1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7491 DE 2024
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACIÓN MARTHA CHACON*
OBJETO CONTRACTUAL	"Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la prestación de servicios sociales de Centros Integrarte Atención Externa, a personas que se encuentren en edades entre los 18 años y hasta 59 años 11 meses de edad con discapacidad intelectual, o múltiple asociada a intelectual, que requieran de apoyos intermitentes, limitados, extensos o generalizados, que habiten en la ciudad de Bogotá D.C."
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 3
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 13 H No.32 – 36 Gustavo Restrepo, Bogotá
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	integrarte.grupo3externo@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	JEISSON FABIAN RANGEL – LUIS FELIPE ESCOBAR-BERNABE GONZALEZ
CARGO	COORDINADOR – TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA-NUTRICIONISTA
No DE CELULAR	3105606363
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	KAREN GÓMEZ GAONA
No DE CELULAR	3123513312

CORREO ELECTRONICO	karen.gomez.g@hotmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	02/04/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 7:35 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 11:40 am
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	50	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	43

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 Jeisson Fabian Rangel, Bernabé González y el tecnologo-gastronomo Luis Felipe Escobar quienes suministran la información, documentación y soportes respectivos para el desarrollo de la presente visita

1. Cobertura: El Centro integrarte atención externa grupo 3 tiene una cobertura de 50 participantes
2. Asistencia: 43 participantes se encuentran en el momento de la visita
3. Cupos disponibles: 4
4. Suspendidos: 0
5. Egresos: 2 ausencias injustificadas incumplimiento al pacto de convivencia (Jhonathan Reinaldo Diaz y Laura Catalina Caballero). Ambos egresaron el 19/03/2025
6. Ingresos: 2 (Jhon Jairo Vargas y Diego Nicolas Villado). Ambos ingresaron el 19/03/2025
7. Inasistencia: 3 participantes. Weiny Yarley Rodriguez (síntomas gripales); Andrea Ortiz (Fallecimiento del padre) y Juan José Ojeda ((Natación. se encuentra en la liga de Bogotá)
8. En cuanto al talento humano a continuación se especifican los que se encuentran en la unidad operativa y las actividades en que se encuentran:

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD	CANTIDAD
Jeisson Fabian Rangel López	Coordinación	Atención a visita de seguimiento	1
Julian Yesid Rincón	Psicología	Validación de condiciones para solicitud de cupo Erika Martínez	1
Sandra Carolina Pinto	Trabajo Social	Validación de condiciones para solicitud de cupo Erika Martínez	1
Claudia Patricia Arregoces	Terapia Ocupacional	Actividad en inclusión Educativa: Reforzando sistemas cuerpo humano	1
Bernabe González	Nutricionista	Atención a visita de seguimiento y toma antropométrica	1
Luis Felipe Escobar	Tecnólogo de Alimentos	Atención a visita de seguimiento	1
Liliana Pilar Jimenez	Gestor Documental	Archivo de documentos	1
Yanis Anaya Casarubia	Tallerista	Apoyo en revisión de carpetas para entrega de convenio	1
Yudy Patricia Berbesi	Auxiliar de enfermería	Apoyo tamizaje nutricional y control de signos vitales	1
Angel Andrés Cocoma	Educador Físico	Actividad física	1
Glendy Karine Torrado	Educadora Especial	Actividad en inclusión Educativa: Reforzando sistemas cuerpo humano	1
Iván Leonardo Quintero.	Tallerista	Apoyo a la actividad física junto con el educador física	1
Wilmer Orozco	Técnico Ambiental	Actualización documental	1
Jose Manuel Fuenmayor	Servicio de alimentos	Actividades propias de su función	1
Arelis Guarnizo Yara	Servicio de alimentos	Actividades propias de su función	1
Kelly Coromoto González	Servicios generales	Cita médica en horario del a mañana-Actividades propias de su función	1
Jenny Johana Niño	Servicios generales-discapac	Actividades propias de su función	1

Durante el recorrido se evidencia en el área del primer piso la oficina de coordinación; cuidado de la salud y archivo en orden y limpios. El servicio de alimentos y comedor se encuentran en adecuadas condiciones higiénicas, evidenciándose la distribución y entrega de nueves reforzadas con elementos propios de dotación y cumpliendo con las especificaciones de la derivación dietaría.

