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	25/03/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:00 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, 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 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 sin cupos disponibles. Un cupo en suspención de María Liliana Moreno.
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	Cesar Danilo Vargas
Educador Físico	Bryan Mojica	Tecnólogo de Alimentos	Daniel Ignacio Melgarejo
Educadora Especial-inclusión educativa	Laura Camila Bernal Pérez	Gestor Documental	Laura Fernanda Canchón
Tallerista- proyecto ambiental articulación universidad ecci- uso material reciclable.	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.12, 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 escuela de la bici por 12 participantes a cargo del educador físico; taller productivo de productos a base de madera lijado, técnica de coupage de portaretratos y técnica de puntillismo a cargo de tallerista, actividad de regulación emocional y habilidades sociales por psicología, actividades de AIVD hábitos de higiene a cargo terapeuta ocupacional y acompañamiento a inclusión educativa por parte de la educadora especial, y proyecto ambiental articulación universidad ecci- uso material reciclable por tallerista.

5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas organizadas y con limpieza adecuada, se verifica que cuentan con área de almacenamiento de alimentos para abarrotes con estantes, fruver en canastillas y estibas y prealistamiento en equipos de frio, congelador para carnicos, se recuerda mantener en uso termómetro de sonda y cambio de pila, 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. 12.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Te en leche Caldo de papa con pollo Tostada integral Papaya		Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús sin cambios.
Almuerzo	Sopa de avena Albondigas Pasta corta en salsa Ensalada de tomate, lechuga, cebolla,cilantro Papa cocida con perejil Jugo de mora	Sorbete de mora	Hipoc 160-150-180-130-150 /150cc 96-94-101-92-110-93-105-98-102 /100 gr 168-170-187-181-203 /180 g 85-82-87-86-71/ 80 gr 48-50-56-58-60 /60 gr 250-260-270 /270 cc
Refrigerio Onces			

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

- Se verifica cambio en derivación dietaria hipercalórica la cual indica doble porción de papa, y refieren incremento en la porción de pasta corta.
- Se observan productos con sobremaduración (zanahoria, papa criolla). durante la visita se verifica recepción de fruver y cárnicos
- Durante el proceso de servido de alimentos, se verifica en dieta Hipercalórica-hiperproteica adición de aceite, aumento en porción de pasta y en casos de hiperproteica media porción de proteina adicional, acorde a lo avalado, y bebida hipercalórica del amuerzo tipo sorbete.
- Se verifica entrega de dieta renal sin sal de todas las preparaciones según las indicaciones de dicha dieta con preparación independiente.
- Se solicita seguimiento a la actualización de concepto sanitario de establecimiento de panadería Theo.

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 febrero/2025, así mismo, envió el informe de gestión del mes de febrero mediante correo electrónico de 28 de febrero de 2025.	Correos electrónicos e informes enviados a equipo de seguimiento a la calidad operativa ACTA EXT G4 25032025
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 25032025
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 25032025
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 25032025
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 25032025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

CON EL TALENTO HUMANO	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 25032025
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, no aplica este proceso en el mes de marzo/2025.	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 25032025
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. Sin embargo, se solicita reposición de cucharas soperas 22 unidades y 4 unidades de cucharas postreras. Se realiza observación por termómetro de sonda en congelador de fruver que falla la pila, la cual se cambia durante la visita.	ACTA EXT G4 25032025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Dar cumplimiento a las especificaciones	X		Se observa durante la visita el cumplimiento de la presente obligación por	ACTA EXT G4 25032025

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.			parte del asociado con el desarrollo de las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta.	
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. 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 25032025
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.	ACTA EXT G4 25032025
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 observan formatos de informe individual de evaluación del estado nutricional, con fecha de elaboración el 17/03/2025, firmados y archivados y formatos de informe bimestral con corte 12 de 2024 - 02 de 2025. Se solicita ajuste en nombre de Sindy Katherine Muñoz.	Revisión de Historias sociales de Kevin Roa García, Natalia Ruíz, Sonia Rodríguez, Sindy Katherine Muñoz, Marco Tulio Martínez, Diego Alfonso Porras. ACTA EXT G4 25032025
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	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se observa la	Observación de publicación documentos aporte nutricional y

