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	29/01/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA:9:05 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	80 participantes

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)*

1. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 3, cuenta con cobertura asignada de 80 cupos para atención de participantes, los cuales se encuentran cubiertos totalmente, sin cupo disponible.
2. Asistencia: Durante la visita se verifica la atención de 80 personas en el centro integrarte, no se encuentra ninguna persona en medio familiar ni tampoco en hospitalización.
3. Talento humano: Durante la visita se verifica la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos. 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 MEDELLÍN
Psicología	DEISY VIVIANA ARIZA	Trabajo Social	LAURA MICHELL FONTECHA
Psicología-compensatorio	CLUVIN NELSON CASTRO	Terapia Ocupacional	CATHERINE ARAQUE
Educador Físico	EDGAR DAVID GONZALEZ	Terapia Ocupacional	TATIANA HERRERA VELANDIA
Educador Físico	ERICA LINEY GARZÓN	Terapeuta Físico	VIVIANA ROBERTO
Fonoaudiólogo	JUDDY ELIANA MURCIA	Terapeuta Físico	MARIA DEL PILAR CUERVO
Fonoaudiólogo	MARIA FERNANDA PARDO	Enfermero - noche	EILIN NATALIE MUÑOZ
Tallerista	LEIDY RAMOS CASAS	Enfermera - día	ENALBA MORALES
Tallerista	OSCAR DARIO GIL	Tecnólogo de alimentos	CRISTIAN BATISTA MUÑOZ
Auxiliar Administrativo	ADRIANA MARCELA SEPULVEDA	Nutricionista	ALBA LUCIA ARDILA
Técnico ambiental	LEIDY MARLEN VANEGAS	Auxiliar de enfermería	BIVIAN MAGALY RODRIGUEZ
Auxiliar de enfermería	YOANA BERMUDEZ GARCÍA	Auxiliar de enfermería	JUANA LUCIA PEDRAZA
Auxiliar de enfermería-administrativa	BENILDA JULIE MORENO	Auxiliar de enfermería	DIANA MARCELA PACHECO

Auxiliar de enfermería	ROSALBA CHAMUSERO	Auxiliar de enfermería-Administ	SANDRA MILENA ANTONIO
Auxiliar de enfermería	GLORIA STEPHANY ALBA MELO	Auxiliar de enfermería	LEIDY MILED MONTEALEGRE
Auxiliar de enfermería	KEVIN STYF RAMÍREZ	Auxiliar de enfermería	ROLANDO RODRIGUEZ
Auxiliar de enfermería-administrativa	EYDIS SAEN MURILLO	Auxiliar de enfermería	JHOAN FABIAN CUEVAS
Auxiliar de enfermería	LUZ MARINA PALMA	Auxiliar de enfermería	JOYCE VIOLETA CUEVAS
Servicio de alimentos	MAURICIO ALEXANDER HERRERA	Servicio de alimentos	MANUELA BUENO
Servicio de alimentos	SEBASTIAN ANDRES MOLINA	Servicio de alimentos	LINA MARCELA VERGARA
Servicio de alimentos	JENNY MARCELA GALEANO	Servicios generales-DISCAP	MARIA JOHANNA PINILLA
Servicios generales	JANIS VARILLA	Servicios generales-lavanderia	SERGIO CERINZA
Servicios generales	LEIDY JOHANNA GASPAR		

4. Actividades: Durante la visita se observa 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 postural, actividad tecnica adicional yoga adaptado a cargo de fonoaudiología, ejercicio terapeutico a cargo de educador físico, realización de actividad física grupal de reeducación postural a cargo de fisioterapia, taller prevocacional de lijado y sellado de madera, psicología en reconocimiento de emociones, nutricionista acompañamiento del servicio.
5. Refiere desabastecimiento de medicamentos por Capital salud, correspondientes a entrega del mes de enero, así:

Medicamento desabastecido	No. De personas
Biperideno	14
Risperidona	2
Ácido valproico	2
Risperidona ampolla	18
Ketiapina tabletas	7
Enalapril	2
levotiroxina	2
topiramato	1
levomepromacina	3
tolteridina	1
acetazolamida	1
tumbulocina	1

