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	14/08/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:10 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	78 Participantes en atención CIAI

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO *(asistencia, cupos disponibles, actividades que se están desarrollando, talento humano, estado de las instalaciones y dotaciones, personas con incapacidad u hospitalizadas, minuta para el día)*

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la Coordinadora Sandra Fernández, nutricionista Laura Barrera, tecnóloga Andrea Gutiérrez, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 78 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 dos personas en hospitalización (Nancy Osorio, Jerson Castaño), mientras en medio familiar no se encuentra ninguna persona. Mencionan ingreso de Yesica Jimena Bello, proveniente de traslado del Centro Integrarte Atención Externa Grupo 7, a partir del 13/08/2025.
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	Fabio Andrés Torres	Trabajo Social	Ana María Valderrama
Psicología compensatorio FDS	Cristian Camilo Rodríguez	Terapia Ocupacional	Angélica Jimenez
Educador Físico	Wilson Rodríguez	Terapia Ocupacional	Yennifer Bulla
Educador Físico compensatorio FDS	Brandon Scott Correa M.	Educador Especial	Arnulfo Bernal Navarro
Enfermero/a calamidad domestica	Angélica Espitia	Nutricionista	Laura Barrera

Tallerista	Katherine Burgos Muñoz	Tecnóloga de alimentos	Andrea Gutierrez
Tallerista	Martha Benitez	Técnico Ambiental	Wilmer Orozco
Auxiliar Administrativa	Herenia Salcedo Fajardo	Servicio de alimentos - descanso	Blanca Doris Giraldo
Servicios generales	Jonathan Ortega Beltrán	Servicio de alimentos	José Fuenmayor
Servicios generales - descanso	Mónica Paola Rivera	Servicio de alimentos	Marleny Rodríguez
Servicios generales -lavandería	Ayarid Chiquinquira Barahona	Servicio de alimentos - descanso	María del Carmen Cárdenas
Servicios generales	Sergio Cerinza	Servicio de alimentos	Juan José Duarte
Auxiliar de Enfermería-medicamentos	Ana Isabel Jaimes	Auxiliar de Enfermería.administrativa	Tiany Paola Preciado
Auxiliar de Enfermería-medicamentos	Flor Esperanza Cuevas	Auxiliar de Enfermería	Jorge Enrique Salcedo
Auxiliar de Enfermería	Diana Anyeli Urrego	Auxiliar de Enfermería	Olga Stefanny Pérez
Auxiliar de Enfermería	Klondy Sonia Vera	Auxiliar de Enfermería	Yency Paola Martín
Auxiliar de Enfermería	Mónica Lorena Martínez		

4. Actividades: Durante la visita se observa realización de actividad grupal de salida a lectura en biblioteca, taller sensorial, reunión con referentes familiares para presentación de nutrición, taller de borlas, actividad instrumental de doblado de ropa y separación de medias, actividad de musicoterapia y rotulación de kit de aseo personal. 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 14

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Chocolate Huevo revuelto con queso Arepa Melón		Se ofreció tiempo de alimentación sin cambios
Refrigerio	Yogurt		145-150 /150 cc

	Cereal		NC 40 g/ 38-42 g
Almuerzo	Pechuga a las finas hierbas Arroz con fideos Ensalada lechuga, zanahoria, tomate Puré de papa Sopa de maíz peto Jugo de maracuyá	Molido o picado	Se realiza verificación de la preparación de alimentos sin cambios.
Refrigerio			
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 14, hipocalóricas 16, normocalóricas 50; mientras que por consistencia refiere que las dietas blandas se ofrecen porque algunos participantes son edentulos. En área de comedor y cocina se observa publicación del formato de registro mensual de dietas de agosto 15 a septiembre15/2025.

8. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, cuentan con estantes en área de abarrotes, verduleros con canastillas limpias, congeladores mixtos 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 reitera la revisión de alimentos en verduleros de forma diaria para prevenir daño por sobremaduración.

9. Se realiza acompañamiento en reunión de línea técnica del Programa de Alimentación y nutrición, para el seguimiento a la implementación del plan de generación de apoyos, donde refieren desarrollo de un sistema de apoyo al personal cuidador frente al tipo de dietas, estrategia de vigilancia nutricional con autopercepción corporal. Así mismo, se debe verificar el uso de dietas por consistencia de acuerdo a la capacitación realizada previamente y verificar ajustes razonables.

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 14082025
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 ha realizado propaganda a nombre de su organización que involucre a la población vinculada al convenio de asociación vigente	ACTA INT G6 14082025
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 14082025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento de la coordinadora, nutricionista y tecnóloga de alimentos, el asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Observación durante visita de seguimiento a la calidad operativa e información, documentación y soportes del componente de alimentación y nutrición. ACTA INT G6 14082025
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	SI	NO		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		El asociado cuenta con monitor instalado en la oficina de coordinación y enfermería con cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico.	ACTA INT G6 14082025
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 de dietas de agosto 15 a septiembre 15 de 2025.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G6 14082025
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado evitó acciones u omisiones que causen la muerte, daño y demás acciones descritas en la presente obligación.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G6 14082025

acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Durante la visita realizada, se verifican formatos en físico establecidos para el programa de alimentación y nutrición los cuales se encuentran archivados en carpetas.	ACTA INT G6 14082025
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.	ACTA INT G6 14082025

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.	ACTA INT G6 14082025
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, manipuladores y servicios generales. Cuentan con programación de turnos semanales y cronograma debidamente publicados.	ACTA INT G6 14082025
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 observan procesos de limpieza áreas de talleres 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 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. En cuanto a la lavandería, indican que continúa el traslado de prendas para lavado a otra instalación (20 de julio como lavandería de manejo externo, se verifican prendas separadas como ropa sucia o contaminada, aparte pijamas o ropa interior, toallas y sabanas. Durante la visita se observa ropa limpia, la cual es dolada y separada por auxiliar de enfermería con ayuda de personas con discapacidad.	ACTA INT G6 14082025
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	X			

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-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.			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. Se verifica diligenciamiento de formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios publicados en drive de julio 1 al 31 y agosto 1 al 14 con 78 participantes, se verifica los datos y formulación del promedio con adecuado diligenciamiento. Autorización de cambios de 3 menús a la fecha en fruta o verdura y registro mensual de derivación dietario de agosto 15 a septiembre 15. Capacitaciones: Acta 177 de fecha julio 15 de 2025, tema: socialización derivación dietaria y Socialización de Manual dietario, dirigida a talento humano con asistencia de 20 personas. Acta 178 de fecha julio 15 de 2025, tema: capacitación en minuta patrón, ciclo de menús, derivación dietaria y Acta 179 de fecha julio 15 de 2025, tema: y Socialización de Manual dietario y criterios técnicos de preparación, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 6 personas Acta 237 de fecha agosto 12 de 2025 en elaboración, tema ciclo de menús, minuta patrón y criterios técnicos de preparación, y Acta 238 de fecha agosto 12 de 2025 en elaboración, tema socialización derivación dietaria de agosto, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 6 personas Acta 236 de fecha agosto 12 de 2025, tema: socialización derivación dietaria de agosto, dirigida a talento humano con asistencia de 12 personas.	Recorrido en servicio de alimentos y revisión carpetas físicas ACTA INT G6 14082025
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	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. <u>Pérdidas y desperdicios:</u> Indican realización de sesión 2, tema: elaboración de aromatizante, dirigido a 7 participantes de fecha julio	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de ciudadanía alimentaria ACTA INT G6 14082025

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.			10/2025. Presenta la ficha técnica, registro fotográfico en drive y listado de asistencia archivado en carpeta física. Indican realización de sesión 3, tema: elaboración de bebida hipercalórica “Masato de arroz con piña”, dirigido a 12 participantes de fecha agosto 12/2025. Cuenta con la ficha técnica preliminar en ajuste para incluir registro fotográfico y valoración, en drive y listado de asistencia pendiente de archivo en carpeta física. Presentan formato FOR-PSS-803 de julio 1 al 31 y agosto 1 al 14/ 2025. Se solicita realizar mayor seguimiento frente al oportuno y completo registro de las cantidades de pérdidas generadas diariamente. <u>Huertas comunitarias</u>: refiere realizaron sesión 2 de fecha julio 15/2025, tema: abono mi Huerta, dirigida a 10 participantes. Lugar Huerta en Junta de Acción Comunal. Indican realización de sesión 3, tema: “De la huerta mi hogar”, dirigido a 6 referentes familiares de fecha agosto 14/2025. Cuenta con infografía para elaboración de huerta en casa; la ficha técnica preliminar en ajuste para incluir registro fotográfico y valoración, en drive y listado de asistencia pendiente de archivo en carpeta física.	
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	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 14082025

cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.				
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 julio y agosto 2025. El asociado cuenta con los formatos establecidos: Formato plan de compras semanal agosto/2025. Formato verificación de transporte de alimentos pendiente actualización de concepto sanitario de vehículo de carnes. Formato de recepción de alimentos –V2 semanal de agosto 1 y 8. Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236. de agosto 1 al 14 Formato control de temperaturas de refrigeración y congelación, de agosto 1 al 14. Formato preparación de alimentos V3, de agosto 1 al 14 todos actualizados al mes de agosto a la fecha de presente visita. Cuenta con informe de eventualidades publicado en drive de SDIS. soporte de aceptación de preparaciones mensual de fecha junio 24 y julio 29/2025 Formatos evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas de julio 1-8-15-22-29 y agosto 5-12/2025, debidamente firmados. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual con fecha de elaboración 8 de julio y 12 de agosto/2025.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 14082025
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	X		Durante el mes de agosto/ 2025 se realizó toma de datos antropométricos a 78 participantes y la matriz de clasificación nutricional se encuentra consolidada y publicada en drive desde abril a agosto /2025. Se encuentra matriz de seguimiento de estado nutricional con corte al mes de junio debidamente elaborada.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de vigilancia nutricional ACTA INT G6 14082025 Se revisan Historias sociales de

acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional			Informe de situación alimentaria y nutricional publicado el 01 de julio/2025; cuenta con acta 194 de socialización de informe con 20 personas del talento humano de fecha julio 22 de 2025. En historias sociales se encuentran archivados los formatos de seguimiento del estado nutricional trimestrales elaborados del 01 de julio, los cuales presentan adecuada información firma y el correspondiente archivo de los mismos. Además, se verifica el informe individual de estado nutricional con corte de elaboración de 01/04/2025 al 10/08/2025, debidamente archivados en historias sociales e informes bimestrales con corte 06-08 de 2025 de fecha 08/08/2025. Durante la visita de seguimiento, se observa reunión con referentes familiares para la socialización del informe individual, sin embargo, a pesar de la convocatoria realizada se presenta baja asistencia, por lo cual la referente técnica indica hacer uso de otros medios para su difusión, como el envío de infografías con tips clave de nutrición mediante whatsapp.	Jairo Enrique Blanco, Diana Uribe, Carmen Astrid Benitez, Chelly Sanabria, Claudia Marina Ojeda
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 indica realización de sesión 2, tema: fortalezcamos el consumo de frutas y verduras, dirigido a 12 participantes de fecha 16 de junio/2025. Presenta la ficha técnica, registro fotográfico en drive y listado de asistencia archivado en carpeta física. Presenta soportes de sesión 3, tema: Aprendo a comer identificando los grupos de alimentos, dirigido a 15 participantes de fecha 17 de julio/2025. Presenta la ficha técnica, registro fotográfico, valoración, herramientas e instructivo en drive y listado de asistencia de 15 participantes, archivado en carpeta física. Indica próxima actividad a realizar el 19 de agosto, tema: Mejoremos la higiene del sueño. Presenta soportes de informe mensual cualitativo de mayo-junio y julio publicados en drive de SDIS	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de promoción de prácticas saludables ACTA INT G6 14082025
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.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 14082025
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 El Portal P, quienes cuentan con concepto higiénico sanitario de establecimiento y vehículos, así: Karnes y Karnes, concepto de establecimiento favorable con requerimiento (82%) según acta 25386 de 20/10/2024 y vehículo de placa CHV 220, con concepto favorable 90%, acta 25386 de fecha 02/08/2024, ya en solicitud actualización de documento. Proveedor Fedecundi acta de inspección sanitaria de fecha 20/09/2024, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 87%, emitida por el INVIMA, inscripción 25269901068800-7; vehículo de placa ODT 556 con concepto favorable de fecha 22/04/2025, concepto de vehículo favorable en 96%. Proveedor de Panadería El Portal P, acta AS02E781674 de fecha 07/01/2025, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 60,5%. Se lleva a cabo el diligenciamiento respectivo de los formatos establecidos para el control de Buenas prácticas de manufactura. Capacitaciones:	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 14082025

