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 8412 DE 2024
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	FUNDACIÓN MISIONEROS DIVINA REDENCIÓN SAN FELIPE NERI - FUMDIR
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 3
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 90 No. 149 – 73 SUBA - TUNA ALTA
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	cintegrarteinternog3@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	ALEXANDER MORENO PINZÓN
CARGO	COORDINADOR
No DE CELULAR	3164465790
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	18/02/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:05 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	79 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 Coordinador Alexander Moreno, profesional de nutrición y tecnólogo de alimentos, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 3, cuenta con cobertura asignada de 80 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentran en atención y cubiertos 80 cupos. Refieren que se encuentra en hospitalización Luis Fernando Bautista.
2. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano según los cargos y turnos definidos de profesionales, auxiliares de enfermería y de servicios, según la siguiente relación. No se observa durante la visita, la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.

CARGO	NOMBRE	CARGO	NOMBRE
Coordinación	ALEXANDER MORENO PINZÓN	Trabajo Social	JENNY ALEJANDRA PACHECO
Psicología	DEISY VIVIANA ARIZA	Trabajo Social	LAURA MICHELL FONTECHA
Psicología	CLUVIN NELSON CASTRO	Terapia Ocupacional	CATHERINE ARAQUE
Educador Físico	EDGAR DAVID GONZALEZ	Terapia Ocupacional	TATIANA HERRERA VELANDIA
Educadora Física	ERICA LINEY GARZÓN	Terapeuta Físico	VIVIANA ROBERTO
Enfermero Jefe -noche	EILIN NATALIE MUÑOZ	Terapeuta Físico	MARIA DEL PILAR CUERVO
Enfermera Jefe -día	ENALBA MORALES	Nutricionista	ALBA LUCIA ARDILA
Tallerista-	LEIDY RAMOS CASAS	Tecnólogo de alimentos	CRISTIAN BATISTA MUÑOZ
Tallerista	OSCAR DARIO GIL	Técnico Ambiental	LEIDY MARLEN VANEGAS
Fonoaudióloga	JUDDY ELIANA MURCIA	Auxiliar Administrativa	ADRIANA MARCELA SEPULVEDA
Fonoaudióloga	MARIA FERNANDA PARDO	Servicio de alimentos	MAURICIO ALEXANDER HERRERA
Servicios generales	MARIA JOHANNA PINILLA	Servicio de alimentos	SEBASTIAN ANDRES MOLINA
Servicios generales	SERGIO CERINZA	Servicio de alimentos	JENNY MARCELA GALEANO

Servicios generales	JANIS VARILLA	Servicio de alimentos	MANUELA BUENO
Servicios generales	LEIDY JOHANNA GASPAR	Servicio de alimentos	LINA MARCELA VERGARA
Auxiliar de Enfermería-Admin	SANDRA MILENA ANTONIO	Auxiliar de Enfermería	JUANA LUCIA PEDRAZA
Auxiliar de Enfermería	LUZ MARINA PALMA	Auxiliar de Enfermería-medicamento	BENILDA JULIE MORENO
Auxiliar de Enfermería	YOANA BERMUDEZ GARCÍA	Auxiliar de Enfermería	DANIELA MEDINA
Auxiliar de Enfermería	ROLANDO RODRIGUEZ	Auxiliar de Enfermería	LILIANA PATRICIA CARVAJAL
Auxiliar de Enfermería	CAROL IRENE VARGAS	Auxiliar de Enfermería	LEIDY MILED MONTEALEGRE
Auxiliar de Enfermería	KEVIN STYF RAMÍREZ	Auxiliar de Enfermería	EYDIS SAEN MURILLO
Auxiliar de Enfermería	BREITNER GARCÍA	Auxiliar de Enfermería	DANNA YESENIA PARDO
		Auxiliar de Enfermería	YULY MARCELA ROZO

3. Actividades: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se observa el desarrollo de las actividades de preparación, servido y distribución de alimentos durante los tiempos de comida establecidos, con acompañamiento de profesionales y auxiliares de enfermería, cuidado para la salud higiene menor, cepillado, entrega de medicamentos, cambios de posición a personas de movilidad reducida e higiene postural, realización de actividad física grupal de reeducación postural a cargo de fisioterapia, taller prevocacional, psicología en reconocimiento y manejo de emociones, nutricionista acompañamiento del servicio.

4. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 18

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno			
Refrigerio	Sorbete de guanabana Galleta wafer	Pan integral	Se verifican muestras de alimentos sin cambios
Almuerzo	Sopa de arroz Carne de res a las finas hierbas Arroz verde Calabacin con zanahoria guisado Papa al vapor con perejil Jugo de guayaba		Líquida completa 500-500 cc/500 cc Hipoc 160-150/150cc HPC 335/300cc MP/80 gr / 84-82-88-84 Hipoc 58-56-63-61/60 HPC 188-192-184/200 Hipoc 90-88 /80 gr NC56-54-63 /60 gr HPC 70/80 g 210-220 /220 cc
Refrigerio	Kumis Pan pera Mandarina		Se verifica disponibilidad de alimentos para preparación, encontrando que presentan cambio de kumis por yogurt X 170 ml, sin autorización de referente técnica.
Cena			

Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se realizan las siguientes observaciones:

- Se reitera mantener publicación del ciclo de menús, derivación dietaria dentro del servicio de alimentos y éste último en comedor.
- Indican cambio de alimentos del refrigerio (pm) de kumis por yogurt, por falla cadena de abastecimiento del proveedor. Se reitera los intercambios

permitidos por anexo técnico y se solicita realizar el conducto regular de aval de dicho cambio con referente técnica de SDIS.
- se recomienda verificar adecuaciones en baldosas de piso rotas en zona de almacenamiento de abarrotes y cocina fría, emboquillado en mesón de área de prealistamiento.
- Presentan avance en enboquillado de baño en habitación #6
- Se recuerda mantener actualizados los formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas.

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

Se realiza acompañamiento a profesional de línea técnica de nutrición donde se revisan los casos especiales de personas identificadas con necesidades especiales de nutrición por consistencia dieta líquida:
- ✓ Ruperto Díaz, clasificación delgadez, dieta hipercalórica-hiperproteica, presenta poco incremento.
- ✓ Cristina Delgado, clasificación normalidad, dieta hipercalórica
- ✓ Reinaldo Cuevas, clasificación delgadez, dieta hipercalórica-hiperproteica asistida, tolera líquidos claros, presenta incremento de peso
- ✓ Jenifer Unriza, clasificación sobrepeso, dieta hipocalórica, asistida

Hay 4 casos más de personas con delgadez, así:
- ✓ Harold Escobar, aunque incremento cerca de 2 kg, continúa con delgadez
- ✓ Maicol Vallecillas, toma suplemento nutricional desde enero para mantenimiento
- ✓ Juan Felipe Vargas, sin cambios
- ✓ José Ever Osorio, sin cambios

Se realizó canalización a EPS, han presentado dificultades en Mipres, indica que se presenta desabastecimiento de suplementos, los cuales han sido reportados según la línea técnica de cuidado para la salud en el drive dispuesto por la SDIS y generando PQR respectivas. Adcionalmente, refiere que en el caso de Reinaldo Cuevas y Ruperto Díaz, se ofrece la dieta hipercalórica-hiperproteica + candil. La profesional de línea técnica indica la importancia de informar las novedades igualmente del componente de nutrición a referente técnica.

Por otra parte, se realiza seguimiento al Plan de intervención según propuesta con manejo de Higiene intestinal, por presentación de 10 casos de personas con estreñimiento de los cuales sólo un caso persiste de Sandra Corona.
Entre las acciones realizadas, indican que la Jefe de enfermería lleva control de deposiciones, incremento en consumo de agua, punto de hidratación fijo en enfermería con suministro a las 11 am y a demanda según necesidad. Uso de bebidas funcionales 100 cc altas en fibra. No han presentado casos de impactaciones.