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.			publicación en el servicio de alimentos del ciclo de menús diario, minuta patrón, listado de dietas actualizado el 19 de marzo/2025 y derivación dietaria avalada, con la cual realizan preparación, servido y distribución de alimentos para consumo en los tiempos establecidos por anexo técnico.	soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable. ACTA EXT G4 25032025
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 12). 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 25032025
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 #13 de febrero 5 /2025, socialización de registro mensual derivación dietaria - febrero (listado de dietas) dirigido a 9 personas del talento humano. Acta #22 de febrero 27 /2025, capacitación en derivación dietaria, dirigido a 3 personas de servicio de alimentos. Acta y listado de asistencia. Acta #31 de marzo 20 /2025, socialización de registro mensual derivación dietaria - marzo (listado de dietas) dirigido a 11 personas del talento humano. Acta 23 de febrero 28/2025, capacitación sobre Manual dietario dirigido a 10 personas del talento humano. Indica próxima capacitación el 27 de marzo sobre ciclo, de menús minuta patrón y criterios de preparación.	Actas disponibles en carpeta de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 25032025
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 a 59 y en marzo a 60 participantes y cuenta con la matriz de clasificación nutricional consolidada al mes de febrero, publicada en drive; y en proceso de consolidación del mes de marzo, dentro de los timepos establecidos. Refieren la siguiente clasificación nutricional delgadez 3 personas (Laura Nuñez, Sonia Rodríguez y Kevin Ramírez, normalidad en peso de 44 personas, sobrepeso 7 y obesidad 6 personas. En historias sociales se observan formatos de informe individual de evaluación del estado nutricional, con fecha de elaboración el 17/03/2025,	Matriz de clasificación nutricional Revisión de Historias sociales de Kevin Roa García, Natalia Ruíz, Sonia Rodríguez, Sindy Katherine Muñoz, Marco Tulio Martínez, Diego Alfonso Porras. Revisión de formatos de informe individual en proceso de archivo: Yon Jairo Hernández, Kevin Arcon

			presenta asistencia de socialización con 16 referentes familiares según acta #30 del 19/03/2025. Indica que el informe de situación alimentaria y nutricional esta en proceso de elaboración, se realizará socializaciones el 31 de marzo con talento humano.	Rodríguez, Jefferson Herrera, Richard Camilo López, María Liliana Moreno, Juan Emanuel Cárdenas, Laura Daniela Serrato, Jhohan Embus, José Manuel Huerfano, Adriana Lucia Nieto. ACTA EXT G4 25032025
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: 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. Cuenta con ficha técnica sesión 2 tema: hidratación, dirigido a 8 participantes, cuenta con ficha técnica, registro fotográfico y listado de asistencia. Indica el nutricionista que se proyecta siguiente sesión 3 el 27 de marzo, tema: Higiene intestinal, dirigida a participantes.	Carpeta de soportes actividades IEC mensuales de estilos de vida saludable. Carpeta en drive ACTA EXT G4 25032025
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	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 25032025

pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico .				
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, hoy 25 de marzo.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos. ACTA EXT G4 25032025
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 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, 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.	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 25032025
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 #26 de marzo 12 /2025, tema: Revisión de etiquetado y rotulado de alimentos. Acta, registro fotográfico y listado de asistencia 2 personas.	verificación de productos en almacenamiento en el desarrollo de la visita. ACTA EXT G4 25032025
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	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, última consulta 19 de marzo, pendiente asignación de	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad , conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa

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.			probable visita, se solicita publicar en drive de SDIS Cuenta con autoevaluaciòn realizada el 28 de junio, 30 julio de 2024. Presenta soporte de autoevaluación del 29 de noviembre, se verifica última autoevaluación se realizó el 27 de febrero y su publicación en drive de SDIS.	
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%, se encuentra con fecha de expedición mayor a un año, se solicita gestionar actualización con proveedor.	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. 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 verifican 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 25032025
7.Implementar un Plan de compras que	X		Presentan formato plan de compras de SDIS semanal y mensual de	Formato plan de compras disponible

