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	NORMA CONSTANZA ROLDAN
CARGO	PROFESIONAL ENCARGADO
No DE CELULAR	3223461644
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	13/06/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:50 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:10 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 la profesional Norma Roldán, 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 una persona en hospitalización (Gloria Amanda Gómez), mientras en medio familiar se encuentra Nidia Luna quien ingresa y refieren salida de Yolanda Santos el día 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 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**
Terapia Ocupacional	Yennifer Bulla	Trabajo Social	Norma Constanza Roldán
Auxiliar de Enfermería	Adriana Lorena Soacha	Auxiliar de Enfermería	Flor Esperanza Cuevas
Auxiliar de Enfermería	Olga Stefanny Pérez	Auxiliar de Enfermería	Ana Aide Duque
Auxiliar de Enfermería	Camila Andrea Morales	Auxiliar de Enfermería	Alvaro Cárdenas Ramírez
Auxiliar de Enfermería	Claudia Patricia Castro	Auxiliar de Enfermería	María Correa
Servicios generales	Paola Nieto Chacón	Servicio de alimentos	Blanca Doris Giraldo
		Servicio de alimentos	Marleny Rodríguez

4. Actividades: Durante la visita se observa realización de actividad grupal de eucaristía, proyección de película, participación en juegos de mesa armables tipo rompecabezas y lego, televisión. 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 15

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Café con leche Huevo Pan rollo Banano		Se ofreció tiempo de alimentación sin cambios
Refrigerio	Sorbete de fresa Roscón con arequipe	Avena fría (hipoglúcida) Galleta tipo craker	200-210-200 /200 cc NC 45-48/ 40 gr
Almuerzo	Cerdo en salsa agridulce Arroz blanco Ensalada roja Monedas de plátano Sopa de conchitas Jugo de tropical	Molido o picado Ensalada de lechuga y tomate Cocido o pure Sopa de verduras	NC 88-94-86-85-81/80 gr HPC 180 g/189-171 NC 116-121-118/120 gr HPC 60 g/ 61-59-56-64-58 g HPC 60g/54-60-58-64 g NC 37-42-38/40 g HPC 280-290/280cc NC 250/250cc 240-230-230 /220 cc
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 13, hipocalóricas 26, normocalóricas 40; mientras que por consistencia se requiere servido de 2 dietas semiblandas, 21 blandas y 56 de consistencia normal. En área de comedor y cocina se observa publicación del formato de registro mensual de dietas de mayo 15 a junio 16/2025. Indican próxima actualización el 17 de junio.

8. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, cuentan con estantes en área de abarrotes, verduleros con canastillas, 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.

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 15062025
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 15062025
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 15062025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento de la profesional encargada, el asociado facilita la	Observación durante visita de seguimiento a la calidad operativa

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			información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	e información, documentación y soportes del componente de alimentación y nutrición. ACTA INT G6 15062025
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 15062025
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 registro mensual de derivación de dietas de mayo 15 a junio 16/2025. Indican próxima actualización el 17 de junio.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G6 15062025

12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias	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 15062025
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 15062025
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	X		El asociado cuenta con las hojas de vida de los cargos avalados y se encuentran cubiertos.	ACTA INT G6 15062025

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.				
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 15062025
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 profesional encargada indica la disponibilidad del personal profesional, auxiliares de enfermería y servicios durante la visita en fin de semana según lo descrito en la presente acta.	ACTA INT G6 15062025
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	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), debido a que aún no se ha podido instalar la lavadora. Refieren ajuste al plan de saneamiento como lavandería de manejo externo, se verifican prendas separadas	ACTA INT G6 15062025

reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.			como ropa sucia o contaminada, aparte pijamas o ropa interior, toallas y sabanas.	
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-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.	X		El asociado cuenta con ciclo de menús vigencia 2025 se verifica envío de ciclo de menús derivado y envío de ciclo de 10 menús derivado para salidas mediante correo electrónico el 28 de mayo y se encuentra con aval de referente técnico de la misma fecha. En drive de SDIS se verifica publicación del cronograma de actividades para el presente convenio. Se verifica diligenciamiento de formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios publicados en drive, se sugiere revisar los datos y formulación del promedio. Autorización de cambios de menú, se ha requerido un cambio en junio en menú 10 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 77 de fecha mayo 19 de 2025, tema: capacitación en minuta patrón, ciclo de menús, derivación dietaria y Acta 78 de fecha mayo 19 de 2025 dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 6 personas. Acta 101 de fecha mayo 27 de 2025, tema: socialización derivación dietaria, dirigida a talento humano con asistencia de 18personas. Se proyecta el 19 de junio capacitaciones sobre socialización de registro mensual derivación dietaria, minuta patrón y ciclos de menús. Durante la visita se verifican datos no consistentes en el formato de derivación dietaria relacionados con dietas según aporte calórico, por lo cual se realiza contacto con referente técnica para la línea correspondiente.	ACTA INT G6 15062025
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad	X		El asociado realizó la elaboración de las estrategias IEC, cronogramas correspondientes a prevención de pérdidas y desperdicios y huertas	Revisión publicación en drive de SDIS

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.			comunitarias enviadas mediante correo electrónico del 27 de mayo y se encuentra avalado por referente técnico. . Pérdidas y desperdicios: Indican realización de sesión 1, tema: panel sensorial elaboración de gomas de cáscara de sandía, dirigido a 6 participantes de fecha 26 de mayo. Presenta la ficha técnica, registro fotográfico en drive y listado de asistencia archivado en carpeta física. Presentan formato FOR-PSS-803 de mayo 1 al 31 y de junio 1 al 13/ 2025. Huertas comunitarias: refiere realizaron sesión 1 de fecha 30 de mayo, tema: identificación de espacios para la Huerta, dirigida a 12 participantes. Lugar Huerta en Junta de Acción Comunal a cargo de terapeuta ocupacional y técnica ambiental.	ACTA INT G6 15062025
3. El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.	X		Se indica al asociado que desde el inicio del convenio se deben adquirir alimentos con el proveedor de pequeños productores, el cumplimiento del 30% del valor total se realizará seguimiento por parte de la supervisión administrativa y financiera. De igual manera debe de encontrase en el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico. indican que el proveedor que cumple esta condición es Fedecundi y deberán ser presentados los soportes de compras en el informe de gestión.	ACTA INT G6 15062025
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que	X		Durante la visita realizada, se verifican los formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición tanto en forma física como en	ACTA INT G6 15062025

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.			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 junio 2025. Formatos en físico control de temperaturas de refrigeración y congelación junio 1 al 15 /2025 Formatos evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas de mayo 1-13-22-27, junio 5-10/2025, debidamente firmados. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual con fecha de elaboración el 24 de abril, 22 de mayo y 5 de junio/2025.	
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional	X		Durante el mes de junio/ 2025 se realizó toma de datos antropométricos a 80 participantes y la matriz de clasificación nutricional se encuentra diligenciada y publicada en drive consolidada desde abril a junio /2025.	ACTA INT G6 15062025
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	X		El asociado realizó la elaboración de las estrategias IEC, cronogramas correspondientes a formato Construcción estrategias de información, educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física enviados mediante correo electrónico del 27 de mayo y se encuentra avalado por referente técnico.	ACTA INT G6 15062025

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.			Indican realización de sesión 1, tema: Por un vivir saludable, acondiciono mi cuerpo mediante actividad física, dirigido a participantes de fecha 22 de mayo. Presenta la ficha técnica, registro fotográfico en drive y listado de asistencia archivado en carpeta física.	
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 encuentra con vigencia mayor a un año en los documentos de Nancy de Jesús Giraldo, y se encuentra próximo a vencer el carnet de manipulación de José Fuenmayor, se solicita la actualización respectiva.	ACTA INT G6 15062025
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		X	Se verifica que realizan adecuados procesos de almacenamiento de alimentos garantizando las condiciones requeridas por tipo de producto, cuentan con proveedores Carnes Frigonel, Fedecundi, panadería El Portal P, quienes garantizan un concepto higiénico sanitario de establecimiento y vehículos, así: Carnes Frigonel, concepto de establecimiento favorable con requerimiento (71,5%) según acta AS21E 713737 de 25/04/2025 y vehículos de placa WOS 852, con concepto favorable 91,5%, acta AS22E 704152 de fecha 07/10/2024 y placa WDC 508, con concepto favorable 91,5%, acta AS22E 704152 de fecha 07/10/2024.	ACTA INT G6 15062025

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.			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 100%. 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. 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. Durante la visita se observaron alimentos con inadecuado almacenamiento en refrigeración una vez abiertos como crema de leche lote 050625 fecha de vencimiento 25072025, mermelada de mora lote 48-4 fecha de vencimiento 30112025 y mantequilla esparcible fecha de vencimiento 20102025. Se solicita realizar la respectiva desnaturalización.	
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	ACTA INT G6 15062025

			estrategia de capacitación en plan de saneamiento establecido por anexo técnico.	
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 mensual 20250601, 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 15062025
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 junio/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 15062025
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 almacenamiento de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos.	ACTA INT G6 15062025
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 parcialmente 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 15062025

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 documentación de personal manipulador, adecuado almacenamiento de alimentos y la revisión ajuste e implementación de derivación dietaria.

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
Mantener actualizados los documentos del personal manipulador de alimentos	Inmediato y permanente durante la ejecución del convenio
Adelantar el proceso de desnaturalización de los alimentos descritos en acta y enviar soportes a equipo de seguimiento a la calidad	24/06/2025
Realizar la verificación de la derivación dietaria principalmente en lo relacionado a dieta según aporte calórico, acorde a línea técnica	24/06/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 14/05/2025 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se realizó presentación e implementación de estrategias IEC establecidas

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Norma Constanza Roldán
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

