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 7361 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 atención a personas que se encuentren en edades entre los dieciocho (18) años y hasta los cincuenta y nueve (59) años, once (11) meses de edad con discapacidad, implementando acciones que favorezcan el desarrollo y mantenimiento de sus habilidades y capacidades para alcanzar mayores niveles de autonomía y toma de decisiones, promoviendo su inclusión en los diferentes entornos, en el Servicio Social Centros Integrarte Atención Interna, teniendo como referentes los enfoques diferencial y de género".
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 6
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 85 #8 A 36 SUR Barrio Valladolid
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaig6convenio7361@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	SANDRA MILENA FERNÁNDEZ – LAURA TORRES – LAURA BARRERA
CARGO	Coordinación – Tecnóloga de alimentos - Nutricionista
No DE CELULAR	3115156488
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	26/05/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:45 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	79 Participantes en atención CIAI

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 la Coordinadora Sandra Fernández, Nutricionista Laura Barrera, tecnóloga de alimentos Laura Torres, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 79 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 6, cuenta con cobertura asignada de 80 cupos para atención de participantes, los cuales se encuentra cubiertos totalmente, sin cupos disponibles. Indican ingreso de Luis Alberto Quintero Bernal, a partir del 14 de mayo de 2026.La Coordinadora indica que a partir del 1 de junio de 2026, realiza egreso voluntario el participante Alix Pernalete.
3. Talento humano: se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos y la asistencia de acuerdo al cronograma programado. Indica la Coordinadora, que se encuentran 8 cargos vacantes de los cuales 6 corresponden a auxiliares de enfermería, renuncia de una terapeuta ocupacional y un educador físico. Por otra parte, 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	Sandra Milena Fernández	Trabajo Social	Norma Constanza Roldán
Psicología	Fabio Andrés Torres	Trabajo Social	Ana María Valderrama
Psicología	Cristian Camilo Rodríguez	Terapia Ocupacional	Angélica Jiménez
Educador Físico	**Renuncia**	Terapia Ocupacional	**Renuncia**
Educador Físico	Brandon Scott Correa M.	Educador Especial	Arnulfo Bernal Navarro

Enfermero/a –turno 2-10 pm	Leidy Daniela Hernández	Nutricionista	Laura Barrera
Tallerista	Katherine Burgos Muñoz	Tecnóloga de alimentos	Laura Torres
Tallerista	Martha Benitez	Técnico Ambiental	Jesús Leonardo Numpaque
Designado documental	Wendy Michel Chacón	Servicio de alimentos	Luz Myriam León
Servicios generales	Jonathan Ortega Beltrán	Servicio de alimentos **–no turno**	Sandra Milena Mendieta
Servicios generales	Mónica Paola Rivera	Servicio de alimentos **–no turno**	Marleny Rodríguez
Servicios generales -lavandería	Edna Liliana Rodríguez Rozo	Servicio de alimentos **–no turno**	María Graciela Patiño Q
Servicios generales	Sergio Cerinza	Servicio de alimentos	Juan José Duarte
Auxiliar de enfermería	Pedro Galindo	Auxiliar de enfermería	Milton Plazas
Auxiliar de enfermería	Ivón González	Auxiliar de enfermería	Jenny Stephanie Vasquez
Auxiliar de enfermería	Diana Méndez	Auxiliar de enfermería	Lorena Amaya
Auxiliar de enfermería-medicamentos	Mayerly Cubillos	Auxiliar de enfermería	Isabel Jaimes
Auxiliar de enfermería	Deisy Arana	Auxiliar de enfermería	**6 vacantes**

4. Actividades: Durante la visita se verifica la realización de actividades grupales de organización de ropa, zapatos, pertenencias), salida de 5 personas a citas médicas. sesión de danza-Yoga. Organización de actividades y documental previo a traslado de participantes por finalización de convenio. Así mismo, se verifica acompañamiento del talento humano en horarios de alimentación, entrega de medicamentos, higiene menor por auxiliares de enfermería, cambios de pañal.
5. Instalaciones: Durante el recorrido en la unidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, limpieza de habitaciones, baños, oficinas, servicio de alimentos por parte del personal. Por otra parte, se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento, 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 26