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.			febrero/3-7/10-14/17-21/24-28	en carpeta documental de salubridad ACTA EXT G4 25032025
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 seguimiento a la calidad operativa 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 25032025
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 marzo 3 al 25/2025, los formatos se encuentran implementados según las áreas ofertadas, y con respectivas firmas. Los formatos de verificación de hermeticidad (17/feb-17mzo), inspección de presencia de plagas (05/feb-05mzo), formato de manejo de elementos en desuso y embalajes (07/feb-07mzo) diligenciados. 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. Cuentan con soporte de siguiente aplicación el 12 y13 de febrero/2025. Cuenta con formato de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado de marzo 3 al 25/2025, se observa inadecuado diligenciamiento de columnas con datos de NA se aclara que debe registrarse en cero 0 las casillas en blanco, y la información que debe contener cada columna según instructivo, se solicita realizar el ajuste correspondiente y se recuerda el envío de reporte a meta distrital el 30 de marzo con referente técnica. 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	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive. Documentos asociados del plan de saneamiento. formato declaración de compromiso.

			cuaternario, dirigido a servicios generales. Presentan formato de ayuda de memoria de febrero 26/2025, a cargo del tecnólogo ambiental, dirigida a 4 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Se indica que debe realizarse capacitación trimestral dirigida a todo el talento humano, por lo cual indican que se realizará próxima reunión el 27 de marzo/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 25032025
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 09 de enero 30 de 2025, tema: conservacion de alimentos, dirigida a 6 personas. Se verifica acta impresa. Refieren capacitación en desnaturalización de alimentos realizada el 21 de febrero/ 2025, sin embargo, no cuenta con los soportes correspondientes, se indica publicar en drive de sdis. Acta 27 de marzo 13 de 2025, tema: contaminacion de alimentos, dirigida a 6 personas. Se verifica acta impresa y archivada en carpeta.	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 marzo/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 25032025
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 25032025
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	X		Se revisan los formatos establecidos del componente de nutrición, alimentación y salubridad con adecuado diligenciamiento en cuanto a quien	Verificación en el desarrollo de la visita en carpetas de documentos

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.			los construye y firmados en los casos requeridos.	técnicos e historias sociales. ACTA EXT G4 25032025
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 marzo/2025 a la fecha de visita: en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación marzo 1 al 25. 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 marzo/2025. Presenta formato de plan de compras de SDIS semanal y mensual, marzo/2025. Formato de preparación de alimentos V3, marzo 1 al 19 /2025, entradas y salidas FOR-PSS-236, marzo 1 al 19 /2025, formato registro de muestras testigo, marzo 1 al 19 /2025. Se revisan formatos en medio digital de drive Nutrición con diligenciamiento actualizado al mes de febrero-marzo/2025 a la fecha de visita: Formato de registro y control diario de suministro de dietas de marzo 3 al 25/2025 y formato reporte de asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, marzo 3 al 25/2025. Documentos físicos Formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha febrero 5-13-19-27 y marzo 3-10-18/2025. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de 29 de enero-27 de febrero /2025 y próximo a diligenciar a el 27 de marzo/2025.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y formatos BPM. ACTA EXT G4 25032025

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	Se observan en buen estado y en uso

			utensilios del servicio de alimentos. Se solicita reposición de cucharas soperas y de postre por pérdida de elementos.	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 derivación dietaria, disponibilidad de elementos en servicio, actualización de concepto sanitario de proveedor de panadería y soportes de capacitación de BPM y plan de saneamiento.
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 y acorde a documento técnico de aporte nutricional. Enviar soporte a profesional equipo de seguimiento	marzo 27 de 2025
Gestionar actualización de concepto sanitario de establecimiento menor a un año de panadería Theo. Enviar soporte a profesional equipo de seguimiento	marzo 28 de 2025
Realizar y publicar soportes de capacitaciones de BPM y plan de saneamiento de acuerdo a la presente acta. Enviar soporte a profesional equipo de seguimiento.	marzo 28 de 2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 20/02/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica preparación y servido de dieta renal.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.DIEGO ALEJANDRO CORTES
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Coordinación
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

