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 8207 DE 2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	FUNDACIÓN MARTHA CHACON CRECIENDO PARA EL MAÑANA
OBJETO CONTRACTUAL	"Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la prestación de servicios sociales de Centros Integrarte Atención Externa, a personas que se encuentren en edades entre los 18 años y hasta 59 años 11 meses de edad con discapacidad intelectual o múltiple asociada a intelectual que requieran de apoyos intermitentes, limitados, extensos o generalizados, que habiten en la ciudad de Bogotá D.C".
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 3
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 13 H No.32 – 36 Gustavo Restrepo, Bogotá
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciae8207lote3@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	JEISSON FABIAN RANGEL – LUIS FELIPE ESCOBAR
CARGO	COORDINADOR – TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA
No DE CELULAR	3105606363
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *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	01/07/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:05 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	50 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	41 Participantes en atención CIAE

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

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por el Coordinador Jeisson Rangel, tecnólogo en gastronomía Luis Felipe Escobar, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita se verifica la presencia de 41 participantes, trasladados en rutas.
2. Cobertura: El centro integrarte atención externo grupo 3, cuenta con cobertura asignada de 50 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentran dos cupos disponibles. Al momento de la visita presentan un cupo suspendido de Andrés Acosta. Refiere el coordinador el ingreso de 8 participantes de traslado desde el CIAE grupo 7, a partir del 24 de junio de 2025.
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	Jeisson Fabian Rangel López	Trabajo Social	Sandra Carolina Pinto
Psicología	Paola Aguirre	Terapia Ocupacional	Freddy Ordoñez
Auxiliar de enfermería	Yudy Patricia Berbesi	Nutricionista – no turno	Kimberly Ortega
Educador Físico	Angel Andrés Cocoma	Tecnólogo de Alimentos	Luis Felipe Escobar
Educadora Especial	Glendy Karine Torrado	Designado Documental	Liliana Pilar Jimenez
Tallerista	Iván Leonardo Quintero.	Tallerista	Yanis Anaya Casarubia
Servicio de alimentos	Ángela Beatriz Galvis	Técnica Ambiental	Jenifer Valderrama
Servicio de alimentos	Arelis Guarnizo Yara	Servicios generales	Kelly Coromoto González
		Servicios generales-discapac- diligencia personal	Jenny Johana Niño

4. Actividades: Durante la visita se verifica salida a visita domiciliaria por parte del equipo psico-social a 2 participantes (Angie Sulay García y Luz Mery Herrera), indican la realización de actividad física grupal con revisión de condiciones físicas, actividades grupales de refuerzo de lectura y escritura, circuito motor, artes. Se verifica acompañamiento del talento humano en horarios de alimentación, seguimiento al consumo de medicamentos e higiene menor.
5. Instalaciones: Durante el recorrido en la unidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, limpieza de zona de talleres, baños, oficinas, comedor, servicio de alimentos por parte del personal. Por otra parte, se verifican áreas de preparación, almacenamiento para abarrotes, fruver y equipos de frio para congelación de carnes y prealistamiento de fruver, refrigeración de lácteos organizada y limpia, uso de estufa semiindustrial a gas natural y campana de pared con adecuado funcionamiento en adecuadas condiciones de organización. El área del comedor se encontró organizada y limpia.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 6

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Agua de panela Chagua con huevo Tostadas Granadilla	Mogolla integral	Se verifica la disponibilidad de alimentos para preparación sin cambios
Almuerzo	Carne en bisteck Arroz blanco Ahuyama guisada con arveja Papa criolla dorada Sin sopa Jugo de guayaba		75 g /75-79-75-77-80 gr hipocal 62-64-63-61/60 gr Hipocal 100 g/ 120-128-116-120 g hipocal 30-29-30-34/ 30 gr NC 270 cc/ 275-270-280-260 cc
Refrigerio	Yogurt con uvas Galletas de soda	Hipocalórica sin cereal	Se verifica la disponibilidad de alimentos para preparación

7. Se realiza acompañamiento en servido y distribución de alimentos según el listado de registro mensual de dietas, acorde a la minuta patrón y derivación de dietas por aporte calórico hipercalóricas 7, hipocalóricas 27, normocalóricas 7. En área de comedor y cocina se observa publicación de listas de dietas mensual de junio 10 /2025. se verifica publicación e implementación del ciclo de menús y derivación dietaria.

8. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, cuentan con estantes en área de abarrotes, verdulero con canastillas, congelador para cárnicos, fruver con prealistamiento, se mantienen alimentos de uso al día según menú, se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, con rotulado de alimentos, según recepción, se debe reforzar rotulado verificando PEPS.
9. En revisión de formatos establecidos de BPM, se observa su implementación al igual que los formatos de plan de saneamiento y presenta soportes de socialización de dietas con el talento humano

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 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.*
7. No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, no se observa la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.	ACTA EXT G3 01072025
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado no ha divulgado, ni realizado propaganda a nombre de su organización que involucre a la población vinculada al convenio de asociación vigente	ACTA EXT G3 01072025
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalar 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 G3 01072025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento del gastrónomo en alimentos y Coordinador; el	Observación durante visita de seguimiento a la calidad operativa

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			asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	e información, documentación y soportes del componente de alimentación y nutrición. ACTA EXT G3 01072025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		El asociado cuenta con monitor instalado en la oficina de coordinación con 8 cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico.	ACTA EXT G3 01072025
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
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), amenaza, 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 que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte del talento humano en las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de dietas y listado mensual de derivación de dietas actualizado el 10 de junio de 2025.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA EXT G3 01072025

12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado evitó acciones u omisiones que causen muerte, daño y demás acciones descritas en la presente obligación.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA EXT G3 01072025
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Durante la visita realizada, se verifican los formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición tanto en forma física como en digital, los cuales se encuentran debidamente diligenciados durante el mes de junio e inicio del mes de julio/2025. Durante la visita se verifica la línea técnica de gestión documental para el programa de alimentación y nutrición, verificando la organización de carpetas establecidas y soportes respectivos.	ACTA EXT G3 01072025
RELACIONADOS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

1.Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este de acuerdo con lo establecido en anexo técnico en el Titulo 4, contratando en los tiempos señalados en el anexo técnico, la totalidad del talento humano requerido para la prestación del servicio, el perfil, cumpliendo con los horarios y actividades previstas para la modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.	X		El asociado cuenta con las hojas de vida de los cargos avalados y se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos.	ACTA EXT G3 01072025
6.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo con el Anexo Técnico.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verifica la asistencia del talento humano según los cargos y turnos definidos de profesionales y auxiliar de enfermería; además, asistencia de personal de servicios generales y de alimentos.	ACTA EXT G3 01072025
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
5.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 anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.	X		Se verificó durante la visita realizada que las áreas del centro (comedor, talleres, archivo, oficinas, áreas comunes) se mantienen limpias, organizadas y en condiciones adecuadas para la ejecución de las actividades con la población. Se verifica que los formatos del plan de saneamiento, de limpieza y desinfección están correctamente diligenciados y dan cuenta de lo observado en la unidad Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable certificado No. 113 y certificado de desinsectación para control integrado de plagas certificado 637, respectivamente, vigente de fecha 29 de diciembre de 2024, emitidos por la empresa Fumitech; así mismo, cuentan con diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos. Incluyen fichas de productos. Indica el Coordinador que se proyecta próxima realización de lavado de tanques de agua potable el 5 de julio/2025.	ACTA EXT G3 01072025

RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión–SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos : Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.	X		El asociado cuenta con ciclo de menús vigencia 2025, se verifica envío de ciclo de menús derivado mediante correo electrónico el 21 de mayo y envío de ciclo de 10 menús derivado para salidas mediante correo electrónico el 23 de mayo y se encuentran con aval de referente técnico de la misma fecha, respectivamente. En drive de SDIS se verifica publicación del cronograma de actividades para el presente convenio. Formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios de junio 3 al 27 con promedio de asistencia de 47 participantes y al día de visita 1 de julio se presenta una asistencia de 41 participantes, Formato de autorización de cambios de menú con un cambio de tubérculo en menú 12 de fecha 24/06/2025 documento publicado en drive y físico con autorización de nutricionista, no presenta cambios en menú durante la fecha de visita 01/07/2025. Se observa registro mensual de dietas con fecha de elaboración 10 de junio en proceso de actualización por ingreso de nuevos participantes por traslado, se solicita publicar en drive de acuerdo a las especificaciones técnicas. Capacitaciones: Acta #34 de fecha junio 20 de 2025, tema: socialización modificación en derivación dietaria mensual, dirigida a talento humano con asistencia de 10 personas. Acta #38 de fecha junio 24 de 2025, capacitación en minuta patrón estandarización de pesos servidos, dirigida a 4 personas del servicio de alimentos. Se proyecta el 08 de julio actualización registro mensual derivación dietaria todo el talento humano, y minuta patrón y clasificación de dietas según calorías.	ACTA EXT G3 01072025
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo	X		El asociado presenta acta #27 de junio 9/2025, socialización de construcción de estrategias IEC y cronogramas correspondientes, dirigida a talento humano con asistencia de 16 personas.	ACTA EXT G3 01072025

Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.			El asociado realizó la elaboración de las estrategias IEC, cronogramas correspondientes a prevención de pérdidas y desperdicios y huertas comunitarias enviadas mediante correo electrónico del 9 de junio y se encuentra avalado por referente técnico el 10 de junio/2025. Pérdidas y desperdicios: Indican realización de sesión 1, tema: Calendario cero desperdicios, acciones a ejecutar en casa con el fin de minimizar el desperdicio de alimentos, dirigido a 24 participantes el 13 de junio, a cargo de enfermería. Presenta la ficha técnica inicial de Calendario cero desperdicios. A la fecha de visita 0107 no se encuentra debidamente elaborada, faltan incluir link de registro fotográfico y listado de asistencia, el cual se verifica debe estar en digital y en físico archivado en la carpeta correspondiente y queda subsanado durante la visita. Presentan formato FOR-PSS-803 de junio 3 al 27 y julio 1/ 2025. Se verifica envío mediante correo electrónico el 30 de mayo y 1 de julio la matriz de reporte a meta distrital del formato FOR_PSS 803 según solicitud de referente técnica. Huertas comunitarias: refiere realizaron sesión 1 de fecha 12 de junio, tema: Bienvenidos a la Huerta, la tierra nos une, dirigida a 9 participantes. Lugar Huerta Biblioteca Rafael Uribe Uribe a cargo de trabajo social y técnica ambiental. Documentos en elaboración. A la fecha de visita 0107 no se encuentra debidamente elaborada, faltan incluir link de registro fotográfico y listado de asistencia, el cual se verifica debe estar en digital y en físico archivado en la carpeta correspondiente y queda subsanado durante la visita. Para la siguiente sesión cuenta con ficha técnica tema: Semillas que despiertan, siembra y observación de crecimiento de semillas. Trabajo en huerta vertical y en Biblioteca a cargo de trabajo social y técnica ambiental proyectado a realizar el 18 de julio.	
3. 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	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	ACTA EXT G3 01072025

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.			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 Fedecundi y deberán ser presentados los soportes de compras en el informe de gestión.	
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		Durante la visita realizada, se verifican los formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición tanto en forma física como en digital, los cuales se encuentran diligenciados y actualizados. Se verifica diligenciamiento de formatos asociados tanto en digital como en físico del mes de junio y julio de2025. Formatos en físico control de temperaturas de refrigeración y congelación junio 3 al 27/2025 refiere limpieza a profundidad de neveras 4 y 24 de junio y 1 de julio. Formato de acompañamiento de la operación del servicio de alimentos semanal de junio y primera semana de julio, con respectivas firmas. Formato acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual mayo 29 y 26 de junio, evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas de mayo 14-20-27 y junio 5-9-20-26 Cuentan con formatos digitales establecidos de recepción 3 al 27 de junio, verificación de vehículos, entradas y salidas 3 al 27 de junio, preparación de alimentos, plan de compras semanal y mensual de junio 4 al 10/ 11 al 17/18 al 24/25 a julio 1 y julio 2 al 8. Se observa durante la visita del 1 de julio el ingreso de carnes de res, cerdo y tilapia, así como, frutas y verduras, los cuales se encuentran en organización de rotulado y diligenciamiento del formato de recepción.	ACTA EXT G3 01072025

