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	FABIO ANDRÉS TORRES –LAURA TORRES
CARGO	Profesional Encargado – Tecnóloga de alimentos
No DE CELULAR	3142813579
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	02/01/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 4:03 PM	HORA FINAL DE LA VISITA: 6:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	67 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 el profesional encargado Fabio Andrés Torres, tecnóloga de alimentos Laura Torres, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 67 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 que hay una persona en hospitalización (Nancy Osorio); mientras en medio familiar se encuentran 12 personas.
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 de descanso por festividades enviado al equipo de seguimiento a calidad operativa. Indica el profesional encargado que continúan dos cargos vacantes de auxiliares de enfermería, de los cuales ya se encuentra avalada una hoja de vida y pendiente presentar otra hoja de vida; Además, indica que el cargo de técnico ambiental se encuentra vacante desde el 1 de enero/2026. 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 **-Descanso**	Sandra Milena Fernández	Trabajo Social	Norma Constanza Roldán
Psicología –Profesional encargado	Fabio Andrés Torres	Trabajo Social **-Descanso**	Ana María Valderrama
Psicología **-Descanso**	Cristian Camilo Rodríguez	Terapia Ocupacional **-Descanso**	Angélica Jiménez
Educador Físico **-Descanso**	Wilson Rodríguez	Terapia Ocupacional	Yennifer Bulla
Educador Físico	Brandon Scott Correa M.	Educador Especial **-Descanso**	Arnulfo Bernal Navarro

Enfermero/a	Leidy Daniela Hernández	Nutricionista **No turno**	Laura Barrera
Tallerista	Katherine Burgos Muñoz	Tecnóloga de alimentos	Laura Torres
Tallerista **-Descanso**	Martha Benitez	Técnico Ambiental	**vacante**
Auxiliar Administrativa **-Descanso**	Herenia Salcedo Fajardo	Servicio de alimentos	Luz Myriam León
Servicios generales **-Descanso**	Jonathan Ortega Beltrán	Servicio de alimentos	Blanca Doris Giraldo
Servicios generales **-Descanso**	Mónica Paola Rivera	Servicio de alimentos **–no turno**	Marleny Rodríguez
Servicios generales -lavandería	Ayarid Chiquinquira Barahona	Servicio de alimentos **–no turno**	María del Carmen Cárdenas
Servicios generales	Sergio Cerinza	Servicio de alimentos	Juan José Duarte
Auxiliar de enfermería-medicamentos	Olga Stefanny Pérez	Auxiliar de enfermería	Lorena Mayerly Amaya
Auxiliar de enfermería-citas	María Teresa Correa	Auxiliar de enfermería -trámites	Sugenis Elena Rebolledo
Auxiliar de enfermería	Roberto Carlos Galofre	Auxiliar de enfermería- hospitalización dia	Jenny Stephany Vásquez
Auxiliar de enfermería	Jenifer Ramírez	Auxiliar de enfermería- hospitalización noche	Jorge Salcedo
Auxiliar de enfermería-noche	Diana Anyeli Urrego	Auxiliar de enfermería-dia/noche	Juan Sebastián García
Auxiliar de enfermería-medicamentos noche	Flor Esperanza Cuevas	Auxiliar de enfermería-noche	Camila Andrea Morales

4. Actividades: Durante la visita se observa después de 4 pm la realización de actividades grupales de ocio ver TV y escuchar música. 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 2

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES

Bebida caliente 7 am Desayuno 7:30 am			
Refrigerio 10:30 am			
Almuerzo 12:30 pm			
Refrigerio 3:30 pm			
Cena 5:45 pm Refrigerio nocturno 9:30 pm	Fricasse de pollo Arroz con fideos Poteca de ahuyama Jugo de lulo	Se verifica preparación y servido sin cambios	NC 90 g /89-84-99-91-90 gr HPC 180 gr/166-182 NC 120 gr/115-111-113 NC 60 gr/ 76-68-59-61-66 gr 220 cc/ 220-230-230-220 cc

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 diciembre 16 a enero 16/2026.
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 donde se requiere revisión de productos como queso campesino, queso doble crema, leche, avena en hojuelas; de los cuales no coincide fecha de vencimiento con el registro de rotulo. Se recomienda realizar plan de mejora en diligenciamiento en recepción (avena 11 diciembre no se registra), actualización y correcto diligenciamiento de datos en rotulado de alimentos y manejo de PEPS.

