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
CARGO	COORDINADOR – TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA
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	17/03/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:06 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:00 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	50	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	38

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 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: 38 participantes se encuentran en el momento de la visita
3. Cupos disponibles: 3
4. Suspendidos: 2 participantes por ausencias injustificadas e incumplimiento al pacto de convivencia (Jhonathan Reinaldo Diaz y Laura Catalina Caballero)
5. Inasistencia: 10 participantes la mayoría por cuadros gripales
6. En cuanto al talento humano 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	Atención individual	1
Sandra Carolina Pinto	Trabajo Social	Atención a referentes familiares	1
Claudia Patricia Arregoces	Terapia Ocupacional	Actividad grupal: fortalecimiento habilidades a través de la lectura	1
Bernabe González	Nutricionista	Viene 3 veces a la semana. No se encuentra	0
Luis Felipe Escobar	Tecnólogo de Alimentos	Atención a visita de seguimiento	1
Liliana Pilar Jimenez	Gestor Documental	Actividades de archivo	1
Yanis Anaya Casarubia	Tallerista	Actividad grupal: fortalecimiento habilidades a través de la lectura	1
Yudy Patricia Berbesi	Auxiliar de enfermería	Diligenciamiento formatos enfermeria	1
Angel Andrés Cocoma	Educador Físico	Actividad física con participantes	1
Glendy Karine Torrado	Educadora Especial	Actividad grupal: Relaciones de pareja	1
Iván Leonardo Quintero.	Tallerista	Actividad grupal ilustración en acuarela	1
Wilmer Orozco	Técnicc Ambiental	Actividad grupal ilustración en acuarela	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	Actividades propias de su función	1
Jenny Johana Niño	Servicios generales-discapac	Actividades propias de su función	1

En el mes de febrero ingresa José Manuel Fuenmayor manipulador de alimentos quien a la revisión de la documentación requerida: Hoja de vida, certificado de manipulación de alimentos y medico se encuentran vigentes y con la normatividad requerida para este cargo.

Durante el recorrido se evidenció que en el área del segundo piso las aulas estaban limpias y en orden, con material protegido y actividades propias con los participantes como se mencionó en las novedades del talento humano. Se evidenció un sanitario con la tapa del inodoro rota, y el coordinador indicó que ya había solicitado el cambio de esta.

En el área del primer piso, las oficinas, la coordinación y el archivo se encuentran en orden y limpios. El servicio de alimentos y comedor están 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 dietaria.

En el servicio de alimentos cuentan con un área de almacenamiento para abarrotes con estantes, equipos de frío para congelación de carnes, y prealistamiento de fruver, refrigeración de lácteos organizada y limpia, uso de estufa semiindustrial a gas natural y campana de pared con adecuado funcionamiento. Se evidencian áreas limpias y desinfectadas, menaje y utensilios acorde con la necesidad del servicio.

Equipos con nevera mixta, licuadora industrial y procesador de alimentos.

7. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No.7 Semana 2.

   Se realiza seguimiento a los nueves reforzados verificando el cumplimiento de la minuta del día. Se realiza intercambio de la papaya por banano por maduración.

   Se verifican gramajes y derivación dietaría acorde con el diagnóstico nutricional: Cumple

   El día de hoy se distribuye la derivación dietaría de la siguiente manera:
   Hipocalóricos: 19 participantes
   Hipercalóricos: 3 participantes
   Normocalóricos: 16 participantes

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

   Se evalúa el tiempo de comida del almuerzo

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
ALMUERZO Participantes con prescripción dietaría hipocalórica Se ofrece mitad del gramaje de porción de arroz, papa y cazuela de lentejas	CARNE COLIDA	100 gramos	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	100	105	113	103	103
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	100%	105%	113%	103%	103%
			CUMPLIMIENTO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	ARROZ CON CILATRO	60 gramos	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	65	66	60	62	65
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	108%	110%	100%	103	108%
			CUMPLIMIENTO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA	80 gramos	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	78	88	97	88	78
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	97%	110%	121%	110%	97%
			CUMPLIMIENTO	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	PAPA COCIDA SIN CASCARA	30 gramos	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	26	33	34	33	30
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	87%	110%	113%	110%	100%
			CUMPLIMIENTO	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	CAZUELA DE LENTEJAS	135 gramos	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	180	130	150	150	150
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	133%	96%	111%	111%	111%
			CUMPLIMIENTO	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
	JUGO DE MARACUYA	270 gramos	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	270	250	250	250
			PORCENTAJE ADECUACIÓN	110%	100%	93%	93%	93%
			CUMPLIMIENTO	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

8. Seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal: Se evidencia jabón líquido y papel higiénico para cada participante.
Escriba cualquier información adicional que se requiera referenciar acerca de la visita efectuada En cuanto al abastecimiento de agua por racionamiento que vive la ciudad de Bogotá refieren que son turno 1 y que el racionamiento fue el día domingo por tanto no se afectó la prestación del servicio; sin embargo 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 Centro Integrarte externo grupo 3 envió el informe cualitativo-cuantitativo y el informe de gestión en las fechas requeridas mediante correo electrónico al equipo de seguimiento de la calidad operativa	-Informe cualitativo-cuantitativo -Correos electrónicos ACTA EXT G3 18032025
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 18032025
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 18032025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	CUMPLE			
	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 18032025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOSY 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 para 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 cámaras de seguridad en funcionamiento. También se dispone de los bienes muebles necesarios para la prestación del servicio. Durante el recorrido, se evidenció en los baños del segundo piso tapa del inodoro rota, a lo que el coordinador refiere que ya había solicitado el cambio.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G3 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA EXT G3 18032025

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, certificado No. 0045, y certificación de desinsectación para control de plagas, certificado No. 0085, respectivamente, vigente desde el 13 de agosto de 2024, emitido por la empresa Higía Gestión Ambiental. Asimismo, cuentan con el diligenciamiento adecuado 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 18032025
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 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		El asociado cuenta con los elementos contenidos en la sabana; hay disponibilidad de equipos, utensilios, menaje e implementos en el servicio de alimentos, así como elementos de aseo de uso institucional. Por tanto, todos estos elementos son utilizados y disponibles acorde a la necesidad del servicio.	-Observación directa ACTA EXT G3 18032025
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,	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 18032025

durante la ejecución del convenio de asociación				
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 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	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 encuentran los participantes realizando actividad física por parte del educador físico mientras se suministra el refrigerio de la mañana. 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 banano por encontrarse este último maduro y cumpliendo con las demás preparaciones el porcentaje de cumplimiento con las porciones servidas Se evidencian actividades como: Prealistamiento de habichuela, yuca y uvas por parte de cuatro participantes y con la tutoría del tecnólogo de alimentos. Fortalecimiento de habilidades a través de la lectura Relaciones de pareja Ilustraciones en acuarela	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G3 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA EXT G3 18032025
3.Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión y al equipo técnico todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	X		El coordinador de la unidad operativa informa por medio de correos electrónicos las novedades relacionadas con la prestación del servicio y el cumplimiento de las obligaciones	ACTA EXT G3 18032025
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 verifica con el apoyo administrativo la entrega de los informes individuales de todos los participantes de la unidad operativa con fecha del 12/03/2025. Por lo anterior, y de acuerdo con los tiempos dados por la referente técnica Amanda Montaño, la fecha límite de entrega era el 17/03/2025, donde se evidencia la entrega de 46 informes, los cuales fueron revisados en el formato establecido, así como su contenido. Se encuentran firmados, pero no archivados, ya que fueron entregados el día de ayer para que el nutricionista los firmara. Se evidencia que la participante Laura Catalina Caballero no cuenta con informe individual a lo que el coordinador refiere que se	Verificación de la entrega de informes individuales impresos y firmados ACTA EXT G3 18032025

			encuentra en lista de egreso ya que ha tenido inasistencias injustificadas y no ha vuelto a la unidad desde el mes de noviembre del 2024 lo cual se han realizado acuerdos con la familia que han incumplido	
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 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	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 -VIGILANCIA NUTRICIONAL: Se realiza tamizaje nutricional diligenciando la matriz de clasificación del estado nutricional correspondiente al mes de marzo/2025; entrega de informes individuales como indicadores de seguimiento. -ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: Se implementan acciones de capacitación a referentes familiares para el mes de marzo/2025 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 del ciclo de menús y derivación dietaría publicada en el servicio de alimentos -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 18032025
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 18032025

