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 ANDRES TORRES - ANDREA GUTIERREZ
CARGO	PROFESIONAL ENCARGADO - TECNÓLOGA EN GASTRONOMÍA
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	14/05/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 12:30 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	77 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 Fabio Andrés Torres, Gastronoma Andrea Gutierrez, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 80 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 3 personas en hospitalización, ninguna en medio familiar a la fecha de la presente visita.
3. Talento humano: se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos, indican el cambio de tecnóloga de alimentos y nutricionista, con el ingreso de Andrea Gutierrez y Laura Barrera, respectivamente. 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 Reunión operador	Sandra Milena Fernández	Trabajo Social-visita domiciliaria	Norma Constanza Roldán
Psicología - Profesional encargado	Fabio Andrés Torres	Trabajo Social	Ana María Valderrama
Psicología	Cristian Camilo Rodríguez	Terapia Ocupacional	Angélica Jimenez
Educador Físico	Wilson Rodríguez	Terapia Ocupacional	Yennifer Bulla
Educador Físico	Brandon Scott Correa M.	Educador Especial	Arnulfo Bernal Navarro
Enfermero/a	Angélica Espitia	Nutricionista - No turno	Laura Barrera
Tallerista	Katherine Burgos Muñoz	Tecnóloga de alimentos	Andrea Gutierrez
Tallerista	Martha Benitez	Técnico Ambiental	Katherine Mayerly Caro
Auxiliar Administrativa	Herenia Salcedo Fajardo	Servicio de alimentos	Blanca Doris Giraldo
Servicios generales	Jonathan Beltrán	Servicio de alimentos	José Fuenmayor
Servicios generales	Paola Nieto Chacón	Servicio de alimentos - incapacidad	Marleny Rodríguez
Servicios generales -lavandería	Ayarid Chiquinquira Barahona	Servicio de alimentos - descanso	María del Carmen Cárdenas
Servicios generales - descanso	Jenny Johana Niño	Servicio de alimentos - descanso	Nancy de Jesús Giraldo
Auxiliar de Enfermería	Flor Esperanza Cuevas	Auxiliar de Enfermería-medicamentos	Tiany Paola Preciado
Auxiliar de Enfermería	Klondy Sonia Vera	Auxiliar de Enfermería	Olga Stefanny Pérez

Auxiliar de Enfermería	Ana Aide Duque	Auxiliar de Enfermería	Jorge Enrique Salcedo
Auxiliar de Enfermería	Adriana Lorena Soacha	Auxiliar de Enfermería	Jenny Stephanie Vasquez
Auxiliar de Enfermería	Camila Andrea Morales		

4. Actividades: Durante la visita se observa realización de actividad grupal de consolidación de la cartografía social y en la tarde llamadas a referentes familiares a cargo de trabajo social, Sexualidad: Intimidad y pudor, manualidades basicas y actividad cognitiva, manualidades decorativas, manejo de regletas cuisenaire y grafomotricidad básica a cargo de educador especial, taller pre-vocacional y taller de expresión artística. 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, comedor, servicio de alimentos por parte del personal, en áreas de talleres, habitaciones. 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 14

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Tetero Huevo frito Croisant Granadilla		Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús sin cambios
Refrigerio	Flan Galleta tipo craker		NC 120 /114-119-120 hipocal 56-60-62/60 gr NC 24/ 21 gr hipocal 14/12 gr
Almuerzo	Pollo (pierna) asado Arroz al cilantro Ensalada pico de gallo Pure de papa criolla Cazuela de arveja verde seca Jugo de lulo	Pollo desmechado o pollo con hueso Verdura cocida Sopa de verduras	NC 85-81-80/80 gr con hueso 155-150-148 gr HPC 180 /179-183 hipocal 61-64/60 gr HPC 60 g/ 61-61g HPC 90g/83-91-86g NC 68-65/60 g HPC 300/300cc NC 240/250cc 200-230-250 /220 cc
Refrigerio	Sorbete de curuba Galletas saltin con mermelada		Se verifica la disponibilidad de alimentos para preparación
Cena			

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 hipercalóricas 13, hipocalóricas 26, normocalóricas 41. En área de comedor y cocina se observa publicación de listas de dietas mensual de abril 14 a mayo 14/2025.

8. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, cuentan con estantes en área de abarrotes, verduleros con canastillas, congeladores mixtas 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, sin embargo no cuentan.con rotulado de alimentos, según última fecha de recepción.

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

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
7. No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, no se observa la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.	ACTA INT G6 14052025
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado no ha divulgado, ni realizado propaganda a nombre de su organización que involucre a la población vinculada al convenio de asociación vigente	ACTA INT G6 14052025
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 14052025
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	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento de la tecnóloga de alimentos, técnico ambiental y profesional encargado, 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 14052025

establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio				
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		El asociado cuenta con monitor instalado en la oficina de coordinación con 16 cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico.	ACTA INT G6 14052025
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		En el desarrollo de la visita se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte del talento humano en las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de dietas y listado mensual de derivación de dietas actualizado al mes de mayo de 2025.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G6 14052025
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	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado evitó acciones u omisiones que causen muerte, daño y demás acciones descritas en la presente obligación.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G6 14052025

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 publicados en el drive dispuesto por la SDIS.	ACTA INT G6 14052025
RELACIONADOS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este de acuerdo con lo establecido en anexo técnico en el Titulo 4, contratando en los tiempos señalados en el anexo técnico, la totalidad del talento humano requerido para la prestación del servicio, el perfil, cumpliendo con los horarios y actividades previstas para la modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.	X		El asociado cuenta con las hojas de vida de los cargos avalados y se encuentran cubiertos.	ACTA INT G6 14052025
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	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.	ACTA INT G6 14052025

Técnico.				
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		La coordinadora del centro indica la disponibilidad del personal profesional, auxiliares de enfermería y servicios durante los días festivos y fin de semana.	ACTA INT G6 14052025
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 intalaciones de la unidad operativa, se observan procesos de limpieza en habitaciones y baños en niveles 2 y 3. además, áreas de talleres y oficinas de primer nivel con correcta organización de espacios. En cuanto a la lavandería, indican que continúa el traslado de prendas para lavado a otra instalación (20 de julio), debido a que aún no se ha podido instalar la lavadora. Presenta soporte de lavado y desinfección de tanques de fecha 14 de abril de 2025 con certificado no 0201 por la empresa Higia Gestión ambiental y control integrado de plagas de fecha 14 de abril de 2025 con certificado no 0230 por la empresa Higia Gestión ambiental. Formatos de control respectivos diligenciados.	ACTA INT G6 14052025
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	X		El asociado cuenta con ciclo de menús vigencia 2025 y derivación dietaria correspondientes al convenio anterior, se verifica envío de derivación para nuevo convenio mediante correo electrónico el 29 de abril, y se encuentra en proceso de revisión y aval. Cuentan con cronograma de actividades generales publicado en drive de SDIS. Se verifica diligenciamiento de formatos asociados tanto en digital como en físico del 1 al 30 de abril y del 1 al 12 de mayo. Cuentan con formatos establecidos de recepción, verificación de	ACTA INT G6 14052025

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.			vehículos, entradas y salidas, preparacion de alimentos, acompañamiento de la operacion del servicio de alimentos mensual, evaluacion de caracteristicas organolepticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas. Formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios de mayo 1 al 12. Autorización de cambios de menú, no se ha requerido durante el mes de mayo a la fecha de visita. Capacitaciones: Actas 21 de fecha 24 de abril de 2025, tema inducción al servicio de alimentos, con asistencia de 7 personas. Acta 22 de fecha abril 24 de 2025, tema: capacitación en minuta patrón, ciclo de menús, criterios técnicos, listado de derivación dietaria, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 7 personas. Acta 23 de fecha abril 24 de 2025, tema: socialización modificación en derivación dietaria, dirigida a talento humano con asistencia de 13 personas. Durante el mes de mayo se presenta cambio de profesional de nutrición y se encuentra pendiente la realización de socializaciones del presente periodo, las cuales serán verificadas en publicación de drive dispuesto por SDIS.	
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 presenta la estrategia IEC, cronograma correspondiente a huertas comunitarias publicada en drive, sin embargo, por cambio de talento humano de nutrición y tecnologa de alimentos no es posible verificar el envío por correo electrónico. No presenta copia de estrategia IEC para la prevención de desperdicios de alimentos	Revisión publicación en drive de SDIS ACTA INT G6 14052025
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	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	ACTA INT G6 14052025

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.			definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico. indican que el proveedor que cumple esta condición es Fedecundi y deberán ser presentados los soportes de compras en el informe de gestión.	
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		Durante la visita realizada, se verifican los formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición tanto en forma física como en digital, los cuales se encuentran publicados en el drive dispuesto por la SDIS. Formatos digitales del plan de compras mensual, formato verificación de transporte de alimentos, formato de recepción de alimentos –V2, formato control entradas y salidas FOR-PSS-236, Formato preparación de alimentos V3, de fecha 20250401 y 20250502, publicados en drive. Formatos en físico control de temperaturas de refrigeración y congelación mayo 1 al 14 /2025 Formatos evaluación de caracteristicas organolepticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas de abril 3-8-15-24 y mayo 1/2025, debidamente firmados. Formato Acompañamiento de la operacion del servicio de alimentos mensual con fecha de elaboración el 24 de abril.	ACTA INT G6 14052025
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	X		Durante el mes de abril 2025 se realizó toma de datos antropométricos a 80 participantes y la matriz de clasificación nutricional se encuentra diligenciada y publicada en drive para el mes de abril /2025. Menciona que durante el mes de mayo no se presenta avance de toma de medidas antropométricas debido al cambio de profesional, actividad que se encuentra dentro de los tiempos establecidos. Cuenta con una clasificación nutricional inicial de delgadez 2 personas, normalidad en peso de 55 personas, en sobrepeso 22 y con obesidad 1 persona.	ACTA INT G6 14052025

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				
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 presentó mediante correo electrónico de abril 30 de 2025, la estrategia IEC 20250430 formato Construcción estrategias de información, educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física y cronograma correspondientes, en proceso de aval respectivo.	ACTA INT G6 14052025
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	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, sin embargo durante el mes de mayo se encuentra con vigencia mayor a un año en los documentos de Nancy de Jesús Giraldo, el carnet de manipulación de fecha 16/11/2023 y certificado médico de fecha 30/04/2024, se solicita la actualización respectiva. Se observan equipos y utensilios con adecuado funcionamiento, se verifica la instalación de campana de pared. Se observan alimentos con etiquetas de empaque y fechas de vencimiento vigentes y con calidad	ACTA INT G6 14052025

salud pública.				
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 que garantizan un concepto higienico sanitario de proveedores Karnes y Karnes, Fedecundi, panaderia El Portal sin embargo, faltan el concepto de establecimiento de Karnes y Karnes y el concepto del transporte de alimentos correspondiente a panaderia El Portal. Se lleva a cabo el diligenciamiento respectivo de los formatos establecidos para el control de Buenas prácticas de manufactura. El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos al 81,5% en área de alimentos según acta AS02C 144475, fecha mayo 10/2024, publicado en drive de nutrición SDIS; mientras que para el centro integrarte atención interna grupo 8, no cuentan con el mismo, indican que adelantan la solicitud correspondiente con entidad competente, mediante radicado SSO2025-422-014386-2 de abril 24 de 2025. Se encuentra pendiente realizar Autoevaluación de acuerdo a la visita para el concepto higienico sanitario y publicar en drive.	ACTA INT G6 14052025
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 abril 15/2025, en actualización por cambio de talento humano. Cuenta con soportes de diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento al 14 de mayo. En publicación en drive se observa estrategia IEC, sin embargo, este corresponde al plan de capacitación diferente a lo solicitado como estrategia de capacitación en plan de saneamiento establecido por anexo técnico.	ACTA INT G6 14052025
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad,	X		El asociado durante la visita presenta soportes del plan de compras mensual 20250502, se observa almacenamiento y disponibilidad de alimentos (abarrotes, cárnicos, frutas, verduras, lácteos) almacenados en estantes, canastillas, equipos de frío, alimentos con adecuado rotulado de almacenamiento.	ACTA INT G6 14052025

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.				
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 mayo/2025. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús. A la fecha no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o energía o alimentos en el presente periodo.	ACTA INT G6 14052025
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Se verifica que el asociado cuenta con elementos y equipos para el almacenamiento de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos.	ACTA INT G6 14052025
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.		X	Se verifica que el asociado cuenta con elementos y equipos para el almacenamiento y preparación de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos. Sin embargo, continúa pendiente la compra de elementos descritos en acta anterior.	ACTA INT G6 14052025

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos (según corresponda al Servicio Centros Integrarte Atención Interna, Centros Integrarte Atención Externa, Centros Avanzar, Servicio Bogotá te Cuida en Casa) puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica talento humano profesional, auxiliares y técnicos asistentes al momento de la visita, actividades realizadas.	Talento humano observado en actividades durante el recorrido
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Se verifica que cuentan con menaje de preparación, almacenamiento de alimentos, equipos y utensilios de cocina, equipos de nutrición y salubridad, sin embargo, faltan algunos elementos	Elementos observados durante la visita de seguimiento
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y cumple con la frecuencia de compra	

Registre la información solicitada:

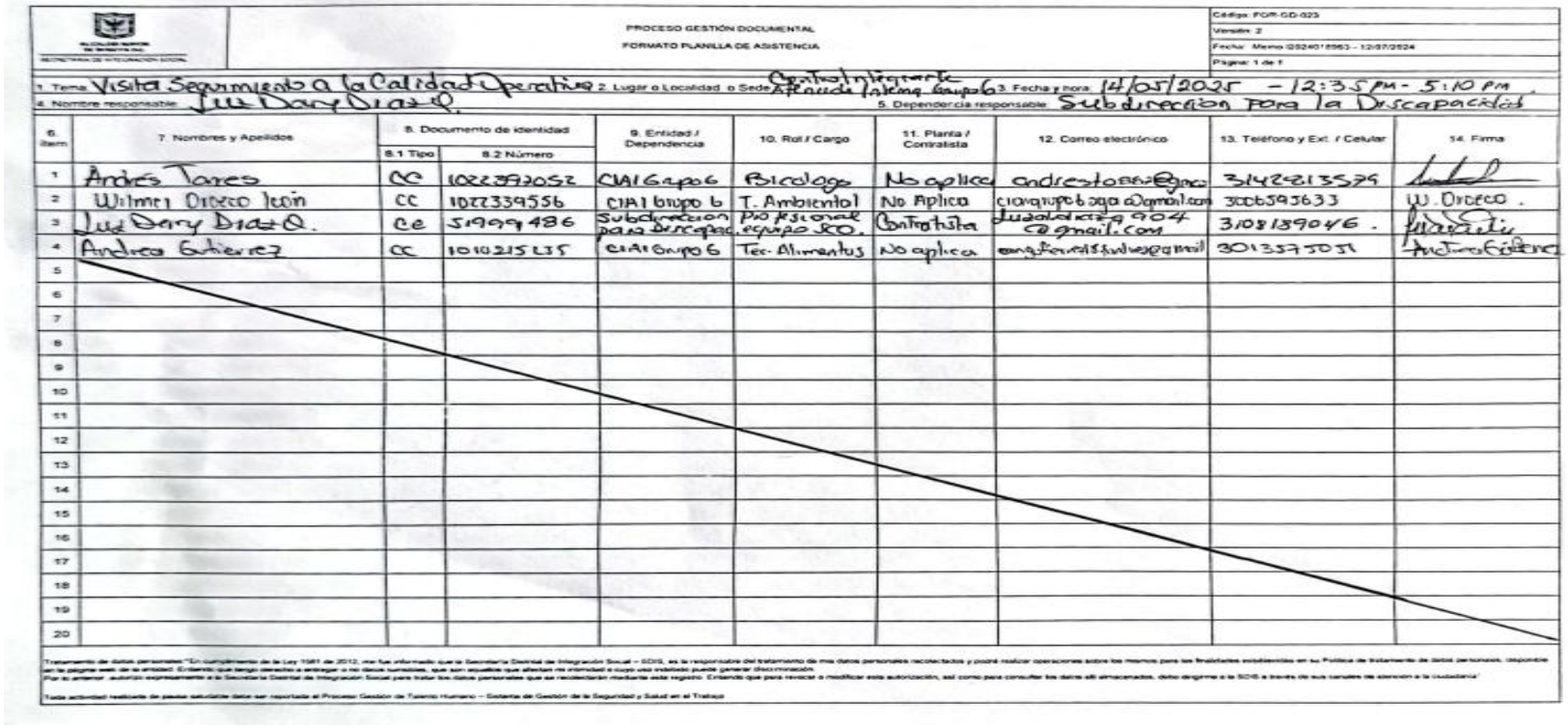
5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica cumplimiento de obligaciones con observaciones en cuanto elaboración de estrategias IEC, documentación de proveedores y disponibilidad de elementos requeridos por sabana de elementos y protocolo de lavandería.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Garantizar el uso adecuado de equipos y protocolo de lavandería	Inmeidato y permanente durante la ejecución del convenio
Diseño adecuado de estrategias IEC de acuerdo a las tematicas establecidas por anexo tecnico para el programa de alimentación y nutrición	22/05/2025
Actualización de documentos de personal y proveedores de alimentos	22/05/2025
.garantizar la disponibilidad de elmentos descritos en la sabana de costos	22/05/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 08/05/2025 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se observa diligenciamiento de formatos establecidos Proceso adecuado de limpieza de áreas

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 I2024018963 – 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita Seguimiento a la Calidad Operativa 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrarte Alameda Talking Grupo 6 3. Fecha y hora: 14/05/2025 – 12:35 PM - 5:10 PM
4. Nombre responsable: Lud Dary Diaz Q. 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	Andres Torres	CC	1022373052	CIAI Grupo 6	Psicologo	No aplica	andrestorres@gmail.com	3142913529	
2	Wilmer Orozco León	CC	1077339556	CIAI Grupo 6	T. Ambiental	No Aplica	ciaigrupo6@gmail.com	3006393633	W. Orozco.
3	Lud Dary Diaz Q.	CE	519999486	Subdirección para Discapac.	Pro Fisional equipo SRO.	Contratista	ludadiaz9904@gmail.com	3108139046	
4	Andrea Gutierrez	CC	1010215135	CIAI Grupo 6	Tec. Alimentos	No aplica	angiegutierrez@hotmail	3013375031	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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

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