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 RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	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.*
6.Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		El asociado remitió el informe cualitativo-cuantitativo mediante correo electrónico del 29 de enero/2025, así mismo, envió el informe de gestión del mes de enero durante la primera semana de febrero de 2025.	Correos electrónicos e informes enviados a equipo de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G3 18022025
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo no se ha requerido generar requerimientos en visita de seguimiento del componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio.	ACTA INT G3 18022025
16.Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación, cuando en ello se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que nose observa que se han presentado actos u omisiones que ejecute el asociado en desarrollo del presente convenio de asociación.	ACTA INT G3 18022025
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		Durante el recorrido por las instalaciones no se observa que en la unidad operativa se efectúen o hayan efectuado reuniones o manifestaciones ni se encuentra publicidad de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa. ACTA INT G3 18022025
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 del Coordinador, la tecnóloga de alimentos y nutricionista, el asociado facilita 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 nutrición y salubridad ACTA INT G3 18022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

CON EL TALENTO HUMANO	SI	NO		
6.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo con el Anexo Técnico.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verifica la asistencia del talento humano según los cargos y turnos definidos de profesionales y auxiliares de enfermería; además, asistencia de personal de servicios generales y de alimentos.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente acta ACTA INT G3 18022025
8. Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y los profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	X		Se verifica que actualmente garantizan la programación de turnos de festivos y fines de semana de profesionales, manipuladores y servicios generales. Cuentan con programación de turnos semanales y cronograma mensual	Cronograma mensual ACTA INT G3 18022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6. 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 presente anexo técnico.	X		Se verificó durante la visita realizada que las áreas del centro (comedor, habitaciones, oficinas, talleres, archivo, comedor, áreas comunes) se mantienen limpias, organizadas y en condiciones adecuadas para la ejecución de las actividades y habitabilidad de la población. Cuentan con certificación de la Empresa Saniox Higiene Ambiental SAS, vigente No.1563 de control integrado de plagas, desinsectación y desratización de fecha indicada el 29 de noviembre/ 2024 y certificación No.1565 de lavado y desinfección de tanques de agua potable de 1000 litros fecha 2 de diciembre/ 2024. Se encuentra pendiente el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas con ultima actualización.	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas. Implementación de plan de saneamiento y formatos asociados ACTA INT G3 18022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer de todos los 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	X		En la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verifica que cuentan con el menaje, equipos de almacenamiento, preparación de alimentos en buen estado de funcionamiento; se verifica la disponibilidad de platos de sopa y seco, cucharas, set de cucharas medidoras, procesador de alimentos en uso para la preparación de dietas líquidas y semiblandas. Por otra parte, se verifica que realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro. ACTA INT G3 18022025

serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.			desinfección, se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Se observa durante la visita el cumplimiento de la presente obligación por parte del asociado con el desarrollo de las actividades de preparación, servido y distribución de alimentos durante los tiempos de comida establecidos, auxiliares de enfermería, cuidado para la salud higiene menor, cepillado, entrega de medicamentos, cambios de posición a personas de movilidad reducida e higiene postura.	ACTA INT G3 18022025
2. Garantizar y promover la atención y servicio a las personas con discapacidad sin acciones, omisiones o situaciones que pongan en riesgo o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación.	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.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la realización de actividades ACTA INT G3 18022025
3. Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión y al equipo técnico todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	X		El coordinador ha informado novedades al equipo de seguimiento de forma oportuna.	ACTA INT G3 18022025
9.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales en los formatos e instrumentos definidos por la entidad, siguiendo los lineamientos del SIG y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	X		En historias sociales se archivan los formatos de seguimiento del estado nutricional, con fecha de corte el 16 de septiembre y los formatos de seguimiento del estado nutricional trimestrales con corte al 16 de diciembre/ 2024. Así mismo, cuenta con el formato de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 15 de octubre, firmados y archivados.	Revisión de Historias sociales.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se se observa la publicación en el servicio de alimentos del ciclo de menús diario, derivación dietaria y en el comedor publicación de minuta patrón, listado de dietas	Observación directa publicación documentos aporte nutricional, autorización de cambios y soportes

sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.			actualizada de enero 22 a febrero 19/2025 y cartelera con relacion de participantes según tipo de dieta, con la cual realizan preparación, servido y distribución de alimentos para consumo en los tiempos establecidos por anexo técnico. Se adelantan actividades de vigilancia nutricional y plan de estilos de vida saludable se encuentra en proceso de elaboración.	de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable. ACTA INT G3 18022025
2. Implementar la minuta de alimentos entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.	X		Se verifica publicación del ciclo de menús, minuta patrón, listado mensual de derivación de dietas actualizada al mes de febrero de 2025, indica próxima actualización el 20 de febrero. Se observa la implementación de minuta con la preparación de acuerdo al menú del día de visita (Menú 18). se reitera el conducto regular frente a la autorización de intercambios diferentes a los establecidos por anexo técnico.	Documentos técnicos ciclo de menús, disponibilidad de alimentos de acuerdo al ciclo de menús y observación de preparaciones del día de visita. Ver inicio de la presente acta ACTA INT G3 18022025
3. Elaborar la derivación de la minuta de alimentos y presentar la propuesta al referente técnico del programa, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes, posterior al inicio de la ejecución del convenio	NA	NA	Se verifica que la derivación dietaria se envió a referente técnica y recibieron el aval correspondiente al inicio del convenio de acuerdo a los tiempos establecidos. Así mismo, cuentan con derivación dietaria con ajustes avalada en el mes de noviembre/2024.	Documentos técnicos ciclo de menús, derivación dietaria
4. Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.	X		La profesional de nutrición cuenta con soportes de socialización mensual asi: Acta #4 de enero 22/2025, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - enero (modificación derivaciones de dietas), dirigido al talento humano. Presenta Acta y listado de asistencia de 40 personas. Acta #2 de enero 21/2025, capacitación en minuta de alimentos y criterios de preparación, dirigido a 10 personas de servicio de alimentos y generales. Acta y listado de asistencia. La nutricionista indica que se proyectan próximas socializaciones de registro mensual de dietas el 20 de febrero y el 19 de febrero sobre minuta de alimentos. Por otra parte, indica que en el mes de febrero proyecta realizar capacitación sobre Manual dietario.	Actas disponibles en carpeta física de nutrición y salubridad y publicadas en drive de SDIS
5.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		La profesional de nutrición indica toma de datos antropométricos mensuales el 10 de febrero a 79 personas. Cuenta con matriz de clasificación nutricional, consolidada de agosto 2024 a enero 2025, publicada en drive. La información de vigilancia nutricional del mes de febrero se encuentra en proceso de consolidación a la fecha de visita.	Matriz de clasificación en digital al mes de enero consolidada y publicada en drive de SDIS.

			En historias sociales se verifica que se encuentran firmados y archivados los formatos de seguimiento trimestral del estado nutricional, con fecha de corte el 16 de septiembre y 16 de diciembre/ 2024. Además,se observan los respectivos formatos de informe individual impresos, con corte al 15 de octubre de 2024, firmados y archivados.	
6.Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		Se observa que el talento humano realiza seguimiento al consumo de dietas según plan alimentario individual en los diferentes tiempos de comidas. Realizan seguimiento a casos de dietas líquidas completas de Ruperto Díaz, Cristina Derlgado, Reinaldo Cuevas y Jenifer Unriza. Otras personas con delgadez en seguimiento Harold Escobar, Maicol Vallecillas, Juan Felipe Vargas, José Ever Osorio. Caso de maria Helena Rodríguez hace 4 dias no ha recibido bien alimentos, en seguimiento por psicología, diagnóstico comportamental y con desabastecimiento de medicamentos presenta sobrepeso.	Observación de acompañamiento a participantes al consumo alimentario durante visita . Registro mensual de dietas y programación de refrigerios y suplementos nutricionales
7.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	X		El profesional de nutrición cuenta con Formato de construcción de estrategia IEC en EVS actualizado de acuerdo al periodo de adición del convenio. Actividad diciembre 17/2024, circuito saludable, dirgida a 80 participantes, cuenta con soporte de ficha técnica y listado de asistencia. Presenta soporte de actividad enero 17/2024, circuito saludable, dirigida a 79 participantes, a cargo de todo el talento humano, cuenta con soporte de ficha técnica y listado de asistencia, registro fotográfico de actividad fisica, preparacion saludable, juegos tradicionales, punto de hidratación. Se verifica publicación en drive de SDIS. Refiere próxima actividad programada para el 21 de febrero72025, tema: Higiene intestinal dirigido al personal auxiliar de enfermería.	Soportes del plan de Promoción en estilos de vida saludable. Carpeta en drive ACTA INT G3 18022025
8.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	X		Se indica al asociado que desde el inicio del convenio se deben adquirir alimentos con el proveedor de pequeños productores, el cumplimiento del 30% del valor total se realizará seguimiento por parte de la supervisión administrativa y financiera. De igual manera debe de encontrase en el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico. indican que el proveedor que cumple esta condición es Coopymerck y Lácteos Villa Aura .	ACTA INT G3 18022025