			Acta 142 de fecha julio 7 de 2025, tema: Resolución 2674, manipulador de alimentos, dirigida a personal de servicio con asistencia de 6 personas Acta 228 de fecha agosto 11 de 2025, tema: Inducción a operación del servicio de alimentos, dirigida a personal nuevo de servicio con asistencia de 2 personas. Acta de fecha agosto 11 de 2025 en elaboración, tema: contaminación de alimentos, dirigida a personal de servicio con asistencia de 6 personas El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos al 81,5% en área de alimentos según acta AS02C 144475, fecha mayo 10/2025, 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 003293 de junio 7 de 2025. Se verifica en drive los planes de mejoramiento y autoevaluación de fechas 20250520 y 20250610.	
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 mes de agosto/2025 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 y manejo de soluciones desinfectantes con diligenciamiento de julio 1 al 31 y agosto 1 al 14. Presenta soporte de aplicación del plan de choque con amonio cuaternario la última semana de junio 23 al 29/2025 Los formatos asociados al plan de saneamiento de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas e inspección de	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 14082025

			manejo de elementos en desuso y embalajes se encuentran con fecha de diligenciamiento el 18 de julio y 12 de agosto. 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.	
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 plan de compras semanal y mensual 20250801, con rangos del 1-3/4-10/11-17/18-24/25-31 de agosto/2025, se observa almacenamiento y disponibilidad de alimentos (abarrotes, frutas, verduras, lácteos con ingreso semanal y cárnicos, con ingreso quincenal 1 al 15/ 16 al 31 de agosto) 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 14082025
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de	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 agosto/2025. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús.	ACTA INT G6 14082025

alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable			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.	
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 parcialmente con elementos y equipos para el servicio de alimentos, excepto, cortador de mandolina, bolsa de gel refrigerante, equipo mixto de refrigeración, tazas postreras (40 und).	ACTA INT G6 14082025
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, preparación, servido y distribución de alimentos; se verifica la compra y disposición de molinillo, jarras plásticas. loncheras térmicas, colador metálico, cucharas de postre, horno (pendiente instalación de gas), tallímetro, termómetro digital con sonda, batidora manual, recipiente plástico rectangular de 500 ml, recipiente plástico rectangular de 300 ml, termo en acero inoxidable, coge ollas de silicona. Sin embargo, continúa pendiente la compra de los siguientes elementos: Cortador de mandolina, bolsa de gel refrigerante, equipo mixto de refrigeración, tazas postreras (40 und).	ACTA INT G6 14082025

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 seguimiento a registro de perdidas y desperdicios y la disponibilidad de elementos de la sabana establecida para el programa de nutrición.	
OBSERVACIONES	
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Complementar los elementos pendientes según revisión de sabana de elementos	25/08/2025
Realizar seguimiento frente al oportuno y completo registro de las cantidades de pérdidas generadas diariamente.	Inmediato y permanente durante convenio
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 25/07/2025 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Por parte del asociado se obtuvo

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