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES

Bebida caliente 7 am Desayuno 7:30 am	Café con leche Queso doble crema Arepuela Melón		Se verifica preparación de alimentos sin cambios
Refrigerio 10:30 am	Sorbete de freso Ponqué		Se verifica preparación de alimentos sin cambios
Almuerzo 12:30 pm	Pechuga en salsa de verduras Arroz verde Ensalada de tomate, pepino, zanahoria Tajadas de plátano maduro Sopa de arracacha Jugo de guayaba	Alimentos picados	NC 85 g /89-92-95-88-85 gr NC 120 gr/128 -116-127-119-111 NC 60 gr/ 65-61-52-56-64-65 gr NC 60 gr/ 54-61 gr NC 40 gr/ 43-41-42-39-47 250 cc/ 230-250 cc 220 cc/ 220-200 cc
Refrigerio 3:30 pm	Batido de avena con banano Galletas ducales		Se verifica disponibilidad de alimentos para preparación y servido
Cena 5:45 pm Refrigerio nocturno 9:30 pm			

7. Se realiza acompañamiento en servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas, acorde a la minuta patrón y derivación de dietas establecida tanto por consistencia como por aporte calórico. En área de comedor y cocina se observa publicación del formato de registro mensual de derivación dietario de mayo 4 a junio 2 de 2026
8. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, cuentan con estantes en área de abarrotes, verduleros con canastillas limpias, congeladores para cárnicos, fruver con prealistamiento, cuentan con alimentos de uso al día según menú, se encuentran productos organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes. Se revisan rótulos de almacenamiento actualizados según ingreso de alimentos a la unidad operativa.

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.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa. 20260526ActaGrupo6Interno
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 no se identificó que el asociado divulgue, ni haya realizado propaganda a nombre de su organización que involucre a la población vinculada al convenio de asociación vigente	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa 20260526ActaGrupo6Interno
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante el recorrido por las instalaciones no se observa que en la unidad operativa se efectúen o hayan efectuado reuniones o manifestaciones ni se encuentra publicidad de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa. 20260526ActaGrupo6Interno
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento de la Coordinadora, profesional nutricionista y tecnóloga de alimentos, el asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Observación durante visita de seguimiento a la calidad operativa e información, documentación y soportes del componente de alimentación y nutrición. 20260526ActaGrupo6Interno
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	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 profesionales y enfermería con cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico.	20260526ActaGrupo6Interno
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 por parte del talento humano asignado, 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 registro mensual de derivación dietario de mayo 4 a junio 2 de 2026.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano 20260526ActaGrupo6Interno
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	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado evitó acciones u omisiones que causen la muerte, daño y demás acciones descritas en la presente obligación.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad y observación de actividades desarrolladas por el talento humano 20260526ActaGrupo6Interno

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				
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 mayo de 2026. 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.	Formatos establecidos del programa de alimentación y nutrición 20260526ActaGrupo6Interno
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		Se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos y la asistencia de acuerdo al cronograma programado. Indica la Coordinadora, que se encuentran 8 cargos vacantes de los cuales 6 corresponden a auxiliares de enfermería, renuncia de una terapeuta ocupacional y un educador físico.	20260526ActaGrupo6Interno

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 para profesionales y auxiliares de enfermería; además, asistencia de personal de servicios generales y de alimentos.	20260526ActaGrupo6Interno
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	X		Se verifica que garantizan la programación de turnos de fines de semana y festivos de profesionales, personal de servicio de alimentos y servicios generales. Cuentan con programación de turnos semanales y cronograma.	20260526ActaGrupo6Interno
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		Durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa, se observa limpieza en diferentes áreas y niveles Presenta soporte de lavado y desinfección de tanques de fecha 14 de abril de 2026 con certificado No. 0298 por la empresa Higia Gestión ambiental y control integrado de plagas de fecha 14 de abril de 2026, con certificado No. 0259 por la empresa Higia Gestión ambiental. Formatos de control respectivos diligenciados con última fecha de aplicación del proceso. Se verifican formatos físicos de control de lavado de tanques y control de plagas archivados. En cuanto a la lavandería, se observa en uso equipo de lavandería dentro de las instalaciones del CIAI g6.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable Subcarpeta plan de saneamiento y documentos físicos Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas 20260526ActaGrupo6Interno
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	X		El asociado cuenta con publicación de documentos técnicos ciclo de menús vigencia 2025, ciclo de menús derivado, 10 menús derivado para	Recorrido en servicio de alimentos y revisión carpetas físicas

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.			salidas extramurales los cuales se encuentran con aval de referente técnico y la respectiva publicación en drive de SDIS así mismo, el cronograma de actividades para el presente convenio, ajustado por adición, hasta el mes de mayo de 2026. ye verifica diligenciamiento de formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios publicados en drive de mayo 1 al 26/2026, con adecuado diligenciamiento e incluye promedio. Autorización de cambios de menús 1-3-8 en mayo, a la fecha de visita., con aval de referente técnica por eventualidad corte de agua y celebración Día de la madre. Registro mensual de derivación dietaria de mayo 04 a junio 02, publicados en drive y en físico en servicio de alimentos y comedor. Capacitaciones: Acta 192 de fecha abril 17 de 2026, tema: listado de modificaciones alimentarias de abril y manual dietario, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 7 personas. Acta 191 de fecha abril 17 de 2026, tema: minuta patrón, ciclo de menús, derivación dietaria y criterios técnicos de preparación, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 7 personas. Acta 194 de fecha abril 17 de 2026, tema: listado de modificaciones alimentarias de abril y manual dietario, dirigida a talento humano con asistencia de 20 personas. Acta 257 de fecha mayo 12 de 2026, tema: listado de modificaciones alimentarias de mayo, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 6 personas. Acta 254 de fecha mayo 12 de 2026, tema: minuta patrón, ciclo de menús, derivación dietaria y criterios técnicos de preparación, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 7 personas. Acta 255 de fecha mayo 12 de 2026, tema: listado de modificaciones alimentarias de mayo, dirigida a talento humano con asistencia de 16 personas.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta de actas 20260526ActaGrupo6Interno
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031,	X		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 27 de mayo y se encuentra avalado por referente técnico. Se verifica publicado en drive	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de ciudadanía alimentaria 20260526ActaGrupo6Interno

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.			los cronogramas con fechas ampliadas según adición de convenio actual. <u>Pérdidas y desperdicios:</u> Cuenta con soporte de Sesión 9, tema: Bocaditos de cáscara de papaya, dirigido a 10 participantes de fecha enero 15/2026. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas en drive. Sesión 10, tema: tocino de cáscara de banano, dirigido a 8 participantes de fecha febrero 10/2026. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas. Sesión 11, tema: chicharrones con cáscara de yuca, de fecha marzo 3/2026. ficha técnica IEC, cuenta con registro fotográfico y asistencia 5 participantes en prueba sensorial. Además, se verifica publicación de herramientas Sesión 12, tema: elaboración de chips de cáscara de remolacha, de fecha abril 9/2026. ficha técnica IEC, cuenta con registro fotográfico y asistencia 5 personas y se verifica publicación de herramientas Refieren envío mediante correo electrónico de fecha 19 de mayo, se indica por referente técnica complementar con DOFA. Se enviará ajustes el 28/05/2026. Presentan formato FOR-PSS-803 de abril 1 al 30 y mayo 1 al 25/2026 <u>Huertas comunitarias</u>: Presenta soporte de Sesión 9, tema: infografía de semillas utilizadas para la construcción de la huerta, dirigido a 10 participantes de fecha enero 15/2026. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas. Sesión 10, tema: abono mi huerta, curso refuerzo de huertas urbanas, dirigido a 10 participantes de fecha febrero 12/2026. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas. Sesión 11, tema: Mi huerta compostaje, realizada el 5 de marzo/2026. Ficha IEC con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia	

			de 9 personas, en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas. Sesión 12, tema: Scall para sostenibilidad de la huerta, realizada el 9 de abril/2026. Ficha IEC con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia de 12 personas, en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas en drive Se verifica la valoración final de estrategia IEC en el formato correspondiente, publicado en drive. Refieren envío mediante correo electrónico de fecha 19 de mayo, se indica por referente técnica complementar con DOFA. Se enviará ajustes el 28/05/2026.	
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 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 Fedecundi y deberán ser presentados los soportes de compras en el informe de gestión.	20260526ActaGrupo6Interno
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	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 publicados en el drive dispuesto por la SDIS. Se verifica diligenciamiento de formatos asociados en digital en el mes de marzo, se realizó diligenciamiento completo.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. Subcarpeta abastecimiento de alimentos

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.			Formatos en físico control de temperaturas de refrigeración y congelación mayo 1 al 26. Cuentan con formatos digitales establecidos: Formato soportes del plan de compras semanal y mensual de mayo de 2026, consolidado con frecuencia quincenal carnes, semanal de abarrotes, fruver, lácteos, se solicita ajustar la información de panadería. Formato verificación de transporte de alimentos de mayo /2026. Formato de recepción de alimentos –V2 de mayo /2026. Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236 diligenciamiento de mayo 1 al 26 /2026, de acuerdo a observación de línea técnica, se verificó el ajuste en registro de ingresos. Formato preparación de alimentos V3, de mayo 1 al 26 /2026. Formato de aceptación de preparaciones abril 17 y mayo 14/2026. Formatos evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas de abril 7-14-21-28 y mayo 5-12-19 /2026 en proceso de elaboración durante la visita. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual de abril 7, mayo 5 de 2026.	20260526ActaGrupo6Interno
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		Durante el mes de mayo se tomaron datos antropométricos a 80 participantes y cuenta con la matriz de clasificación nutricional se encuentra consolidada de abril /2025 a mayo /2026, publicada en drive de SDIS 20260505. Además, se encuentra matriz de seguimiento de estado nutricional con corte al mes de marzo, cuenta con matriz y formato de seguimiento del estado nutricional verificado en historias sociales, que se encuentran archivados los formatos de seguimiento trimestrales, elaborados del 20 de marzo/2026. De acuerdo a la directriz de línea técnica se generaron los formatos de informe individual con fecha de corte abril de 2026; los cuales se observan impresos en físico; se verifica documentos debidamente firmados y archivados en historias sociales. Acta 193 de abril 17 de 2026, tema: Socialización del informe individual de estado nutricional, dirigido a 20 profesionales del talento humano. Acta 218 de abril 22 de 2026, tema: Socialización del informe individual de estado nutricional, dirigido a 8 referentes familiares.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS en carpeta de vigilancia nutricional Historias sociales de Diana Paola Moreno, Jersson Antonio Castaño, Juan Sebastián Sánchez, Leidy Viviana Reina, Walter Alexander López, José David Silva, María del Carmen Suárez, Norma Constanza Rodríguez, Orlando Romero García, Ricardo Richar Beltrán y Luis Alberto Quintero Bernal. 20260526ActaGrupo6Interno

