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 FERNANDEZ
CARGO	COORDINADORA
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	10/10/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 4:00 PM	HORA FINAL DE LA VISITA: 7:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	76 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, quien suministra información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 76 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.
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 en fin de semana. 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	Cristian Camilo Rodríguez	Trabajo Social	Ana María Valderrama
Psicología	Cristian Camilo Rodríguez	Terapia Ocupacional	Angélica Jimenez
Auxiliar Administrativa	Herenia Salcedo Fajardo	Técnico Ambiental	Wilmer Orozco
Servicios generales	Sergio Cerinza	Servicio de alimentos	Blanca Doris Giraldo
Servicios generales	Jonathan Ortega Beltrán	Servicio de alimentos	Marleny Rodríguez

Auxiliar de enfermería	Adriana Lorena Soacha	Auxiliar de enfermería-Turno noche	Alvaro Cárdenas
Auxiliar de enfermería	Jorge Enrique Salcedo	Auxiliar de enfermería-Turno noche	Diana Astrid Méndez
Auxiliar de enfermería	Ana Isabel Jaimes	Auxiliar de enfermería-Turno noche	Luz Mayerly Cubillos
Auxiliar de enfermería	Olga Steffanny Pérez	Auxiliar de enfermería-Turno noche	Byron Steven Huertas
Auxiliar de enfermería	Juan Sebastián García	Auxiliar de enfermería-Turno noche	Lorena Mayerly Amaya
Auxiliar de enfermería	Allison Verónica Mendivelso	Auxiliar de enfermería	Jenny Stephanie Vásquez
Auxiliar de enfermería	Jennifer Sthefany Moreno	Auxiliar de enfermería-Adminstrativa	Sugenis Rebolledo

4. Actividades: Durante la visita se observa realización de decoración referente a Halloween, trabajadoras sociales realizan llamadas a referentes familiares. Así mismo, se verifica acompañamiento del talento humano (profesional encargado y auxiliares de enfermería) en horarios de alimentación, entrega de medicamentos, higiene menor, 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 10

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Cena	Pechuga a la plancha Arroz verde Calabaza con arveja guisadas Jugo tropical		NC 85 g /87-82-87-85-88 gr NC 120 gr / 118-116-123 gr NC 60 gr/ 67-76-75-62-70 gr 220 cc/ 230-220-220 cc

7. Se realiza acompañamiento en servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas, se verifica cumplimiento acorde a la minuta patrón y derivación de dietas establecida tanto por consistencia como por aporte calórico; se realiza prueba organoléptica con cumplimiento adecuado de los ítems establecidos. En área de comedor y cocina se observa publicación del formato de registro mensual de dietas de septiembre15 a octubre 15/2025. Durante el servido de cena se observa faltante de 5 porciones de pechuga, por lo cual se hace necesario la preparación adicional a fin de garantizar el servido completo según asistencia; se solicita verificar la estandarización de preparaciones.

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, se mantienen alimentos de uso al día según menú, se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con

fechas de vencimiento vigentes, según última fecha de recepción. Se observan alimentos con fecha de ingreso el 9 /octubre, con adecuado rotulado. En visitas anteriores se ha solicitado disponer de equipo mixto de refrigeración a fin de garantizar adecuado almacenamiento de lácteos y proceso de descongelación de cárnicos; cuenta con equipos de congelación con adecuada capacidad, sin embargo, permanecen llenos debido a la frecuencia de compra quincenal de carnes y pollo. Por parte de referente técnica se solicita cambiar dicha frecuencia de compra y el cambio de uso de uno de los equipos de congelación por refrigeración.

9. Se verifica instalación de gas en horno, sin embargo, no se pudo encender adecuadamente. Se sugiere verificar la correcta instalación y uso adecuado por parte del personal.

Escriba cualquier información adicional que se requiera referenciar acerca de la visita efectuada

Se indica a la Coordinadora que la visita se realiza por una alerta frente a los tiempos de comida en la noche antes de 6 pm, de acuerdo a anexos técnicos, presentando periodos de ayuno muy largos para los participantes. Se indaga sobre los horarios del personal, donde indica que el personal de servicio de alimentos, asiste de 6:00 am a 6:00 pm con turnos interdiarios para dos personas y una tercera persona que rota. Personal de servicios generales y auxiliares de enfermería asiste de 6:00 am a 6:00 pm. Los profesionales asisten de 8 am a 4 pm, sin embargo, diariamente se tiene asignado un profesional en turno de 10 am a 6 pm, quien acompaña la alimentación de la tarde.
La enfermera jefa ya ingreso hace una semana y cubre 3 turnos diferentes así: 6 am a 2 pm; 8 am a 4 pm y 2 pm a 10 pm. Por su parte las terapeutas ocupacionales y talleristas se turnan diariamente en turno de 6 am a 2 pm para realizar seguimiento a higiene mayor.

