1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7494 DE 2024
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FIPADH*
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 4
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Calle 8 sur No.29C – 05 Santa Isabel, Bogotá
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	integrarteexternog4santaisabel@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	DIEGO ALEJANDRO CORTES
CARGO	COORDINADOR
No DE CELULAR	3124524012
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita*	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	LUZ DARY DIAZ QUIJANO
No DE CELULAR	3108189046

CORREO ELECTRONICO	Luzd.diazq904@gmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	20/02/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:45 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 55 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO *(asistencia, cupos disponibles, actividades que se están desarrollando, talento humano, estado de las instalaciones y dotaciones, personas con incapacidad u hospitalizadas, minuta para el día)*

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por el Coordinador Diego Cortès, tecnólogo Daniel Ignacio Melgarejo y técnico ambiental Juan Hernando Cabrera, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la presencia de 56 participantes, los cuales llegan en rutas.
2. Cobertura: El centro integrarte atención externo grupo 4, cuenta con cobertura asignada de 60 cupos para atención de participantes, los cuales se encuentran totalmente cubiertos sin cupos disponibles.
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico. No se observa durante la visita la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.

CARGO	**NOMBRE**	**CARGO**	**NOMBRE**
Coordinación	Diego Alejandro Cortes	Trabajo Social	Mayra Alejandra Vargas
Psicología	Fabián Andrés González	Terapia Ocupacional	Juliana Ramírez
Auxiliar de enfermería	Andrea Carolina Pardo	Nutricionista-No turno	Cesar Danilo Vargas
Educador Físico	Bryan Mojica	Tecnólogo de Alimentos	Daniel Ignacio Melgarejo
Educadora Especial	Laura Camila Bernal Pérez	Gestor Documental-incapacidad	Laura Fernanda Canchón
Tallerista	Catalina Cotrino	Tallerista	Elver Alejandro Bejarano
Servicio de alimentos	Clara Johana Arevalo	Técnico Ambiental	Juan Hernando Cabrera
Servicio de alimentos	Deiby Javier Soler	Servicios generales	Ligia Rivas Garzón
		Servicios generales	Ilba Ruth Martínez

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según semana 2 menú No.9, con acompañamiento de profesionales en turno rotativo según hora de almuerzo y participantes divididos en 2 grupos para el servido; se verifica la realización de activación física, asistencia a sesión de acuaterapia de 12 participantes a cargo del educador físico y tallerista, actividades organizadas por grupos, psicología con autocuidado y autoestima, arreglo de uñas de hombres por enfermería, autocuidado spa de uñas para mujeres a cargo terapeuta ocupacional y educadora especial, taller productivo a cargo de tallerista, donde realizan alistamiento de productos a base de madera lijado, técnica de coupage de portaretratos, ordenadores para presentar en feria el 28 de febrero.
5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas organizadas y con limpieza adecuada, se verifica adecuación de

humedad en habitación de casa simulada la cual fue reportada igualmente mediante correo electrónico de fecha 17 de febrero/2025, a su vez se verifica cambio de puerta de acceso a área de taller- comedor del piso 1; cuentan con área de almacenamiento de alimentos para abarrotes con estantes, fruver en canastillas y estiba y prealistamiento en equipos de frio, congelador para carnes y pollo, se recuerda mantener en uso termómetro de sonda, lácteos en refrigeración y leche UHT en bolsas dentro de caneca con tapa y canastillas, se observa uso de estufa semiindustrial a gas natural y campana de pared con adecuado funcionamiento; además, se verifica limpieza de menaje, equipos, utensilios, nevera mixta, licuadora industrial.

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

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Chocolate Huevos revueltos Pan hojaldrado Fresas		Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús sin cambios.
Almuerzo	Sopa de arroz Carne de cerdo en salsa de pimentón Arroz con fideos Pepino guisado Yuca cocida Jugo de tomate de árbol	Carne molida	HPC 300-305-300/300cc NC255-280 /270cc 80-75-84-79-81-74 /75 gr NC 65-71-58-73/60 g 85-113-102-88-93/ 80 gr Hipoc 37-33-40-41-32-29 /30 gr 260-270 /270 cc
Refrigerio Onces	Kumis Galletas integrales Banano		Se verifica disponibilidad de alimentos para preparación.