			Acta 231 de abril 28 de 2026, tema: Socialización del informe individual de estado nutricional, dirigido a 43 referentes familiares. Así mismo, se verifica la publicación de informe de situación alimentaria y nutricional de fecha 15 de mayo de 2026. Acta 256 de mayo 12 de 2026, tema: Socialización del informe de situación alimentaria y nutricional, dirigido a 17 personas del talento humano. Además, refiere la profesional de nutrición la realización de valoración inicial de Luis Alberto Quintero Bernal, quien ingreso el 14 de mayo, se verifica formato impreso, firmado y archivado en historia social.	
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 presenta soportes de Sesión 11, tema: jenga saludable el 5 de marzo, dirigida a 10 participantes. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramienta en drive. Sesión 12, tema: actividad: Por un vivir saludable Fortalezcamos el consumo de frutas y verduras, de fecha abril 17/2026. ficha técnica IEC, cuenta con registro fotográfico y asistencia 7 personas y se verifica publicación de herramientas Refieren envío mediante correo electrónico de fecha 19 de mayo, se indica por referente técnica complementar con DOFA. Se enviará ajustes el 28/05/2026. Presenta soportes de informe mensual cualitativo 20260417 y último reporte consolidado trimestral de fecha 24 de marzo de 2026, publicados en drive de SDIS. Se solicita por parte de referente técnica de nutrición el envío de reportes el 1 y 2 de junio/2026.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de promoción de prácticas saludables 20260526ActaGrupo6Interno
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica que mantienen instalaciones organizadas para el prealistamiento y cocina caliente para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos, el personal cumple con uniforme, lavado de manos, certificaciones de manipulación,	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible.

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.			Se verifica documentación actualizada con vigencia menor a un año correspondientes al carnet de manipulación, certificados médicos y laboratorios del personal del servicio de alimentos. Juan José Duarte, carnet de manipulación 06/08/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 06/08/2025. Luz Miryam Leal, carnet de manipulación 03/09/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 04/09/2025 María del Carmen Cárdenas, carnet de manipulación 28/07/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 28/07/2025. Marleny Rodríguez, carnet de manipulación 06/08/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 06/08/2025. Sandra Milena Mendieta, carnet de manipulación 17/06/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 18/11/2025. María Graciela Patiño, carnet de manipulación 27/04/2026 y certificado médico y laboratorio de fecha 26/03/2026.	20260526ActaGrupo6Interno
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 JALV inversiones SAS, Fedecundi, panadería Orquídea Real, quienes garantizan un concepto higiénico sanitario de establecimiento y vehículos, así: JALV inversiones SAS, concepto de visita INVIMA, favorable con requerimiento (91,5%) según oficio comisorio No.7303366825 de 21/11/2025 y vehículo de placa SZW 564, con concepto favorable 100%, acta AS11N 041694 de fecha 01/09/2025. Proveedor Fedecundi acta de inspección sanitaria 25269AB2026003 de fecha 11/02/2026, concepto de establecimiento favorable en 94%, emitida por el INVIMA; vehículo de placa PRZ 266 con concepto favorable 100% de fecha 11/02/2026, acta 25269N82026003. Proveedor Panadería Orquidea Real, acta AS02C141410 de fecha 25/08/2025, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 61%. presenta nueva solicitud con radicado 122461 - 09/02/2026.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. 20260526ActaGrupo6Interno

			Se lleva a cabo el diligenciamiento respectivo de los formatos establecidos para el control de Buenas prácticas de manufactura. Capacitaciones: Acta 197 de fecha abril 17 de 2026, tema: capacitación control de plagas, dirigida a 6 personas del servicio de alimentos Acta 262 de fecha mayo 15 de 2026, tema: capacitación ¿Qué son las bacterias?, dirigida a 6 personas del servicio de alimentos El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos al 89% en área de alimentos según acta AS02C 154036, fecha diciembre 16 /2025, publicado en drive de nutrición SDIS; mientras que para el centro integrarte atención interna grupo 6, cuentan con concepto higiénico sanitario favorable con requerimiento de la unidad operativa según acta SB03C 003841 de diciembre 16 de 2025. Se verifica en drive los planes de mejoramiento y autoevaluación de fechas 20250520-20250610-23092025, el 16 de diciembre. Además, presenta plan de mejora con fecha de cumplimiento al 20 de enero/2026. Última autoevaluación de fecha 12/03/2026, publicada en drive.	
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 2026. Presenta formato de declaración de compromiso actualizado de fecha 20260220 por cambio de designado documental. Cuenta con soportes de diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento al mes de mayo /2026. Cuentan con formato listado de verificación de limpieza y desinfección y acciones correctivas, en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos con diligenciamiento de abril 1 al 30 y mayo 1 al 26 y manejo de soluciones desinfectantes con diligenciamiento de mayo 1-3/ 4-10/11-17/ 18-24/225 al 26 de 2026 Los formatos asociados al plan de saneamiento de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas e inspección de	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. 20260526ActaGrupo6Interno

