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 11

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	JESÚS ANTONIO HOYOS - INGRID JARAMILLO
CARGO	Profesional encargado – Tecnóloga de alimentos
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	23/09/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 11:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:15 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	75 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 el profesional encargado Jesús Antonio Hoyos, tecnóloga Ingrid Jaramillo, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 75 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 77 cupos, con tres cupos disponibles. Indican que hay 2 personas en hospitalización Laura Botero, Johan Smith Buitrago.
3. Talento humano: se realiza verificación de la asistencia del talento humano según la programación de profesionales, auxiliares y técnicos. Durante la visita no se observa la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual. Indica que a la fecha hay un cargo vacante de auxiliar de enfermería. No se encuentra la profesional de nutrición por calamidad personal y reportan asistencia de Coordinadora y terapeuta ocupacional en verificación de dotación y técnico ambiental en entrega de AVU.

4. Actividades: Durante la visita refieren actividades individuales de fisioterapia y fonoaudiología, además de salida al planetario a cargo de trabajo social, fisioterpaia y un auxiliar de enfermería 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, almacenamiento, prealistamiento, en adecuadas condiciones de organización, adecuada hermeticidad y medias cañas en buen estado. El área del comedor se encontró organizado y limpio, después de su uso en cada tiempo de alimentación. Se observa durante la visita limpieza general a profundidad en áreas de cocina y organización y limpieza general en zona de almacenamiento realizada el día anterior a la visita.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 23

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA
Refrigerio		
Almuerzo	Hígado encebollado Arroz con fideos Calabaza y arveja guisadas Plátano melao Sopa de maíz peto Jugo de curuba	Se observa error en derivación dietaria en la cual refiere preparación de carne en bisteck en todas las dietas derivadas, sin embargo, la población si consume el hígado. Se solicita realizar el ajuste respectivo y solicitar el aval en los menús que corresponde. Se requiere brindar 3 dietas renales, a las cuales se prepara huevo a cambio de carne roja. Se realiza aclaración frente a que el anexo no permite dicho intercambio de alimento al almuerzo o cena, realizando preparación de pollo para estos participantes.

7. En área de comedor y cocina se observa publicación de ciclo de menús, minuta patrón, derivación dietaria y listas de dietas mensual actualizadas al 13 de septiembre, se verifica que continúa distribución de la población en dos zonas, según modificación de consistencias y ajustes razonables por nivel de apoyo.

8. Se verifica almacenamiento de alimentos: observando áreas organizadas, limpieza de verduleros y estibas con canastillas por próximo ingreso de verduras, mantienen en uso 3 neveras mixtas con adecuada organización para cárnicos, lácteos, fruver con prealistamiento, los cuales presentan diligenciamiento oportuno de control de temperaturas y rotulado de alimentos de septiembre 1 al 23, se encuentran productos con adecuada calidad, con fechas de vencimiento vigentes. Se indica por parte de referente técnico realizar mantenimiento de báscula de plataforma ya que presenta óxido, mantenimiento de nevera mixta #2 de carnes (ajuste en puerta de congelación) y mantenimiento de nevera # 3 en zona de congelación, la cual no tienen funcionamiento actualmente.

9. Se observa que continúa daño en congelador de nevera mixta #3. Se verifica que cuentan con elementos pendientes termómetro de sonda con pilas y mandolina; mientras continúa pendiente a la fecha de visita loncheras térmicas (80), bolsa en gel (6), tallímetro estadiómetro, recipiente plástico x 500 ml, recipiente plástico x 300 ml, termo en acero inoxidable, coje ollas en silicona.

10. En recorrido realizado por el área de lavandería se observa personal de servicio general asignado por cada grupo (grupo13-Mary Barbosa), cuenta cada grupo con equipo de lavado y un equipo de secado, así mismo, cada grupo tiene una zona asignada para extender ropa. Se realizan las siguientes observaciones: se solicita cambio de canecas que presentan deterioro, cambio de teja en mal estado en zona de lavado, se sugiere mejorar proceso de limpieza de equipos de lavado cuyas tapas presentan hongos. Además, se observó ropa extendida sobre zona vegetal cerca de árboles, por parte de referente técnico se recuerda que esto es un riesgo para la población por enfermedades como escabiosis. Adicionalmente, se recuerda que el personal debe contar con elementos de protección de acuerdo a sabana de elementos y se debe garantizar la dotación del personal acorde a los tiempos establecidos por anexo técnico y sabana de costos correspondiente.

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

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.*
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		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento de la tecnóloga de alimentos, profesional en nutrición y Coordinadora, quienes facilitan la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Observación durante visita de seguimiento a la calidad operativa e información, documentación y soportes del componente de alimentación y nutrición ACTA INT G13 23092025
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		
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	X		En el desarrollo de la visita se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte del talento humano. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G13 23092025

o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación			dietas y listado mensual de derivación de dietas actualizado de septiembre /2025.	
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 oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Durante la visita realizada, se verifican los formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición en digital, los cuales se encuentran debidamente diligenciados y publicados en drive de SDIS durante el mes de septiembre/2025 a la fecha de visita. Además, se verifica la organización de carpetas establecidas y soportes respectivos en drive.	Formatos establecidos del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G13 23092025
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	X		Se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos; se verifica que hay dos personas con discapacidad en cargos adicionales según propuesta en los cargos de servicios generales y manipulación de alimentos.	ACTA INT G13 23092025

modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.				
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 verificó durante la visita áreas comunes limpias, organizadas y en condiciones adecuadas para la ejecución de las actividades y habitabilidad de la población. Se verifica que los formatos del plan de saneamiento, de limpieza y desinfección están correctamente diligenciados y dan cuenta de lo observado en la unidad. Se verifica la realización de limpieza general en cocina, lavado de paredes, pisos y en zona de almacenamiento lavado de canastillas y limpieza general de áreas de almacenamiento de fruver, carnes y lácteos.	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas ACTA INT G13 23092025
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	X		El asociado cuenta con los formatos establecidos, debidamente diligenciados y actualizados al mes de septiembre a la fecha de presente visita.	Drive del programa de alimentación y nutrición Subcarpeta abastecimiento de alimentos ACTA INT G13 23092025

9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.				
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		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica que mantienen instalaciones organizadas en zona del prealistamiento y cocina caliente para la preparación en el servicio de alimentos, el personal cumple con uso de uniforme, lavado de manos, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento. Se observan alimentos con etiquetas de empaque y fechas de vencimiento vigentes y con adecuada calidad	ACTA INT G13 23092025
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 realiza adecuados procesos de almacenamiento de alimentos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes. Se solicita realizar seguimiento a las solicitudes de actualización de conceptos sanitarios de proveedores vencidos o próximos a vencer.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable ACTA INT G13 23092025

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		El asociado cuenta documento Plan de saneamiento se encuentra con actualización y publicación en plataforma drive, por vigencia 2025 fecha 15 de abril. Presenta formato de declaración de compromiso y demás formatos establecidos, debidamente diligenciados	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable ACTA INT G13 23092025
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		Presentan formato plan de compras semanal septiembre 1-7/08-14/15-21/22-28/29-30 para fruver, pan, carnes, lácteos y mensual de abarrotes al mes de septiembre /2025. Refieren que continúa entrega de proveedores de forma semanal	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable ACTA INT G13 23092025
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.		X	Se verifica que el asociado ha adquirido elementos y equipos para el servicio de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos. Sin embargo, se verifica que cuentan con elementos pendientes termómetro de sonda con pilas y mandolina; mientras continúa pendiente a la fecha de visita loncheras térmicas (80), bolsa en gel (6), tallímetro estadiómetro, recipiente plástico x 500 ml, recipiente plástico x 300 ml, termo en acero inoxidable, coje ollas en silicona.	ACTA INT G13 23092025
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		X	Se verifica que el asociado ha adquirido elementos y equipos para el servicio de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para	ACTA INT G13 23092025

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.			servido de alimentos. Sin embargo, se verifica que cuentan con elementos pendientes termómetro de sonda con pilas y mandolina; mientras continúa pendiente a la fecha de visita loncheras térmicas (80), bolsa en gel (6), tallímetro estadiómetro, recipiente plástico x 500 ml, recipiente plástico x 300 ml, termo en acero inoxidable, coje ollas en silicona.	

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		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica talento humano profesional, auxiliares y técnicos asistentes al momento de la visita, actividades realizadas.	Talento humano observado en actividades durante el recorrido
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Se verifica que cuentan parcialmente con elementos de la sabana,	Elementos observados durante la visita de seguimiento y relación de faltantes
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y cumple con la frecuencia de compra	

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 información de derivación dietaria, mantenimiento correctivo de equipo de congelación y báscula de plataforma para alimentos, disponibilidad de elementos de sabana pendientes de adquirir.

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
Se requiere realizar ajuste en derivación dietaria en menús que ofrecen hígado y realizar recomendaciones en físico para la preparación y suministro de dietas renales	29/09/2025
Adelantar mantenimiento correctivo de equipo de congelación #3, nevera # 2 en puerta y bascula de alimentos de plataforma	30/09/2025
Garantizar la disponibilidad de elementos descritos en la sabana de costos, y de acuerdo a lo referenciado en la presente acta	30/09/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 17/09/2025 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica adquisición de elementos mandolina y termómetros digitales con sonda.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	JESUS HOYOS
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.PROFESIONAL ENCARGADO
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