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

- Se reitera mantener verificación diaria de la derivación dietaria dentro del servicio de alimentos.
- Durante el proceso de servido de alimentos, se observa que aunque refiere el listado de registro mensual de dietas que hay participantes que requieren dieta Hipercalórica-hiperproteica no se entrega adición de proteina adicional, acorde a lo avalado. Además, no se entregó en grupo inicial bebida hipercalórica del amuerzo.
- Se debía realizar entrega de una dieta renal a Deiby Rodas, sin embargo, no todas las preparaciones se realizan según las indicaciones de dicha dieta. No se observan recomendaciones u orientaciones por escrito del profesional de nutrición; se solicita revisar la historia social e historial clínico del participante.

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

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

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
6.Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		El asociado remitió el informe cualitativo-cuantitativo mediante correo electrónico del 24 de enero/2025, así mismo, envió el informe de gestión del mes de enero mediante correo electrónico de 03 de febrero de 2025.	Correos electrónicos e informes enviados a equipo de seguimiento a la calidad operativa ACTA EXT G4 20022025
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo no se ha requerido generar requerimientos en visita de seguimiento del componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio.	ACTA EXT G4 20022025
16.Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación, cuando en ello se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que no se observa que se han presentado actos u omisiones que ejecute el asociado en desarrollo del presente convenio de asociación.	ACTA EXT G4 20022025
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	x		Durante el recorrido por las instalaciones no se observa que en la unidad operativa se efectúen o hayan efectuado reuniones o manifestaciones ni se encuentra publicidad de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa. ACTA EXT G4 20022025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	x		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se contó con el acompañamiento del Coordinador, tecnólogo de alimentos y técnico ambiental, quienes facilitan la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Verificación durante visita de seguimiento a la calidad operativa e información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 20022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	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 al Anexo Técnico.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verifica la asistencia del talento humano contratado quienes asisten en los horarios de atención o turno designados acorde a los cargos establecidos de acuerdo con lo descrito al inicio de la presente acta.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA EXT G4 20022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2. Garantizar el debido cuidado, mantenimiento y reparaciones del espacio físico funcional en las que se desarrolla el servicio, incluyendo el encerramiento del centro.	X		Se realiza seguimiento a observaciones anteriores, verificando la realización de acciones de mejora frente a observaciones: -El area de la casa simulada en una de sus paredes presenta la aparicion de una fuerte humedad aparentemente viene de una fuga de agua, que según el coordinador es de la casa vecina. Acción: El asociado presenta mediante correo electrónico de febrero 17, informa acciones adelantadas de arreglo de la humedad proviene de casa vecina a la unidad operativa, y adjunta registro fotográfico. Adicionalmente, se verifica cambio de puerta de acceso a a zona de taller en piso 1, la cual había presentado daño.	Correos electrónicos de coordinación y recorrido por instalaciones ACTA EXT G4 20022025
6. Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.	X		Se observan áreas con limpieza y desinfección general. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos. Presentan certificación No.4235 de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y certificación No.4234 control integrado de plagas, respectivamente, vigente de fecha 28 de octubre de 2024, emitido por la empresa Fumigaciones Bacatá de la Sabana; así mismo, cuentan con diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos.	Recorrido por las instalaciones del centro. Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y fumigación. Plan de saneamiento y formatos asociados. ACTA EXT G4 20022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.	X		Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional. se verifica que realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos según lo descrito en sabana respectiva.	ACTA EXT G4 20022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Se observa durante la visita el cumplimiento de la presente obligación por parte del asociado con el desarrollo de las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta.	ACTA EXT G4 20022025
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física 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		En el desarrollo de la visita se observa la atención y cuidado de la población por parte de los profesionales, talleristas y enfermería en cuidado para la salud, asistencia alimentaria, realizan actividades organizadas por grupos, activación física, asistencia a sesión de acuaterapia de 12 participantes a cargo del educador físico y tallerista, actividades organizadas por grupos, psicología con autocuidado y autoestima, arreglo de uñas de hombres por enfermería, autocuidado spa de uñas para mujeres a cargo terapeuta ocupacional y educadora especial, taller productivo a cargo de tallerista, donde realizan alistamiento de productos a base de madera lijado, técnica de coupage de portaretratos, ordenadores para presentar en feria el 28 de febrero. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos del ciclo de menús, listado mensual de derivación de dietas actualizado para el presente mes de ejecución.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la realización de actividades descritas al inicio de la presente acta. ACTA EXT G4 20022025
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	X		A la fecha de la presente visita el coordinador ha informado las novedades relacionadas con la prestación del servicio vía correo electrónico.	ACTA EXT G4 20022025