Indica el Coordinador que generaron reporte de desabastecimiento el 24 de enero/2025, pendiente seguimiento semanal, se ha solicitado apoyo a referentes familiares y se tiene comtemplado traslado a urgencias según necesidad.
Refiere casos de Manuel Pereiro problemas de sueño, José Osorio con inestabilidad en la marcha, Luis Bautista tuvo alteración del comportamiento, estuvo hospitalizado de 21 al 24 de enero. Reinaldo Cuevas presentó fractura de cadera, tratamiento posición decubito derecho, cita 30 enero por ortopedia para

manejo en casa. Rosa Nelida martínez tuvo fractura de cabeza del femur MID ya se encuentra en consolidación, refieren que tenía cita médica hoy 29 de enero pero fue cancelada por la EPS.

6. Instalaciones: Durante el recorrido en la unidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, habitaciones con camas tendidas, comedor organizados, oficinas, comedor, servicio de alimentos. Por otra parte, se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento, en adecuadas condiciones de higiene y organización. El área del comedor se encontró organizada y limpia. En cuanto a elementos y utensilios, en el área de servido se solicita que se mantengan disponibles los elementos de sabana para su uso permanente como cucharas medidoras, en set y de 2 y 4 onzas, bandejas metálicas. Seguimiento a novedades de ambientes adecuados revisión de cornisa del baño de la habitacion #6 por humedad por una posible fuga de agua desde la parte del techo, indica el coordinador que han realizado limpieza y están haciendo cotización para mantenimiento en baño de 3er piso. Asi mismo, el estado de las paredes y el enchape estan manchados y se debe reparar. Hoy reunión de coordinadores, enviará plan de mantenimiento.

7. Se verifica que en el centro integrarte grupo 3, durante la visita se distribuye el menú 29.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES	OBSERVACIONES
Desayuno	Chocolate en leche Caldo de carne con papa Pan molde Uvas		Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús sin cambios.
Refrigerio	Natilla Galletas de dulce		Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús sin cambios
Almuerzo	Cazuela de frijoles Cerdo a la plancha Arroz blanco Ensalada zanahoria, tomate, apio Papa salada Limonada		NC 259-215(252)/250cc HPC 282-288/300cc MP/85 gr / 92-86-97-88 NC 120 /125-141 HPC 188-199-196/200 NC 59-53-58-60-63 /60 gr NC71-63-54 /60 gr HPC 80-85-78 210-220 /220 cc
Refrigerio			
Cena			

8. En comedor se observa publicación del ciclo de menús de la presente vigencia 2024, la lista de registro de modificaciones de dietas mensual se encuentra actualizada de enero 22 a febrero 19/2025. Se verifica servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas actualizada y garantizan peso de porción según minuta patrón establecida, cartelera con relación de participantes según tipo de consistencia con convenciones garantizando la identificación por parte del talento humano para su distribución, en proceso de actualización por cambio de convenio.

9. Disponibilidad y Almacenamiento de alimentos: se verifican áreas de almacenamiento organizadas, en proceso de rotulado de alimentos por recepción lácteos y abarrotes durante el presente día de la visita, cuarto frío para frutas y verduras en canastillas con productos rotulados; en área de abarrotes, lácteos y cárnicos se observan productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, se verifica que continuan ingreso de alimentos de forma semanal, se observa disponibilidad de alimentos según el ciclo de menús.

10. Se verifica el diligenciamiento de formatos de BPM y plan de saneamiento a la fecha de visita, sin observaciones en diligenciamiento. Se solicita verificar adecuada actualización y funcionamiento de equipo de computo disponible en cocina para garantizar la generación y almacenamiento adecuado de la información del componente de alimentación, nutrición y salubridad.