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 el formato de derivación de minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse una vez al mes	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 (2 participantes) Fecha: 14/02/2025 -Acta # 47: Listado de dieta terapéuticas Dirigido a talento humano (14 participantes) Fecha: 14/02/2025 -Acta # 56: Inducción al Servicio de alimentos Dirigido a José Manuel Fuenmayor Fecha: 20/02/2025 -Acta # 86: Socialización ciclos de menú, minuta patrón, análisis químico y derivación dietaría. Dirigido a manipuladores de alimentos y tecnólogo de alimentos (3 participantes) Fecha: 14/03/2025 -Acta # 87: Listado de dieta terapéuticas Dirigido a talento humano (14 participantes) Fecha: 14/03/2025 No cuenta con acta de capacitación de manual de dietas correspondiente para el mes de marzo ya que la última realizada fue el 13 de diciembre/2024. Esta capacitación debe realizarse de manera trimestral	-Actas de reuniones de capacitación -Listados de asistencia ACTA EXT G3 18032025
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 45 tamizajes nutricionales el 5/03/2025 datos digitados en la matriz de clasificación nutricional en el drive de nutrición. Dos participantes no fueron evaluados ya que se encuentran suspendidos A la evaluación del estado nutricional se identifica: 28 participantes presentan Normalidad 4 participantes Delgadez	-Matriz de clasificación nutricional drive de nutrición -Informes individuales ACTA EXT G3 18032025

			13 participantes presentan Sobrepeso 2 participantes presentan Obesidad Cabe anotar que los participantes suspendidos no se les realizó toma antropométrica pero cuentan en el listado enumerado de los diagnósticos nutricionales para efectos de su derivación dietaría. (Jhonathan Reinaldo Diaz y Laura Catalina Caballero) Se evidencian impresos y firmados 45 informes individuales con fecha de elaboración 12/03/2025	
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. Continua con la supervisión en los momentos de comida de los participantes Juan Esteban Lozano, Adriana Salcedo y Andrés Leguizamón quienes presentan un ritmo de consumo lento y a quienes el servido es primero para que culminen el alimento en los tiempos estipulados.	-Acompañamiento en los tiempos de comida por parte del equipo de seguimiento a la calidad operativa -Derivación dietaría -Asignación de horarios del talento humano para el acompañamiento en comedor ACTA EXT G3 18032025
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		Tema: Caminatas y senderismo Dirigido a: Participantes del CIAE G3 Total, de participantes: 12 (sin evidenciar por falta de listado de asistencia Fecha de realización: No se evidencia listado de asistencia 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 18032025
7.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	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.	ACTA EXT G3 18032025

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				
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. 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. No hubo contingencia tampoco en la disposición de alimentos para los participantes	ACTA EXT G3 18032025
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, así mismo el 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 18032025

2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.			Se verifican alimentos 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 18032025
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. 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.	X		Visita de concepto higiénico sanitario; acta de visita de sub red centro oriente mediante acta SB06E 704976 de noviembre 13 de 2024, 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. Autoevaluación: 21/01/2025, se debe de realizar el siguiente seguimiento durante el mes de abril 2025.	-Concepto higiénico sanitario de la unidad -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos -Solicitud de visita ACTA EXT G3 18032025
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 conrequerimientoen60,5%.	Conceptos higiénico-sanitarios de proveedores Drive del componente de nutrición, alimentación y salubridad Carpeta documental de salubridad ACTA EXT G3 18032025

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 18032025
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		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. 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.	-Verificación de alimentos en área de almacenamiento -Formato verificación transporte de alimentos -Formato recepción de alimentos ACTA EXT G3 18032025
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 18032025
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 esta en buenas condiciones y acorde con el numero 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 Autoevaluación realizada el 21/01/2025	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 17/03/2025) -Formato preparación de alimentos (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato verificación transporte de alimentos (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato recepción de alimentos (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato seguimiento a soluciones desinfectantes -Formato control de temperaturas de equipos de refrigeración (Diligenciada hasta el 18/03/2025) -Formato control de temperatura de equipos de congelación (Diligenciada hasta el 18/03/2025) -Formato acompañamiento operación del servicio mensual (Ultima diligenciada hasta el 13/03/2025) -Formato lista de verificación limpieza, desinfección y acciones correctivas (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable. (Diligenciada a la fecha de próximo lavado) -Formato verificación de hermeticidad (Diligenciada hasta el 28/02/2025) -Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (Diligenciada hasta el 28/02/2025) -Formato inspección presencia de plagas (Diligenciada hasta el 28/02/2025) -Formato muestra testigo (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato registro control y medición de desperdicios de alimentos. (Diligenciada hasta el 17/03/2025)	-Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos -Verificación documentos disponibles en la carpeta de salubridad -Verificación documentos disponibles en BPM -Verificación de la certificación de lavado de tanque y fumigación ACTA EXT G3 18032025