cumplimiento de las obligaciones contractuales.				
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		En historias sociales se verifican los formatos de seguimiento trimestral del estado nutricional, con fecha de corte el 16 de septiembre y con corte al 16 de diciembre/ 2024. Así mismo, cuenta con el formato de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 15 de octubre, firmados y archivados. Se verifica formato de seguimiento del mes de enero/2025 de Jaiver Alexander Escamilla, por porcentaje de cambio de peso.	Revisión de Historias sociales de Kevin Arcon Rodríguez, Angie Tatiana Alfonso, Carlos Jesús Barrera, Ancizar Hernando García, Yon jairo Hernández, Nelson Eduardo Bolaños, Karol Liceth Franco, Deiby Rodas, Jessica Paola Bolaños, Jaiver Alexander Escamilla ACTA EXT G4 20022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se observa la publicación en el servicio de alimentos del ciclo de menús diario, minuta patrón, listado de dietas actualizado el 05 febrero/2025 y derivación dietaria avalada, con la cual realizan preparación, servido y distribución de alimentos para consumo en los tiempos establecidos por anexo técnico.	Observación de publicación documentos aporte nutricional y soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable. ACTA EXT G4 20022025
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 de la población atendida.	X		En la visita de supervisión se verifica que implementan el ciclo de menús, la minuta patrón y derivación dietaria acorde al menú establecido (menú 09). En área de servicio de alimentos se observa publicación de listas de dietas mensual listado de participantes según tipo de consistencia organizado en 2 grupos, para el servido y distribución según identificación por parte del talento humano.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 20022025
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 derivación	X		El profesional de Nutrición, presenta los siguientes soportes: Acta 128 de noviembre 29, tema: capacitación trimestral de Manual de Dietas dirigido al talento humano con asistencia de 9 personas. Acta y listado de asistencia. Acta #2 de enero 7 /2025, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - enero (listado de dietas), dirigido al talento humano. Presenta Acta y listado de asistencia de 7 personas.	Actas disponibles en carpeta de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 20022025

minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.			Acta #3 de enero 8 /2025, inducción a manipuladora y tecnólogo de alimentos. Acta y listado de asistencia 3 personas. Acta #12 de enero 30 /2025, capacitación en derivación dietaria, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos. Acta y listado de asistencia. Acta #13 de febrero 5 /2025, socialización de registro mensual derivación dietaria - febrero (listado de dietas) dirigido a 9 personas del talento humano. Por otra parte, indica que en el mes de febrero proyecta realizar capacitación sobre Manual dietario.	
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 de Nutrición realizó toma de datos antropométricos del mes de febrero y cuenta con la matriz de clasificación nutricional consolidada al mes de enero, publicada en drive; y en proceso de consolidación del mes de febrero. Se verifican formatos de vigilancia nutricional en historias sociales de acuerdo a los lineamientos establecidos.	Matriz de clasificación nutricional Revisión de Historias sociales de Kevin Arcon Rodríguez, Angie Tatiana Alfonso, Carlos Jesús Barrera, Ancizar Hernando García, Yon jairo Hernández, Nelson Eduardo Bolaños, Karol Liceth Franco, Deiby Rodas, Jessica Paola Bolaños, Jaiver Alexander Escamilla ACTA EXT G4 20022025
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 talento humano realiza seguimiento y acompañamiento de participantes en el consumo de dietas según plan alimentario individual en los diferentes tiempos de comidas. Existe una distribución del talento humano para apoyo al suministro y acompañamiento de alimentos.	Observación durante visita. Registro mensual de dietas Distribución de talento humano para acompañamiento de tiempos de alimentación.
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		El profesional de nutrición cuenta con soportes: Actividad de diciembre 2 tema Copa integrarte atención externa grupo 4, actividad 5 sesión 9, con participación de 10 participantes y respectivos referentes familiares en jornada de limpieza y desinfección. FALTA LISTADO DE ASISTENCIA Presenta soporte sesión 10 del día 27 de diciembre se envió actividad a traves del grupo de 3 familias,cuenta con el soporte de ficha técnica y listado de asistencia. Presenta soporte de sesión 1 del 30 de enero, tema: Limpieza y desinfección, uso de hipoclorito en superficies y alimentos. Cuenta con ficha técnica, registro fotográfico y listado de asistencia de 50 personas.	Carpeta de soportes actividades IEC mensuales de estilos de vida saludable. Carpeta en drive ACTA EXT G4 20022025