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

El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos en áreas del centro integrarte atención interna grupo 4, 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 indica que se encuentra pendiente asignar la fecha de visita.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
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 presentó el informe cualitativo-cuantitativo mediante correo electrónico el 29 de enero/2025, por otra parte, se verifica entrega del informe de gestión del mes de diciembre durante la primera semana de enero.	Informe cualitativo-cuantitativo e informe de gestión ACTA INT G3 29012025
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, hasta la fecha de la presente visita.	ACTA INT G3 29012025
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	N/A	N/A	No aplica, no se han presentado actos u omisiones que ejecute el asociado en presente desarrollo del convenio de asociación.	ACTA INT G3 29012025

individual del causante directo.				
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 supervisión ACTA INT G3 29012025
22.Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación 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 supervisión se contó con el acompañamiento del Coordinador, nutricionista, tecnólogo de alimentos y técnica ambiental, quienes facilitan la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio, relacionada con el componente de alimentación y salubridad.	Verificación durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad ACTA INT G3 29012025
23.Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado	X		Durante la visita, el asociado presentó la información solicitada por parte de supervisión.	ACTA INT G3 29012025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos.	X		Durante la visita se verifica que el asociado cumple con lo referente a medios tecnológicos, cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento.	Se observa cámaras de seguridad instaladas y en funcionamiento. ACTA INT G3 29012025
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 postural, realización de actividad física grupal, reeducación postural, reconocimiento de emociones, yoga adaptado, participación en talleres de lijado en madera.	ACTA INT G3 29012025
2. Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física		X	En el desarrollo de la visita se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte de profesionales y auxiliares de enfermería en cuidado para la salud, higiene menor, asistencia alimentaria,	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G3 29012025

y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación			entrega de medicamentos. Se verifica la preparación de alimentos de acuerdo con el menú establecido sin cambio; sin embargo, la distribución y servido de alimentos no se realizó en los tiempos establecidos indican que fue debido a fallas de electricidad en la zona lo cual retraso la preparación y entrega.	
3.Informar de manera inmediata, mediante correo electrónico, 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		A la fecha de la presente visita el coordinador ha informado las novedades relacionadas con la prestación del servicio vía correo electrónico a la supervisión.	ACTA INT G3 29012025
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 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	X		Se revisan formatos establecidos del componente de alimentación y salubridad con diligenciamiento adecuado, 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 29012025

cédula de ciudadanía.				
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 enero 2025, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación enero 1 al 29. Se revisan formatos en medio digital: Formato de recepción de alimentos-V2 y verificación de vehículos diligenciado según fechas de ingreso del mes de enero 2025, semanal o mensual. Presenta formato plan de compras de SDIS semanal y mensual de enero 1-8/9-15/16-22/23-29. Formato de control de muestras testigo de alimentos, entradas y salidas y preparación de alimentos con diligenciamiento diario de enero 1 al 29/2025. Formato de autorización de cambio de menú en diciembre menu 17 y 20, durante el mes de enero presenta cambio en menú 13 cambio de envuelto por almojabana y menú 31 cambio de galletas por ponque debido a celebración de cumpleaños, avalados por referente técnica. Formato de registro y control diario de suministro de dietas de enero 1 al 29 y formato reporte de asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, enero 1 al 29, cuenta con información por grupo etareo y promedio.	Verificación de formatos establecidos ACTA INT G3 29012025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL 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 supervisión se verifica la asistencia del talento humano según los cargos y turnos definidos de profesionales y auxiliares de enfermería.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA INT G3 29012025
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 29012025

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) se encuentran 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, y cuentan con diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas del periodo anterior e indican en proceso de actualización con ultima fumigación y lavado de tanques de agua.	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y fumigación. Plan de saneamiento y formatos asociados

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1. Implementar cada uno de los criterios del COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL establecido en el anexo técnico.	X		Se revisa carpeta con diligenciamiento de formatos FOR-GA 010 certificados recoleccion de residuos sólidos de agosto a diciembre de 2024 recuerado - bolsa blanca 95 kg y bolsa negra 197 kg, próximo a diligenciar a final de mes de enero/2025. Formato FOR-GA 009 Registro, medicion y control de residuos entregados diario de agosto a diciembre y enero 1 al 28, entrega lunes, miercoles y viernes. indica que se envió informe consolidado el 7 de enero /2025. Formato FOR-GA-021 registro diario de generación de los residuos hospitalarios de diciembre 1 al 31 (Reciclables y aprovechables plásticoas 95 kg, organicos 72 kg- No aprovechables 197 kg- Residuos biológico biosanitario 0.5 k; cortopunzantes 1 k - químicos , fármacos 8 kg presurizados 0,2 kg) y enero 1 al 28 se totaliza a final de mes . reporte de hospitalarios trimestral el 7 de enero. Lista de verificación de transportador de Residuos hospitalarios 29 de enero/2025 Presenta manifiesto de empresa Ecoentorno de entrega 29 de enero de residuos hospitalarios biosanitarios 0,4 kg, medicamentos y fármacos 7,6 kg, cotopunzantes 9,0 kg, presurizados 0,2 kg. Formato de seguimiento del proceso de aprovechamiento de residuos orgánicos de enero a compos, lombricultura de 32 kg a la fecha de visita. Comité GAGAs mes de enero 2025, proyectado el 30 de enero. Indica consumo semanal de agua corte al 23 de enero/2025, lectura 0518. Refiere envío en formato carpeta drive el 02 de enero/ 2025, de movilidad sostenible. Presenta soporte de reporte de “Apagatón ambiental” se realizó el 8 de enero	Verificación de soportes de actividades de componente ambiental. ACTA INT G3 29012025

