ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD	Código: FOR-PSS-413 Versión: 1 Fecha: Memo I2023011499 – 21/04/2023 Página: 1 de 10

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7371 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, 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 13
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Kilómetro 44 Vía Bogotá La Vega, Vereda Arrayan Alto, Finca El Guayabalito (Villa Tata) San Francisco
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	integrarteg13sf@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	YEIMY ALEJANDRA GARZÓN - LILIANA PAOLA HERNÁNDEZ
CARGO	Coordinadora - Nutricionista
No DE CELULAR	3107298383 - 3015364709
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita*	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	LUZ DARY DIAZ QUIJANO

No DE CELULAR	3108189046
CORREO ELECTRONICO	Luzd.diazq904@gmail.com

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA

FECHA DE LA VISITA	15/08/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:10 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:00 M
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	78 Participantes en atención CIAI

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO *(asistencia, cupos disponibles, actividades que se están desarrollando, talento humano, estado de las instalaciones y dotaciones, personas con incapacidad u hospitalizadas, minuta para el día)*

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la Coordinadora Yeimy Garzón y nutricionista Liliana Hernández, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 78 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 13, cuenta con cobertura asignada de 80 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentra cubiertos 78 cupos, con dos cupos disponibles. Indican que hay una persona en hospitalización Laura Botero, mientras en medio familiar se encuentra Adriana Sarmiento.
3. Talento humano: se realiza verificación de la asistencia del talento humano según la programación de profesionales, auxiliares y técnicos. La Coordinadora menciona que se encuentran vacantes dos cargos de auxiliares de enfermería. Por otra parte, no se observa durante la visita, la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual. Indica la coordinadora que se encuentran todos los cargos cubiertos.

CARGO	**NOMBRE**	**CARGO**	**NOMBRE**
Coordinación -Reunión Línea técnica	Yeimy Alejandra Garzón	Trabajo Social-videollamadas	Mayra Milena Herrera
Psicología-salida extramural	Paulo César Legro	Terapia Ocupacional-alistamiento kit aseo personal	Laura Milena García
Fonoaudiólogo-act multisensorial	Jesús Antonio Hoyos	Fisioterapia-compensatorio	Jennifer Julieth Lagos
Fonoaudiólogo-salida extramural	Nathalia Andrea Velosa	Fisioterapia-administrativo	Luisa Valentina Mahecha
Enfermera Jefe-organización reunión de auxiliares	Angie Katherine Moya	Fisioterapia-act multisensorial	Jennifer Catalina Gil
Enfermera Jefe-organización reunión de auxiliares	Diana Paola Intencipa	Tecnóloga de alimentos-compensatorio	Ingrid Julieth Jaramillo

Auxiliar Administrativa	Katerine González Avendaño	Nutricionista-Reunión Línea técnica	Liliana Paola Hernández
Técnico Ambiental	Cristian Camilo Cardozo	Servicio de alimentos	Natalia Gamba
Servicios generales	Huver Leandro Acero	Servicio de alimentos	Leidy Johanna Vaca
Servicios generales-lavandería	Mary Luz Barbosa	Servicio de alimentos	Claudia Castaño
Servicios generales	Salom Vanesa Sandoval	Servicio de alimentos-discapacidad	Luz Adriana Herrera
Servicios generales- adicional	Sonia Greñas	Servicio de alimentos	Luz Amparo Chavez
Servicios generales	Josman Alfonso Gonzalez	Servicio de alimentos	Karen Tatiana Virgüez
Servicios generales	Anyi Lizeth Mendez	Auxiliar de Enfermería	Suly Julieth Benavides
Auxiliar de Enfermería-administrat	Jary Vanessa Sastre	Auxiliar de Enfermería	Jenifer Tatiana Amado
Auxiliar de Enfermería	Leisy Yurany Garzón	Auxiliar de Enfermería	Ginna Mayerly Barbosa
Auxiliar de Enfermería	Ingrid Jaimes Duarte	Auxiliar de Enfermería	Sandra Milena Azuero
Auxiliar de Enfermería	Erik Alexander Suescun	Auxiliar de Enfermería	Fanny Omaira Juez
Auxiliar de Enfermería	Yeimy Carolina Silva	Auxiliar de Enfermería	Miguel Antonio Jimenez
Auxiliar de Enfermería	Gisseth Andrea Sanabria	Auxiliar de Enfermería	Edgar Eliseo Diaz
Auxiliar de Enfermería	Diana Marcela Figueredo	Auxiliar de Enfermería	Leidy Hoana Benitez
Auxiliar de Enfermería	Brenda Natalia Ramírez	Auxiliar de Enfermería	Yury Yiseth León
Auxiliar de Enfermería	Wanda Ivon Zamora		