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 # 56: Inducción al servicio de alimentos al nuevo manipulador Fecha: 20/02/2025 Dirigido a José Manuel Fuenmayor -Acta # 61: Uso adecuado de elementos de protección Fecha: 21/02/2025 Dirigido: Manipuladores de alimentos y Servicios Generales (4 participantes) -Acta # 70: Estandarización de pesos servidos Fecha: 26/02/2025 Dirigido: Manipuladores de alimentos (2 participantes) -Acta # 79: Procesos de capacitación en BPM y prealistamiento de alimentos para el servicio de Fecha: 04/03/2025 Dirigido: Manipuladores de alimentos (2 participantes)	-Documentos disponibles en la carpeta de salubridad -Drive de evidenciables ACTA EXT G3 18032025
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 no se presentó brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria	ACTA EXT G3 18032025
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 18032025

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 18032025
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 asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	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 17/03/2025) -Formato preparación de alimentos (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato verificación transporte de alimentos (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato recepción de alimentos (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato seguimiento a soluciones desinfectantes -Formato control de temperaturas de equipos de refrigeración (Diligenciada hasta el 18/03/2025) -Formato control de temperatura de equipos de congelación (Diligenciada hasta el 18/03/2025) -Formato acompañamiento operación del servicio mensual (Ultima diligenciada hasta el 13/03/2025) -Formato lista de verificación limpieza, desinfección y acciones correctivas (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable. (Diligenciada a la fecha de próximo lavado) -Formato verificación de hermeticidad (Diligenciada hasta el 28/02/2025)	-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 -Verificación drive de nutrición, alimentación y salubridad ACTA EXT G3 18032025

			-Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (Diligenciada hasta el 28/02/2025) -Formato inspección presencia de plagas (Diligenciada hasta el 28/02/2025) -Formato muestra testigo (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Formato registro control y medición de desperdicios de alimentos. (Diligenciada hasta el 17/03/2025) -Informes individuales relacionados con vigilancia nutricional (Diligenciados el 12/03/2025) - Informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional (periodo del informe 4 de junio de 2024 a 17 de marzo de 2025)	

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 18032025
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 18032025
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	ACTA EXT G3 18032025
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 18032025
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas	ACTA EXT G3 18032025
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 18032025
COSTOS POR REALIZACION				
Transporte	X		El asociado dispone de transporte descritas en el anexo técnico.	ACTA EXT G3 18032025

Reparaciones de infraestructura	X		No aplica	No aplica
Servicios públicos	X		El centro cuenta con todos los servicios públicos.	ACTA EXT G3 18032025
Aseo institucional única entrega	X		Se observa los elementos de aseo institucional	Verificación de elementos de aseo ACTA EXT G3 18032025
Bienes consumibles única entrega	X		El centro cuenta con los elementos descritos en la sabana de elementos	ACTA EXT G3 18032025

