DATOS GENERALES							
Número de acta	NA						
Secretaría o Departamento Administrativo:	Secretaria de Inclusión Social y Familia						
Subsecretaría o Subdirección:	Subsecretaría de Grupos Poblacionales						
Equipo, Unidad Administrativa o Dependencia:	Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ESAN)						
Lugar:	Sede de Atención - Resignificación	**Fecha:**	24/04/2026	**Hora Inicio:**	09:00 am	**Hora Finalización:**	02:00 pm
Actividad o tema:	Visita Diagnóstica y de Seguimiento al Contrato N° 4600106984 de 2026			**Anexa Listado de Asistencia**			
				SI	**X**	**NO**	
Elaborado por:	Paola Andrea García Rojas Profesional de Apoyo a la Supervisión ESAN	**Convocada por:**	Paola Andrea García Rojas Profesional de Apoyo a la Supervisión ESAN				
Objetivo de la reunión:	Realizar, en ejercicio del apoyo a la supervisión del componente alimentario y nutricional, el diagnóstico del proceso de atención nutricional de los usuarios y de la prestación del servicio de alimentación, así como verificar la transición de la modalidad de alimentación preparada en sitio, anteriormente a cargo de Productora de Alimentos S.A.S., a la modalidad de alimentación transportada a cargo del subcontratista La Cocina de Luis S.A.S.						

AVISO DE PRIVACIDAD Y AUTORIZACIÓN: *En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y sus normas reglamentarias y complementarias, la Ley 1712 de 2014 y el Decreto 0268 de 2025 del Distrito de Medellín* ***autorizo al Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín*** *identificado con NIT 890.905.211-1****, como Responsable para tratar mis datos personales conforme a su Política de Tratamiento de Datos Personales Decreto 0268 de 2025 disponible en www.medellin.gov.co, con las finalidades: Registro de asistencia a eventos, reuniones o actividades institucionales; para comunicaciones, notificaciones o requerimientos relacionados con trámites administrativos del Distrito de Medellín y además esta finalidad comprende, entre otros, los programas de caracterización, atención, acompañamiento técnico, encuentros educativos, asistencia técnica y entrega de productos según aplique, del Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Declaro que la información que suministro, incluida mi firma electrónica y registro fotográfico, es correcta, veraz, verificable y actualizada, y que acepto que tales elementos fotográficos y la firma electrónica se utilicen exclusivamente como mecanismos de verificación en los procesos de reporte de información y otros beneficios gestionados por el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional.***

Si con la presente autorización se recolectan ***datos sensibles y/o de niños, niños o adolescentes*** *me informan que* ***su entrega es facultativa*** *y por lo* ***tanto puedo abstenerme de suministrarlos****, teniendo siempre presente el derecho a no responder este tipo de preguntas conforme a lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y sus normas reglamentarias.*

La información personal suministrada podrá ser almacenada de forma segura en archivos o bases de datos del Distrito de Medellín para los fines indicados; también, podrá ser transmitida a terceros encargados del tratamiento o aliados, con quienes la entidad tenga relación contractual o legal, para cumplir con las finalidades aquí descritas y sus obligaciones legales. En esa medida declaro que esta información es correcta, veraz, verificable y actualizada y podrá ser sometida a ***operaciones de recolección, almacenamiento, uso, circulación, indexación y/o analítica dentro del marco legal aplicable.***

He sido informado sobre mi derecho a conocer, consultar, actualizar, rectificar y suprimir mi información; acceder a ella de forma gratuita; solicitar prueba de esta autorización y revocarla; presentar quejas ante la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), los que puedo ejercer gratuitamente a través de los canales de atención habilitados para el efecto, relacionados en la Política de Tratamiento de Datos Personales (Decreto 0268 de 2025), disponible en el portal web www.medellin.gov.co.

MI AUTORIZACIÓN SE PERFECCIONA *al momento de diligenciar, aprobar y/o firmar la presente acta.*

AGENDA (ORDEN DEL DÍA)	
ITEM	**TEMA**
1	Revisión de hallazgos
2	Cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menú – Servicio de almuerzo
3	Equipos de medición – Servicio de alimentación
4	Plan de Saneamiento Básico
5	Procesos de control y registros
6	Horario de distribución del servicio de almuerzo
7	Manejo de insumos y productos – Limpieza y desinfección
8	Personal manipulador
9	Atención nutricional
10	Conclusiones.
11	Compromisos.

DESARROLLO TEMÁTICO

Recibe la visita la profesional en Nutrición y Dietética de la sede, con la que se socializa el objetivo de la visita y se da inicio a su desarrollo.