En el shut de basuras se evidencia en los desechos aprovechables daño de XXX en puerta, suciedad en pisos del área de elementos de aseo institucional lo cual se pide al personal de servicios generales realizar la limpieza y aseo en general. Al terminar la visita y al hacer verificación se subsana

Se observa que en el área del segundo piso aulas limpias y en orden, con material protegido y talento humano realizando actividades propias con los participantes como se mencionó en las novedades. Se evidencia subsanación del sanitario con la tapa del inodoro rota.

En el servicio de alimentos se evidencian áreas limpias y desinfectadas, menaje y utensilios acorde con la necesidad del servicio. Cuenta con un área de almacenamiento para abarrotes con estantes y equipo de congelador de carnes en adecuado funcionamiento. Nevera mixta con lácteos y Fruver con la calidad para la preparación. Fruver en adecuadas condiciones. Se evidencia agraz, yogur y crema de leche sin rotular los cuales son subsanados en el momento de la visita. Fechas de vencimiento vigentes
Verificación de estufa semiindustrial (con gas natural) y campana de pared en adecuado funcionamiento y limpias libre de grasa

9. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No.17 Semana 4.

   Se ofrecen todos los alimentos como se encuentran en el ciclo de menú realizando intercambio de papaya por granadilla por sobremaduracion. Este intercambio está avalado y firmado en el formato de autorización de cambio de menú por el nutricionista

   El día de hoy se distribuye la derivación dietaría de la siguiente manera:
   Hipocalóricos: 21 participantes
   Hipercalóricos: 5 participantes
   Normocalóricos: 17 participantes

   Los tiempos de comida se dan en dos grupos: El primer grupo está distribuido con dietas hipocalóricas, hipercalóricas y parte de Normocalóricas; el segundo grupo todas las dietas salen Normocalóricas

   Se evalúa el tiempo de comida de nueves

TIEMPO DE COMIDA EVALUADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 4	MUESTRA 5	CUMPLE	NO CUMPLE
NUEVES Participantes con prescripción dietaría NORMOCALORICA	CAFÉ CON LECHE	220 cc	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	230	230	230	220	220	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	104%	104%	104%	100%	100%		
	QUESO DOBLE CREMA	50 gramos	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	55	53	54	52	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	110%	106%	108%	104		
	PAN ROLLO	60 gramos	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	49	62	65	65	62	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	82%	103%	108%	108%	103%		
	PAPAYA	55 gramos	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	58	48	58	57	X	
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	120%	105%	87%	105%	104%		

10. Seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal: Se evidencia jabón líquido y papel higiénico para cada participante.

11. Seguimiento de aseo institucional: Cuenta con elementos de aseo de uso institucional

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

En cuanto al abastecimiento de agua mañana 3 de marzo abra razonamiento en la localidad ya que son turno 1; la unidad operativa cuenta con un tanque de 1000 litros de agua potable y tienen previstos canecas para almacenamiento de 50 litros

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		
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 envió el informe cualitativo-cuantitativo el día 25/03/2025 y el informe de gestión el día de ayer 1 de marzo/2025 cumpliendo con las fechas estipuladas y requeridas mediante correo electrónico	-Informe cualitativo-cuantitativo -Correos electrónicos ACTA EXT G3 02042025
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 periodo correspondiente no se presentó ningún tipo de requerimiento al asociado en el componente de nutrición, alimentación y salubridad	No aplica
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 artículo52de laLey80de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	N/A	N/A	No aplica. Para el periodo correspondiente no se presentó ningún tipo de acto u omisión que el asociado ejecute en el desarrollo del presente convenio causando algún tipo de perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros.	No aplica

