual, evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas) Se envió la derivación dietaría al correo del referente técnico 06/05/2025, a la cual se dio aval el 14/05/2025	
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y 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		El 21 de abril se envía soporte de la desnaturalización del garbanzo y el cuchuco de trigo. Así mismo se evidencia que se realizó limpieza y desinfección de la campana extractora y techo, estantes de abarrotes, vitrina (cuenta con una parte de vidrio roto). Mesón donde pasan los alimentos del servicio al comedor se observa limpio. Se realizo la acción correctiva de lavado y desinfección profunda de utensilios en el servicio. Concepto higiénico sanitario del centro Acta SB03C 003205 13/12/2024 Favorable Concepto higiénico sanitario del servicio. Acta AS02C 146467 12/05/2025 78% favorable con requerimiento. Se encuentra en proceso de subsanación de observaciones. Autoevaluación: Se realizó el 10 de mayo de 2025, se encuentra ingresado en el drive del programa. ACTA N°28 21/04/2025 Tema: Legislación BPM Asistentes: 4 manipuladores de alimentos Acta N°72 19/05/2025 Tema: Conceptos Buenas Prácticas de Manufactura Asistentes: 3 manipuladores de alimentos, 1 tecnóloga de alimentos y 1 nutricionista. **Proveedores:** **Panadería la sexta Mil** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 22/4/2024 favorable con 98%, Realizaron la solicitud de nueva visita el 22/04/2025, aun no han recibido la visita.	Contenido acta INT G2 14042025

			Concepto higiénico sanitario del vehículo: 11/09/2024 Placa: NHO 188 Favorable 100%. Manipulador de alimentos: Leoviceldo Cardenas 18/03/2025 curso de manipulación **Asobrisas:** Abarrotes Pequeño productor Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 23/08/2024 94.25% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 23/08/2024 Placa: UWR426 Favorable 100%. Manipulador de alimentos: Jefferson Yesid Olaya Hernández 01/10/2024 curso de manipulación **CP Supremo: Pollo** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 24/05/2024 95.5% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 13/03/2025 Placa: WNN685 Favorable 91.5% Manipulador de alimentos Sebastián Montealegre Calderón 14/01/2025 **Doña Leche** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 07/12/2024 98% Favorable. Concepto higiénico sanitario del vehículo: 22/11/2024 Placa: SXO096 Favorable 100% Manipulador de alimentos Gilberto Danilo Reyes Nieto 30/10/2024 curso de manipulador de alimentos. **Frigo carnes** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 10/09/2024 94% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo:09/07/2024 Placa: UPQ898 Favorable 86% Manipulador de alimentos	

			Daniel Fernando Estrada Bautista German Esteban Reyes Diego Alfonso Martín Julio Cesar Díaz Mayo/2025 Curso de manipulación. **Mercados populares Fruver** Concepto higiénico sanitario del establecimiento: 02/10/2024 93.25% Favorable Concepto higiénico sanitario del vehículo: 03/03/2025 Placa: SVF395 Favorable 100% Manipulador de alimentos: Héctor Vargas 01/02/2025 Curso de manipulación.	
3. Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		1.Plan de saneamiento actualizado y ajustado de acuerdo a las áreas avaladas por plantas físicas, capacitación al equipo profesional Se encuentra en el drive 2. Estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de saneamiento, durante los primeros 30 días de ejecución del convenio con la totalidad del personal, se debe de realizarse dado que no se evidencia soporte de acuerdo a lo solicitado por anexo. 3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento Se realiza plan de choque esta semana	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos, así mismo debe asegurar que la información en las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.	X		1.Plan de compras asociados 2. Facturas de alimentos 3. Alimentos en almacenamiento	1. Plan de compras acorde con las personas atendidas y alimentos requeridos según ciclo de menús, minuta patrón y análisis nutricional 2. Facturas de Alimentos acordes con el plan de compras 3. Disponibilidad de alimentos según frecuencia de compra y según ciclo de menús
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su	X		Cumplimiento del Protocolo de manejo de eventualidades	Plan de saneamiento cargado en el drive del programa

disponibilidad y el acceso a agua potable			Planes de contingencia del Plan de saneamiento ajustados a las particularidades de la unidad operativa.	
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	N/A	N/A	Durante el presente periodo no se realiza acciones de verificación de sabana de elementos, por tanto, no aplica.	No Aplica
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.	N/A	N/A	Durante el presente periodo no se realiza acciones de verificación de sabana de elementos, por tanto, no aplica.	No Aplica

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos (según corresponda al Servicio Centros Integrarte Atención Interna, Centros Integrarte Atención Externa, Centros Avanzar, Servicio Bogotá te Cuida en Casa) puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Costos fijos – Talento Humano	X		De acuerdo a la verificación de talento humano, 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		X	Pendiente adquirir elementos establecidos por sabana.	Sabana de elementos
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Se cuenta con elementos de aseo institucional	Elementos de aseo y productos químicos
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	No se reporta participantes que requieran de espasantes	No aplica
Costos variables-Alimentos	X		Se evidencia materia prima en el área de almacenamiento de alimentos y se observa cumplimiento a la minuta de alimentos.	Área de almacenamiento de alimentos Cumplimiento a minuta de alimentos.

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se evidencia que están operando de manera adecuada, sin embargo, en el servicio de alimentos dan cumplimiento de forma parcial, de acuerdo a lo descrito en la presente acta.	
OBSERVACIONES	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO

Agregar la cantidad de leche establecida por minuta en las preparaciones que se requieran.	Permanente
Utilizar leche entera para los participantes que no son intolerantes a la lactosa	Permanente
Enviar la información establecida por anexo y solicitada por la referente técnica dentro de los tiempos establecidos y con copia al equipo de la calidad operativa.	Permanente
Desarrollar la estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de saneamiento, la cual debió realizarse durante los primeros 30 días de ejecución del convenio con la totalidad del personal,	30/05/2025
Solicitar el certificado de fumigación y lavado de tanques realizado el 14/05/2025 así mismo la ficha técnica del producto utilizado y concepto higiénico sanitario de la empresa.	30/05/2025
Ingresar el listado de asistencia del acta 09 del 08/05/2025 Charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentos, al drive, dado que se encuentra el acta en formato Word y se encuentra sin firmas.	30/05/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 14/04/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: Realizar desnaturalización de alimentos vencidos Diligenciar los formatos con la veracidad pertinente Realizar limpieza profunda en el servicio de alimentos Diligenciar el cronograma del programa y dar cumplimiento a los tiempos establecidos de entrega

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.MARIA ESPERANZA HERNANDEZ CONTRERAS
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. BARBARA ESHER SANCHEZ GRASS
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA

Anexo: ver planilla listado de asistencia y listado sabana de elementos.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Visita de Seguimiento a la Calidad Operativa 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 2 3. Fecha y hora: 27/05/2025 8:05 am.

4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sanchez Grass 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	Bárbara Esther Sanchez	CC	52919280	SDIS	E.S.C.O	Contratista	besanchezgrass@gmail.com	3205646692	
2	MARGIN BARRERO	CC	52857944	CENTRO INTEGRADOR ATENCION INTEGRAL 69	TECNOLOGA	NO APLICA	barreramb09@gmail.com	313 2249901	
3	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	Centro Integrador Atención Integral 62	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena99@gmail.com	3164969443	
4	Ma. Esperanza Hernández C.	CC	52620.582	Centro Integrador Atención Integral Grupo 2	Coordinadora	No Aplica.	asi.grupo2@gmail.com	3144262040	
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.