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	312-4524012
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	23/12/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 49 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, Nutricionista Cesar Vargas y tecnólogo Sergio Felipe Quiroga, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la presencia de 49 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. Refieren que hay un cupo suspendido de Dylan Vera.
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	Sonia Viviana Quiroz
Psicología	Fabián González	Terapia Ocupacional-incapacidad	Juliana Ramírez
Auxiliar de enfermería	Andrea Pardo	Nutricionista	Cesar Vargas
Educador Físico	Brayan Mojica	Tecnólogo de Alimentos	Sergio Felipe Quiroga
Educadora Especial	Laura Camila Bernal Pérez	Gestor Documental	Eliana Lisbeth Gómez
Tallerista	Catalina Cotrino	Tallerista	Angie Vannesa Rios
Servicio de alimentos	Julio Alvarez	Técnica Ambiental	Natalia Jimenez
Servicio de alimentos	Deiby Javier Soler	Servicios generales	Angie Liseth Canter
		Servicios generales	Andrés López

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según semana 2 menú No.6, 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 (educador físico), actividad recreativa- juegos de mesa, torneo de rana (psicología y tallerista), taller de agricultura urbana (Técnica ambiental), en la tarde, participación en novena de navidad.

5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas organizadas y con adecuada limpieza; cuentan con área de almacenamiento de alimentos para abarrotes en estantes, fruver en canastillas y prealistamiento en equipos de frio, congelador para carnes y pollo, lácteos en refrigeración y leche en bolsas dentro de caneca con tapa, 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. Durante el recorrido se verifica la disponibilidad de insumos de aseo, se recomienda mejorar la ubicación de almacenamiento de los elementos de aseo de forma separada a fin de evitar contaminación cruzada según el còdigo de colores del plan de saneamiento, además, se solicita verificar adecuado funcionamiento de sanitario en baño de mujeres del primer piso.

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

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Colada de harina de plátano Queso campesino Pan blando Pera	Bebida en leche deslactosada Pan integral	Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús sin cambios.
Almuerzo	Sopa de avena Fricasse de pollo Arroz blanco Acelga guisada Papa criolla chorreada Jugo de mora	 Sorbete hipercalórico	272-276-266-270-275 /270 cc 79-85-80-86-89-87-85 /80 gr Hipoc 68-61-64 /60 gr 72-76-86/ 80 gr Hipoc 36-33-40-34 /30 gr 250-260-260 /270 cc
Refrigerio Onces	Sorbete de guayaba Galletas de soda		Se verifica disponibilidad de alimentos para preparación.

7. Se verifican las preparaciones del día acorde al ciclo de menú establecido, cuenta con preparaciones según necesidad de derivaciones de dietas actualizadas el 04 diciembre/2024 y servido de dietas derivadas por consistencia y por consumo calórico, se verifica uso cucharas medidoras y peso de porción servida. Durante la visita se distribuyen dietas según aporte calórico, de 21 dietas hipocalóricas, 5 hipercalóricas y 23 normocalóricas.
8. Se verifica almacenamiento de alimentos, evidenciando rotulado de alimentos y productos con fecha de vencimiento vigente, de acuerdo a las fechas de recepción de alimentos, frutas y verduras, carnes, cada 8 días, abarrotes ingreso mensual y huevos- lácteos, pan cada 15 días. Así mismo, se observa el almacenamiento adecuado de los productos. Se verifica carne molida que presenta rotulado del proveedor o empacador.
9. En revisión de formatos establecidos de BPM, se observa que se encuentran implementados los formatos de plan de compras, preparación de alimentos, entradas y salidas, recepción, verificación de vehículos, autorización de cambios, control de temperaturas, control de muestreo y formatos de plan de saneamiento.
10. Cuenta con publicación de ciclo de menús, derivación dietaria y listados de dietas actualizadas de 04 diciembre/2024, en zona de preparación y en comedor. Presenta soportes de socialización de de BPM con el talento humano y soporte de actividad de promoción en estilos de vida saludable.

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

Menciona que se encuentra en turno 1 de restricciòn de agua por la EAAB, cuentan con 1 tanque de reserva de agua potable de 500 litros, uso de caneca de lavado de frutas y verduras de 50 litros para lavado de baños y pisos y se almacena agua en caneca plastica con tapa de 80 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.