Desarrollo de la visita

Durante la visita de supervisión del componente alimentario y nutricional del contrato, y en el contexto del proceso de transición de la modalidad de alimentación preparada en sitio a alimentación transportada, se efectuó la verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos para la operación del servicio, evidenciándose los siguientes hallazgos mediante observación directa y revisión documental:

1. Revisión de hallazgos

Se verificaron los hallazgos generados en las anteriores visitas, la oportunidad de respuesta y se cierran los hallazgos que ya no aplican por el cambio de proveedor de alimentos

Los seguimientos nutricionales se encuentran en proceso de elaboración; se aclara que el contratista se encontraba dentro de los tiempos establecidos para dar cumplimiento.

2. Cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menú – Servicio de almuerzo

De acuerdo con lo reportado por la nutricionista dietista del contratista Comité de Estudios Médicos S.A.S., el día de la visita se daría inicio a la implementación del protocolo de derivación de dietas, para lo cual se solicitaron al

subcontratista La Cocina de Luis S.A.S. las diferentes dietas requeridas según el diagnóstico o condición de los usuarios. No obstante, no se realizó la entrega de la bebida hiperproteica en el servicio de almuerzo.

El jugo correspondiente al almuerzo, según lo establecido en el ciclo de menú implementado a la fecha, debía ser de mango; sin embargo, se suministró jugo de frutos amarillos.

El almuerzo estuvo compuesto por sopa de frijol, ensalada (lechuga, tomate y zanahoria), tajada de maduro, chicharrón, arroz blanco y postre tipo bocadillo.

Se evidencian alimentos almacenados en una canastilla que corresponden al jugo que se entrega en las horas de la noche, el servicio no cuenta con los requisitos para preparación de alimentos en sitio.

3. Equipos de medición – Servicio de alimentación

No se contaba con gramera suministrada por el contratista.

No se dispuso de los dos termómetros requeridos para el control de temperaturas de alimentos fríos y calientes.

4. Plan de saneamiento básico

Ne evidenció el plan de saneamiento básico en medio físico dentro del servicio de alimentación.

No se contó con kit para medición de pH y cloro.

No evidenciaron cintillas y las soluciones desinfectantes (amonio cuaternario e hipoclorito) no cumplían con el rotulado requerido, no se contó con fichas técnicas ni hojas de seguridad de las mismas y su empaque no era el original y tampoco se contó con fichas técnicas de los insumos desechables, lo que impidió verificar su cumplimiento con el Acuerdo 020 de 2020 del Municipio de Medellín.

5. Procesos de control y registros

No se evidenciaron registros correspondientes a los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio de alimentación correspondientes al nuevo proveedor de alimentos, así como tampoco registros de inspección de alimentos en los servicios de desayuno, almuerzo y cena.

- No se realizó toma de temperatura en la recepción de los alimentos.
- No se garantiza una temperatura de mantenimiento segura del almuerzo, toda vez que este fue servido entregado a las de las 11:00 a. m. y dispuesto en el servicio listo para su entrega. permaneció a temperatura ambiente aproximadamente durante dos horas, considerando que el servicio de almuerzo inició después de la 12:30 p. m.

6. Horario de distribución del servicio de almuerzo

No se dio cumplimiento a los horarios establecidos para la distribución de los alimentos a los usuarios.

La alimentación fue recibida aproximadamente a las 11:00 a. m.; durante el proceso de verificación por parte del personal manipulador de alimentos y la nutricionista, correspondiente a los productos y/o alimentos entregados por el subcontratista La Cocina de Luis S.A.S., se dio inicio a la distribución, realizándose la primera entrega después de la 12:30 p. m.

No se evidenciaron registros completos asociados al control de calidad e inocuidad del servicio (recepción, almacenamiento y distribución).

7. Manejo de insumos y productos – Limpieza y desinfección

Se evidenciaron productos de limpieza y desinfección reenvasados sin rotulación completa, así como soluciones desinfectantes ya preparadas sin identificación adecuada.

No se evidenció control adecuado en el almacenamiento de sustancias químicas.

8. Personal manipulador

Se evidenció registro de entrega de insumos y elementos de protección personal.

No se evidenciaron soportes completos de formación y capacitación en manipulación de alimentos.

9. Atención nutricional

Se verificaron las valoraciones iniciales de los usuarios correspondientes al mes de abril.

CONCLUSIONES	
1	Durante la visita de supervisión se evidenciaron hallazgos relacionados con el cumplimiento de la minuta patrón, condiciones de control de medición, saneamiento básico, procesos de control de limpieza y desinfección, almacenamiento, tiempos de distribución, documentación, en el contexto de la transición hacia la modalidad de alimentación transportada.
2	Se evidenciaron oportunidades de mejora frente al cumplimiento de los lineamientos técnicos del servicio de alimentación, especialmente en lo relacionado con control de calidad e inocuidad, tales como ausencia de registros de temperatura, deficiencias en la liberación de servicios, inadecuado mantenimiento de condiciones de temperatura en alimentos y bebidas, así como falencias en el plan de saneamiento básico y en la gestión documental de insumos y procesos.
3	En el marco del proceso de transición hacia la modalidad de alimentación transportada, se identificaron debilidades operativas en la articulación entre el contratista y el subcontratista, particularmente en aspectos asociados al cumplimiento de la minuta patrón, tiempos de distribución, lo cual impactó la oportunidad y calidad en la prestación del servicio.

DOCUMENTOS ANEXOS	
1	Listado de Asistencia.

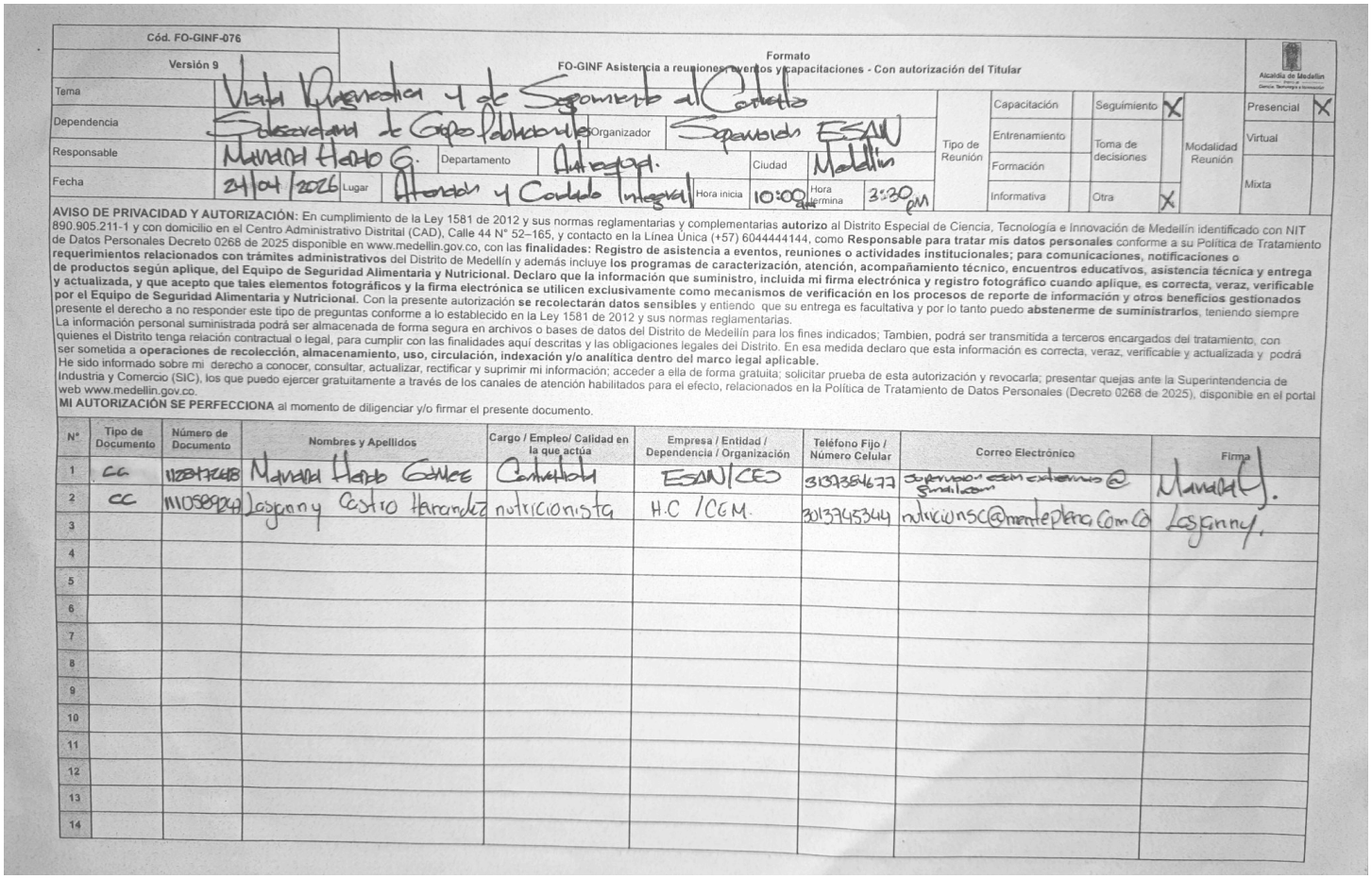
Tareas Asignadas en la Reunión	Responsable	Fecha de Compromiso
El contratista Comité de Estudios Médicos S.A.S. deberá gestionar e implementar las acciones necesarias para garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos del servicio de alimentación, incluyendo el fortalecimiento de los procesos de control y registros, la adecuada ejecución del plan de saneamiento básico, la verificación de las condiciones de transporte de alimentos, el cumplimiento del ciclo de menú y la oportunidad en la distribución del servicio, en el marco de la transición a la modalidad de alimentación transportada.	Comité de Estudios Médicos S.A.S.	Inmediato

PRÓXIMA REUNIÓN	
Lugar y Fecha	NA

Como constancia de la aprobación del acta de la reunión se firma por su responsable el 24/04/2026.



