ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD	Código: FOR-PSS-413 Versión: 1 Fecha: Memo I2023011499 – 21/04/2023 Página: 1 de 20

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 –LAURA BARRERA
CARGO	COORDINADORA – NUTRICIONISTA
No DE CELULAR	3115156488 - 3225909816
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	28/10/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:45 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:10 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	79 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, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 79 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 último ingreso el 22 de octubre/2025, Leidy Viviana Martinez, mencionan que no hay ninguna persona en hospitalización; mientras en medio familiar se encuentra una persona (Alex Daniel Pernalete).
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. Indican salida de tecnóloga de alimentos, Andrea Gutiérrez, a partir del 21 de octubre, ya se realizaron entrevistas y solicitud de documentos, pendiente hoja de vida para aval e indican el ingreso de Enfermera profesional Leidy Daniela Hernández desde el 2 de octubre y un auxiliar de enfermería pendiente del periodo anterior. 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-validación de condiciones	Norma Constanza Roldán
Psicología	Fabio Andrés Torres	Trabajo Social	Ana María Valderrama
Psicología	Cristian Camilo Rodríguez	Terapia Ocupacional	Angélica Jimenez
Educador Físico- compensatorio	Wilson Rodríguez	Terapia Ocupacional	Yennifer Bulla
Educador Físico	Brandon Scott Correa M.	Educador Especial	Arnulfo Bernal Navarro

Enfermero/a -validación de condiciones	Leidy Daniela Hernández	Nutricionista	Laura Barrera
Tallerista	Katherine Burgos Muñoz	Tecnóloga de alimentos	**vacante**
Tallerista	Martha Benitez	Técnico Ambiental	Wilmer Orozco
Auxiliar Administrativa	Herenia Salcedo Fajardo	Servicio de alimentos - descanso	Luz Myriam León
Servicios generales	Jonathan Ortega Beltrán	Servicio de alimentos	Blanca Doris Giraldo
Servicios generales	Mónica Paola Rivera	Servicio de alimentos	Marleny Rodríguez
Servicios generales -lavandería	Ayarid Chiquinquira Barahona	Servicio de alimentos - descanso	María del Carmen Cárdenas
Servicios generales - descanso	Sergio Cerinza	Servicio de alimentos	Juan José Duarte
Auxiliar de enfermería-citas	Adriana Lorena Soacha	Auxiliar de enfermería	Jennifer Andrea Londoño
Auxiliar de enfermería	Diana Anyeli Urrego	Auxiliar de enfermería -trámites	Sugenis Elena Rebolledo
Auxiliar de enfermería-medicamentos	Ana Isabel Jaimes	Auxiliar de enfermería	Ivone González Peña
Auxiliar de enfermería	Olga Steffanny Pérez	Auxiliar de enfermería	Juan Sebastián García
Auxiliar de enfermería	Allison Mendivelso	Auxiliar de enfermería	Jennifer Sthefany Moreno
Auxiliar de enfermería	Pedro Pablo Galindo		

4. Actividades: Durante la visita se observa realización de actividad grupal de salida a huerta, actividad sensorial con psicología, acondicionamiento físico, taller de borlas con trapillo, actividad de marquillado de dotación de prendas. 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 28

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Bebida caliente 7 am Desayuno 7:30 am	Chocolate Huevo revuelto Tostadas Manzana		Se ofreció tiempo de alimentación sin cambios
Refrigerio 10:30 am	Peto		Se ofreció tiempo de alimentación sin cambios
Almuerzo 12:30 pm	Filete de pescado en salsa criolla Arroz blanco Ensalada de repollo morado, lechuga, tomate Patacón Sopa de arracacha Jugo de zanahoria y naranja	Molido o picado	HPC 80 g /89-79-90 gr HPC 180 gr / 183-176-186 gr HPC 60 gr/ 56-58-56 gr HPC 40 gr / 41-45-38 gr Hipocal 120 cc /120-120 cc 220 cc/ 210-200-210 cc .
Refrigerio 3:30 pm	Sorbete de banano Roscón con arequipe		Se verifica disponibilidad de alimentos
Cena 5:45 pm Refrigerio nocturno 9:30 pm			

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; 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 derivación dietario de octubre 15 a noviembre 15.
8. La coordinadora indica que se realizaron acciones de mejora con ajustes en los horarios de alimentación de acuerdo a lo descrito en el cuadro anterior y además, se ajustaron los horarios del personal manipulador de alimentos, en el tiempo de cena se inicia con el personal de turno a las 5:45 pm y da continuidad el personal que ingresa a partir de 6:00 pm. Por otra parte, los participantes que presentan hiperfagia (Miguel Monsalve, Nancy Osorio y Luis Mauricio Pinzón) se envían dietas en primer piso.

9. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, cuentan con estantes en área de abarrotes, verduleros con canastillas limpias, congeladores para cárnicos, fruver con prealistamiento, se mantienen alimentos de uso al día según menú, se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, según última fecha de recepción.

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.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa. ACTA INT G6 28102025
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 observa 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 28102025
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 28102025
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	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento de la coordinadora, nutricionista, 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 28102025

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 y enfermería con cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico.	ACTA INT G6 28102025
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		En el desarrollo de la visita se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto por parte del talento humano asignado, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte del talento humano en las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de dietas y registro mensual de derivación dietario de octubre 15 a noviembre 15.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G6 28102025
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	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 28102025

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				
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, algunos de los cuales se encuentran debidamente diligenciados durante el mes de octubre/2025, sin embargo, aquellos a cargo del tecnólogo de alimentos no están actualizados desde el 23 de octubre. Durante la visita se verifica la línea técnica de gestión documental para el programa de alimentación y nutrición, verificando la organización de carpetas establecidas y soportes respectivos.	Formatos establecidos del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G6 28102025
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	X		Se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos; frente a lo cual, el asociado cuenta con las hojas de vida de los cargos avalados. Mencionan ingreso de profesional en enfermería y un auxiliar de enfermería pendiente del periodo anterior. La coordinadora refiere que a la fecha hay un nuevo cargo vacante de tecnóloga de alimentos a partir del 21 de octubre, durante la visita se verifica realización de entrevistas para el cargo y se encuentran en organización de los documentos para envío de hoja de vida para aval respectivo.	ACTA INT G6 28102025

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 28102025
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 28102025
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.	X		Durante el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa, se observa limpieza en talleres, sala de familia, zona común, baños y oficinas de primer nivel con correcta organización de espacios. Así mismo en habitaciones y baños en niveles 2 y 3. Además, de nivel 4 con el comedor y servicio de alimentos Presenta soporte de lavado y desinfección de tanques de fecha 16 de octubre de 2025 con certificado No. 0199 por la empresa Higia Gestión ambiental y control integrado de plagas de fecha 16 de octubre de 2025 con certificado No. 0223 por la empresa Higia Gestión ambiental. Formatos de control respectivos diligenciados. En cuanto a la lavandería, 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	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable Subcarpeta plan de saneamiento y documentos físicos Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas ACTA INT G6 28102025
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 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 octubre 1 al 28 con 79 participantes, con adecuado diligenciamiento. Autorización de cambios de menú 14 y 23 a la fecha del mes de octubre en tubérculo y fruta y registro mensual de derivación dietario de octubre 15 a noviembre 15 publicados en drive. Capacitaciones: Acta 331 de fecha octubre 14 de 2025, tema: registro mensual de derivación de octubre y manual dietario, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 7 personas. Acta 332 de fecha octubre 14 de 2025, tema: ciclo de menús, derivación dietaria y criterios técnicos de preparación, dirigida a personal del servicio de alimentos y tecnóloga con asistencia de 7 personas. Acta 339 de fecha octubre 21 de 2025, tema: registro mensual de derivación de octubre y manual dietario, dirigida a talento humano con asistencia de 10 personas.	Recorrido en servicio de alimentos y revisión carpetas físicas Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta de actas ACTA INT G6 28102025
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	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 3, tema: elaboración de aromatizante, dirigido a 7 participantes de fecha julio 10/2025. Presenta la ficha técnica, registro fotográfico en drive y listado de asistencia archivado en carpeta física. Cuentan con soporte de realización de sesión 4, tema: elaboración de bebida hipercalórica “Masato de arroz con piña”, dirigido a 12	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de ciudadanía alimentaria ACTA INT G6 28102025

pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.			participantes de fecha agosto 12/2025. Cuenta con la ficha técnica, en drive y listado de asistencia de 11 personas. soporte de realización de sesión 5, tema: elaboración de cáscara de naranja confitada, dirigido a 10 participantes de fecha septiembre 9/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas y recetarios de cada sesión. Presenta soporte de realización de sesión 6, tema: elaboración de productos naturales para el control de pediculosis, dirigido a 10 participantes de fecha octubre 21/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración, y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas y recetarios de cada sesión. Refieren uso de shampoo en 2 oportunidades y deja el cabello sedoso. Presentan formato FOR-PSS-803 de septiembre 1 al 30 y octubre 1 al 27/ 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 3 de fecha julio 15/2025, tema: abono mi Huerta, dirigida a 10 participantes. Lugar Huerta en Junta de Acción Comunal. Indican realización de sesión 4, 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 con registro fotográfico y valoración, en drive y listado de asistencia. Presenta sesión 5, tema: “Construcción de compostera, día de la agricultura y de la huerta a mi plato”, dirigido a 12 participantes de fecha septiembre 9/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas de cada sesión. Presenta soporte de sesión 6, tema: “infografía con fotos de plantas sembradas”, dirigido a 6 participantes de fecha octubre 21/2025. Cuenta con la ficha técnica con registro fotográfico y valoración y listado de asistencia en carpeta física. Además, se verifica publicación de herramientas de cada sesión.	

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 28102025
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 octubre /2025. El asociado cuenta con los formatos establecidos: Formato plan de compras semanal octubre 1-5/6-12/13-19/20-26/27-31/2025. Plan de compras mensual consolidado con frecuencia quincenal carnes, semana de abarrotes, fruver, lácteos, diario panadería. Formato verificación de transporte de alimentos con diligenciamiento del 1 al 23 de octubre/2025. En proceso de diligenciamiento el 23 de octubre. Formato de recepción de alimentos –V2 semanal con diligenciamiento del 1 al 20 de octubre/2025. En proceso de diligenciamiento el 23 de octubre.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. Subcarpeta abastecimiento de alimentos ACTA INT G6 28102025

			Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236 con diligenciamiento del 1 al 22 de octubre/2025. En proceso de diligenciamiento el 23 al 28 de octubre. Formato control de temperaturas de refrigeración y congelación, con diligenciamiento del 1 al 28 de octubre/2025. Formato preparación de alimentos V3, con diligenciamiento del 1 al 22 de octubre/2025. En proceso de diligenciamiento el 23 al 28 de octubre. Cuenta con informe de eventualidades publicado en drive de SDIS 20250604. soporte de aceptación de preparaciones mensual de fecha septiembre 30/2025 y 23/octubre/2025 Formatos evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas de septiembre 3-11-16-23 y octubre 2-6-14-21/2025, debidamente firmados. Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual con fecha de elaboración 11 de septiembre y 2 de octubre/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 octubre 2025 se tomaron datos antropométricos a 80 participantes a la fecha de visita y la matriz de clasificación nutricional se encuentra consolidada de abril a octubre /2025, publicada en drive de SDIS. Se encuentra matriz de seguimiento de estado nutricional con corte al mes de julio y octubre debidamente elaboradas 20250701-20251001. En historias sociales se encuentran archivados los formatos de seguimiento del estado nutricional trimestrales elaborados del 01 de octubre. Además, se verifica debidamente archivados, informe individual del estado nutricional e informes bimestrales con corte 08-10 de 2025 de fecha 08/10/2025. Presenta acta 305 de fecha septiembre 23 de 2025, socialización de informe individual, dirigida a 14 personas del talento humano.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de vigilancia nutricional Historias sociales de Miguel Angel Monsalve, Orlando Romero García, Matilde Muñoz, Martha Delia Romero, María Torres, Oscar Mauricio Romero, Pedro Alejandro Yate, Ricardo Martín Rosero, Ricardo Ibáñez Ballesteros, Ricardo Richard Beltrán. ACTA INT G6 28102025
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica	X		El asociado cuenta con soportes de sesión 4, tema: por un vivir saludable, mejora la higiene del sueño, dirigido a 14 participantes de	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física

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.			fecha 22 de agosto/2025. Presenta la ficha técnica, registro fotográfico, valoración, herramientas e instructivo en drive y listado de asistencia archivado en carpeta física. Cuenta con soportes de sesión 5, tema: por un vivir saludable, mejoremos nuestra higiene dental, dirigido a 12 participantes de fecha 23 de septiembre/2025 a cargo de terapia ocupacional enfocado a una adecuada masticación y uso de cubiertos. Presenta la ficha técnica, registro fotográfico, valoración, herramientas e instructivo en drive y listado de asistencia archivado en carpeta física. Presenta los soportes de sesión 6, tema: por un vivir saludable, reconozco los grupos de alimentos, dirigido a 11 participantes de fecha 21 de octubre/2025. Presenta la ficha técnica, registro fotográfico, valoración, herramientas e instructivo en drive y listado de asistencia archivado en carpeta física. Presenta soportes de informe mensual cualitativo de mayo a octubre 24 publicados en drive de SDIS.	de promoción de prácticas saludables ACTA INT G6 28102025
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica que mantienen instalaciones organizadas para el prealistamiento y cocina caliente para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos, el personal cumple con uniforme, lavado de manos, certificaciones de manipulación, Se verifica documentación actualizada con vigencia menor a un año correspondientes al carnet de manipulación, certificados médicos y laboratorios del personal del servicio de alimentos. Juan José Duarte, carnet de manipulación 06/08/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 06/08/2025. Luz Miryam Leal, carnet de manipulación 03/09/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 04/09/2025 María del Carmen Cárdenas, carnet de manipulación 28/07/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 28/07/2025. Blanca Doris Giraldo, carnet de manipulación 11/08/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 11/08/2025. Marleny Rodríguez, 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 28102025

			Andrea Gutiérrez, carnet de manipulación 29/10/2024 y certificado médico y laboratorio de fecha 05/11/2024.	
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.		X	Se verifica que realizan adecuados procesos de almacenamiento de alimentos garantizando las condiciones requeridas por tipo de producto, cuentan con proveedores Karnes y Karnes, Fedecundi, panadería Orquidea Real, quienes cuentan con concepto higiénico sanitario de establecimiento y vehículos, así: Karnes y Karnes, concepto de establecimiento favorable con requerimiento (82%) según acta 25386 de 20/10/2024 y vehículo de placa CHV 220, con concepto favorable 90%, acta 25797 de fecha 25/07/2025, ya en solicitud actualización de documento. Proveedor Fedecundi acta de inspección sanitaria de fecha 20/09/2024, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 87%, emitida por el INVIMA, inscripción 25269901068800-7; próximo a tener más de un año, ya se solicitó actualización, a la fecha de visita aún no ha llegado. vehículo de placa ODT 556 con concepto favorable de fecha 22/04/2025, concepto de vehículo favorable en 96%. Proveedor de Panadería Orquidea Real, acta AS02C141410 de fecha 25/08/2025, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 61%. Se debe solicitar copia completa del acta IVC y realizar seguimiento al cumplimiento de condiciones higiénicas de establecimiento Se lleva a cabo el diligenciamiento respectivo de los formatos establecidos para el control de Buenas prácticas de manufactura. Capacitaciones: Acta 302 de fecha septiembre 22 de 2025, capacitación tema: enfermedades trasmitidas por alimentos. dirigida a personal de servicio con asistencia de 6 personas. Acta 334 de fecha octubre 17 de 2025, tema: inocuidad alimentaria, dirigida a personal del servicio de alimentos con asistencia de 6 personas.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 28102025

			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 20250520-20250610 y el 23 de septiembre. Además, presenta plan de mejora con fecha de cumplimiento al 1 de noviembre.	
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 septiembre/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 con diligenciamiento de septiembre 1 al 30 y octubre 1 al 27 y manejo de soluciones desinfectantes con diligenciamiento del 1-5/6-12/13-19/20-26/27 octubre /2025. Presenta soporte de aplicación del plan de choque con amonio cuaternario la última semana de junio 23 al 29/2025 y del 22 al 28 de septiembre/2025. Los formatos asociados al plan de saneamiento de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas e inspección de manejo de elementos en desuso y embalajes se encuentran con fecha de diligenciamiento el 11 de septiembre- 7 de octubre/2025. Presenta el formato de seguimiento a la implementación del plan de saneamiento de fecha 22 de julio /2025	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 28102025

			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. Próxima capacitación trimestral programada para el 30 de octubre/2025, tema concéntrate, programa manejo de plagas y abastecimiento de agua.	
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos, así mismo debe asegurar que la información en las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.	X		El asociado durante la visita presenta soportes del formato plan de compras semanal octubre 1-5/6-12/13-19/20-26/27-31/2025. Plan de compras mensual consolidado con frecuencia quincenal carnes, semana de abarrotes, fruver, lácteos, diario panadería, almacenados en estantes, canastillas, equipos de frío alimentos con adecuado rotulado de almacenamiento.	Revisión publicación evidencias en drive de SDIS y carpeta física de alimentación saludable y sostenible. ACTA INT G6 28102025
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 octubre/2025. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús.	ACTA INT G6 28102025

			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	ACTA INT G6 28102025
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 horno con instalación de gas. Sin embargo, continúa pendiente la compra de los siguientes elementos: Cortador de mandolina, bolsa de gel refrigerante, equipo mixto de refrigeración.	ACTA INT G6 28102025

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

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica talento humano profesional, auxiliares y técnicos asistentes al momento de la visita, actividades realizadas. Garantizar contratación oportuna de cargo vacante.	Talento humano observado en actividades durante el recorrido

Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Se verifica que cuentan con menaje de preparación, almacenamiento de alimentos, equipos y utensilios de cocina, equipos de nutrición y salubridad, sin embargo, faltan algunos elementos	Elementos observados durante la visita de seguimiento
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y cumple con la frecuencia de compra	

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica cumplimiento de obligaciones con observaciones en seguimiento a disponibilidad de elementos de la sabana establecida para el programa de nutrición y alimentación, contratación de cargo vacante tecnólogo de alimentos, actualización de conceptos sanitarios de establecimiento de proveedores, actualización de formatos BPM en drive, garantizar elementos pendientes.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Gestionar aval de hojas de vida para cubrir cargo vacante de tecnóloga de alimentos	31/10/2025
Garantizar el adecuado y oportuno diligenciamiento de formatos establecidos del programa de abastecimiento	31/10/2025
Realizar seguimiento a la solicitud de actualización de condiciones higiénicas de establecimiento de proveedores	31/10/2025
Garantizar la disponibilidad y uso de elementos descritos en la sabana de costos y de acuerdo a lo referenciado en la presente acta, verificar instalación y uso de horno	31/10/2025

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

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

