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	28/01/2025	HORA DE INICIO D|E LA VISITA: 11:00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:40 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 56 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 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. Refieren que hay cuatro cupos suspendidos (2 por estado de salud, Juan Pablo Mora, Diego Malambo) y 2 por salida transitoria de la ciudad en viaje familiar María Angela Oliveros, Kevin Roa).
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, refiere ingreso de personal en 7 cargos desde el 2 de enero/2025. 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 Andrés González	Terapia Ocupacional-incapacidad	Juliana Ramírez
Auxiliar de enfermería	Andrea Carolina Pardo	Nutricionista	Cesar Vargas
Educador Físico	Brayan Mojica	Tecnólogo de Alimentos	Daniel Ignacio Melgarejo
Educadora Especial	Laura Camila Bernal Pérez	Gestor Documental	Laura 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 3 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 (educador físico), actividades organizadas por grupos, psicología con proyectos de vida, educador físico con participación en escuela de la bici, educadora especial en actividad de fortalecimiento de procesos cognitivos superiores.

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.

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	Bebida en leche deslactosada	Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús sin cambios.
Almuerzo	Sopa de avena Albóndigas Pasta corta Ensalada de lechuga, tomate, cebolla Papa cocida con perejil Jugo de mora	 Carne molida realizan espaguetis Sorbete hipercalórico	Hipoc133-126-137/135cc NC295-264-288 /270cc 115-104-108-110-102 /100 gr Hipoc 130-100/90 gr NC 182-193/180 g 82-90-79-86/ 80 gr Hipoc 30-30-32 /30 gr NC 63-63/60 g 260-270 /270 cc
Refrigerio Onces	Sorbete de guanabana Galletas craker		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 7 enero/2025 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 26 dietas hipocalóricas, 6 hipercalóricas y 24 normocalóricas. Se solicita revisar peso porción de pasta por derivación dietaria hipocalórica y no realizar cambios en presentación de preparación del menú.
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 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. Mientras el formato plan de compras no se encuentra diligenciado en formato SDIS, solamente se diligencia formato propio del operador para consolidación de pedido de alimentos, se solicita su implementación y envío a supervisión.

10. Cuenta con publicación de ciclo de menús, derivación dietaria y listados de dietas actualizadas de 7 enero/2025, en zona de preparación y en comedor.

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 mediante correo electrónico el 24 de enero/2025, entregó el informe de gestión del mes de diciembre durante la primera semana de enero.	Informe cualitativo-cuantitativo e informe de gestión ACTA EXT G4 28012025
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 28012025
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 28012025
18. No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los	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 28012025

muros y/o en espacios del Centro 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, 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, 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 28012025
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 28012025
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 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 28012025
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 28012025
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 28012025

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, psicología con proyectos de vida, educador físico con participación en escuela de la bici, educadora especial en actividad de fortalecimiento de procesos cognitivos superiores. 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 supervisión y seguimiento a la realización de actividades descritas al inicio de la presente acta. ACTA EXT G4 28012025
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 28012025
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 fecha de corte el 16 de septiembre y los formatos de seguimiento del estado nutricional trimestrales 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.	Revisión de Historias sociales. ACTA EXT G4 28012025
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 28012025
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 enero 2025, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación enero 2 al 28. Se revisan formatos en medio digital: Formato de recepción de alimentos y verificación de vehículos diligenciado según fechas de ingreso del mes de enero semanal o quincenal. No Presenta formato de plan de compras de SDIS solamente cuenta con formato propio de operador para solicitud de alimentos, enero/2025. Formato de control de muestras testigo de alimentos, entradas y salidas y preparación de alimentos con diligenciamiento diario de enero 2 al 28/2025. Formato de autorización de cambio en preparaciones se ha requerido en el periodo cambio en jugo de fruta enero 21, en muestras cambio 27 enero no reportado. Formato de registro y control diario de suministro de dietas de enero 2 al 27 y formato reporte de asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, enero 2 al 27. Formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha diciembre 3-10-19-23-31/2024 y enero 8-13-21/2025. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de diciembre 16/2024, debidamente diligenciado, próximo a diligenciar el 30 de enero /2025.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y formatos BPM. ACTA EXT G4 28012025
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	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 de acuerdo con lo descrito al inicio de la	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA EXT G4 28012025

Técnico.			presente acta.	
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 de supervisión anterior, 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 cuenta con correos electrónicos de enero 15 y 20 informando acciones adelantadas como revisión de instalaciones identificando que la humedad proviene de casa vecina a la unidad operativa, por lo cual realiza contacto con dueño del predio y estan a la espera de los arreglos locativos que realicen desde allí. -Revisar el funcionamiento de la campana de extraccion de la cocina. Acción: durante la visita y recorrido en cocina se verifica adecuado funcionamiento de campana extractora.	Correos electrónicos de coordinación y recorrido por instalaciones ACTA EXT G4 28012025
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	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 28012025

respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.				
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE AMBIENTAL	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
9. Dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente aplicable al objeto del convenio y a las acciones y lineamientos establecidos para la implementación de la Gestión Ambiental de la Secretaria Distrital De Integración Social en la ejecución del convenio, sin costo adicional para la Entidad.	X		Se revisa carpeta con diligenciamiento de FOR GA-010 formatos certificados recoleccion de residuos sólidos diligenciamiento mensual de junio a diciembre de 2024,último registro blanca 23 kg y negra 513 kg (incluye residuos orgánicos), próximo a diligenciar el 30 de enero/2025. FOR GA-009- Formato registro, medicion y control de residuos entregados diario de enero 1 al 27, indica que se envió informe consolidado el 3 de enero /2025. manejo de acuerdo de corresponsabilidad con León Trabuchi Acta 08 de enero 22 tema estructura PIGA, mapa de proceso y política ambiental, asistencia de 9 personas. Refieren articulación con secretaria distrital de ambiente con actividades de teatro de sombras el 15 de enero con 20 participantes y enero 27, serenata ambiental con 56 participantes. Indica consumo semanal de agua corte al 23 de enero/2025, lectura 2131. Indica que realiza seguimiento diario Refiere envío en formato carpeta drive el 02 de enero/ 2025, de movilidad sostenible. Presenta soporte de reporte de “Apagatón ambiental” se realizó el 8 de enero de 3 a 4 pm, con registro en minuta de vigilancia, registro fotogrpáfico y divulgación al talento humano.	Verificación de soportes de actividades de componente ambiental. ACTA EXT G4 28012025
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 07 enero/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 28012025
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 28012025
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 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. Acta #2 de enero 7 /2025, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - enero (listado de dietas),	Actas disponibles en carpeta de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 28012025

			dirigido al talento humano. Presenta Acta y listado de asistencia de 7 personas. Acta #3 de enero 8 /2025, inducción a manipuladora y tecnólogo de alimentos. Acta y listado de asistencia 3 personas. El profesional de nutrición indica que se proyecta próxima capacitación en minuta de alimentos el 30 de enero.	
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 enero a 54 participantes y cuenta con la matriz de clasificación nutricional consolidada al mes de diciembre, publicada en drive; y en proceso de consolidación del mes de enero. Indica el profesional de nutrición que se proyecta generar un formato de seguimiento del estado nutricional de Jaiver Alexander Escamilla.	Matriz de clasificación nutricional ACTA EXT G4 28012025
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. 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 el nutricionista indica que falta el soporte de ficha técnica. Indican actividad a realizar el 30 de enero, tema: Limpieza y desinfección, uso de hipoclorito en superficies y alimentos. 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 28012025
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.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos. ACTA EXT G4 28012025
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 28012025

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 #137 de diciembre 18 /2024, tema: etiquetado y rotulación de de alimentos. A57cta, registro fotográfico y listado de asistencia. Próxima verificación a realizar a final de enero/2025.	verificación de productos en almacenamiento en el desarrollo de la visita. ACTA EXT G4 28012025
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. Mientras que se encuentra pendiente solicitud de visita para servicio de alimentos. 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.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad , conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa ACTA EXT G4 28012025
4.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los	X		Indican que cuentan con distribución de alimentos de proveedores, cuentan con distribución de alimentos de proveedores, Maxicárnicos (carnes rojas y blancas) acta inspección sanitaria AS21C010215 –fecha 26/08/2024,	Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de establecimientos proveedores

insumos alimentarios ofrecidos en el centro. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.			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%.	
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. ACTA EXT G4 28012025
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	No Presenta formato de plan de compras de SDIS solamente cuenta con formato propio de operador para solicitud de alimentos, 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 ACTA EXT G4 28012025

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 28012025
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 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 enero 2 al 28/2025, los formatos se encuentran implementados según las áreas ofertadas, y con respectivas firmas. Los formatos de verificación de hermeticidad (20/ene), inspección de presencia de plagas (8/ene), formato de manejo de elementos en desuso y embalajes (10/ene) diligenciados. Cuenta con formato de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado de enero 2 al 27/2025. 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 en el mes de febrero/2025.	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 28012025

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. Refieren proxima capacitación en conservacion de alimentos a realizar el 31 de enero/ 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 enero/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 28012025
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 recomienda registrar el nombre completo de preparación y tiempo de comida, se verifica el diligenciamiento de formato de control de muestras testigo en forma digital actualizada. Sin embargo, se realiza observación frente a que deben almacenarse en recipiente con tapa de manera independiente según el tiempo de preparación (día) y se evidencia que no se almacenan las muestras de todos los tiempos de alimentos, faltando faltando 5 muestras del día anterior y cambio no informado de jugo.	Observación en el desarrollo de la visita. almacenamiento de muestras en refrigeración ACTA EXT G4 28012025
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	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 28012025

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.				

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, diligenciamiento adecuado y oportuno de formatos de BPM en el proceso de plan de compras, muestreo de alimentos y estilos de vida saludable; seguimiento a solicitud de actualización concepto sanitario favorable del área de alimentos y 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
Mantener la implementación de formatos de BPM establecidos según línea técnica del componente (plan de compras, intercambio de alimentos)	Enero 31 de 2025
Dar continuidad al seguimiento de arreglos locativos por humedad en casa contigua a la unidad operativa	Febrero 3 de 2025
Mantener diligenciados y archivados debidamente, los formatos de soporte de estrategias IEC de estilos de vida saludable	Enero 31 de 2025
Realizar seguimiento o nueva solicitud a entidad competente de visita para concepto sanitario del área de alimentos	Enero 31 de 2025
Realizar de forma permanente la toma y adecuado almacenamiento de muestras de alimentos preparados, según lineamientos técnicos de SDIS.	Permanente durante la ejecución del convenio.

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 23/12/2024 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