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 alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico .	X		Se indica al asociado que desde el inicio del convenio se deben adquirir alimentos con el proveedor de pequeños productores, el cumplimiento del 30% del valor total se realizará seguimiento por parte de la supervisión administrativa y financiera. De igual manera debe de encontrase en el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, indican que el proveedor que cumple esta condición es Coopymerk proveedor de frutas y verduras.	ACTA EXT G4 20022025
8.Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	X		Se realiza recorrido por servicio de alimentos, verificando la disponibilidad y almacenamiento de alimentos de acuerdo al ciclo de menús establecido. Se verifica recepción de alimentos, preparación y distribución. Indican racionamiento de agua según turno 1, anterior 17 de febrero y próximo el 26 de febrero.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos. ACTA EXT G4 20022025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la Secretaria Distrital de Integración Social, así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		En la visita de supervisión se verifican el cumplimiento de instalaciones, personal manipulador (documentos), plan de saneamiento, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento. Se verifican las instalaciones de las áreas de preparación, almacenamiento de alimentos. Se observa durante la visita adecuada limpieza en areas de atención, cocina, comedor, oficinas. Se verifica que el personal de servicios de alimentos y generales, mantienen documentación de manipulación generada a inicio del convenio y vigente a la fecha de la presente visita. Ilba Ruth Martínez carnet de manipulación fecha de vencimiento 26/12/2025, certificado médico , laboratorios fecha noviembre 27 de 2024. Ligia Rivas carnet de manipulación fecha de vencimiento 07/01/2026,	Observación de instalaciones, personal, equipos, materia prima en el desarrollo de la visita y revisión de hojas de vida del personal manipulador de alimentos. ACTA EXT G4 20022025

			certificado médico , laboratorios de fecha 70/05/2025. Clara Johana Arevalo carnet de manipulación fecha de vencimiento 20/09/2025, certificado médico , laboratorios de fecha 20/09/2024. Deiby Javier Cruz carnet de manipulación fecha de vencimiento 30/04/2025, certificado médico , laboratorios de fecha 27/04/2024.	
2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Durante la visita se observan alimentos que cuentan con el etiquetado y rotulado acorde a la normatividad. Se verifica rotulo de almacenamiento actualizado según fechas de recepción de alimentos y fechas vigentes de productos en almacenamiento. Acta #10 de enero 30 /2025, tema: etiquetado y rotulación de de alimentos. Acta, registro fotográfico y listado de asistencia 2 personas. Acta #15 de febrero 13 /2025, tema: Revisión de etiquetado y rotulado de alimentos. Acta, registro fotográfico y listado de asistencia 3 personas.	verificación de productos en almacenamiento en el desarrollo de la visita. ACTA EXT G4 20022025
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		El asociado presenta Acta de inspección SB06E703722 de fecha 03 de julio/2024, concepto favorable con requerimientos debidamente publicada en drive de nutrición de SDIS. Realizaron solicitud de visita al servicio de alimentos el 3 de febrero/2025 con radicado 102171, consulta 12 de febrero pendiente asignación de probable Cuenta con autoevaluaciòn realizada el 28 de junio, 30 julio de 2024. Presenta soporte de autoevaluación del 29 de noviembre, se verifica su publicación en drive de SDIS. Proxima autoevaluación a realizar el 26 de febrero.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad , conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa ACTA EXT G4 20022025
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		Indican que cuentan con distribución de alimentos de proveedores, Maxicárnicos (carnes rojas y blancas) acta inspección sanitaria AS21C010215 –fecha 26/08/2024, favorable al 91%, Coopymerck (fruver), proveedor cuenta con acta AS06E0708275, de fecha 22/08/2024, con concepto de establecimiento favorable en 92,5%. ARA S.A. (abarrotes, lácteos), cuenta con acta 0927 de fecha 06/09/2024, con concepto de establecimiento favorable con requerimiento 85.5%, en seguimiento de actualización por parte del proveedor. Panadería Theo cuenta con acta 257720021-24, de fecha 12/03/2024, con concepto de establecimiento favorable en 100%.	Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de establecimientos proveedores
5.Cumplir con lo establecido en la	X		Los vehículos trasportadores de alimentos cuentan con concepto de vehículo	

resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.			de placa SWP932, proveedor Coopymerck, con concepto favorable 91%, fecha noviembre 27 de 2024, según acta AS11E 708920. Maxicárnicos cuenta con concepto de vehículo LZM 992 favorable 91,5% de fecha 08/05/2024 según acta AS22C001395. ARA S.A. (abarrotes, lácteos) proveedor cuenta con acta AS11E 710132, de fecha 22/07/2024, con concepto de vehículo placa WCK306 favorable en 100%. Panadería Theo vehículo placa UPP540, Acta 258070031-24 de fecha 01/06/2024, favorable 100%.	Carpeta documental de salubridad-conceptos higiénicos de vehículos de proveedores.
6.Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	X		En la visita se observan productos con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes y se verifica disponibilidad de alimentos según ciclo de menús, se verifica entrega por parte de proveedores según plan de compras y 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. Además, se observa la disponibilidad y uso de insumos y elementos de aseo.	Observación en el desarrollo de la visita del área de almacenamiento de alimentos y formatos de recepción de alimentos y verificación de vehículos. ACTA EXT G4 20022025
7.Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos, garantizando los alimentos mínimos de una semana acorde al ciclo de menús establecido.	X		Presentan formato plan de compras de SDIS semanal y mensual de febrero/3-7/10-14/17-21/24-28	Formato plan de compras disponible en carpeta documental de salubridad ACTA EXT G4 20022025
8.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de los mismos.	X		En la visita de supervisión realizada se verifica que la unidad operativa cuenta con el menaje requerido para el servido de alimentos, acorde al número de cupos asignados. Se observó 1 termómetro de sonda pilas sin bateria, se repone durante la visita.	Observación en el desarrollo de la visita del menaje en servicio de alimentos, y almacenamiento en refrigeración. ACTA EXT G4 20022025
9.El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital De Integración Social.	X		El asociado cuenta con formato de declaración de compromiso actualizado el 2 de enero/2025. Cuenta con plan de saneamiento actualizado y publicado en drive de SDIS. Cuentan con soportes de formato lista de verificación de limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes de febrero 3 al 20/2025, los formatos se encuentran implementados según las áreas ofertadas, y con respectivas firmas. Los formatos de verificación de hermeticidad (17/feb), inspección de presencia de plagas (05/feb), formato de manejo de elementos en desuso y embalajes (07/feb) diligenciados. Cuenta con formato de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado de enero 2 al 27/2025.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive. Documentos asociados del plan de saneamiento. formato declaración de compromiso.

			Cuenta con soporte de aplicaciòn de plan de choque trimestral con amonio cuaternario la semana del 5 al 9 de agosto/2024. Presenta soporte de aplicación plan de choque trimestral la semana de 26 al 29 de noviembre/2024. próximo a aplicar en el mes de febrero/2025. Capacitaciones según Acta #21, tema plan de saneamiento generalidades de fecha el 5 de junio /2024, dirigido a 12 personas del talento humano. Acta #78, tema plan de saneamiento el 23 de agosto /2024, dirigido a 15 personas del talento humano. Acta 114, capacitación de noviembre 7/2024, presentan acta con descripción de la actividad realizada y formato de asistencia de 13 personas. Acta 123 de noviembre 26/2024, tema capacitación y dilución de amonio cuaternario, dirigido a servicios generales. Próxima capacitación a realizar el mes 25 de febrero/2025.	
10.Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia que el centro aplica los respectivos controles en cada uno de los procesos recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad Formato de control establecidos de BPM y Saneamiento. ACTA EXT G4 20022025
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 cuenta con el cronograma de temas a impartir en plan de capacitación se realizò ajuste del plan de capacitación acorde a lo establecido en anexo técnico. Acta 125, capacitación el 26 de noviembre, tema: contaminación de los alimentos, dirigida a 5 personas Acta 138 de diciembre 18 de 2024, tema: manejo de ETA´s, dirigida a 4 personas. Acta 09 de enero 30 de 2025, tema: conservacion de alimentos, dirigida a 6 personas. Se verifica acta impresa. Refieren proxima capacitación en desnaturalización de alimentos a realizar el 21 de febrero/ 2025, se indica publicar en drive de sdis.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
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.	N/A	N/A	A la fecha de visita en el mes de febrero/2025 no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación.	ACTA EXT G4 20022025
13.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Se identifica que el asociado mantiene almacenadas en refrigeración las muestras de alimentos de acuerdo a los lineamentos, rotuladas según los tiempos de comida se observan en recipiente independiente segun fecha de recolección, con rotulado completo y de todos los alimentos preparados.	Observación en el desarrollo de la visita. almacenamiento de muestras en refrigeración ACTA EXT G4 20022025