5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional	X		En el mes de junio se realizó toma de datos antropométricos en junio 5 y 10, elaboración de matriz de clasificación nutricional con los siguientes resultados: delgadez 1 (Angie Julieth Hernández), sobrepeso 18, obesidad 3 y adecuado peso 28 personas. Se verifica el formato de seguimiento del estado nutricional en historias sociales de 3 participantes (Andrés David Acosta, Angie Julieth Hernández y Diana Carolina Meneses) con fecha de elaboración el 25062025.	ACTA EXT G3 01072025
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	X		El asociado realizó la elaboración de las estrategias IEC, cronogramas correspondientes a promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, enviadas mediante correo electrónico del 9 de junio y se encuentra avalado por referente técnico el 10 de junio/2025. Presenta la ficha técnica de sesión 1 y soporte de asistencia del 17 de junio, actividad circuito saludable dirigido a 19 participantes, el cual se verifica debe estar en digital y en físico archivado en la carpeta correspondiente y queda subsanado durante la visita. Se proyecta sesión 2 el 11 de julio, tema: concentrado en la salud para estar fuerte, feliz y sano, como bien, hago ejercicio y me lavo las manos; a cargo de educador físico y enfermería.	ACTA EXT G3 01072025
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica que se mantienen instalaciones organizadas y señalizadas para el prealistamiento, almacenamiento y para la preparación en el servicio de alimentos, el personal cumple con uniforme, lavado de manos, certificaciones de manipulación, así: Ángela Beatriz Galvis, el carnet de manipulación de fecha 8 y 9/ feb-2025 y certificado médico de fecha 12-feb-2025, se solicita copia de plan de capacitación Arelis Guarnizo Yara, el carnet de manipulación de fecha 2/05/2025 y certificado médico de fecha 2/05/2025 Luis Felipe Escobar el carnet de manipulación de fecha 2/05/2025 y certificado médico de fecha 2/05/2025 Se observan equipos y utensilios con adecuado funcionamiento. Se verifican alimentos con etiquetas de empaque y fechas de vencimiento vigentes y adecuada calidad en recepción y durante almacenamiento.	ACTA EXT G3 01072025
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.	X		Se verifica que realizan adecuados procesos de almacenamiento de alimentos garantizando las condiciones requeridas por tipo de producto, cuentan con proveedores Carnes Frigonel, Fedecundi, panadería El Portal P, quienes garantizan un concepto higiénico sanitario de establecimiento y vehículos, así: Carnes Frigonel, concepto de establecimiento favorable con requerimiento (71,5%) según acta AS21E 713737 de 25/04/2025 y vehículos de placa WOS 852, con concepto favorable 91,5%, acta AS22E 704152 de fecha 07/10/2024 y placa WDC 508, con concepto favorable 91,5%, acta AS22E 704152 de fecha 07/10/2024. Proveedor Fedecundi acta de inspección sanitaria de fecha 20/09/2024, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 87%, emitida por el INVIMA, inscripción 25269901068800-7; vehículo de placa ODT 556 con concepto favorable de fecha 22/04/2025, concepto de vehículo favorable en 100%.	ACTA EXT G3 01072025

			Proveedor de Panadería El Portal P, acta AS02E781674 de fecha 07/01/2025, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 60,5%. Se lleva a cabo el diligenciamiento respectivo de los formatos establecidos para el control de Buenas prácticas de manufactura. Cuenta con plan de capacitación: presenta acta #17 de fecha mayo 26 de 2025, tema capacitación en BPM y prácticas higiénicas del personal manipulador de alimentos, dirigida a 4 personas del servicio de alimentos y servicios generales. acta #32 de fecha junio 11 de 2025, tema capacitación en BPM recepción, almacenamiento y rotulado de alimento, dirigida a 4 personas del servicio de alimentos y servicios generales, pre y post test. Indican que se proyecta próxima capacitación el 9 de julio, tema: técnicas y tipos de cortes y el 16 julio temperaturas seguras en alimentos Refiere actividades asociadas al Plan de generación de apoyos: Acta #8 de fecha mayo 15 de 2025, tema capacitación en BPM, lavado y desinfección de frutas y verduras prealistamiento, dirigida a 5 personas participantes. Registro fotográfico. Acta #25 de fecha junio 5 de 2025, tema capacitación en BPM, y prealistamiento de alimentos, dirigida a 4 personas participantes. Registro fotográfico. Indican que se proyecta próxima capacitación el 2 de julio, tema: BPM y prealistamiento, dirigido a participantes. El asociado cuenta con acta SB06E 705604 de mayo 22 de 2025, concepto favorable para la unidad operativa. Durante la visita de seguimiento de SDIS, se observa que la entidad competente realiza visita al área de servicio de alimentos, mediante acta AS02E 788753 de fecha 23 de mayo de 2025, generando concepto favorable con requerimientos al 80, 5%, se verifica publicada en drive.	