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
6.Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	X		El asociado presentó el informe cualitativo-cuantitativo del mes de noviembre e informe de gestión del mes de noviembre y diciembre 1 al 18, a la fecha de visita.	Informe cualitativo-cuantitativo e informe de gestión ACTA EXT G4 23122024
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 supervisión del componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio.	ACTA EXT G4 23122024
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 han presentado actos u omisiones que ejecute el asociado en desarrollo del presente convenio de asociación.	ACTA EXT G4 23122024
18. No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro	X		Durante la visita se observa que no se han efectuado reuniones o manifestaciones ni tampoco hay publicación de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión ACTA EXT G4 23122024

Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.				
22.Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio.	X		Durante la visita de supervisión se contó con el acompañamiento del Coordinador, nutricionista y tecnólogo de alimentos, quienes facilitan la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio, relacionada con el componente de alimentación y salubridad.	Verificación durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de alimentación, nutrición y salubridad ACTA EXT G4 23122024
23.Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado	X		Durante la visita, el asociado presentó la información solicitada por parte de supervisión.	Se presenta la información solicitada por parte de supervisión ACTA EXT G4 23122024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
4.Garantizar que el servicio de transporte cumpla con las condiciones descritas en el anexo técnico y con la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	X		El asociado cuenta con 5 vehículos que cumplen normatividad vigente, utilizados en las rutas de traslado diario de participantes desde las localidades hasta el centro integrarte y viceversa.	Se verifica la disponibilidad de rutas según lo programado. ACTA EXT G4 23122024
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos.	X		Durante la visita se verifica que el asociado cumple con lo referente a medios tecnológicos, cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento.	Se observa cámaras de seguridad instaladas y en funcionamiento monitor de cámaras en oficina de coordinador. ACTA EXT G4 23122024
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 23122024
2.Garantizar que la atención de las	X		En el desarrollo de la visita se observa la atención y cuidado	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de

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			de la población por parte de los profesionales, talleristas y enfermería en cuidado para la salud, asistencia alimentaria, realizan actividades organizadas por grupos. 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.	supervisión y seguimiento a la realización de actividades descritas al inicio de la presente acta. ACTA EXT G4 23122024
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		A la fecha de la presente visita el coordinador ha informado las novedades relacionadas con la prestación del servicio vía correo electrónico a la supervisión.	ACTA EXT G4 23122024
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 del estado nutricional con frecuencia trimestral y fecha de elaboración el 16/09/2024, los cuales están firmados y archivados en historias sociales. Así mismo, se verifica el formato de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 15 de octubre, firmados y archivados, sin embargo se realiza observación frente al dato de aporte nutricional suministrado en la unidad operativa para su ajuste. Se verifican impresos los formatos de seguimiento del estado nutricional trimestral con fecha de elaboración el 16/12/2024, los cuales se encuentran firmados y en proceso de archivo en historias sociales.	Se revisan historias sociales de José Manuel Huérfano, Deissey Yahel Acosta, Camilo Esteban Caballero, Andrés Felipe Montes, María del Pilar Vargas, Juan Emanuel Cárdenas, Karol Liceth Franco, Adriana Lucia Nieto, Kevin Roa García. Formatos de seguimiento trimestral de 16/12/2024 de Cristhian David Martínez, Deissey Yahel Acosta, Adriana Lucia Nieto, Geraldine Martínez Dorronsoro, Gloria Yaneth Sarmiento, Nelson Eduardo Bolaños, Juan Pablo Mora. ACTA EXT G4 23122024
9. Elaborar seguimiento bimestral para cada una de las líneas de acción	X		En historias sociales se verifican los formatos de informe bimestral realizados con fecha de corte 08-10 de 2024 de	SSe revisan historias sociales de José Manuel Huérfano, Deissey Yahel Acosta, Camilo Esteban Caballero, Andrés

de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, establecidos para el servicio, registrando los resultados del proceso de cada una de las personas y los ajustes al plan de atención individual, en los casos que se requiera.			fecha 29/10/2024, debidamente firmados y archivados. Durante la visita refieren que se encuentran en elaboración por parte de los profesionales del seguimiento bimestral con corte al mes de diciembre.	Felipe Montes, María del Pilar Vargas, Juan Emanuel Cárdenas, Karol Liceth Franco, Adriana Lucia Nieto, Kevin Roa García. ACTA EXT G4 23122024
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 y formatos de nutriciòn en historias sociales diligenciados según la periodicidad establecida.	Verificación en el desarrollo de la visita en carpetas de documentos técnicos e historias sociales. ACTA EXT G4 23122024
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 diciembre 2024, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación diciembre 2 al 23. Se revisan formatos en medio digital: Formato de recepción de alimentos y verificación de vehículos diligenciado según fechas de ingreso del mes de diciembre semanal o quincenal. Presenta plan de compras de SDIS mensual de diciembre 2-6/9-13/16-20/23- 27/ 30 diciembre-03 enero/2025. Formato de control de muestras testigo de alimentos, entradas y salidas y preparación de alimentos con diligenciamiento diario de diciembre 2 al 23/2024. Formato de autorización de cambio en preparaciones se ha requerido en el periodo cambio en menú 10, jugo de fruta. Formato de registro y control diario de suministro de dietas de diciembre 2 al 23 y formato reporte de asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, noviembre 1 al 29 y diciembre 2 al 23. Formatos de características	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y formatos BPM. ACTA EXT G4 23122024