4. Actividades: Durante la visita se verifica la realización de actividad grupal salida extramural de 10 participantes al Parque El Salitre a cargo de Psicólogo y Fonoaudióloga, actividad sensorial a cargo de fonoaudiólogo y Fisioterapeuta, alistamiento de kit de aseo personal, realización de videollamadas a referentes familiares. Así mismo, se verifica acompañamiento enfermería en horarios de alimentación, entrega de medicamentos, higiene menor, cambios de posición y de pañal.
5. Instalaciones: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, limpieza por parte del personal en habitaciones, baños, comedor, servicio de alimentos; se verifican áreas de preparación, prealistamiento, en adecuadas condiciones de organización, se verifica hermeticidad y medias cañas en buen estado. El área del comedor se encontró organizada y limpia, después de su uso en tiempo de alimentación.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 15

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Café con leche Huevo Frito Pan de sal Banano bocadillo picado	Huevo revuelto	Se verifica menú sin cambios
Refrigerio	Sorbete de fresa Roscón con arequipe	Jugo de fresa Galleta integral	Se verifica menú sin cambios
Almuerzo	Cerdo en salsa agridulce Arroz blanco Ensalada roja Monedas de plátano Sopa de conchitas Jugo tropical	Quinua dietas altas en fibra Plátano cocido	Se verifica la disponibilidad de alimentos y preparación preliminar
Refrigerio			
Cena			

7. En área de comedor y cocina se observa publicación de ciclo de menús, minuta patrón, derivación dietaria y listas de dietas mensual actualizadas el 12 de agosto/2025 continúan distribución de la población en dos servicios, según modificación de consistencias y ajustes razonables por nivel de apoyo. Indican que 16 participantes no reciben lácteos. Así mismo, indican que 26 personas que requieren uso de espesante y cuentan actualmente con 12 latas en almacenamiento y 1 lata en uso de 20 latas registradas como ingreso el 04/08/2025 en formato de recepción de alimentos, con los siguientes lotes: Lote 11074 fecha de vencimiento 05/2026, Lote 11025 fecha de vencimiento 07/2026, Lote 12725 fecha de vencimiento 07/2026, Lote 40425 fecha de vencimiento 10/2026, Lote 51525 fecha de vencimiento 11/2026. De acuerdo a la reunión de línea técnica se indica terminar el uso de las latas en almacenamiento y debido a que cuenta con goma Xantha se autoriza su uso según las necesidades del servicio a partir del mes de septiembre/2025.

8. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, mantienen verduleros y estibas con canastillas para verduras con último ingreso de fecha 13/08, en uso 3 neveras mixtas con adecuado funcionamiento y organización para cárnicos, lácteos, fruver con prealistamiento, los cuales presentan diligenciamiento oportuno de control de temperaturas y rotulado de alimentos, se encuentran productos con adecuada calidad, con fechas de vencimiento vigentes, según última fecha de recepción de carnes 08/08, pollo 09/08, panadería, fecha de ingreso 14/08.

9. Se observa que realizan compra de leche entera UHT para la población en general, mientras para los 16 participantes que no reciben lácteos se ofrece queso y se encuentran en proceso de seguimiento en uso de kumis y yogurt.