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 desarrollo de la visita y el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa, no se observó ningún tipo de reunión o manifestación de índole político, ni se instaló publicidad política en los muros y/o espacios.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G3 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA EXT G3 02042025
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 el desarrollo de la visita se contó con el talento humano relacionado en la planilla de asistencia, quienes proporcionaron la información, documentación y soportes necesarios para el cumplimento de las obligaciones del presente convenio.	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del componente de nutrición, alimentación y salubridad. ACTA EXT G3 02042025
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 el recorrido de las instalaciones de la unidad operativa, se constató que el talento humano cumplió con el horario de atención a los participantes, realizando actividades estructuradas propias a sus cargos, como se describió en las observaciones del recorrido por el centro.	Ver descripción de cargos y desarrollo de actividades. ACTA EXT G3 02042025
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		El asociado cuenta con espacios físicos funcionales para el desarrollo de las actividades con los participantes. Además, dispone de tres vehículos que fueron verificados a su llegada a la unidad operativa cumpliendo con los horarios y el traslado de los participantes desde sus casas a la unidad operativa y viceversa, cumpliendo con la normatividad vigente. Durante la visita, se verificó que cuenta con 8 cámaras de seguridad en funcionamiento. También se dispone de los bienes muebles necesarios para la prestación del servicio. Durante el recorrido, se evidenció subsanación de la tapa del inodoro rota observada en la visita anterior	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G3 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA EXT G3 02042025
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		El asociado cumple con lo establecido en los programas del Plan de Saneamiento Básico; se observan áreas, equipos y muebles en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable No. 0045, y certificación de desinsectación para control de plagas No. 0085 vigente desde el 13 de agosto de 2024, emitido por la empresa Higía Gestión Ambiental. Cuentan con los diligenciamientos a la fecha de formatos de control establecidos.	- Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G3 - Certificación de limpieza de tanques de agua potable - Certificación de fumigación -Listas de chequeo programas del Plan de Saneamiento ACTA EXT G3 02042025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN, MATERIALES Y SUMINISTROS	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	X		El asociado cuenta con los elementos contenidos en la sabana; sin embargo, continua con el faltante de la batidora eléctrica. Se evidencia disponibilidad de equipos para asegurar la calidad de los alimentos y cuidado de los participantes, cuenta con el menaje de cubiertos, utensilios, menaje e implementos en el servicio de alimentos.	-Observación directa ACTA EXT G3 02042025

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.			Cuenta con elementos de aseo de uso institucional. Por tanto, todos estos elementos son utilizados y disponibles acorde a la necesidad del servicio.	
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		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se evidencia cumplimiento a las especificaciones técnicas del anexo técnico, estudios previos, propuesta, convenio y procedimientos misionales e instructivos	ACTA EXT G3 02042025
2. Garantizar que la atención de las personas con discapacidad esté libre de acciones, omisiones o situaciones que lleven implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes	X		Durante la visita de seguimiento se evidencia cuidado y atención constante a los participantes por parte del talento humano de la unidad operativa en todo lo relacionado a su integridad física, emocional o mental. Al momento de la visita se evidencia entrada de los participantes llegando de las respectivas rutas los cuales son conducidos a sus aulas para iniciar con las actividades por parte del talento humano. Se verifica por parte de la nutricionista del equipo de supervisión el cumplimento del ciclo de menú del refrigerio donde se realiza intercambio de la papaya por granadilla por encontrarse en sobremaduracion. Actividades verificadas en la visita: Actividad física Actividad Reforzando sistemas cuerpo humano “Inclusión Educativa” Tamizaje nutricional	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G3 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA EXT G3 02042025