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	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		Se revisan los formatos establecidos del componente de de nutrición, alimentación y salubridad con adecuado diligenciamiento en cuanto a quien los construye y firmados en los casos requeridos.	Verificación en el desarrollo de la visita en carpetas de documentos técnicos e historias sociales. ACTA EXT G4 20022025
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 formatos de BPM diligenciados al mes de febrero 2025, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación febrero 3 al 20. Se revisan formatos en medio digital: Formato de recepción de alimentos y verificación de vehículos diligenciado según fechas de ingreso semanal fruver, carnes, panadería; quincenal queso y lácteos, leche y mensual abarrotes, del mes de febrero/2025. Presenta formato de plan de compras de SDIS semanal y mensual, febrero/2025. Formato de control de muestras testigo de alimentos, entradas y salidas y preparación de alimentos con diligenciamiento diario de febrero 3 al 20/2025. Se revisan formatos en medio digital de drive Nutrición con diligenciamiento actualizado al mes de febrero/2025 a la fecha de visita: Formato de registro y control diario de suministro de dietas de febrero 3 al 20/2025 y formato reporte de asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, febrero 3 al 20/2025. Documentos físicos Formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha enero 8-13-21-30 y febrero 5-13/2025. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de 30 de enero /2025 y próximo a diligenciar a final de febrero/2025.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y formatos BPM. ACTA EXT G4 20022025

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 verifica el talento humano al momento de la visita, actividades realizadas y soportes generados por Nutricionista, tecnólogo, personal de servicio de alimentos, se observa contratación de talento humano.	Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental de actividades realizadas en el periodo
Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se verifica que cuentan con menaje de servido de alimentos, equipos y utensilios del servicio de alimentos.	Se observan en buen estado y en uso los demás elementos.
Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta y hace uso de insumos para los procesos de limpieza y desinfección	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y frecuencia de compra	Verificación documental plan de compras, recepción-entradas y salidas-preparación-suministro diario-listado de dietas-observación directa en área de almacenamiento de alimentos y rotulado

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 implementación de preparaciones de derivación dietaria (dieta renal e hipercalórica-sorbetes e hiperproteica), registro en historia social de dieta renal y recomendaciones de implementación en servicio.	
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 asesoría y acompañamiento en implementación de derivación dietaria según las necesidades de la población atendida	Febrero 27 de 2025

Continuar seguimiento a historia social e implementación dietaria de Deiby Rodas	Permanente durante la ejecución del convenio
Realizar seguimiento de actualización de concepto de establecimiento favorable de proveedor ARA	Febrero 27 de 2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 28/01/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Durante la visita de seguimiento se verifica el adecuado y oportuno diligenciamiento de formatos de BPM establecidos. Se realizó seguimiento a información sobre arreglos locativos en área de casa simulada por humedad. Cuentan con soporte de seguimiento a solicitud de visita de condiciones higiénicas de la unidad. Se realiza verificación de toma y almacenamiento de muestras de alimentos.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.DIEGO ALEJANDRO CORTES 2. DANIEL IGNACIO MELGAREJO 3. JUAN HERNANDO CABRERA
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. 2. 3.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Coordinación 2. Tecnólogo de Alimentos 3. Técnico Ambiental
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1.LUZ DARY DIAZ QUIJANO
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1.

Anexo: ver planilla listado de asistencia