La coordinadora refiere haber contemplado cambio en horarios de personal del servicio de alimentos y auxiliares de enfermería, se ofrece refrigerio nocturno a las 9 pm y desayuno a las 7:30 am. En la cena tienen un tiempo de consumo entre 30 a 45 minutos.

Por parte de referente técnica, se reitera que en reunión con nutricionistas se había determinado inicio de servido de cena a las 5:45 pm, la idea es cubrir servido de alimentos desde 5:45 pm a 6:30 pm. De acuerdo a lo anterior, se sugiere modificar el horario de asistencia de una persona manipuladora de alimentos en una hora de 7 am a 7 pm. De igual forma la Coordinación revisará los horarios de los auxiliares de enfermería y profesionales para que acompañen el tiempo de comida en cumplimiento de anexos técnicos vigentes.
De igual forma la Coordinación revisará los horarios de los auxiliares de enfermería y profesionales para que acompañen el tiempo de comida en cumplimiento de anexos técnicos vigentes

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.*
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento de la coordinadora, el asociado facilita la información,	Observación durante visita de seguimiento a la calidad operativa e información, documentación y

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			documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	soportes del componente de alimentación y nutrición. ACTA INT G6 10102025
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 10102025
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 septiembre 15 a octubre 15.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G6 10102025
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 en forma física de rotulado y control de temperaturas, los cuales se encuentran debidamente diligenciados a la fecha de visita, durante el mes de octubre/2025.	Formatos establecidos del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G6 10102025
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; además, el asociado cuenta con las hojas de vida de los cargos avalados y se encuentran cubiertos, incluyendo el de profesional de enfermería.	Observación en recorrido por las instalaciones durante visita ACTA INT G6 10102025
6.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo con el Anexo Técnico.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verifica la asistencia del talento humano según los cargos y turnos definidos de profesionales y auxiliares de enfermería; además, asistencia de personal de servicios generales y de alimentos. Se revisará posible ajuste en horarios del personal a fin de garantizar los horarios adecuados de alimentación.	Observación en recorrido por las instalaciones durante visita ACTA INT G6 10102025
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,	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	Observación en recorrido por las instalaciones durante visita ACTA INT G6 10102025

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.			mismo en habitaciones y baños en niveles 2 y 3. Además, de nivel 4 con el comedor y servicio de alimentos	
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión–SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos : Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-		X	El asociado realiza entrega de apoyos alimentarios según registro mensual de derivación dietario de septiembre 15 a octubre 15, publicados en drive. Durante el servido de cena se observa faltante de 5 porciones de pechuga, por lo cual se hace necesario la preparación adicional a fin de garantizar el servido completo según asistencia; se solicita verificar la estandarización de preparaciones.	Observación en recorrido por las instalaciones durante visita ACTA INT G6 10102025

PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.				
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 en forma física de rotulado y control de temperaturas, los cuales se encuentran debidamente diligenciados a la fecha de visita, durante el mes de octubre/2025.	Observación en recorrido por las instalaciones durante visita ACTA INT G6 10102025
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.	Observación en recorrido por las instalaciones durante visita ACTA INT G6 10102025
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de	X		Se verifica que realizan adecuados procesos de almacenamiento de alimentos garantizando las condiciones requeridas por tipo de producto,	Observación en recorrido por las instalaciones durante visita

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.			cuentan con proveedores Karnes y Karnes, Fedecundi, panadería Orquidea Real. En visitas anteriores se ha solicitado disponer de equipo mixto de refrigeración a fin de garantizar adecuado almacenamiento de lácteos y proceso de descongelación de cárnicos; cuenta con equipos de congelación con adecuada capacidad, sin embargo, permanecen llenos debido a la frecuencia de compra quincenal de carnes y pollo. Por parte de referente técnica se solicita cambiar dicha frecuencia de compra y el cambio de uso de uno de los equipos de congelación por refrigeración.	ACTA INT G6 10102025
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 septiembre/2025. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús. A la fecha no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o energía o alimentos en el presente periodo. El asociado cuenta con informe de eventualidades de fecha 24 de junio publicado en drive.	Observación en recorrido por las instalaciones durante visita ACTA INT G6 10102025
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Se verifica instalación de gas en horno, sin embargo, no se pudo encender adecuadamente. Se sugiere verificar la correcta instalación y uso adecuado por parte del personal. En visitas anteriores se ha solicitado disponer de equipo mixto de refrigeración a fin de garantizar adecuado almacenamiento de lácteos y proceso de descongelación de cárnicos; cuenta con equipos de congelación con adecuada capacidad, sin embargo, permanecen llenos debido a la frecuencia de compra quincenal de carnes y pollo. Por parte de referente técnica se solicita cambiar dicha frecuencia de compra y el cambio de uso de uno de los equipos de congelación por refrigeración.	Observación en recorrido por las instalaciones durante visita ACTA INT G6 10102025

RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

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, sin embargo, faltan algunos elementos	Elementos observados durante la visita de seguimiento
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y cumple con la frecuencia de compra	

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica cumplimiento de obligaciones con observaciones en cumplimiento de horarios de alimentación, uso de horno a gas y equipos de frío, estandarización de preparaciones.

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

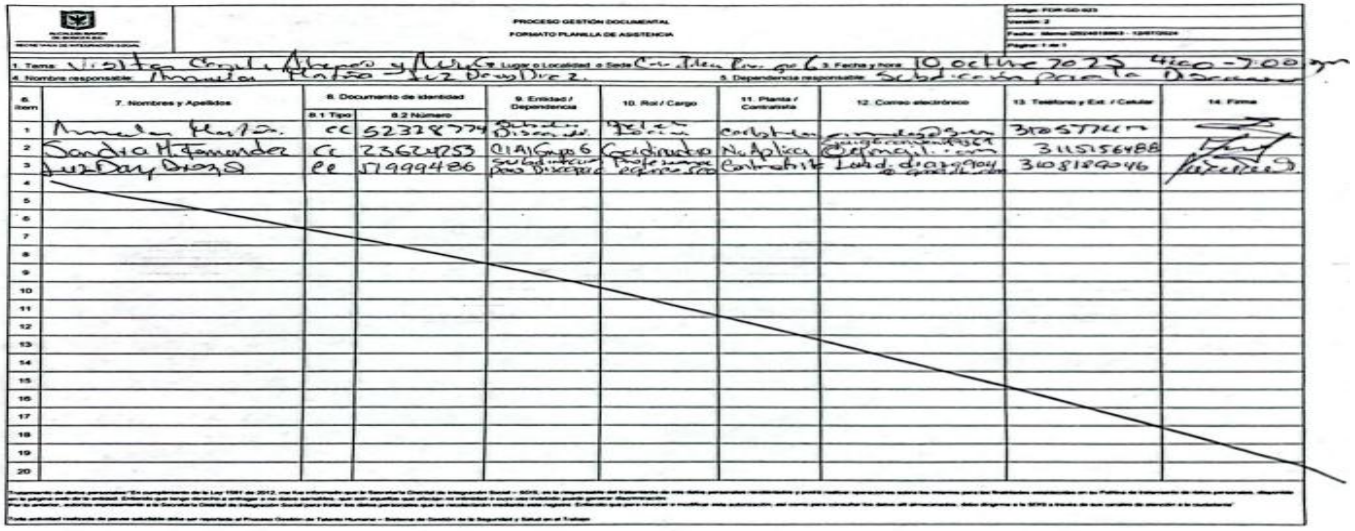
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Gestionar ajuste de horarios de personal a fin de garantizar el cumplimiento de acuerdo al anexo técnico	14/10/2025 y permanente durante la ejecución del convenio
Verificar estandarización de preparaciones para evitar faltantes en preparaciones	14/10/2025 y permanente durante la ejecución del convenio
Asegurar un adecuado proceso de descongelación en refrigeración de los productos cárnicos	14/10/2025 y permanente durante la ejecución del convenio
Garantizar el uso de elementos como horno	14/10/2025 y permanente durante la ejecución del convenio

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 18/09/2025 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica cubrimiento del cargo de profesional de enfermería mensual

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. SANDRA FERNANDEZ
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.Coordinadora
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

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad 8.1 Tipo	8.2 Número	9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
1	[illegible]	CC	52378774	[illegible]	[illegible]	Contratista	[illegible]	3105577411	
2	Sandra M. Fernandez	Cc	23624253	CIAIG Grupo 6	Coordinador	No Aplica	[illegible]	3115156488	
3	Luz Dary Diaz G	CC	1799948 6	[illegible]	Profesional	Contratista	[illegible]	3108180946	
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									