			de 8 pm, con registro en minuta de vigilancia, registro fotográfico, divulgación al talento humano y cargue de soportes en drive .	
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 supervisión 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 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 presentación del plan de promoción en estilos de vida saludable para el aval respectivo.	Observación de publicación documentos aporte nutricional y soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable. ACTA INT G3 29012025
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		Durante la visita de supervisión se observa el listado mensual de derivación de dietas actualizada de enero 22 a febrero 19/2025, distribución y consumo de alimentos en los tiempos establecidos con implementación de ciclo de menús derivado según el tiempo de comida y necesidades de la población atendida. Se verifica la implementación a la fecha de visita, del ciclo de menús, minuta patrón y derivación dietaria.	Documentos técnicos ciclo de menús, derivación dietaria, disponibilidad de alimentos de acuerdo al ciclo de menús y observación de preparaciones del día de visita.
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	El asociado presentó el documento derivación dietaria, dentro de los tiempos establecidos y se encuentra avalada por referente técnico SDIS del componente, continúa vigente a la fecha de visita de enero 2025.	Documento derivación dietaria implementado. ACTA INT G3 29012025
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 #169 de noviembre 25 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - noviembre (modificación de dietas) y Manual dietario, dirigido al talento humano. Presenta Acta y listado de asistencia de 40 personas. Acta 172 de noviembre 27 capacitación de ciclo de menús, minuta patrón, derivación dietaria, criterios de preparación, dirigido a 9 personas de servicio de alimentos y generales. Acta y listado de asistencia. Acta #205 de diciembre 12 /2024, tema: socialización de registro mensual	Actas disponibles en carpeta física de nutrición y salubridad

			derivación dietaria - diciembre (modificación de dietas), dirigido al talento humano. Presenta Acta y listado de asistencia de 35 personas. Acta #206 de diciembre 12 /2024, capacitación en ciclo de menús, minuta patrón, derivación dietaria, dirigido a 10 personas de servicio de alimentos y generales. Acta y listado de asistencia. 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.	
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 enero a 80 personas y cuenta con matriz de clasificación nutricional, consolidada hasta el mes de enero 2024, publicada en drive de SDIS hasta diciembre y pendiente publicar en drive el 31 de enero/2025.	Matriz de clasificación en digital al mes de enero consolidada y publicada en drive de SDIS.
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.	Soportes del plan de Promoción en estilos de vida saludable. Carpeta en drive ACTA INT G3 29012025
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,	X		Se recuerda 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 cumplen esta condición es Coopymerck.	ACTA INT G3 29012025

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 paray 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		Durante la visita de supervisión, se verifica que durante el mes de enero/2025 la unidad operativa cuenta con el personal de servicio de alimentos. Así mismo, se verifica disponibilidad de alimentos y concordancia de productos acorde al ciclo de menús.	Observación e indagación durante el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos ACTA INT G3 29012025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE 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		En la visita de supervisión se verifica que cuentan con instalaciones separadas y adecuadas para el almacenamiento de abarrotes, fruver, prealistamiento y cocina caliente para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos, el personal manipulador cumple con uniforme de color claro	Recorrido área de almacenamiento y preparación de alimentos en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 29012025
2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		El asociado garantiza que los alimentos cumplen con el etiquetado y rotulado acorde a la normatividad. Se observa rotulo de almacenamiento según fechas de recepción de alimentos y fechas de vencimiento vigentes de productos en almacenamiento para el mes de enero/2025, se revisan productos aleatorios de abarrotes, frutas, verduras, lácteos, leche entera, deslactosada, carnes.	Verificación de alimentos en almacenamiento en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 29012025
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,

