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	27/03/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:30 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:20 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 Alba Lucia Ardila y Tecnólogo de Alimentos Cristian Batista Muñoz, 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 1 persona en hospitalización (Andrés Felipe Delgado) y presenta hoy día de visita egreso hospitalario.
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	DIANA MARCELA PACHECO	Auxiliar de Enfermería	MANUEL FERNANDO PINEDA
Auxiliar de Enfermería	SANDRA YANNET VEGA	Auxiliar de Enfermería-medicamento	BENILDA JULIE MORENO
Auxiliar de Enfermería	LUZ DARY RAMIREZ	Auxiliar de Enfermería	LUZ ESTELLA GONZALEZ
Auxiliar de Enfermería	MAGALY RODRIGUEZ	Auxiliar de Enfermería	ROSALBA CHAMUSERO
Auxiliar de Enfermería	JHOAN FABIAN CUEVAS	Auxiliar de Enfermería	ANA MILENA SANDOVAL
Auxiliar de Enfermería	KEVIN STYF RAMÍREZ	Auxiliar de Enfermería	OLGA LUCIA SERNA

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, personal en revisión de prendas de vestir, nutricionista en capacitación sobre minuta alimentaria, acompañamiento del servicio.

4. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 27

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Tetero Queso Envuelto Fruta picada de banano y melón		Se verifican muestras de alimentos sin cambios
Refrigerio	Sorbete de guayaba Galleta dulce	Galleta integral	Se verifican muestras de alimentos sin cambios
Almuerzo	Sopa de ahuyama Carne asada Arroz verde Ensalada de lechuga, pepino cohombro, tomate Yuca cocida Limonada de hierbabuena		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			
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 25 de marzo/2025, así mismo, envió el informe de gestión del mes de febrero durante la primera semana de marzo de 2025.	Correos electrónicos e informes enviados a equipo de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G3 27032025
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 27032025
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 no se observa que se han presentado actos u omisiones que ejecute el asociado en desarrollo del presente convenio de asociación.	ACTA INT G3 27032025
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 27032025
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, el tecnólogo 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 27032025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	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 27032025
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 27032025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2. Garantizar el debido cuidado, mantenimiento y reparaciones del espacio físico funcional en las que se desarrolla el servicio, incluyendo el encerramiento del centro.		X	Se realiza seguimiento a observaciones anteriores, verificando la realización de acciones de mejora frente a observaciones: -en el área de cocina caliente se observan baldosas de piso ausentes o con fisuras, el lavamanos de pedal no funciona, los sifones de lavaplatos no cuentan con rejillas. Acción: El asociado indica que tiene proyectado traslado de servicio de alimentos temporalmente mientras realizan adecuaciones.	Correos electrónicos de coordinación y recorrido por instalaciones ACTA INT G3 27032025
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 6 de diciembre/ 2024 y certificación No.1565 de lavado y desinfección de tanques de agua potable de 1000 litros fecha 2 de diciembre/ 2024. Se verificae el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas con ultima actualización acorde a certificaciones.	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas. Implementación de plan de saneamiento y formatos asociados ACTA INT G3 27032025
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 serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.	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. Sin embargo, se observa lavamanos de pedal del servicio de alimentos sin adecuado funcionamiento y rallador y mandolina en mal estado, se solicita el mantenimiento y la reposición inmediata, respectivamente. 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 desinfección, se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro. ACTA INT G3 27032025
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 27032025
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 27032025
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 27032025
9.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales en los formatos e	X		En historias sociales se archivan los formatos de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 17 de marzo, firmados y	Revisión de informes individuales de Carlos freddy Gonzalez, José Diego

instrumentos definidos por la entidad, siguiendo los lineamientos del SIG y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.			archivados.	Zuluaga, Jaime Calderón Nicolás Castillo.
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 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.	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 actualizada 21 de marzo/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.	Observación directa publicación documentos aporte nutricional, autorización de cambios y soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable. ACTA INT G3 27032025
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 marzo de 2025. Se observa la implementación de minuta con la preparación de acuerdo al menú del día de visita (Menú 27). 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 27032025
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. Acta #33 de febrero 19/2025, capacitación en minuta de alimentos y criterios de preparación, dirigido a 10 personas de servicio de alimentos y generales.	Actas disponibles en carpeta física de nutrición y salubridad y publicadas en drive de SDIS