Paola Andrea García Rojas
Profesional de Apoyo a la Supervisión
Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional - ESAN



Cód. FO-GINF-076 | Versión 9

Formato
FO-GINF Asistencia a reuniones, eventos y capacitaciones - Con autorización del Titular

Alcaldía de Medellín — Distrito de Ciencia, Tecnología e Innovación

Tema	Visita Preparación y de Seguimiento al Contrato					Tipo de Reunión	Capacitación		Seguimiento	X	Modalidad Reunión	Presencial	X
Dependencia	Subsecretaría de Gestión Poblacional	Organizador	Seguridad ESAN				Entrenamiento		Toma de decisiones			Virtual	
Responsable	Manuel Hoyos G.	Departamento	Antioquia	Ciudad	Medellín		Formación					Mixta	
Fecha	24/04/2026	Lugar	Alrededores y Contacto Integral	Hora inicia	10:00 am	Hora termina	3:30 pm		Informativa		Otra	X	

AVISO DE PRIVACIDAD Y AUTORIZACIÓN: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y sus normas reglamentarias y complementarias **autorizo** al Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín identificado con NIT 890.905.211-1 y con domicilio en el Centro Administrativo Distrital (CAD), Calle 44 N° 52–165, y contacto en la Línea Única (+57) 6044444144, como **Responsable para tratar mis datos personales** conforme a su Política de Tratamiento de Datos Personales Decreto 0268 de 2025 disponible en www.medellin.gov.co, con las **finalidades: Registro de asistencia a eventos, reuniones o actividades institucionales; para comunicaciones, notificaciones o requerimientos relacionados con trámites administrativos** del Distrito de Medellín y además incluye **los programas de caracterización, atención, acompañamiento técnico, encuentros educativos, asistencia técnica y entrega de productos según aplique, del Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Declaro que la información que suministro, incluida mi firma electrónica y registro fotográfico cuando aplique, es correcta, veraz, verificable y actualizada, y que acepto que tales elementos fotográficos y la firma electrónica se utilicen exclusivamente como mecanismos de verificación en los procesos de reporte de información y otros beneficios gestionados por el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional.** Con la presente autorización **se recolectarán datos sensibles** y entiendo que su entrega es facultativa y por lo tanto puedo **abstenerme de suministrarlos**, teniendo siempre presente el derecho a no responder este tipo de preguntas conforme a lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y sus normas reglamentarias.
La información personal suministrada podrá ser almacenada de forma segura en archivos o bases de datos del Distrito de Medellín para los fines indicados; Tambien, podrá ser transmitida a terceros encargados del tratamiento, con quienes el Distrito tenga relación contractual o legal, para cumplir con las finalidades aquí descritas y las obligaciones legales del Distrito. En esa medida declaro que esta información es correcta, veraz, verificable y actualizada y podrá ser sometida a **operaciones de recolección, almacenamiento, uso, circulación, indexación y/o analítica dentro del marco legal aplicable.**
He sido informado sobre mi derecho a conocer, consultar, actualizar, rectificar y suprimir mi información; acceder a ella de forma gratuita; solicitar prueba de esta autorización y revocarla; presentar quejas ante la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC), los que puedo ejercer gratuitamente a través de los canales de atención habilitados para el efecto, relacionados en la Política de Tratamiento de Datos Personales (Decreto 0268 de 2025), disponible en el portal web www.medellin.gov.co.
MI AUTORIZACIÓN SE PERFECCIONA al momento de diligenciar y/o firmar el presente documento.

N°	Tipo de Documento	Número de Documento	Nombres y Apellidos	Cargo / Empleo/ Calidad en la que actúa	Empresa / Entidad / Dependencia / Organización	Teléfono Fijo / Número Celular	Correo Electrónico	Firma
1	CC	1128174648	Manuel Hoyos Gomez	Contratista	ESAN/CEO	3137384677	supervisor.esan externado@ gmail.com	Manuel G.
2	CC	1110589824	Lesgany Castro Hernandez	nutricionista	H.C /CGM.	3013745344	nutricionsc@mentepiera.com.co	Lesgany.
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								