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%. Aprolecho presentaron inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA de fecha 20, 21/noviembre/2024, favorable en 83,5%. 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.	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos, conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores. En seguimiento radicados de solicitud de actualización.
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. Aprolecho vehículo de placa WZI-154, concepto favorable 100%, fecha 14 diciembre 2023- Acta 253778636, en proceso de actualización. 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.	Recorrido área de almacenamiento y preparación de alimentos en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 29012025
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 1-8/9-15/16-22/23-29.. Refieren que continúa entrega de proveedores semanal carnes y huevo los días martes y llegan abarrotes, fruver, lácteos el miércoles.	Formato plan de compras, Documentos digitales disponibles en carpeta 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 supervisión 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. Se verifica que falta 12 platos de sopa, cucharas 15 unidades, no se evidencia	Verificación de menaje de servido. ACTA INT G3 29012025

			en uso ni disponibles los set de cucharas medidoras metálicas, Procesador de alimentos x 2 lt y de 3 tz y se realiza descuento respectivo por desgaste.	
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 29, presenta soporte plan de choque de agosto 29 de 2024, 22 de octubre y 9 diciembre en la unidad operativa; mientras que en el servicio de alimentos el plan de choque cuenta con registro del 27 de enero/2025. Se encuentran implementados los formatos de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas diligenciados de fecha 31 de diciembre/2024 y próximo a realizar el 31 enero/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 declaración de compromiso, documentos asociados del Plan de saneamiento.
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.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, formatos BPM
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 42 de agosto 30 de 2024, Tema: BPM y prácticas higiénicas del personal manipulador,dirigido a 7 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Acta 83 fecha 27 de septiembre tema: buenas prácticas de almacenamiento de alimentos, dirigido a 6 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Acta 123 fecha 25 de octubre, tema: preparación (prealistamiento de alimentos, pelar, picar, cortar y pesar de acuerdo con el menú estipulado), cocción de alimentos, dirigido a 6 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Acta 181 fecha 27 de noviembre/2024, tema: pesaje y preparación de alimentos, dirigido a 8 personas de servicio de alimentos y servicios generales. 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: serviodo y distribución de porciones,	ACTA INT G3 29012025

			dirigido a 8 personas de servicio de alimentos y servicios generales.	
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 enero 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 29012025
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 RELACIONADOS 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		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, aunque deben mejorar su ubicación de acuerdo a las áreas establecidas. Se evidencia que cuenta con la dotación de equipos y la disponibilidad de elementos requeridos según sabana de elementos, en buen estado de funcionamiento. Sin embargo, se verifica que falta 12 platos de sopa, cucharas 15 unidades, no se evidencia en uso ni disponibles los set de cucharas medidoras metálicas, Procesador de alimentos x 2 lt y de 3 tz y se realiza descuento respectivo por desgaste.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro. ACTA INT G3 29012025

Describa el cumplimiento de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	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 al momento de la visita, actividades realizadas y asistencia y soportes generados por Nutricionista, tecnólogo, servicio de alimentos.	Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental de actividades realizadas según actas

Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Se verifica que cuentan con menaje de servido de alimentos, se verifica que no cuentan con algunos elementos requeridos por sabana de elementos como el procesador de alimentos de 2 lt y de 3 tz, y se requiere compra de elementos faltantes por daño, según lo descrito en la presente acta.	Se observan en buen estado y se recomienda su uso permanente
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

El profesional del equipo de Apoyo a la Supervisión registra un concepto general relacionado con las obligaciones que verificó durante su visita.

Durante la visita de supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observaciones en adecuación locativa, tiempos de distribución de alimentos y disponibilidad de elementos de la sabana faltantes por deterioro.