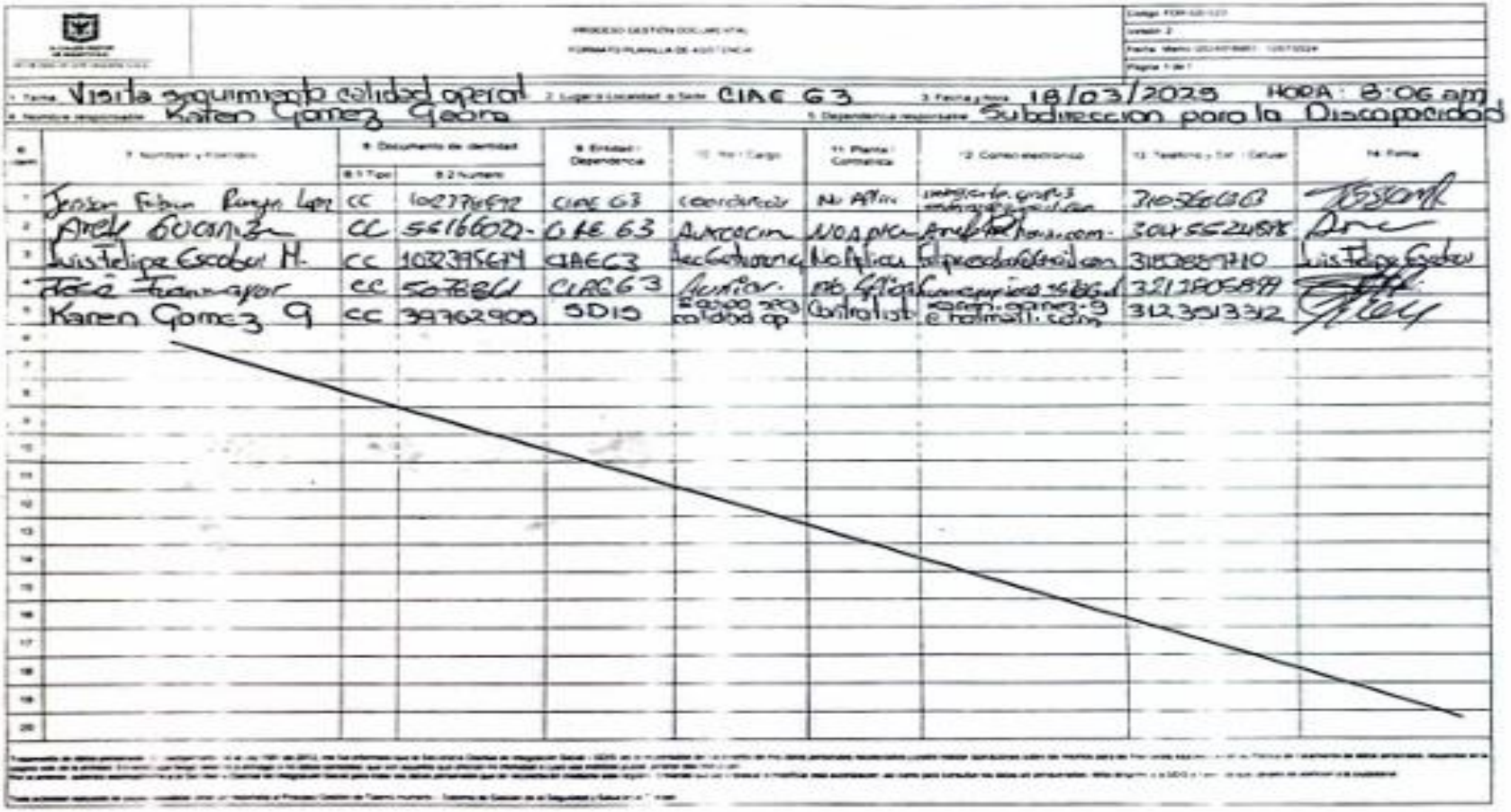
Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observaciones en mantener el drive del componente de alimentación, nutrición y salubridad actualizado
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
Realizar capacitación de manual de dietas ya que esta se realiza de manera trimestral: Ultima realizada el 13 de diciembre/2024	28/03/2025
Subir al drive las actas de capacitación a manipuladores: Actas 56 y 79	28/03/2025
Falta listado de asistencia de los participantes en el drive que asistieron a la actividad “Caminatas y senderismo”	28/03/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 10/02/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa no se dejaron observaciones en el mes de febrero

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. JEISSON RANGEL 2. LUIS FELIPE ESCOBAR
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
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



1. Tema: Visita seguimiento calidad operativa 2. Lugar: CIAE G3 3. Fecha y hora: 18/03/2023 HORA: 8:06 am
4. Nombre responsable: Karen Gomez Ospina 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Discapacidad

#	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	Jenifer Fabiana Rangel Lopez	CC	1027296972	CIAE G3	Coordinador	No Aplica	[illegible]	3105260303	
2	Angie Guarnizo	CC	5516602-	CIAE G3	Auxiliar	No Aplica	[illegible]	3045522858	
3	Luis Felipe Escobar H.	CC	1023956474	CIAE G3	Tec Gestion	No Aplica	[illegible]	3183887710	
4	Jose Franco Lopez	CC	5078614	CIAE G3	Auxiliar	No Aplica	[illegible]	3212805877	
5	Karen Gomez G	CC	39762900	SDIS	Equipo apoyo calidad op	Contratista	[illegible]	3123513332	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									