			Acta y listado de asistencia. Acta #34 de febrero 20/2025, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - febrero (modificación derivaciones de dietas) y manual dietario, dirigido al talento humano. Presenta Acta y listado de asistencia de 53 personas. Acta #80 de marzo 26/2025, capacitación en minuta de alimentos y criterios de preparación, dirigido a personas de servicio de alimentos y generales. Acta #81 de marzo 27/2025, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - marzo (modificación derivaciones de dietas) y manual dietario, dirigido al talento humano. Actas en proceso de elaboración, se solicita su publicación 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 en el mes de marzo a 80 personas. Cuenta con matriz de clasificación nutricional, consolidada de agosto 2024 a marzo 2025, publicada en drive. Presenta los formatos de informe individual impresos, con corte al 17 de marzo de 2025, firmados y archivados. La nutricionista indica que realiza socializacion de informe individual el 27 de marzo dirigido al talento humano. Por otra parte, indica que el 28 de marzo se proyecta realizar socialización sobre Informe de situación alimentaria y nutricional.	Matriz de clasificación en digital al mes de marzo consolidada. Matriz de informe individual, documentos publicados en drive de SDIS.
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 Delgado, Reinaldo Cuevas, Jenifer Unriza, Harold Escobar, Maicol Vallecillas, Juan Felipe Vargas, José Ever Osorio. Refiere el caso de Nicolás Castillo en quien por informe individual se evidencia disminución de peso, presenta ingesta lenta, inadecuada adherencia a tratamiento médico, no ha recibido suplemento nutricional.	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	Soportes del plan de Promoción en estilos de vida saludable. Carpeta en drive ACTA INT G3 27032025

			publicación en drive de SDIS. Cuenta con soporte de actividad del 20-27 de febrero/2025, tema: Higiene intestinal dirigido a 20 personas auxiliares de enfermería. Presenta soporte de actividad marzo 14/2024, circuito saludable, dirigida a 79 participantes, a cargo de todo el talento humano, cuenta con soporte de ficha técnica, registro fotográfico, pendiente publicar listado de asistencia.	
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 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		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 27032025
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 marzo/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 27032025
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	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	Observación de área de almacenamiento y preparación de alimentos en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 27032025

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.			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.	
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 de forma semanal, cuentan con fechas vigentes de alimentos en almacenamiento.	Verificación de materia prima en almacenamiento en el desarrollo de la visita. ACTA INT G3 27032025
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 mediante radicado 54737 y en seguimiento de enero 20, indica que se encuentra pendiente asignar la fecha de visita.	Documentos disponibles en carpeta de nutrición y salubridad. conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa y servicio de alimentos ACTA INT G3 27032025
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,	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.	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos conceptos higiénico sanitarios de vehículos y formato de seguimiento a transporte

completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.			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.	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 27032025
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 (marzo 6-12/13-19/20-26/27 al 02 de abril). 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 condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		En la visita de seguimiento a la calidad operativa realizada se verifica que la 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 febrero 1 al 28 y marzo 1 al 26, presenta soporte de registro del plan de choque del 27 de enero/2025 y proxima a realizar el 28 de marzo enviar soportes. En servicio de alimentos se aplicó el 15 enero y 4 de marzo. Se encuentran implementados los formatos de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas diligenciados de fecha 31 enero, 28 de febrero/2025 y proximo a diligenciar el 31 de marzo. Publicar en drive. 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. Presenta soportes de capacitación trimestral según acta #48 de 11 y 12 de marzo de 2025.	Plan de saneamiento publicado en medio drive, formato declaración de compromiso, formatos establecidos del plan de saneamiento diligenciados.

			dirigida a 52 personas. 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 FOR-PSS-803 de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado con fecha de febrero 1 al 28 y marzo 1 al 26/2025.	
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. Acta 45 de febrero 27, tema: contaminación de alimentos, dirigido a 8 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Presenta soportes de capacitación del 26 de marzo/2025 tema, ETAs y tipo de ETAs y métodos de prevención.	ACTA INT G3 27032025
12.En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado.	X		A la fecha de visita en el mes de marzo/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 27032025
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 27032025

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 marzo 2025, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación marzo 1 al 27. Se revisan formatos en medio digital de BPM con diligenciamiento actualizado al mes de marzo/2025 a la fecha de visita: Formato de recepción de alimentos-V2 actualizado a marzo segun compras por proveedor, falta abarrotes en proceso de trasncripción. Formato verificación de vehículos actualizado. Formato plan de compras de SDIS semanal y mensual (marzo 6-12/13-19/20-26/27 al 02 de abril). Formato de control de muestras testigo de alimentos, Formato de entradas y salidas y Formato preparación de alimentos con diligenciamiento diario marzo 1 al 27/2025. Se revisan formatos en medio digital de drive Nutrición con diligenciamiento actualizado al mes de marzo/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 marzo 17. Por otra parte, presentan documentos físicos Formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha febrero 3-14-21-27 y marzo 7-11-18/2025	Formatos establecidos para el componente de nutrición y salubridad. ACTA INT G3 27032025