OBSERVACIONES

El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

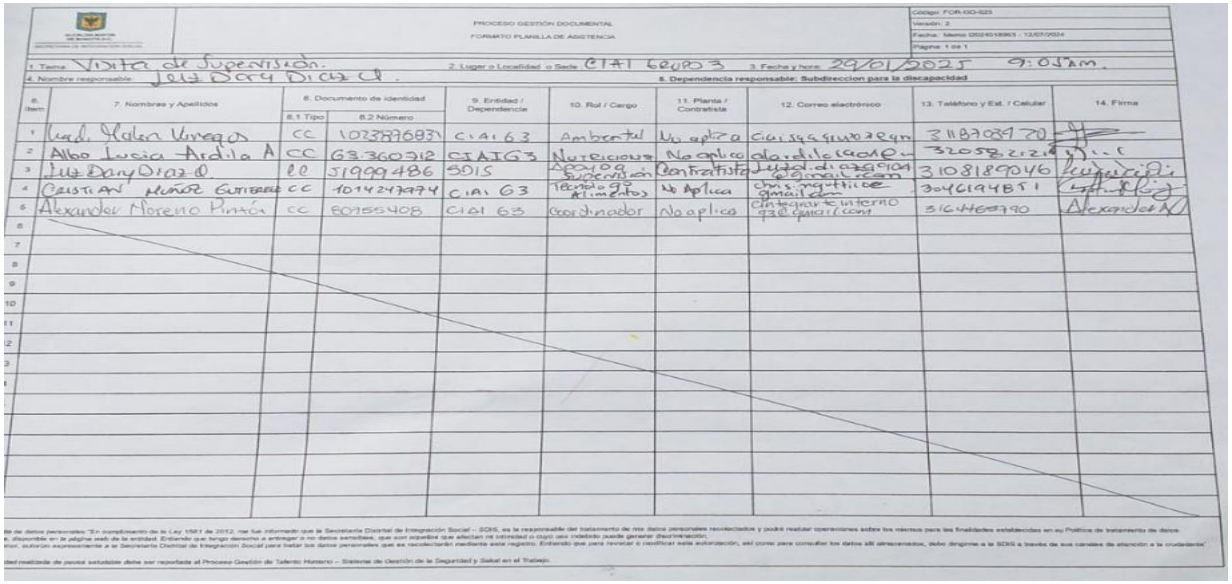
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Continuar realizando seguimiento a la entrega de medicamentos	Febrero 6 de 2025
Realizar plan de mantenimiento para garantizar adecuación locativa en baño de habitación #6	Febrero 4 de 2025
Garantizar mejores tiempos en distribución de alimentos y las cantidades necesarias evitando retrasos en servido	Permanente durante la ejecución del convenio
Disponer de los elementos faltantes o con deterioro según la sabana de elementos.	Febrero 6 de 2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 20/12/2024 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se confirma la elaboración de formatos de seguimiento nutricional de forma trimestral con fecha de corte en el mes de diciembre/2024 y adecuado diligenciamiento de formatos establecidos en el componente.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	ALEXANDER MORENO PINZÓN
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	COORDINADOR
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. LUZ DARY DÍAZ QUIJANO
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1.

Anexo: Se adjuntan firmas en Listado de asistencia



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-025
Versión: 2
Fecha: Memo I2024019963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Supervisión. 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 63 Bosa 3. Fecha y hora: 29/01/2025 9:05 AM.
4. Nombre responsable: 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	Yudi Yolen Vivegas	CC	1073876831	CIAI 63	Ambiental	No aplica	ciai.sys.suma2@gm	3118708970	
2	Alba Lucia Ardila A	CC	63.360312	CIAIG3	Nutricionis	No aplica	alba.ardila1960@	3205822124	
3	Luz Dary Diaz Q.	CC	51999486	SDIS	Apoyo Supervisión	Contratista	luzdd.diaz@gmail.com	3108189046	
4	Cristian Muñoz Gutierrez	CC	1014247774	CIAI 63	Tecnólogo en Alimentos	No Aplica	cris.mgutti@gmail.com	3046194851	
5	Alexander Moreno Pinzón	CC	80755408	CIAI 63	Coordinador	No aplica	integrar.c.interno 93@gmail.com	3134669790	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									

[illegible] de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación, [illegible] autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que he recolectado mediante este registro. Entiendo que para revocar o rectificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía" [illegible] idad realizada de manera satisfactoria debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.