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 .				
9.Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos necesarios, para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	X		Se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos con respectivo rotulado, fechas de vencimiento vigentes y se verifica ingreso de alimentos de forma semanal con registro en formato de recepción durante el mes de febrero/2025. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús. A la fecha no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o alimentos en el presente periodo.	Observación e indagación durante el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos ACTA INT G3 18022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBCOMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la Secretaria Distrital de Integración Social, así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verifica que mantienen instalaciones organizadas para el prealistamiento y cocina caliente para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos, el personal cumple con dotación, lavado de manos, certificaciones de manipulación, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento. Sin embargo, se recomienda verificar adecuaciones en baldosas de piso rotas, emboquillado en mesón de área de prealistamiento.	Observación de área de almacenamiento y preparación de alimentos en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 18022025
2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Durante la visita se observan alimentos que cuentan con el etiquetado y rotulado de alimentos, acorde a la normatividad. Se verifica rotulado de almacenamiento actualizado según las fechas de recepción de alimentos cada 8 días, cuentan con fechas vigentes de alimentos en almacenamiento.	Verificación de materia prima en almacenamiento en el desarrollo de la visita. ACTA INT G3 18022025
3.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro.	X		El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos en áreas del centro integrarte atención interna grupo 3, según acta SB03N005444 de julio 12 de 2023; mientras que para el servicio de alimentos cuentan con acta AS02N168452 de septiembre 19 de 2024, concepto favorable con requerimientos 80%. se encuentra publicado en drive de nutrición SDIS. Refieren solicitud de actualización con entidad competente	Documentos disponibles en carpeta de nutrición y salubridad. conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa y servicio de alimentos ACTA INT G3 18022025

			mediante radicado 54737 y en seguimiento de enero 20, indica que se encuentra pendiente asignar la fecha de visita.	
4.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los insumos alimentarios ofrecidos en el centro. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año. Para el caso de alimentos que hagan parte de las compras a pequeños productores, si son empresas de alimentos sujetas a inspección vigilancia y control por parte del INVIMA deberán presentar como soporte el concepto sanitario emitido por dicha entidad.	X		Se realiza verificación de concepto higiénico sanitario de proveedores, así: Merca uno SAS (fruver, abarrotes, lácteos), concepto higiénico del establecimiento, acta AS21N 008458 de fecha 15/08/2024 favorable 94,5%. Coopymerck (abarrotes, lácteos y fruver), proveedor cuenta con acta AS06E708275 actualizado de fecha 22/08/2024, con concepto de establecimiento favorable en 92,5%. Industrias Natulive SAS, presentaron inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA según acta 1 de fecha 8-9/06/2023. Indican que es el proveedor de huevo, cuentan con certificación Umata por capacidad de agregación de oferta de productos agropecuarios de fecha 29 de febrero de 2024, refiere vigencia de 2 años. Lácteos Villa Aura inspección sanitaria de INVIMA 23-24/07/2024, concepto favorable 81,66%	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos, conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores.
5.Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	X		Se realiza verificación de concepto higiénico sanitario de vehículo placa WNN915, Merca uno SAS (fruver, abarrotes), favorable al 94%, según acta AS11N034448, fecha 12 de agosto de 2024. (carnes y lácteos) y de vehículo placa VED 546 concepto favorable de fecha 11 agosto/ 2024, según acta AS11E 709850. Coopymerck (fruver) vehículo de placa SWP932, con concepto favorable 91%, fecha noviembre 27 de 2024, según acta AS11E708920. Lácteos Villa Aura vehículo de placa WHO-764, concepto favorable 100%, fecha 31 agosto/ 2024- Acta 25183/90019374. Industrias Natulive SAS vehículo placa WNM577 concepto favorable, fecha 19 julio/ 2024- Acta 2024-0719W601.	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos conceptos higiénico sanitarios de vehículos y formato de seguimiento a transporte de proveedores.
6.Brindar 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.	X		En la visita se observan productos con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes y se verifica disponibilidad de alimentos según ciclo de menús, se verifica entrega semanal por parte de proveedores según plan de compras.	Verificación del área de almacenamiento y preparación de alimentos en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 18022025
7.Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos, garantizando los alimentos mínimos de una semana acorde al ciclo de menús establecido	X		Presentan formato plan de compras de SDIS semanal y mensual de enero 30-5 febrero/6-12/13-19/20-26/27-05marzo. Refieren que continúa entrega de proveedores semanal el martes carnes y huevo y los días miércoles llegan abarrotes, fruver y viernes lácteos.	Formato plan de compras, Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
8.Contar con equipos y menaje en buenas	X		En la visita de seguimiento a la calidad operativa realizada se verifica que la	

condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.			unidad operativa cuenta con elementos del menaje requerido para el servicio de alimentos, así como, con la dotación de equipos y la disponibilidad de elementos requeridos según sabana de elementos, en buen estado de funcionamiento.	Verificación de menaje de servido y almacenamiento de muestras de alimentos.
9.El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar 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 con formato de declaración de compromiso actualizado el 1 de agosto/2024. Cuenta con plan de saneamiento elaborado y publicado en drive de SDIS el 15 de agosto/2024 y actualizado en enero de 2025. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y soporte de manejo de soluciones desinfectantes de enero 1 al 31 y febrero 1 al 18, presenta soporte de registro del plan de choque del 27 de enero/2025. Se encuentran implementados los formatos de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas diligenciados de fecha 31 enero/2025 y próximo a realizar el 28 de febrero/2025. Cuenta con Acta #28, de agosto 22 /2024, tema: socialización trimestral del Plan de saneamiento, cuenta con soportes de IEC, dirigido a 50 personas del talento humano. Además, el acta #175 de noviembre 27 de 2024, tema: Plan de saneamiento, dirigido a 48 personas del talento humano. Próxima capacitación trimestral a realizar en el mes de febrero de 2025. Cuenta con publicación en drive del formato de seguimiento a la implementación del plan de saneamiento de fecha 25 de noviembre/2024. Cuenta con formato de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado de enero 1 al 28/2025, se encuentran con adecuado diligenciamiento y firmados Formato FOR-PSS-803 de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado con fecha de enero 1 al 31 y febrero 1 al 17 /2025.	Plan de saneamiento publicado en medio drive, formato declaración de compromiso, formatos establecidos del plan de saneamiento diligenciados.
10.Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia que el centro aplica los respectivos controles en cada uno de los procesos recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos; así como la capacitación mensual del personal a cargo.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, formatos BPM, plan de saneamiento
11.El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.	X		El asociado cuenta con el plan de capacitación publicado en plataforma drive del componente y presenta soportes de implementación así: Acta 217, fecha 20 de diciembre/2024, tema: estandarización de porciones de alimentos, dirigido a 8 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Acta 14 fecha 24 de enero/2025, tema: servido y distribución de porciones, dirigido a 8 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Para el 21 de febrero se proyecta próxima capacitación, tema: contaminación de alimentos.	ACTA INT G3 18022025
12.En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la	X		A la fecha de visita en el mes de febrero/2025 no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación.	ACTA INT G3 18022025

responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado.				
13.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Se verifica que el asociado toma y mantiene almacenadas las muestras diarias de alimentos, debidamente identificadas y se verifica el diligenciamiento de formato de control de muestras testigo en forma digital.	Verificación almacenamiento de muestras de alimentos
OBLIGACIONES RELACIONADAS 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		Se revisan carpetas con los formatos establecidos del componente de nutrición, alimentación y salubridad los cuales cuentan con las firmas correspondientes.	Verificación en el desarrollo de la visita en carpetas físicas y digitales de documentos técnicos ACTA INT G3 18022025
14.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 formatos de BPM diligenciados al mes de febrero 2025, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación febrero 1 al 18. Se revisan formatos en medio digital de BPM con diligenciamiento actualizado al mes de febrero/2025 a la fecha de visita: Formato de recepción de alimentos-V2 Formato verificación de vehículos. Formato plan de compras de SDIS semanal y mensual. Formato de control de muestras testigo de alimentos, Formato de entradas y salidas y Formato preparación de alimentos con diligenciamiento diario febrero 1 al 18/2025. Se revisan formatos en medio digital de drive Nutrición con diligenciamiento actualizado al mes de febrero/2025 a la fecha de visita: Formato de registro y control diario de suministro de dietas Formato reporte de asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual hasta enero. Por otra parte, presentan el formato de autorización de cambio en	Formatos establecidos para el componente de nutrición y salubridad. ACTA INT G3 18022025

			preparaciones de febrero 5, donde se presenta cambio de fruta en almuerzo. Sin embargo, durante la visita se identifica cambio de bebida láctea kumis por yogurt el día de visita por falla en tiempos de abastecimiento, lo cual no habia sido informado a referente técnico.	

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 de talento humano profesional, auxiliares y técnicos asistentes al momento de la visita, actividades realizadas.	Acompañamiento de personal durante la visita
Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se verifica que cuentan con menaje de preparación, almacenamiento de alimentos, equipos y utensilios de cocina, equipos de nutrición y salubridad.	Se observan los elementos en buen estado y en uso
Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
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	Verificación documental plan de compras, recepción-entradas y salidas-preparación-suministro diario-listado de dietas-observación directa en área de almacenamiento de alimentos, rotulado y verificación de vehículo transportador.

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observaciones en proceso de aval de intercambio de alimentos, adecuación de pisos en servicio de alimentos y formatos de control.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