			manejo de elementos en desuso y embalajes se encuentran con fecha de diligenciamiento el 17 de abril y 15 de mayo/2026. Cuenta con soportes de aplicación del plan de choque con amonio cuaternario la semana de junio 23 al 29/2025, del 22 al 28 de septiembre/2025, enero 1-4 y marzo 30 a abril 5 de 2026 Presenta soportes de capacitación en Plan de saneamiento: Presenta publicación de soportes de sesión 4, tema vasos del conocimiento, realizado el 15 de enero de 2026, con una asistencia de 25 personas del talento humano. Cuenta con soportes de sesión 5 de fecha el 30 de abril 17 de 2026, tema dado de saneamiento, dirigida a 25 personas del talento humano Además, cuentan con soporte de asistencia a valoración grupal de estrategia IEC realizada el 12 de mayo de 2026 con asistencia de 20 personas del talento humano.	
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 formato plan de compras semanal y mensual de mayo de 2026, consolidado con frecuencia quincenal carnes, semanal de abarrotes, fruver, lácteos, diario panadería, almacenados en estantes, canastillas, equipos de frío alimentos con adecuado rotulado de almacenamiento.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. 20260526ActaGrupo6Interno
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y	X			20260526ActaGrupo6Interno

recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable			Se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos con fechas de vencimiento vigentes y se verifica ingreso de alimentos de forma semanal con registro en formato de recepción durante el mes de mayo de 2026. 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.	
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 servicio de alimentos de acuerdo a lo requerido en cantidad y funcionamiento.	20260526ActaGrupo6Interno
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 servicio de alimentos de acuerdo a lo requerido en cantidad y funcionamiento.	20260526ActaGrupo6Interno

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 – 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	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	Elementos observados durante la visita de seguimiento
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	Elementos observados durante la visita de seguimiento

Registre la información solicitada:

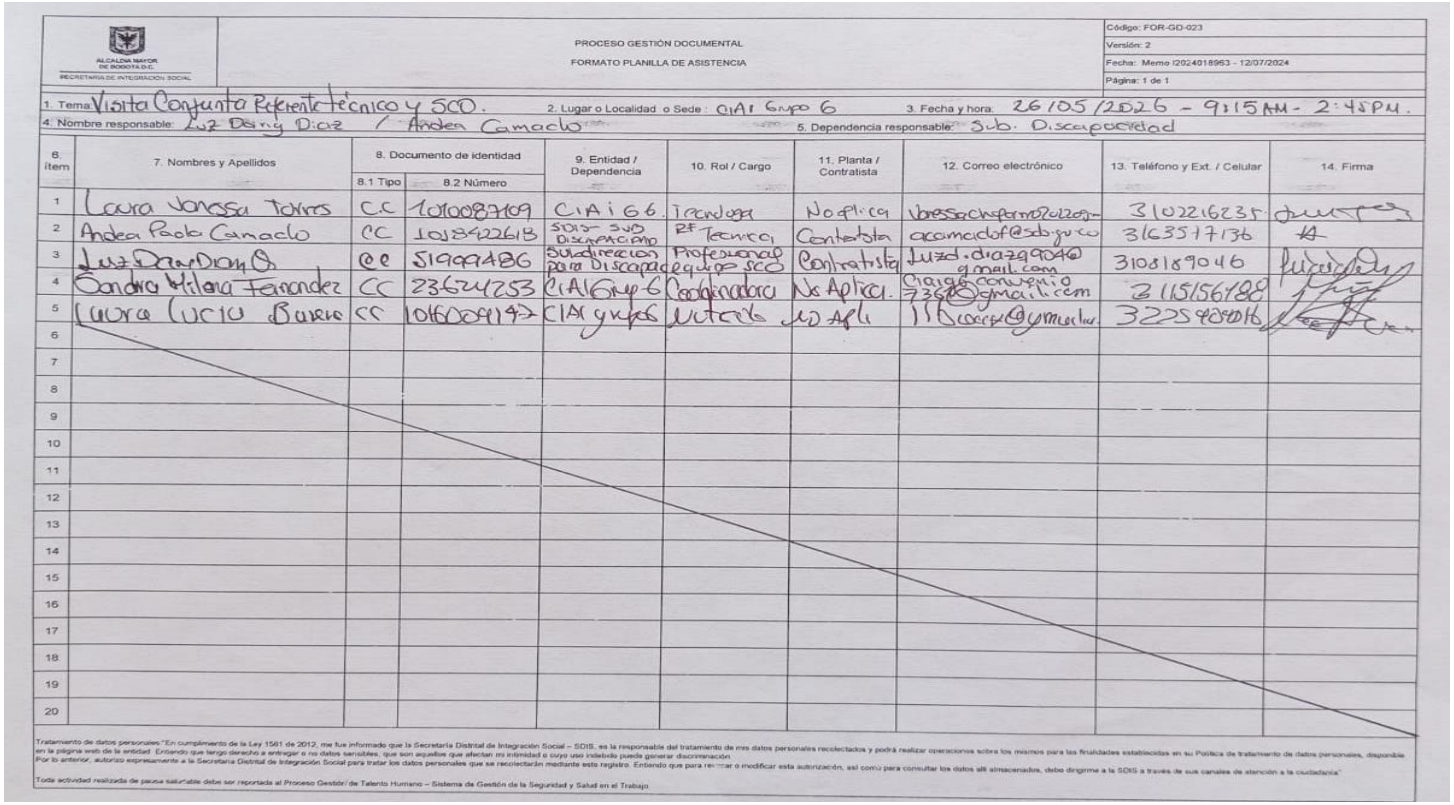
5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica cumplimiento de obligaciones con seguimiento a ajuste de plan de compras en información de panadería y ajuste en valoración de estrategias IEC.
OBSERVACIONES
El talento humano 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
Complementar valoración de estrategias IEC con DOFA y remitir para aval respectivo a referente técnica de nutrición	28/05/2026
Remitir reportes de promoción de prácticas saludables	01-02/06/2026

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 07/04/2026 SI ❑ x NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	SANDRA MILENA FERNÁNDEZ
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1 Coordinación
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. Luz Dary Díaz Quijano
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) REFERENTE TÉCNICO DE NUTRICIÓN	2. Andrea Paola Camacho
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 I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita Conjunta Referente técnico y SCD. 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 6 3. Fecha y hora: 26/05/2026 - 9:15AM - 2:45PM.
4. Nombre responsable: Luz Deiny Diaz / Andea Camacho 5. Dependencia responsable: Sub. Discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Laura Vanessa Torres	C.C	1010087109	CIAI 66	Tecnico	No Aplica	laurasofia2020@	3102216235	
2	Andea Paola Camacho	CC	1018422618	SDIS- SUB DISCAPACIDAD	RF Tecnico	Contratista	acamachof@sdp.gov.co	3163517136	
3	Luz Deiny Diaz	CC	51999186	Subdirección para Discapacidad	Profesional equipo SCD	Contratista	luzd.diaz9046@gmail.com	3108189046	
4	Sandra Milena Fernandez	CC	23624253	CIAI Grup 6	Coordinadora	No Aplica.	Ciaig6convenio7360@gmail.com	3115156188	
5	Laura Lucia Bareño	CC	1016009194	CIAI y Hogar	Nutricio	No Apli	llbareno@yahoo.com	3225985016	
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 pueda 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 revisar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía."

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.