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			Reunión con padres de familia sobre las actividades a realizar al terminar el convenio (Virtual)	
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		Información reportada por parte del coordinador vía correos electrónicos las novedades relacionadas con la prestación del servicio y el cumplimiento de las obligaciones	ACTA EXT G3 02042025
8.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales – en los formatos e instrumentos, en los tiempos establecidos por el anexo técnico y siguiendo los lineamientos del SIG	X		Se verifican 5 historias sociales de los participantes Luz Mery Herrera; Karen Tatiana Gamboa; Claudia Alejandra Rodríguez; Ana Paola Gamboa e Ivonne Johana Bejarano quienes tienen archivados los informes individuales con fecha del 12/03/2025 con su respectiva firma y en los tiempos estipulados por la referente técnica de nutrición Amanda Montaño Se verifican las historias sociales de dos ingresos de los participantes Jhon Jairo Vargas y Diego Nicolas Villada quienes vienen del Centro Integrarte Atención Externa Grupo 7 de operación directa que ingresaron el 19/03/2025. Ambos tienen informe individual con fecha 18/11/2024 y 29/11/2024 respectivamente	Revisión de historias sociales para verificar informes individuales archivados y firmados ACTA EXT G3 02042025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos de operación para la entrega de apoyos alimentarios en los	X		Se describe a continuación por parte del equipo de seguimiento a la calidad operativa lo siguiente: -APORTE ALIMENTARIO: implementación por parte del asociado de la minuta patrón y la derivación dietaría con previo aval de la referente técnica de nutrición Amanda Montaño	-Verificación del ciclo de menús y derivación dietaría publicada en el servicio de alimentos

servicios sociales de SDIS, vigilancia nutricional y promoción de estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; así como los documentos y formatos asociados a estos. Los documentos se encuentran publicados en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG			-VIGILANCIA NUTRICIONAL: Se realiza tamizaje nutricional el día de hoy por parte del nutricionista y con el apoyo de la auxiliar de enfermería -ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: De acuerdo con el cronograma enviado por el asociado la última capacitación es realizada en el mes de marzo que fue descrita en el informe anterior. Se pide al nutricionista ajustar el formato de lista de asistencia de la actividad “Caminata y sedentarismo” ya que no tiene la fecha de realización de la actividad y subirla al drive una vez haga la corrección Se realiza verificación del diligenciamiento de los formatos de autorización de cambio de preparaciones; Formato Registro diario suministro de dietas. Formato reporte de asistencia participantes; Formato plan de muestreo porciones servidas; Formato evaluación de características organolépticas y Formato autorización cambio de preparación.	-Verificación en el drive -Soportes de las actividades realizadas en capacitaciones en Estilos de vida saludable: físicos y en el drive -Acompañamiento en los tiempos de alimentación durante la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA EXT G3 02042025
2.Implementar la minuta de alimentos y la derivación dietaría 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 a la población atendida	X		Durante el acompañamiento al servicio de alimentos se verifica el cumplimiento de la minuta patrón; ciclos de menú y derivación dietaría actualizada con fecha de marzo 12 hasta el 14 de abril de 2025. El área del comedor no es suficiente para atender a todos los participantes al tiempo; por tanto, se dividen en dos grupos: El primero con dietas hipercalóricas e hipocalóricas y una parte de normo calóricos dependiendo de la asistencia diaria y el segundo grupo con dietas normo calóricas	-Ciclos de menú -Minuta patrón -Derivación dietaría -Acompañamiento al servicio de alimentos en los tiempos de comida de refrigerio de la mañana y almuerzo ACTA EXT G3 02042025
3.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	X		El asociado presenta los siguientes soportes: -Acta # 46: Socialización ciclos de menú, minuta patrón, análisis químico y derivación dietaría. Dirigido a manipuladores de alimentos y tecnologo de alimentos (3 participantes) Fecha: 14/03/2025 -Acta # 47: Listado de dieta terapéuticas Dirigido a talento humano (14 participantes) Fecha: 14/03/2025	-Actas de reuniones de capacitación -Listados de asistencia ACTA EXT G3 02042025

el formato de derivación de minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse una vez al mes			-Acta #107: Socialización Manual de dietas Dirigido a talento humano: 13 participantes Fecha: 26 de marzo/2025	
4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		El profesional en nutrición realizó 43 tamizajes nutricionales el día de hoy 02/04/2025; datos que serán digitados en la matriz de clasificación nutricional y subidos al drive de nutrición. Se espera una vez finalice el convenio se realicen los seguimientos nutricionales para aquellos participantes que presenten malnutrición de acuerdo con el porcentaje de cambio de peso	-Matriz de clasificación nutricional drive de nutrición ACTA EXT G3 02042025
5.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		El acompañamiento en los momentos de comida lo realiza el talento humano de acuerdo con la asignación de horarios que junto con el área de nutrición verifican el comportamiento de los participantes en cuanto a la ingesta y aceptación de las preparaciones.	-Acompañamiento en los tiempos de comida por parte del equipo de seguimiento a la calidad operativa -Derivación dietaría -Asignación de horarios para acompañamiento en comedor ACTA EXT G3 02042025
6.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	X		De acuerdo con el cronograma enviado por el asociado, la última capacitación se realizó en el mes de marzo, tal como se describió en el informe anterior. Sin embargo, para la finalización del convenio y según la directriz de la referente técnica Amanda Montaño, se debe realizar un refuerzo en alguna estrategia ya implementada en este convenio Tema: Comida Chatarra: Que es, que contiene Dirigido a: Referentes familiares Total, de participantes: 17 Fecha de realización: 13/03/2025	Formato construcción IEC para la promoción de prácticas saludables ACTA EXT G3 02042025
7.El asociado, en cumplimiento de la Ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la	X		La adquisición de alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria se encuentra con el proveedor de Fedecundi - fruver y abarrotes.	

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				ACTA EXT G3 02042025
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		Con la contingencia de agua que afecta al distrito capital no se han presentado contingencias que hayan afectado el abastecimiento de agua potable en la unidad operativa. Para el día de mañana fecha en la cual pertenece turno de racionamiento en el Centro Integrarte Grupo 3 se cuenta con tanque de agua de 1000 litros; se disponen de 2 canecas de 50 litros de agua cada una, distribuidas en servicio de alimentos y en los baños del segundo piso.	ACTA EXT G3 02042025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBCOMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

1.Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la Secretaria Distrital de Integración Social ,así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Se evidencia durante el desarrollo de la visita el cumplimiento de la normatividad en el suministro de los apoyos alimentarios con las derivaciones propias que necesita cada uno de los participantes que asisten a la unidad operativa Por lo anterior se verifica cumplimiento con los instructivos, formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la subdirección de nutrición y publicación propia de la línea técnica del drive del programa de salubridad	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G3 así como del talento humano, equipos y materia prima ACTA EXT G3 02042025
2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.			Verificación de alimentos donde se evidenció cumpliendo con la resolución 5109 de 2005 observando que los abarrotes, fruver, cárnicos y lácteos presenta rotulo de almacenamiento actualizado según fechas de recepción de alimentos y fechas vigentes de productos en almacenamiento.	Verificación en el cuarto de almacenamiento de alimentos del rotulado y etiquetado nutricional ACTA EXT G3 02042025
3.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. En caso de no contar con un concepto sanitario, deberá solicitarlo una vez publicada la resolución de adjudicación, presentar el soporte de la solicitud de visita y mensualmente reportar el seguimiento a dicha solicitud.	X		Se verifica conceptos higiénico sanitario de: Concepto sanitario unidad operativa: Acta SB06E 704976 de noviembre 13 de 2024; subred centro oriente concepto favorable con requerimiento. Se realiza seguimiento a solicitud de visita de entidad competente al área de servicio de alimentos, último seguimiento al radicado 98670 el 4 de marzo de 2025 publicado en drive.	-Concepto higiénico sanitario de la unidad -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos -Solicitud de visita ACTA EXT G3 02042025

En caso de contar con concepto sanitario con requerimientos o desfavorable, el asociado deberá atender a lo requerido y solicitar nuevamente la visita, hasta obtener el favorable. El concepto sanitario no debe tener fecha de expedición superior a un (1) año.				
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.	X		Conceptos higiénico-sanitarios de proveedores: Karnes y Karnes, acta 25386 de fecha 20/10/2024, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 82% Proveedor Fedecundi acta de inspección sanitaria de fecha 20/09/2024, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 87%, emitida por el INVIMA, inscripción 25269901068800-7 Proveedor de Panadería El Portal P, acta AS02E781674 de fecha 07/01/2025, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 60,5%.	Conceptos higiénico-sanitarios de proveedores Drive del componente de nutrición, alimentación y salubridad Carpeta documental de salubridad ACTA EXT G3 02042025
5.Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	X		Concepto higiénico-sanitarios de transportes de alimentos: KarnesyKarnes, vehículo de placa CHV220, acta 25386 de fecha 02/08/2024, concepto de vehículo favorable en 90%. Fedecundi, vehículo de placa ODT 556 con concepto favorable de fecha 20/04/2024, concepto de vehículo favorable en 100%	Conceptos higiénico-sanitarios de vehiculos Drive del componente de nutrición, alimentación y salubridad Carpeta documental de salubridad ACTA EXT G3 02042025
6.Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los	X		Durante el acompañamiento al servicio de alimentos se observan productos con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes y disponibilidad de alimentos según ciclo de menús.	-Verificación de alimentos en área de almacenamiento -Formato verificación transporte de alimentos

alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.			Se verifica la entrega por parte de proveedores según el plan de compras y el formato de recepción de materia prima, manteniendo los criterios de aceptación y rechazo establecidos y con la verificación en las áreas de almacenamiento de alimentos. Se evidencia que cuentan con insumos de limpieza y desinfección en la cantidad, oportunidad y logística requerida para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentos.	-Formato recepción de alimentos ACTA EXT G3 02042025
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		El asociado implementa plan de compras semanal y mensual y se encuentra actualizado a la fecha de la presente visita	-Formato de plan de compras ACTA EXT G3 02042025
8.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de los mismos.	X		Durante la revisión de equipos y menaje en el servicio de alimentos se evidencia que está en buenas condiciones y acorde con el número de cupos asignados para la unidad operativa	-Verificación de equipos y menaje en el servicio de alimentos
9.El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecido por la secretaria Distrital De Integración Social.	X		El asociado presentó en los tiempos establecidos según el anexo técnico el Plan de Saneamiento Básico. Se realiza actualización del acta de compromiso 10/01/2025 por cambio de técnico ambiental	Formatos diligenciados en la carpeta de salubridad Formato declaración de compromiso ACTAEXTG310022025
10.Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Para la verificación de los controles de calidad se evidencia diligenciamiento de los siguientes formatos: -Formato entradas y salidas (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato preparación de alimentos (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato verificación transporte de alimentos (Diligenciada hasta la fecha) -Formato recepción de alimentos (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato seguimiento a soluciones desinfectantes (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato control de temperaturas de equipos de refrigeración (Diligenciada hasta el 02/04/2025) -Formato control de temperatura de equipos de congelación (Diligenciada hasta el 02/04/2025)	-Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos -Verificación documentos disponibles en la carpeta de salubridad

			-Formato acompañamiento operación del servicio mensual (Ultima diligenciada hasta el 26/03/2025) -Formato lista de verificación limpieza, desinfección y acciones correctivas (Diligenciada hasta el 02/04/2025) -Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable. (Cumple. Próxima fecha de lavado 29/06/2025) -Formato verificación de hermeticidad (Diligenciada hasta el 31/03/2025) -Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (Diligenciada hasta el 31/03/2025) -Formato inspección presencia de plagas (Diligenciada hasta el 31/03/2025) -Formato muestra testigo (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato registro control y medición de desperdicios de alimentos. (Diligenciada hasta el 01/04/2025)	-Verificación documentos disponibles en BPM -Verificación de la certificación de lavado de tanque y fumigación ACTA EXT G3 02042025
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 2674 de 2013.	X		El Asociado elabora e implementa el plan de capacitación continuo y permanente con los manipuladores de alimentos: A continuación, se enumeran las capacitaciones realizadas desde la última visita de seguimiento a la calidad operativa: -Acta # 99: Contaminación de alimentos y Enfermedades Transmitidas por alimentos Fecha: 20/03/2025 Dirigido: Manipuladores de alimentos y Servicios Generales (4 participantes) -Capacitaciones programadas: 03/04/2025: Prealistamiento de alimentos BPM 08/04/2025: Métodos de cocción en alimentos	-Documentos disponibles en la carpeta de salubridad -Drive de evidenciables ACTA EXT G3 02042025
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		En la presente visita de seguimiento a la unidad operativa refieren que durante el mes de marzo/2025 y hasta la fecha de la presente visita no se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	ACTA EXT G3 02042025

13.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Se observan las muestras en recipientes independientes según fecha de recolección y con rotulado completo de los alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo de preparación de alimentos. (24, 48 y 72 horas) correspondientes a la minuta del día; se evidencia con el menú 6 que fueron tomadas en su totalidad	Revisión de muestras testigo ACTA EXT G3 02042025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA IMPLEMENTACIÓN DEL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
10.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		Los formatos del componente de nutrición, alimentación y salubridad fueron revisados evidenciando identificación de quien lo construyó; con nombres, apellidos, firmas en los casos requeridos	-Verificación de carpetas físicas del componente de nutrición, alimentación y salubridad -Verificación del drive del componente de nutrición, alimentación y salubridad -Verificación en las historias sociales ACTA EXT G3 02042025
15.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	X		Durante la visita realizada se verifican los documentos de BPM, Salubridad e informes individuales y de la situación alimentaria y nutricional del CIAE: -Formato entradas y salidas (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato preparación de alimentos (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato verificación transporte de alimentos (Diligenciada hasta la fecha) -Formato recepción de alimentos (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato seguimiento a soluciones desinfectantes (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato control de temperaturas de equipos de refrigeración (Diligenciada hasta el 02/04/2025) -Formato control de temperatura de equipos de congelación (Diligenciada hasta el 02/04/2025) -Formato acompañamiento operación del servicio mensual (Ultima diligenciada hasta el 26/03/2025) -Formato lista de verificación limpieza, desinfección y acciones correctivas (Diligenciada hasta el 02/04/2025)	-Verificación documentos disponibles en la carpeta de nutrición -Verificación documentos disponibles en la carpeta de salubridad -Verificación documentos disponibles en BPM -Verificación de la certificación de lavado de tanque y fumigación

asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.			-Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable. (Cumple. Próxima fecha de lavado 29/06/2025) -Formato verificación de hermeticidad (Diligenciada hasta el 31/03/2025) -Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (Diligenciada hasta el 31/03/2025) -Formato inspección presencia de plagas (Diligenciada hasta el 31/03/2025) -Formato muestra testigo (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Formato registro control y medición de desperdicios de alimentos. (Diligenciada hasta el 01/04/2025) -Revisión de 7 historias nutricionales para el correcto archivo y diligenciamiento de los Informes individuales relacionados con vigilancia nutricional (Diligenciados el 12/03/2025) Para el día 4 y 8 de abril se realizará la socialización del Informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional al talento humano y la socialización informes individuales a los referentes familiares Realizar formato de seguimiento a los participantes por malnutrición de acuerdo con su % de cambio de peso	-Verificación drive de nutrición, alimentación y salubridad ACTA EXT G3 02042025

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		
COSTOS FIJOS				
Talento humano	X		Se cuenta con el talento humano contratado	Relación talento humano
Aseo Institucional	X		Durante la visita se valida que se cuenta con los elementos de aseo institucional	ACTA EXT G3 02042025
Desgaste y uso de los bienes muebles No Consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles disponibles para la prestación del servicio.	ACTA EXT G3 02042025
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	ACTA EXT G3 02042025
Medios tecnologicos	X		El asociado cuenta con los medios tecnológicos solicitados según anexo técnico, se encuentran instalando el monitor de las cámaras	ACTA EXT G3 02042025
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas	ACTA EXT G3 02042025

COSTOS VARIABLES				
Alimentos	X		Se verifica que el asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para todos los participantes.	ACTA EXT G3 02042025
COSTOS POR REALIZACION				
Transporte	X		El asociado dispone de transporte descritas en el anexo técnico.	ACTA EXT G3 02042025
Reparaciones de infraestructura	X		No aplica	No aplica
Servicios públicos	X		El centro cuenta con todos los servicios públicos.	ACTA EXT G3 02042025
Aseo institucional única entrega	X		Se observa los elementos de aseo institucional	Verificación de elementos de aseo ACTA EXT G3 02042025
Bienes consumibles única entrega	X		El centro cuenta con los elementos descritos en la sabana de elementos	ACTA EXT G3 02042025

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 de realizar antes de terminar el convenio: - TENER ACTUALIZADA TODA LA INFORMACION EN EL DRIVE -Realizar socialización del Informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional al talento humano y la socialización informes individuales a los referentes familiares -En Estilos de vida saludable colocar una estrategia y hacer refuerzo de ella de acuerdo con la directriz dada por Amanda Montaño -Realizar capacitación al personal manipulador de alimentos y talento humano sobre ciclo de menús y derivación dietaría -Actualizar derivación dietaría en el formato establecido en el mapa de procesos
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
No se dejan acciones de mejora	

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 18/03/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se realizó la capacitación del manual de dietas a talento humano En el drive ya se encuentran las actas de capacitación a manipuladores 56 y 79 Ya se encuentra en el drive la lista de asistencia de caminata y sedentarismo

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. JEISSON RANGEL 2. LUIS FELIPE ESCOBAR 3. BERNABE GONZALEZ
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	VER PLANILLA DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADOR 2. TECNOLOGO DE ALIMENTOS 3. NUTRICIONISTA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. KAREN GOMEZ GAONA
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	VER PLANILLA DE ASISTENCIA

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-021
Versión: 2
Fecha: Memo I2024019083 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita seguimiento calidad operat 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE G 3 3. Fecha y hora: 02/04/2025 HORA: 7:35 am

4. Nombre responsable: Karen Gomez Garcia 5. Dependencia responsable: Subd. 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	Bernabé Gonzalez S	cc	14225900	CIAC 6.3	Nutricionista	No aplica	bernyk@hotmail.com	3134073013	
2	Jessica Febria Rangel	cc	1023798897	CIAC 63	coordinadora	No aplica	integrarte.gestiontecnica@gmail.com	3105606163	
3	Luis Felipe Escobar H.	CC	1032390624	CIAC 63	Tec. Gestionador	No Aplica	fd.psicosocial@gmail.com	3135887710	
4	Karen Gomez G	CC	39762905	E. Seguimiento calidad	SDIS	Contratista	karen.gomez3.9@hotmail.com	3123913312	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales. En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han 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 los fines establecidos en su Política de tratamiento de datos personales disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a consultar mis datos personales, que son suficientes para atender mi solicitud o exigir mis derechos, pueden generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar mis datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar 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.

*Para actividad realizada en jornada nocturna debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.