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. Sin embargo se solicita mantenimiento de lavamanos de pedal y reposición de rallador	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 mantenimiento de pisos en servicio de alimentos y reposición de elementos por desgaste.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

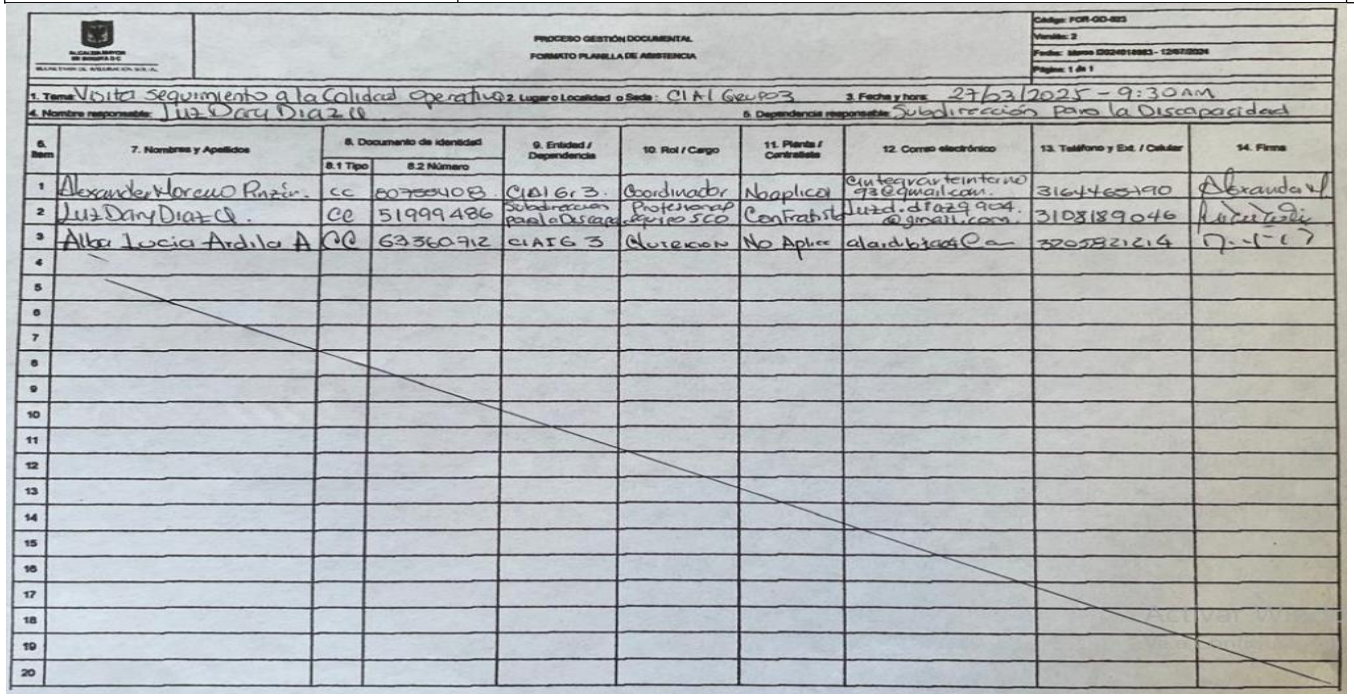
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Se solicita reposición de elementos por desgaste o daño y mantenimiento de lavamanos de pedal	marzo 31 de 2025
Realizar mantenimiento en pisos del área de preparación y almacenamiento del servicio de alimentos. Enviar soporte a profesional de seguimiento.	marzo 31 de 2025
Realizar el diligenciamiento de formatos y actas soporte de actividades en ejecución a la fecha de visita	marzo 31 de 2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 18/02/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica ldiligenciamiento de formatos de de control de lavado de tanque de agua y fumigación.

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

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

1. Tema: Visita seguimiento a la Calidad operativa 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 3 3. Fecha y hora: 27/03/2025 - 9:30 AM
4. Nombre responsable: Luz Dary Diaz C. 5. Dependencia responsable: Subdirección 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	Alexander Moreno Pinzón.	cc	80758408	CIAI 6r 3.	Coordinador	No aplica	integrarterritorio93@gmail.com.	3164465190	Alexander M
2	Luz Dary Diaz C.	CC	51999486	Subdirección para la Discapacidad	Profesional apoyo SCO	Contratista	luzd.diaz9104@gmail.com.	3108189046	
3	Alba Lucia Ardila A	CC	63360712	CIAI G 3	Nutricion	No Aplica	alaardilaa@...	3205821214	
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									