10. Se verifica la disponibilidad de complementos nutricionales de Jhon Real, ensure plus HN; José Salguero, ensure plus HN,Joaquín Barragan, ensure clinical; Alexander Acosta, Prowhey Neumo; María Edy Cuervo, Prowhey Neumo.

Escriba cualquier información adicional que se requiera referenciar acerca de la visita efectuada

Durante el recorrido en el área de almacenamiento se evidencian alimentos con la presencia de infestación de vectores (gorgojos), así:

- Cuchuco de trigo, 16 libras. Lote 230125, fecha de vencimiento 23/01/2026, Marca Molino Los Héroes
- Cuchuco de cebada, 13 libras. Lote 130125, fecha de vencimiento 13/01/2026, Marca Molino Los Héroes

La nutricionista indica al personal manipulador de alimentos, realizar el proceso de desnaturalización de estos alimentos, realizando a su vez la verificación de alimentos aledaños para descartar contaminación cruzada y realizar proceso de limpieza y desinfección de estantes, paredes del área donde se observó la presencia de dichos vectores. Se recuerda el diligenciamiento de formatos establecidos y envío de soportes al equipo de seguimiento a la calidad operativa.

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		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
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		X	Durante la visita realizada, se verifican formatos en digital establecidos para el programa de alimentación y nutrición los cuales se encuentran en drive de SDIS, se solicita garantizar el adecuado diligenciamiento de formatos entradas y salidas y aceptación de preparaciones.	ACTA INT G13 15082025

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	Se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos; además, se verifica que continúan dos personas con discapacidad en cargos adicionales de propuesta en los cargos de servicios generales y manipulación de alimentos. La coordinadora indica que se encuentran vacantes 2 cargos de auxiliar de enfermería.	ACTA INT G13 15082025
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
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 realiza verificación del diligenciamiento de formato de recepción de alimentos donde se verifica el ingreso de espesantes en fechas 10/07/2025 y 04/08/2025, sin embargo, no se observa registro de este producto en los formatos de entradas y salidas. se solicita garantizar el adecuado diligenciamiento de formatos entradas y salidas y aceptación de preparaciones	ACTA INT G13 15082025

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	En almacenamiento de alimentos se observan alimentos con etiquetas de empaque y fechas de vencimiento vigentes y con adecuada calidad, sin embargo, durante la revisión se observaron productos como cuchuco de trigo y cuchuco de cebada con infestación por vectores (gorgojos)	ACTA INT G13 15082025
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 asociado debe asegurar los procesos de BPM diariamente, garantizando la inocuidad y calidad de todos los alimentos.	ACTA INT G13 15082025
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	SI	NO		

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:

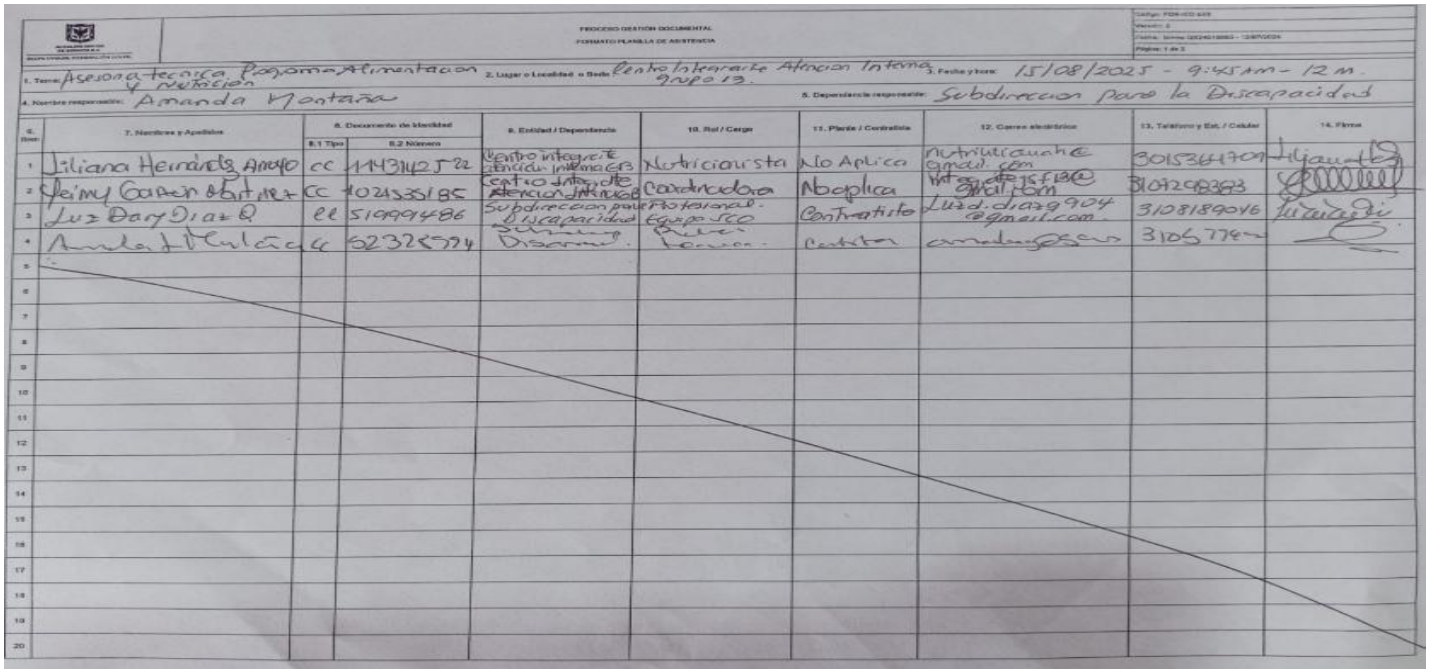
Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica cumplimiento de obligaciones con observaciones en contratación de dos cargos de auxiliares de enfermería, diligenciamiento de formatos digitales, desnaturalización de alimentos por infestación	
OBSERVACIONES	
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Realizar diligenciamiento de formatos digitales.	22/08/2025
Adelantar el proceso de desnaturalización de alimentos y enviar soportes a equipo SCO	22/08/2025
Enviar soportes de contratación de cargos vacantes	22/08/2025
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 22/07/2025	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

SI ❑ NO ❑	

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	YEIMY ALEJANDRA GARZÓN
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. LUZ DARY DÍAZ QUIJANO
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1.

Anexo: ver planilla listado de asistencia


PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA
1. Tema: Asesoria tecnica Programa Alimentacion y Nutricion
2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado Atencion Interna grupo 13.
3. Fecha y hora: 15/08/2023 - 9:45 AM - 12 M.
4. Nombre responsable: Amanda Montaña
5. Dependencia responsable: Subdireccion para la Discapacidad
6. Ítem
7. Nombres y Apellidos
8. Documento de Identidad
8.1 Tipo
8.2 Número
9. Entidad / Dependencia
10. Rol / Cargo
11. Planta / Contratista
12. Correo electrónico
13. Teléfono y Ext. / Celular
14. Firma
1 Liliana Heirardt Amado CC 1143142522 Centro Integrado Atencion Interna CAIS Nutricionista No Aplica nutriliriamah@gmail.com 3015364170
2 Yeimy Carolina Bautista CC 1024335185 Centro Integrado Atencion Interna CAIS Coordinadora No aplica 3107248383
3 Luz Dary Diaz Q CC 51999486 Subdireccion para la Discapacidad Equipo SCO Profesional Contratista luzd.diaz9904@gmail.com 3108189046
4 Amanda Montaña CC 52325924 Subdireccion para la Discapacidad Equipo Técnico Contratista 3105774