			organolépticas y muestreo peso de porción de fecha noviembre 6-15-19-29 y diciembre 3-10-19/2024. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de octubre 28, noviembre 29 y diciembre 16/2024, debidamente diligenciado.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6. Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico.	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado quienes asisten en los horarios de atención o turno designados acorde a los cargos establecidos.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA EXT G4 23122024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6. Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.	X		Se 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. Se verifica concepto de empresa encarga favorable emitido el 26/12/2023.	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 231212024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.	X		Durante la visita de supervisión se observa la publicación en el servicio de alimentos del ciclo de menús diario, minuta patrón, listado de dietas actualizado el 04 diciembre/2024 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 23122024
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 6). 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 23122024
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 minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.	X		El profesional de Nutrición, presenta los siguientes soportes: Acta #73 de agosto 14 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - agosto (listado de dietas) y manual de dietas, dirigido al talento humano con asistencia 13 personas). Acta y listado de asistencia. Acta #99 de octubre 8 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - octubre (listado de dietas), dirigido al talento humano con asistencia 12 personas. Acta y listado de asistencia. Acta #101 de octubre 9 /2024, tema: capacitación de minuta patrón, derivación dietaria, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos. Acta y listado de asistencia. Acta #116 de noviembre 19 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - noviembre (listado de dietas), dirigido al talento humano. Presenta Acta y listado de asistencia de 8 personas. Acta 127 de noviembre 29 capacitación de ciclo de menús,	Actas disponibles en carpeta de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 23122024

			minuta patrón, derivación dietaria, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos. Acta y listado de asistencia. 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 #131 de diciembre 4 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - diciembre (listado de dietas), dirigido al talento humano. Presenta Acta y listado de asistencia de 9 personas. Acta #133 de diciembre 10 /2024, capacitación en derivación dietaria, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos. Acta y listado de asistencia, pre y post test.	
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 3 al 16 de diciembre a 60 participantes y cuenta con la matriz de clasificación nutricional consolidada al mes de diciembre de fecha 16/12/2024, publicada en drive. En Historias sociales se verifican formatos de seguimiento trimestral generados en el mes de septiembre, con fecha de elaboración el 16/09/2024, los cuales están firmados y archivados en historias sociales y formatos trimestrales de seguimiento nutricional, generados en fecha 16/12/2024, firmados y en proceso de archivo. Así mismo, se verifica el formato de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 15 de octubre, firmados y archivados, sin embargo se realiza observación frente al dato de aporte nutricional suministrado en la unidad operativa para su ajuste. Presenta formato de intervención grupal de socialización de informe individual con 20 referentes familiares de forma presencial y a 17 referentes mediante llamada telefónica. Acta 129 de noviembre 29, tema: socialización de informe de situación alimentaria y nutricional dirigida a 9 personas del talento humano.	Se revisan historias sociales de José Manuel Huérfano, Deissey Yahel Acosta, Camilo Esteban Caballero, Andrés Felipe Montes, María del Pilar Vargas, Juan Emanuel Cárdenas, Karol Liceth Franco, Adriana Lucia Nieto, Kevin Roa García. Formatos de seguimiento trimestral de 16/12/2024 de Cristhian David Martínez, Deissey Yahel Acosta, Adriana Lucia Nieto, Geraldine Martínez Dorronsoro, Gloria Yaneth Sarmiento, Nelson Eduardo Bolaños, Juan Pablo Mora. ACTA EXT G4 23122024
5.Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es	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.

responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.			Refiere que se encuentra pendiente estudio de caso en enero 2025 de Laura Sofia Nuñez Gil, clasificación delgadez, por inapetencia; consume Prowhey y fresubin, refieren que en cita de nutrición en el mes de diciembre prescribieron suplemento nutricional, pendiente información de suplemento.	
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: El 17 de septiembre se realiza actividades iniciales de copa CIAE G4 de acuerdo al cronograma avalado para promoción en EVS para los meses de octubre, noviembre y diciembre de 2024. indica que se enviaria semanalmente piezas comunicativas al grupo de familias los dias viernes. Actividad de octubre 21 tema Copa integrarte atención externa grupo 4, con participación de 11 participantes y respectivos referentes familiares en jornada de baile. Actividad de octubre 28 tema Copa integrarte atención externa grupo 4, con participación de 10 participantes y respectivos referentes familiares en jornada de tenis casero. Presenta soporte de actividad de noviembre 11 tema Copa integrarte atención externa grupo 4, actividad 3 sesión 6 con participación 11 de participantes y respectivos referentes familiares en jornada de preparación de un tiempo de comida saludable en familia. Actividad de noviembre 15 tema alimentación recursiva, sesión 7 dirigida a 15 referentes familiares. Actividad de noviembre 18 tema Copa integrarte atención externa grupo 4, actividad 4 sesión 8, con participación de 11 participantes y respectivos referentes familiares en jornada de futbol casero. 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 . Indica el nutricionista que el día 23 de diciembre se envió actividad a traves del grupo de familias, para ejecutarse en la semana del 23 al 27 de diciembre, tema juego de ponchados. Se verifica publicación en drive de reporte Base de un participante realizado el 20 de diciembre.	Carpeta de soportes actividades IEC mensuales de estilos de vida saludable. Carpeta en drive

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 23122024
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 de acuerdo al plan de compras, preparación y distribución.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos. ACTA EXT G4 23122024
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	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	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 23122024

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.			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.	
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 #124 de noviembre 27 /2024, tema: etiquetado y rotulación de de alimentos. Acta, registro fotográfico y listado de asistencia. Acta #137 de diciembre 18 /2024, tema: etiquetado y rotulación de de alimentos. A57cta, registro fotográfico y listado de asistencia.	verificación de productos en almacenamiento en el desarrollo de la visita. ACTA EXT G4 23122024
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. Cuenta con autoevaluaciòn realizada el 28 de junio, 30 julio de 2024. Presenta soporte de autoevaluación del 29 de noviembre, pendiente firmas y verificar su publicación en drive de SDIS.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad , conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa ACTA EXT G4 23122024
4.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios	X		Indican que cuentan con distribución de alimentos de proveedores, cuentan con distribución de alimentos de	

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.			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 0051 de fecha 07/12/2023, con concepto de establecimiento favorable 90%, 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 resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	X		Los vehículos trasportadores de alimentos cuentan con concepto de vehículo 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, WMZ045 favorable 97% de fecha 02/09/2024 según acta AS22C001462. 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.
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	X		En forma digital presenta formato plan de compras de SDIS mensual de diciembre 2-6/9-13/16-20/23-27/30 al 3 enero/2025. Refiere compra quincenal de panadería, lácteos y huevos, semanal frutas, verduras y carnes y mensual de abarrotes.	Formato plan de compras disponible en carpeta documental de salubridad

establecido.				
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.	Observación en el desarrollo de la visita del menaje en servicio de alimentos, y almacenamiento en refrigeración. ACTA EXT G4 23122024
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 28 de Octubre/2024. Cuenta con plan de saneamiento elaborado y publicado en drive de SDIS. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y soporte de manejo de soluciones desinfectantes de diciembre 2 al 20/2024, los formatos se encuentran implementados según las áreas ofertadas, se solicita verificar de forma permanente el diligenciamiento de encabezados y firmas. Los formatos de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas, formato de manejo de elementos en desuso y embalajes diligenciados de fecha 1 de noviembre y diciembre 2 de 2024. Cuenta con formato de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado de diciembre 2 al 20/2024. 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. 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.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive. Documentos asociados del plan de saneamiento. formato declaración de compromiso.
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 23122024
11.El asociado a través del profesional nutricionista dietista y	X		El asociado cuenta con el cronograma de temas a impartir en plan de capacitación se realizò ajuste del plan de capacitación	

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.			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.	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 diciembre 2024 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 23122024
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 verifica el diligenciamiento de formato de control de muestras testigo en forma digital actualizada.	Observación en el desarrollo de la visita. almacenamiento de muestras en refrigeración
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 23122024

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

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica 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 supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observaciones arreglos locativos, ajuste en informe individual y seguimiento a solicitud de actualización concepto sanitario de proveedor de abarrotes y lácteos.
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
Mejorar almacenamiento de elementos de aseo por código de colores y arreglo de sanitario en baño de mujeres del primer piso.	diciembre 30 de 2024
Realizar ajuste en dato de aporte nutricional suministrado en la unidad operativa en el formato de informe individual de evaluación del estado nutricional	diciembre 30 de 2024
Mantener actualizado el concepto favorable de proveedores	diciembre 30 de 2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 25/11/2024 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica que el asociado cuenta con los soportes respectivos de las actividades del componente del periodo anterior y el actual.

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

Anexo: se adjuntan firmas en listado de asistencia