			Presenta acta #20 de mayo 29 de 2025, como plan de mejora frente a visita de Secretaría de Salud, con acciones correctivas. Presentan autoevaluación de fecha de mayo 22/ 2025, y 29 de junio con el plan de acciones correctivas.	
3. Elaborar, divulgar e implementar 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 documento Plan de saneamiento se encuentra con actualización y publicación en plataforma drive, por vigencia 2025. Presenta formato de declaración de compromiso de mayo 9/2025, firmado. Cuenta con soportes de diligenciamiento de los formatos asociados al Plan de Saneamiento, 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 junio 3 al 27/2025, en proceso diligenciamiento de julio 1 de 2025. Refiere limpieza general a profundidad cada 8 días los lunes junio 4-9-16-27. Presenta soporte de aplicación del plan de choque con amonio cuaternario la última semana de mayo 26 al 30/2025 Los formatos de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas y formato de inspección de manejo de elementos en desuso empaques y embalajes con diligenciamiento el 27 de junio en servicio de alimentos y unidad operativa, e indican que se proyecta próximo diligenciamiento el 31 de julio/2025. En observaciones registra seguimiento periódico en fechas junio 3-9-16-24 y julio 1. El asociado realizó la elaboración de las estrategias IEC, cronogramas correspondientes a capacitación en plan de saneamiento enviadas mediante correo electrónico del 9 de junio y se encuentra avalado por referente técnico el 10 de junio/2025. Indican realización de sesión 1, fecha junio 9/2025, tema: cero contagios, cultura higiénica para un entorno seguro, dirigido a talento humano con asistencia de 16 personas, a cargo de enfermería y nutrición. Presentan ficha técnica y asistencia, link de registro fotográfico y herramienta publicada en drive. En cuanto a los soportes de estrategias se sugiere su diligenciamiento oportuno y publicación en drive.	ACTA EXT G3 01072025

4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando 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, así mismo debe asegurar que la información en las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.	X		El asociado durante la visita presenta soportes del plan de compras semanal y mensual de junio 4 al 10/ 11 al 17/18 al 24/25 a julio 1 y julio 2 al 8; se observa almacenamiento y disponibilidad de alimentos (abarrotes, cárnicos, frutas, verduras, lácteos) almacenados en estantes, canastillas, equipos de frío, alimentos con adecuado rotulado de almacenamiento.	ACTA EXT G3 01072025
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable	X		Se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos con fechas de vencimiento vigentes y se verifica ingreso de alimentos de forma semanal o quincenal con registro en formato de recepción durante el mes de junio/2025. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús. A la fecha no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o energía o alimentos en el presente periodo.	ACTA EXT G3 01072025
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.		X	Se verifica que el asociado cuenta con elementos y equipos para el almacenamiento de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos. Sin embargo, se continúa evidenciando elementos faltantes del área de alimentación y salubridad, báscula de plataforma de capacidad de 150 Kg, cucharas porcionadoras de 2 y 4 oz, escurridor en acero inoxidable, horno, cuchillos (2), cucharas medidoras en acero inoxidables, tallímetro estadiómetro, balanza-báscula de 30 kg, batidora eléctrica, batidora de mano, procesador de alimentos de 3,5 lt, recipiente plástico x 500 ml, recipiente plástico x 300 ml, termo en acero inoxidable, coje ollas en silicona.	ACTA EXT G3 01072025

RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de 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 que el asociado cuenta con elementos y equipos para el almacenamiento y preparación de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos. Sin embargo, continúa pendiente la compra de elementos descritos en la presente acta. Por otra parte, presenta el acta #22 de junio 6 de 2025, con relación de entrega de una dotación al personal manipulador de alimentos y servicios generales.	ACTA EXT G3 01072025

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		
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 talento humano profesional, auxiliares y técnicos asistentes al momento de la visita, actividades realizadas.	Talento humano observado en actividades durante el recorrido
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Se verifica que cuentan con menaje de preparación, almacenamiento de alimentos, equipos y utensilios de cocina, equipos de nutrición y salubridad, sin embargo, faltan algunos elementos	Elementos observados durante la visita de seguimiento
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y cumple con la frecuencia de compra	

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica cumplimiento de obligaciones con observaciones en actualización de lavado de tanques de agua potable, soportes de sesiones de estrategias IEC diligenciados oportunamente y publicados en drive de SDIS, disponibilidad de algunos elementos requeridos según sabana de elementos.
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