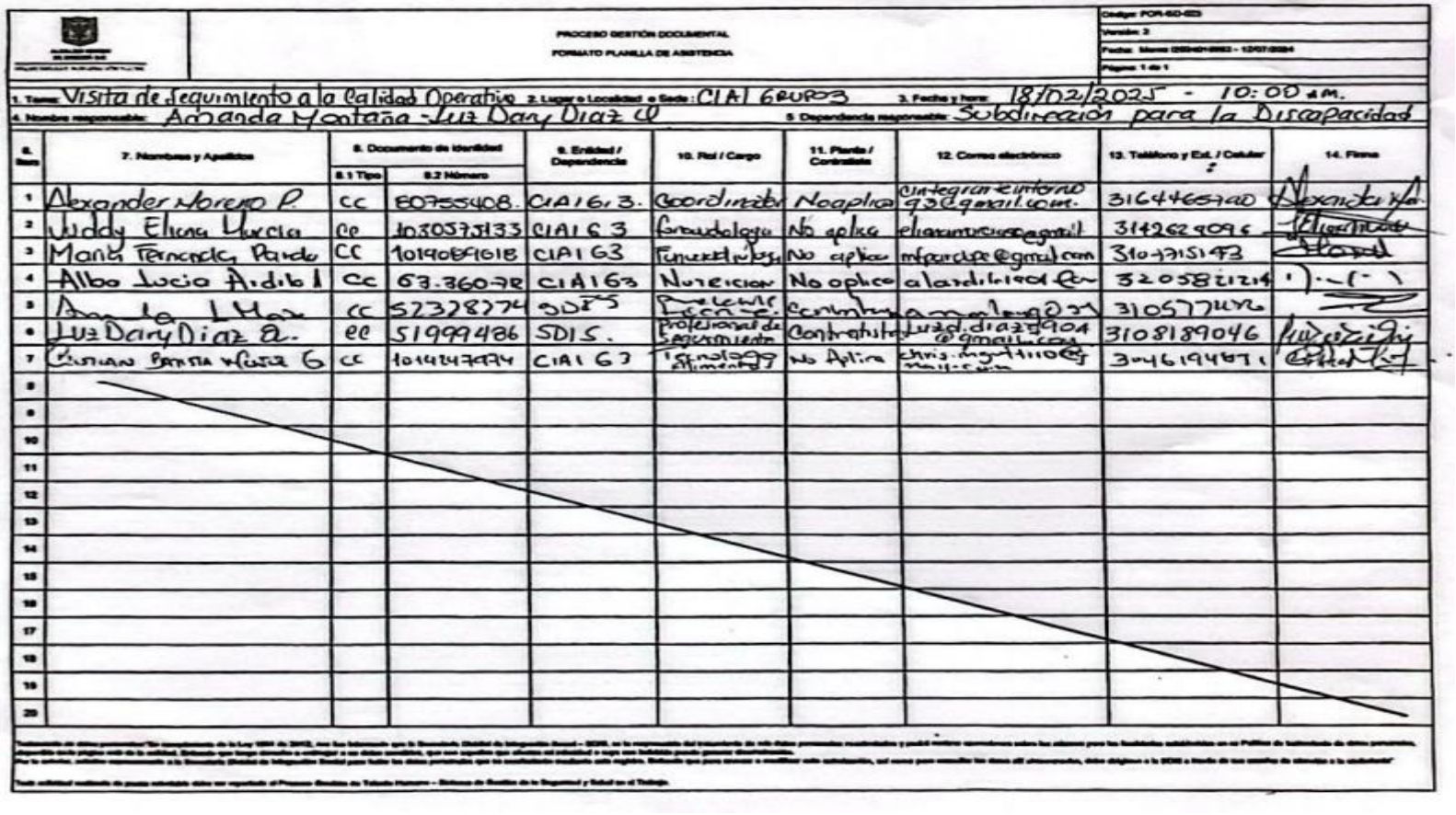
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Reforzar con el personal el conducto regular para intercambios de alimentos no establecidos por anexo técnico, los cuales requieran de aval de referente técnico SDIS del componente.	Febrero 25 de 2025
Realizar mantenimiento en pisos del servicio de alimentos. Enviar soporte a profesional de seguimiento.	Febrero 28 de 2025
Realizar el diligenciamiento de formatos de de control de lavado de tanque de agua y fumigación. Enviar soporte a profesional de seguimiento.	Febrero 25 de 2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 29/01/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Durante la visita de seguimiento se verificó: Refiere avance an mantenimiento de baño en habitación #6. Se verifica la disponibilidad de elementos faltantes de acuerdo aobservación del periodo anterior.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.ALEXANDER MORENO PINZÓN
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.Coordinación
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1.LUZ DARY DIAZ 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: Visita de seguimiento a la Calidad Operativa 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI GRUPO 3 3. Fecha y hora: 18/02/2025 - 10:00 a.m.
4. Nombre responsable: Amanda Montaña - Luz Dary Diaz Q 5. Dependencia responsable: Subdirección 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	Alexander Moreno P.	CC	80755408.	CIAI 6.3.	Coordinador	No aplica	integracionentorno92@gmail.com	3164465140	
2	Judy Eliana Garcia	CC	1030537133	CIAI G 3	Fonoaudiologa	No aplica	eliana.garcia@gmail	3142629096	
3	Maria Fernanda Parda	CC	1019089161B	CIAI G3	Fisioterapeuta	No aplica	mfparda@gmail.com	310-7715143	
4	Alba Lucia Ardila	CC	63.360-78	CIAI G3	Nutricion	No aplica	alardila1904@gm	3205821214	
5	Ana [illegible]	CC	52328774	SDIS	Profesional	Contratista	[illegible]	3105774[illegible]	
6	Luz Dary Diaz Q.	CC	51999486	SDIS.	Profesional de Seguimiento	Contratista	luzd.diaz9904@gmail.com	3108189046	
7	Cristian Bonilla Mejia G	CC	1014147774	CIAI G3	Tecnologo en Alimentos	No Aplica	chris.mej1110@gmail.com	3046194871	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									