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. ACTA INT G6 02012026
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 haya divulgado, ni ha 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 ACTA INT G6 02012026
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante el recorrido por las instalaciones no se observa que en la unidad operativa se efectúen o hayan efectuado reuniones o manifestaciones ni se encuentra publicidad de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa. ACTA INT G6 02012026
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento del profesional encargado (psicólogo), 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. ACTA INT G6 02012026
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 y enfermería con cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico.	ACTA INT G6 02012026
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	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 diciembre 16 a enero 16.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G6 02012026
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	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 supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G6 02012026

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 diciembre/2025 y enero 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 ACTA INT G6 02012026
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; frente a lo cual, el asociado cuenta con las hojas de vida de los cargos avalados. Indica el profesional encargado que continúan dos cargos vacantes de auxiliares de enfermería, de los cuales ya se encuentra avalada una hoja de vida y pendiente presentar otra hoja de vida; Además, indica que el cargo de técnico ambiental se encuentra vacante desde el 1 de enero/2026.	ACTA INT G6 02012026
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 descanso para profesionales y auxiliares de enfermería; además, asistencia de personal de servicios generales y de alimentos.	ACTA INT G6 02012026

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 debidamente publicados; así mismo, enviaron fechas programadas de descanso por festividades.	ACTA INT G6 02012026
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 talleres, sala de familia, zona común, baños y oficinas de primer nivel con correcta organización de espacios. Así mismo en habitaciones y baños en niveles 2 y 3. Además, de nivel 4 con el comedor y servicio de alimentos Presenta soporte de lavado y desinfección de tanques de fecha 16 de octubre de 2025 con certificado No. 0199 por la empresa Higia Gestión ambiental y control integrado de plagas de fecha 16 de octubre de 2025 con certificado No. 0223 por la empresa Higia Gestión ambiental. Formatos de control respectivos diligenciados. En cuanto a la lavandería, se observa en uso equipo de lavandería dentro de las instalaciones del CIAI g6, se verifican prendas separadas como ropa sucia o contaminada, proceso de lavado y secado en cuerdas.	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 ACTA INT G6 02012026
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		X	El asociado cuenta con publicación de documentos técnicos ciclo de menús vigencia 2025, ciclo de menús derivado, 10 menús derivado para 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, en revisión ajuste en cronograma general por adición. se encuentran productos organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes. Se revisan	Recorrido en servicio de alimentos y revisión carpetas físicas Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta de actas ACTA INT G6 02012026

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.			rótulos de almacenamiento donde se requiere revisión de productos como queso campesino, queso doble crema, leche, avena en hojuelas; de los cuales no coincide fecha de vencimiento con el registro de rotulo. Se recomienda realizar plan de mejora en diligenciamiento en recepción (avena 11 diciembre no se registra), actualización y correcto diligenciamiento de datos en rotulado de alimentos y manejo de PEPS. Se verifica diligenciamiento de formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios publicados en drive de diciembre 1 al 31/2025 y enero 1.2/2026, con adecuado diligenciamiento. Autorización de 5 cambios de menú 10-22, adicionalmente, cuenta con aval de ajuste en menús por festividades de navidad y año nuevo; no aplica solicitud de cambio en el mes de enero/2026 a la fecha de visita. Registro mensual de derivación dietario de diciembre 16 a enero 16, publicados en drive. Capacitaciones: Acta 384 de fecha noviembre 18 de 2025, tema: registro mensual de derivación de noviembre, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 7 personas. Acta 385 de fecha noviembre 18 de 2025, 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 386 de fecha noviembre 18 de 2025, tema: registro mensual de derivación de noviembre y manual dietario, dirigida a talento humano con asistencia de 20 personas. Acta 438 de fecha diciembre 16 de 2025, tema: listado de modificaciones alimentarias de diciembre y manual dietario, derivación, dirigida a talento humano con asistencia de 17 personas. Acta 439 de fecha diciembre 16 de 2025, 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 6 personas. Acta 440 de fecha diciembre 16 de 2025, tema: registro mensual de derivación de diciembre, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 6 personas. Para el mes de enero a la fecha de la presente visita, no se han adelantado actividades de capacitación	

2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo 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.	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 los cronogramas con fechas ampliadas según adición de convenio actual. <u>Pérdidas y desperdicios:</u> Cuenta con soporte de Sesión 7, tema: Mermelada de cáscara de naranja, dirigido a 10 participantes de fecha noviembre 21/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas. Sesión 8, tema: dulce de cáscara de melón, dirigido a 8 participantes de fecha diciembre 11/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas. De acuerdo al cronograma avalado de prevención de pérdidas y desperdicios, se proyecta actividad el 15/01/2026, tema: bocaditos de cáscara de papaya Presentan formato FOR-PSS-803 de diciembre 1 al 31 / 2025. Se solicita realizar implementación a partir de la fecha de presente visita 02 de enero/2026. <u>Huertas comunitarias</u>: Presenta soporte de Sesión 7, tema: abono de huerta, uso de compostera, dirigido a 10 participantes de fecha noviembre 21/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas. Sesión 8, tema: utilización de semillas de alimentos de minuta para generación de nuevas plantas, dirigido a 10 participantes de fecha diciembre 11/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas De acuerdo al cronograma avalado de huertas comunitarias, se proyecta actividad el 15/01/2026, tema: infografía de semillas utilizadas para la construcción de la huerta	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de ciudadanía alimentaria ACTA INT G6 02012026

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.	ACTA INT G6 02012026
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 publicados en el drive dispuesto por la SDIS. Se verifica diligenciamiento de formatos asociados tanto en digital como en físico del mes de diciembre /2025 y enero 2026. El asociado cuenta con los formatos establecidos: Formato plan de compras semanal diciembre 1-7/8-14/15-21/22-28/29-31/2025. Plan de compras mensual consolidado con frecuencia quincenal carnes, semana de abarrotes, fruver, lácteos, diario panadería. Formato verificación de transporte de alimentos con diligenciamiento de diciembre 1 al 31/2025 y enero 1 al 2 de 2026. Formato de recepción de alimentos –V2 semanal con diligenciamiento de diciembre 1 al 31/2025 y enero 1 al 2 de 2026. Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236 con diligenciamiento de diciembre 1 al 31/2025 y enero 1 al 2 de 2026.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. Subcarpeta abastecimiento de alimentos ACTA INT G6 02012026

			Formato control de temperaturas de refrigeración y congelación, con diligenciamiento de diciembre 1 al 31/2025 y enero 1 al 2 de 2026. Formato preparación de alimentos V3, con diligenciamiento de diciembre 1 al 31/2025 y enero 1 al 2 de 2026. Cuenta con informe de eventualidades publicado en drive de SDIS 20250604. soporte de aceptación de preparaciones mensual de fecha 25/noviembre y 9 de diciembre/2025 Formatos evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas de diciembre 2-9-16-23/2025, debidamente firmados. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual con fecha de elaboración 09 de diciembre /2025. Durante el recorrido y verificación de almacenamiento, se revisan rótulos de almacenamiento donde se requiere revisión de productos como queso campesino, queso doble crema, leche, avena en hojuelas; de los cuales no coincide fecha de vencimiento con el registro de rotulo. Se recomienda realizar plan de mejora en diligenciamiento en recepción (avena 11 diciembre no se registra), actualización y correcto diligenciamiento de datos en rotulado de alimentos y manejo de PEPS.	
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	NA	NA	Durante el mes de diciembre 2025 se tomaron datos antropométricos a 80 participantes y la matriz de clasificación nutricional se encuentra consolidada de abril a diciembre /2025, publicada en drive de SDIS. Se encuentra matriz de seguimiento de estado nutricional con corte al mes de julio, octubre y diciembre debidamente elaboradas 20251001-20251212. En historias sociales se encuentran archivados los formatos de seguimiento del estado nutricional trimestrales de 80 participantes elaborados del 12 de diciembre. Para el mes de enero de 2026, a la fecha de la presente visita no se han adelantado aún actividades de vigilancia del estado nutricional mensual.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS en carpeta de vigilancia nutricional . ACTA INT G6 02012026

y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional				
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 cuenta con soportes de Sesión 7, tema: por un vivir saludable, identifico los hábitos saludables dirigido a 10 participantes de fecha noviembre 11/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramienta jenga saludable. Sesión 8, tema: por un vivir saludable, reconozco mi estado nutricional dirigido a 10 participantes de fecha diciembre 09/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramienta nutrireto De acuerdo al cronograma avalado de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, se proyecta actividad el 13/01/2026, tema: Por un vivir saludable, identifico la Diabetes y sus complicaciones. Presenta soportes de informe mensual cualitativo 20251213, y reporte consolidado trimestral, publicados en drive de SDIS.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de promoción de prácticas saludables ACTA INT G6 02012026
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 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 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, 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. Blanca Doris Giraldo, carnet de manipulación 11/08/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 11/08/2025.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 02012026

			Marleny Rodríguez, carnet de manipulación 06/08/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 06/08/2025.	
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 Karnes y Karnes, Fedecundi, panadería Orquidea Real, quienes cuentan con concepto higiénico sanitario de establecimiento y vehículos, así: Karnes y Karnes, concepto de establecimiento favorable (91%) según acta 253861130-25 de 18/12/2025 y vehículo de placa CHV 220, con concepto favorable 90%, acta 25797 de fecha 25/07/2025, ya en solicitud actualización de documento. Proveedor Fedecundi acta de inspección sanitaria de fecha 30/01/2025, concepto de establecimiento favorable con requerimiento según acta N250001. vehículo de placa ODT 556 con concepto favorable de fecha 22/04/2025, concepto de vehículo favorable en 96%. Proveedor de Panadería Orquidea Real, acta AS02C141410 de fecha 25/08/2025, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 61%. Se lleva a cabo el diligenciamiento respectivo de los formatos establecidos para el control de Buenas prácticas de manufactura. Capacitaciones: Acta 398 de fecha noviembre 24 de 2025, tema: BPM- Buenas prácticas de manufactura, dirigida a personal del servicio de alimentos con asistencia de 6 personas Acta 425 de fecha diciembre 09 de 2025, tema: limpieza y desinfección, dirigida a personal del servicio de alimentos con asistencia de 6 personas. Para el mes de enero a la fecha de la presente visita, no se han adelantado actividades de capacitación	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 02012026

			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 y el 16 de diciembre. Además, presenta plan de mejora con fecha de cumplimiento al 20 de enero/2026.	
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 noviembre 6/2025, en actualización por cambio de talento humano. Cuenta con soportes de diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento al mes de diciembre/2025 y enero/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 diciembre 1 al 31 y manejo de soluciones desinfectantes con diligenciamiento de diciembre 1-7/8-14/15-21/22-28/29-31 /2025. Durante la visita de seguimiento se verifica la implementación del formato de enero 1 y 2 por parte de la tecnóloga de alimentos. Presenta soporte de aplicación del plan de choque con amonio cuaternario la última semana de junio 23 al 29/2025 y del 22 al 28 de septiembre/2025, indican aplicación proyectada de diciembre 29 a enero 04/2026, actualmente en ejecución, sin embargo, no se cuenta con soportes debidamente diligenciados. Los formatos asociados al plan de saneamiento de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas e inspección de manejo de elementos en desuso y embalajes se encuentran con fecha	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 02012026

			de diligenciamiento el 4 de diciembre/2025. Para el mes de enero /2026, a la presente fecha de visita no se han diligenciado. Presenta el formato de seguimiento a la implementación del plan de saneamiento de fecha 22 de julio /2025 Presenta soportes de capacitación en Plan de saneamiento, dirigido a 48 personas del talento humano el 25 de abril, presenta ficha técnica de IEC publicada en drive de SDIS. Cuenta con soportes de sesión 2 de fecha 22 de julio /2025, tema carrera de observación programa de limpieza y desinfección, dirigida a 23 personas del talento humano. La ficha técnica publicada en drive de SDIS. Cuenta con soportes de sesión 3 de fecha el 30 de octubre/2025, tema concéntrate, programa manejo de plagas y abastecimiento de agua. Próxima capacitación proyectada a realizar el 13 de enero de 2026.	
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 diciembre 1-7/8-14/15-21/22-28/29-31/2025 y enero 1-7. Plan de compras mensual consolidado con frecuencia quincenal carnes, semana 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. ACTA INT G6 02012026

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 con registro en formato de recepción durante el mes de diciembre/2025 y enero 1-2 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.	ACTA INT G6 02012026
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.	ACTA INT G6 02012026
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.	ACTA INT G6 02012026

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. Garantizar contratación oportuna de cargo vacante.	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	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:

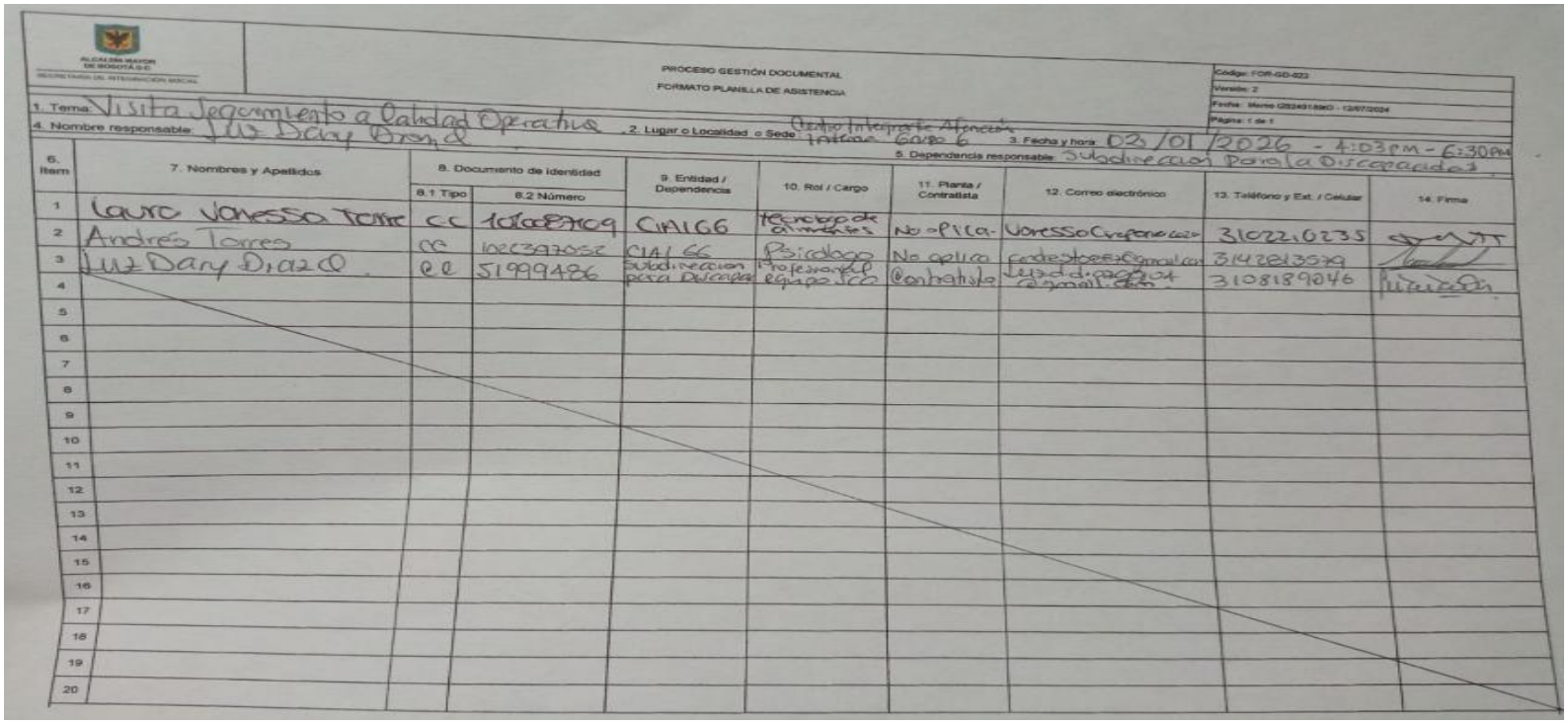
5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica cumplimiento de obligaciones con observaciones en seguimiento a contratación de cargo vacante auxiliar de enfermería, revisar rotulado de almacenamiento según lotes y fechas de vencimiento y registro en recepción.
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
Gestionar aval de hojas de vida para cubrir contratación de cargos vacantes de auxiliar de enfermería y técnico ambiental	06/01/2026
Verificar plan de mejora frente a diligenciamiento de formato de rotulado en almacenamiento de alimentos y garantizar adecuado registro de ingreso y almacenamiento de alimentos y del PEPS	06/01/2026 y permanente durante ejecución del convenio

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 23/12/2025 SI ❑ x NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica actualización de concepto sanitario de proveedor de carnes.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. FABIO ANDRÉS TORRES
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1 Profesional encargado
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



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2023011680 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita Seguimiento a Calidad Operativa
2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado de Atención Tallares Cargo 6
3. Fecha y hora: 23/01/2026 - 4:03pm - 6:30pm
4. Nombre responsable: Luz Dary Diaz C
5. Dependencia responsable: Subdirección para la 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	CC	1010087109	CIAL66	Técnico de Operativos	No aplica	VanessaCvtorres@gmail.com	3102216235	
2	Andrés Torres	CC	1022397052	CIAL 66	Psicólogo	No aplica	andrestorres@gmail.com	3142813579	
3	Luz Dary Diaz C.	CC	51999486	Subdirección para Discapacidad	Profesional Equipo SCO	Contratista	Luzd.diaz@[illegible]	3108189046	
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									