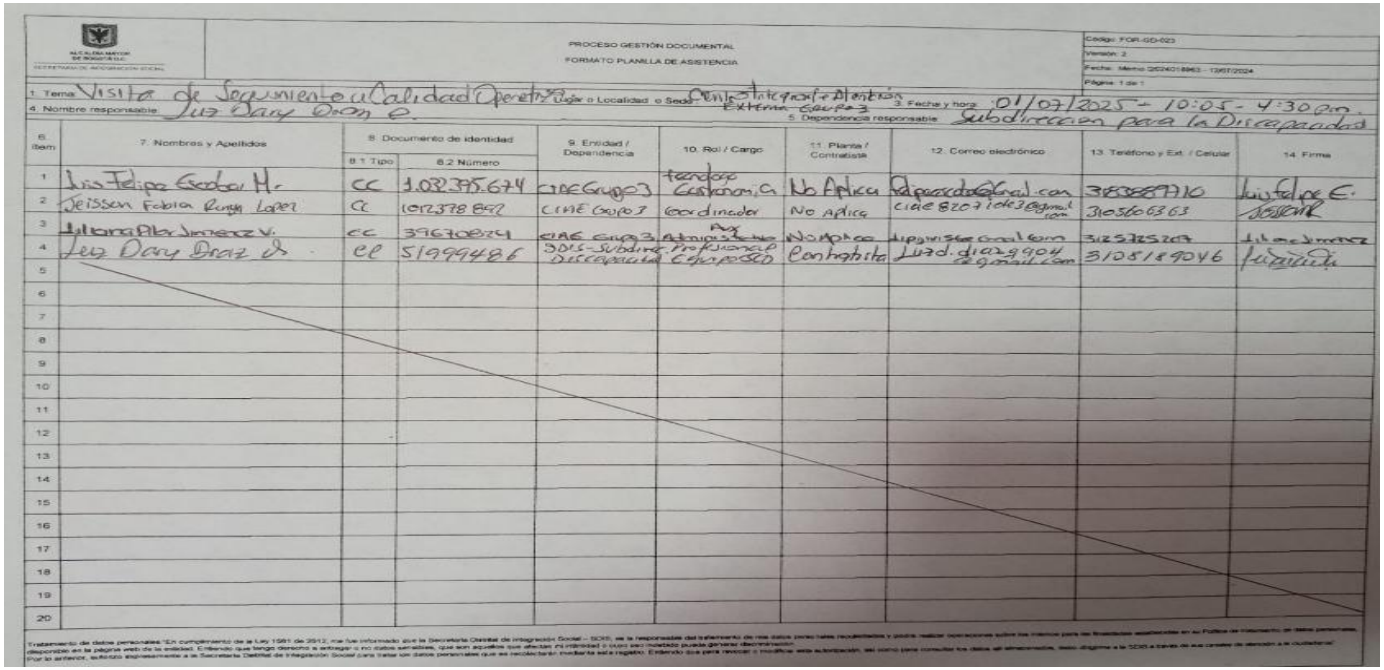
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Garantizar la compra y disponibilidad de elementos descritos en la sabana de costos, y de acuerdo a lo referenciado en la presente acta	10/07/2025
Enviar soporte de actualización del lavado de tanque de agua potable	10/07/2025
Remitir a equipo de seguimiento soporte de diligenciamiento de soportes de IEC actualizados y publicación en drive de SDIS	07/07/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 13/06/2025 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Durante la visita se verifica que continúa pendiente la adquisición de algunos elementos.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	JEISSON FABIAN RANGEL
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 SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. Luz Dary Díaz Quijano
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1.

Anexo: ver planilla listado de asistencia



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo 2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Seguimiento a Calidad Operativa 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integral de Atención Externa Grupo 3 3. Fecha y hora: 01/07/2025 - 10:05 - 4:30 pm.
4. Nombre responsable: Luz Dary Díaz Q. 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Discapacidad

6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad 8.1 Tipo	8.2 Número	9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
1	Luis Felipe Escobar M.	CC	1.032.395.674	CIAE Grupo 3	Tecnólogo Gastronomía	No Aplica	felipeescobar@gmail.com	3183889710	Luis Felipe E.
2	Jeisson Fabian Rungia Lopez	CC	1012378892	CIAE Grupo 3	Coordinador	No Aplica	ciae8207ide3@gmail.com	3105606363	Jeisson
3	Liliana Pilar Jimenez V.	CC	39670824	CIAE Grupo 3	Administrativo	No Aplica	lipgivisse@gmail.com	3125725207	Liliana Jimenez
4	Luz Dary Diaz Q.	CC	51999486	SDIS-Subdirec. Discapacidad	Profesional Grupo SCD	Contratista	luzd.diaz9904@gmail.com	3105189046	[illegible]
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales, recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos de información, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía".