| | |
|---|---|
| 1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO<br>*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 7371 DE 2025 |
| NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO | UNIÓN TEMPORAL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRARTE |
| 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 13 |
| DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA | Kilómetro 44 Vía Bogotá La Vega, Vereda Arrayan Alto, Finca El Guayabalito (Villa Tata)<br>San Francisco |
| CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA | integrarteg13sf@gmail.com |
| 2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA<br>*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 | YEIMY ALEJANDRA GARZÓN - INGRID JARAMILLO |
| CARGO | Coordinadora - Tecnóloga de alimentos |
| No DE CELULAR | 3107298383 – 3134205204 |
| 3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA<br>*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 | 30/03/2026 | HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:15 AM | HORA FINAL DE LA VISITA: 2:40 PM |
| COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO | 80 CUPOS. | ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA | 75 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 Yeimy Garzón, tecnóloga Ingrid Jaramillo, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 75 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 13, cuenta con cobertura asignada de 80 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentra cubiertos 78 cupos, con dos cupos disponibles. Indican que hay dos personas en hospitalización (Judith Ramírez-25 marzo y Ligia Vanegas-28 marzo) y una persona en medio familiar (Jesica Restrepo).
3. Talento humano: se realiza verificación de la asistencia del talento humano según la programación de profesionales, auxiliares y técnicos. La coordinadora refiere que a la fecha hay dos cargos vacantes de auxiliar de enfermería durante el mes de marzo/2026, mientras en los cargos vacantes del periodo anterior de auxiliar de enfermería ingresaron Darcy Ladino, Valentina Rojas, Lizeth Moreno. 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 | Yeimy Alejandra Garzón | Trabajo Social – validación de condiciones | Mayra Milena Herrera |
| Psicología- validación de condiciones | Paulo César Legro | Terapia Ocupacional | Laura Milena García |
| Fonoaudiólogo | Jesús Antonio Hoyos | Fisioterapia | Jennifer Julieth Lagos |
| Fonoaudióloga | Nathalia Andrea Velosa | Fisioterapia | Luisa Valentina Mahecha |
| Enfermera Jefe – ingresa turno 2-10 pm | Angie Katherine Moya | Fisioterapia | Jennifer Catalina Gil |
| Enfermera Jefe- ingresa turno 6 am | María del Pilar Estrada | Tecnóloga de alimentos | Ingrid Julieth Jaramillo |
| Auxiliar Administrativa | Katerine González Avendaño | Nutricionista- no turno | Leslie Gutiérrez Sierra |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Técnico Ambiental | Cristian Camilo Cardozo | Servicio de alimentos | **Camila Ovalle** |
| Servicios generales | Huver Leandro Acero | Servicio de alimentos | Leidy Johanna Vaca |
| Servicios generales-lavandería | Yohaira Hernández | Servicio de alimentos | Claudia Castaño |
| Servicios generales | Salom Vanesa Sandoval | Servicio de alimentos-discapacidad | Luz Adriana Herrera |
| Servicios generales – discapacidad | Tiberio Castellanos | Servicio de alimentos | Luz Amparo Chavez |
| Servicios generales | Josman Alfonso Gonzalez | Servicio de alimentos | Karen Tatiana Virgüez |
| Servicios generales | Anyi Lizeth Méndez | Auxiliar de Enfermería-hospitalización | Ana Lucia Cuellar |
| Auxiliar de Enfermería | Cristian David Arevalo | Auxiliar de Enfermería | Angela Inés Velásquez |
| Auxiliar de Enfermería | Elizabeth Riaño | Auxiliar de Enfermería | Carol Yisedt Muñoz |
| Auxiliar de Enfermería | Diana Paola Gómez | Auxiliar de Enfermería | Gisseth Andrea Sanabria |
| Auxiliar de Enfermería | William Alberto Ramírez | Auxiliar de Enfermería | **Valentina Rojas** |
| Auxiliar de Enfermería | Erick Alexander Suescun | Auxiliar de Enfermería | Luz Mariela Alvarez |
| Auxiliar de Enfermería | **Darcy Ladino** | Auxiliar de Enfermería | **Lizeth Moreno** |
| Auxiliar de Enfermería | Laura Vanessa Martínez | Auxiliar de Enfermería -hospitalización | Gina Mayerly Barbosa |
| Auxiliar de Enfermería | Anyi Patricia Vargas | Auxiliar de Enfermería-medicamentos | Jeimmey Correa |

4. Actividades: Durante la visita se verifica la realización de actividades de profesionales y cuidado por parte de enfermería, realización de actividad grupal, caminata intramural estimulación sensorial y mantenimiento físico. Así mismo, se verifica acompañamiento enfermería en horarios de alimentación, entrega de medicamentos, higiene menor, cambios de posición y de pañal.
5. Instalaciones: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, áreas limpias de habitaciones, baños, comedor, servicio de alimentos; se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento, en adecuadas condiciones de organización, adecuada hermeticidad y medias cañas en buen estado. El área del comedor se encontró organizado y limpio. Se observa durante la visita limpieza general en zona de almacenamiento, previa recepción de frutas y verduras durante la visita.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 30

| CICLO DE MENÚS | MENÚ DEL DÍA | DERIVACIÓN DIETARIA | VERIFICACIÓN DE PORCIONES |
|---|---|---|---|
| Desayuno | | | |
| Refrigerio | | | |
| Almuerzo | Pechuga asada<br><br>Arroz al perejil<br>Ensalada pepino cohombro, zanahoria<br>Papa francesa<br>Sopa de arroz<br>Jugo de lulo | Se ofrece picado en trozos o procesado según derivación dietaria<br>Arroz procesado-Quinua dietas altas en fibra<br>Pepino de guiso con zanahoria-semiblandas<br>Papa cocido o puré<br>Sopa de arroz<br>Jugo de lulo | Se verifica la preparación de alimentos de acuerdo a ciclo de menú descrito y derivación dietaria, servido en horarios establecidos y según registro mensual de dietas por consistencia y aporte calórico. Se verifica acompañamiento de tecnóloga durante el servido. |
| Refrigerio | Yogurt natural<br>minicroissant | Yogurt<br>Pan de hojaldre | Se verifica la disponibilidad de alimentos y preparación |
| Cena | Carne bolognesa<br>Arroz blanco<br>Poteca de ahuyama<br>Jugo de mora | Carne boloñesa<br>Arroz blanco<br>Poteca de ahuyama<br>Jugo de mora | Se verifica preparación sin cambios |

7. En área de comedor y cocina se observa publicación de ciclo de menús, minuta patrón, derivación dietaria y listas de dietas mensual con fecha de elaboración del 15 de marzo al 15 de abril. Se verifica que continúa distribución de la población en dos áreas, según modificación de consistencias y ajustes razonables por nivel de apoyo. Así mismo, indican que hacen uso de espesante goma xantha 4 kg mensual.

8. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, mantienen verduleros y estibas con canastillas para verduras, en uso 3 neveras mixtas con adecuada organización para cárnicos, lácteos, fruver con prealistamiento, los cuales presentan diligenciamiento oportuno de control de temperaturas y rotulado de alimentos, se encuentran productos con adecuada calidad, con fechas de vencimiento vigentes.

9. Se verifica funcionamiento adecuado de nevera #1 y en nevera #2; mientras que continúa en nevera mixta #3 que no funciona en zona de congelación. Se mantiene uso de termómetro de sonda y seguimiento a la revisión técnica correspondiente.

*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.<br><br>20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 el seguimiento realizado 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 | Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa<br>20260330ActaGrupo13Interno |
| 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.<br><br>20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 tecnóloga de alimentos, Coordinadora, quienes facilitan 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<br>20260330ActaGrupo13Interno |
| | 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 profesionales con cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico. | 20260330ActaGrupo13Interno |
| 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.<br>Se verifica la atención de la población por parte del talento humano en las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de dietas y listado mensual de derivación de dietas actualizado el 15 de marzo al 15 de abril de 2026 | Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento y observación de actividades desarrolladas por el talento humano 20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 seguimiento a la calidad y observación de actividades desarrolladas por el talento humano 20260330ActaGrupo13Interno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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, los cuales se encuentran debidamente diligenciados durante el mes de marzo de 2026. | Formatos establecidos del programa de alimentación y nutrición 20260330ActaGrupo13Interno |
| 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; se verifica que hay dos personas con discapacidad en cargos adicionales según propuesta en los cargos de servicios generales y manipulación de alimentos.<br>La coordinadora indica que en el mes de marzo/2026, a la fecha hay dos cargos vacantes de auxiliar de enfermería durante el mes de marzo/2026, mientras en los cargos vacantes del periodo anterior de auxiliar de enfermería ingresaron Darcy Ladino, Valentina Rojas, Lizeth Moreno. | 20260330ActaGrupo13Interno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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, técnicos y auxiliares de enfermería; además, asistencia de personal de servicios generales y de alimentos. | 20260330ActaGrupo13Interno |
| 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. | 20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 | | Se verificó durante la visita realizada que las áreas del centro (comedor, habitaciones, archivo, comedor, áreas comunes) se mantienen limpias, organizadas y en condiciones adecuadas para la ejecución de las actividades y habitabilidad de la población. Se verifica que los formatos del plan de saneamiento, de limpieza y desinfección están correctamente diligenciados y dan cuenta de lo observado en la unidad. Cuentan con certificación de manejo integrado de plagas, fumigación general y control de roedores emitido por la Empresa Fumisert, de fecha enero 13 de 2026 y certificación de lavado y desinfección de 3 tanques de agua potable de 5000 lt, realizada por la Empresa Fumisert, de fecha enero 13 de 2026; Además, presenta diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas actualizados a la fecha de certificación enero de 2026. | Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas<br>20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 | X | | El asociado cuenta con cronograma de actividades publicado en drive de SDIS, para el presente convenio, incluyendo la adición respectiva. | Drive del programa de alimentación y nutrición<br>Carpeta de actas |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | Cuenta con documentos técnicos ciclo de menús, minuta patrón publicada en cocina y comedor; además, derivación dietaria y ciclo de menús por 10 días para salidas extramurales publicados en drive correspondientes al actual convenio y avalados por referente técnica.<br>Se verifica diligenciamiento de formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios publicados en drive de febrero 1 al 28 y marzo 1 al 29/2026, con diligenciamiento e incluye promedio, sin embargo, se observa que la información registrada no coincide con lo referido de población en atención en la última semana.<br>Autorización de cambios durante el mes de marzo no se han requerido, a la fecha de visita. Registro mensual de derivación dietario de 15 de marzo al 15 de abril, publicados en drive y en físico en servicio de alimentos y comedor.<br><br>Capacitaciones:<br><br>Acta 53 de fecha enero 23 de 2026, tema: socialización de Manual de Dietas y listado de modificación de dietas, dirigida a 23 personas del talento humano.<br>Acta 54 de fecha enero 23 de 2026, tema: socialización minuta de alimentos, criterios de preparación de derivación dietaria (dieta hipocalórica), dirigida a 7 personas del servicio de alimentos.<br>Acta 106 y acta 109 de fecha febrero 18 y 19 de 2026, respectivamente tema: socialización de listado de modificación de dietas de febrero, dirigida a 40 personas del talento humano (auxiliares de enfermería.<br>Acta 118 de fecha febrero 25 de 2026, tema: socialización de listado de modificación de dietas de febrero, dirigida a 6 personas del servicio de alimentos.<br>Acta 114 de fecha febrero 23 de 2026, informe de gasto de espesante del mes de febrero, dirigida a 40 personas.<br>Acta 119 de fecha febrero 25 de 2026, tema: socialización minuta patrón, aplicación de derivación dietaria y cumplimiento de ciclo de menús), dirigida a 6 personas del servicio de alimentos.<br>Acta 156 de fecha marzo 16 de 2026, tema: socialización de listado de modificación de dietas de marzo, dirigida a 3 personas del servicio de alimentos.<br>Acta 157 de fecha marzo 16 de 2026, respectivamente tema: socialización de listado de modificación de dietas de febrero, dirigida a 10 auxiliares de enfermería. | 20260330ActaGrupo13Interno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Acta 158 de fecha marzo 16 de 2026, tema: socialización inducción del servicio de alimentos a Camila Ovalle. Ajustar el tema del acta<br>Se indica que falta a la fecha de seguimiento, la socialización minuta patrón, aplicación de derivación dietaria, ciclo de menús y criterios de preparación, dirigida al personal del servicio de alimentos. | |
| 2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana. | X | | El asociado presenta las estrategias IEC, los cuales se remitieron el 20 de mayo con ajustes y en la misma fecha fueron avalados por referente técnica de SDIS. Se verifica envío de cronograma actualizado mediante correo electrónico de 27/01/2026, hasta el mes de febrero. Pendiente complementar cronograma de acuerdo a línea técnica por adición.<br>Respecto a pérdidas y desperdicios: Indican realización de<br>Sesión 10, realizada el 17 de febrero de 2026, Tema: Elaboración de mermelada con semillas de mora. se verifica ficha técnica, herramienta y asistencia de 2 personas profesionales.<br>Sesión 11, realizada el 12 de marzo de 2026, Tema: Elaboración de dulce de cáscara de naranja. se verifica ficha técnica, herramienta y asistencia de 2 personas profesionales<br><br>En relación a Huertas Comunitarias tiene soporte de<br>Sesión 10, tema: Consumo lo que cosecho. Presenta asistencia de 5 personas de fecha 26/02/2026, se verifica ficha IEC con registro fotográfico.<br>Sesión 11, tema: resiembra. Presenta asistencia de 2 personas de fecha 26/03/2026, se verifica ficha IEC con registro fotográfico.<br><br>Presentan formato FOR-PSS-803 de febrero 1 al 28 y marzo 1 al 29 de 2026. | Drive del programa de alimentación y nutrición<br>Carpeta ciudadanía alimentaria<br>20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 | 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.<br>Los soportes deberán ser presentados los soportes de compras en el informe de gestión. | 20260330ActaGrupo13Interno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | indican que el proveedor que cumple esta condición son Asobrisas del Rio negro y Lácteos Villa Aura (derivados lácteos). | |
| 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 | | El asociado cuenta con los formatos establecidos:<br>Formato de acompañamiento mensual de la operación del servicio de alimentos de enero 13, febrero 12 y marzo 08 de 2026 con respectivas firmas. se solicita incluir datos de última visita de inspección sanitaria realizada el 19 de febrero/2026.<br>Formatos evaluación de características organolépticas y plan de muestreo peso de porción servida de febrero 8-13-18-24, marzo 8-15 de 2026, firmados. Falta información de la semana 16-22 y 23-29.<br>Formatos en físico control de temperaturas de refrigeración y congelación marzo 1 al 30/2026.<br><br>Cuentan con formatos digitales establecidos:<br>Formato soportes del plan de compras semanal y mensual de marzo 1-8/9-15/16-22/23-29/30-31 de 2026, consolidado con frecuencia semanal carnes, abarrotes, fruver, lácteos, panadería<br>Formato verificación de transporte de alimentos de marzo 4 al 27 /2026 según frecuencia de recepción de alimentos.<br>Formato de recepción de alimentos –V2 de marzo 4 al 27 /2026 según frecuencia de ingreso de frutas, verduras, lácteos y huevos, cárnicos y de abarrotes.<br>Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236 diligenciamiento de marzo 1-29 /2026<br>Formato preparación de alimentos V3, de marzo 1-29 /2026<br>Formato de aceptación de preparaciones enero 23 y febrero 08/2026. | Drive del programa de alimentación y nutrición<br>Subcarpeta abastecimiento de alimentos<br><br>20260330ActaGrupo13Interno |
| 5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma | | X | Durante la visita de seguimiento, se verifica que en el mes de marzo se realizó toma de datos antropométricos a 78 personas. La profesional de | Drive del programa de alimentación y nutrición |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | | | nutrición, elaboró la matriz de clasificación correspondiente consolidada al mes de marzo de 2026, y se realizaron los ajustes correspondientes según observación del periodo anterior.<br>Por otra parte, cuenta con la elaboración de matriz y formato de seguimiento nutricional trimestral con corte al mes de diciembre, debidamente archivado en historias sociales, sin embargo, de acuerdo a la línea técnica debía generarse trimestralmente con corte al 20 de marzo y a la fecha, no se cuenta con dicho documento.<br>De acuerdo a la directriz de línea técnica se generaron los formatos de informe individual con fecha de corte de 15/04/2025 a 16/01/2026; los cuales se observan impresos en físico; se verifica documentos debidamente impresos, firmados y archivados en historias sociales.<br>Acta 44 de fecha enero 18 de 2026, tema: Socialización de informe individual del estado nutricional, dirigida a 20 referentes familiares.<br>Presenta Acta 52 de enero 23 de 2026, tema: Socialización del informe individual del estado nutricional, dirigido a 8 profesionales del talento humano.<br>Presenta Acta 55 de enero 23 de 2026, tema: Socialización del informe individual del estado nutricional, dirigido a 8 profesionales del talento humano.<br>Se verifica historia social de Cesar Jiménez con soporte de valoración inicial por nutrición, con fecha de toma de datos el 11/02/2026. | Subcarpeta vigilancia nutricional<br>Se revisan historias sociales de: Gabriel Alberto Castellanos, Giovanny Alexander Mahecha, Ingrid Catherine Ardila, Mónica Poloche Tique, Nathalia Miranda Guerrero, Sandra Milena Gonzalez, Senaida Chavez Pérez, César Jimenez.<br><br>20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 | X | | El asociado presenta las estrategias IEC, cronograma correspondiente, para los temas de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. Se verifica envío de cronograma actualizado mediante correo electrónico de 27/01/2026, hasta el mes de febrero. Pendiente complementar cronograma de acuerdo a línea técnica por adición.<br>Presentan soporte de cada sesión:<br>Sesión 10 tema: Fomentar el movimiento según capacidades individuales para 10 personas en silla de ruedas, a cargo de fisioterapeutas, cuenta con ficha técnica, asistencia, herramientas y registro fotográfico, actividad realizada el 20 de febrero de 2026.<br>Sesión 11 tema: “apoyo visual y auditivo” de fecha 28/03/2026, dirigida a 5 personas, cuenta con ficha técnica, asistencia, herramientas y registro fotográfico, a cargo de fonoaudiólogo y nutricionista. Pendiente publicación de soportes en drive. | Drive del programa de alimentación y nutrición<br>Carpeta de prácticas saludables<br><br>20260330ActaGrupo13Interno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas. | | | | |
| 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 en zona del prealistamiento y cocina caliente para la preparación en el servicio de alimentos, el personal cumple con uso de uniforme, lavado de manos, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento.<br><br>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.<br>Claudia Castaño, carnet de manipulación 16/12/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 29/12/2025.<br>Karen Virguez, carnet de manipulación 06/02/2026 y certificado médico y laboratorio de fecha 16/10/2025<br>Leidy Vaca, carnet de manipulación 03/02/2026 y certificado médico y laboratorio de fecha 02/02/2026.<br>Camila Ovalle, carnet de manipulación 01/03/2026 y certificado médico y laboratorio de fecha 04/03/2026.<br>Luz Amparo Chavez, carnet de manipulación 09/12/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 29/12/2025.<br>Luz Adriana Herrera, carnet de manipulación 02/05/2025 y certificado médico y laboratorio de fecha 02/05/2025<br>Se observan alimentos con etiquetas de empaque y fechas de vencimiento vigentes y con adecuada calidad | Drive del programa de alimentación y nutrición<br>Carpeta inocuidad alimentaria<br><br>20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 | | X | El asociado realiza adecuados procesos de almacenamiento de alimentos garantizando las condiciones requeridas por tipo de producto, cuentan con proveedores que garantizan un concepto higiénico sanitario favorable tanto para el establecimiento como en el transporte de alimentos y llevan a cabo el diligenciamiento respectivo de los formatos de seguimiento y control de Buenas prácticas de manufactura. | Drive del programa de alimentación y nutrición<br>Carpeta alimentación saludable<br><br>20260330ActaGrupo13Interno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | Se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, según última fecha de recepción.<br><br>Capacitaciones:<br>Acta 446 de fecha diciembre 23 de 2025, tema: desnaturalización de alimentos, dirigida a 7 personas del servicio de alimentos<br><br>Acta 51 de fecha enero 22 de 2026, tema: estandarización de bebidas, con asistencia de 7 personas del servicio de alimentos.<br><br>Acta 110 de fecha febrero 20 de 2026, tema: estandarización de preparaciones y cumplimiento de porciones a distribuir, con asistencia de 7 personas del servicio de alimentos.<br><br>Acta 164 de fecha marzo 20 de 2026, tema: desinfectantes en lavado de utensilios, con asistencia de 7 personas del servicio de alimentos.<br><br>Proveedores: <u>Establecimientos</u><br><br>Asobrisas del Rio negro, acta inspección sanitaria 2534890106-25 de fecha septiembre 2025, concepto favorable con requerimiento al 80%.<br>Super carnes La Gran Esquina, presenta acta inspección sanitaria AS21C006358 –fecha 04/07/2025, favorable al 94%.<br>Establecimiento de CP supremo presentan concepto higiénico AS21E715761-09 de fecha diciembre 2025, concepto favorable con requerimiento al 84,5%.<br>Panadería la sexta Pan express, cuenta con acta 202-2025, de fecha 05/mayo/2025, con concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 88%.<br>Mercados Populares (abarrotes, fruver), cuenta con No. de inscripción 2575479407545 de fecha 01/10/2025, con concepto de establecimiento favorable 90,25%.<br>Lácteos Villa Aura presentan inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA según documento de fecha 24-25/06/2025, favorable al 84,18%.<br>Refieren proveedor de fruver Bodegón de Cota, acta AS06C027245, fecha 04 /08/2025 favorable al 92,5%.<br><br>Ventas institucionales, acta AS06C027148, fecha 02/04/2025 favorable con requerimiento al 82%<br><br><u>Vehículo</u> de proveedor Asobrisas presenta documentos de vehículo placa EQZ 255, proveedor Asobrisas de fecha 12/12/2025 según acta AS11N043327, concepto favorable 100%. | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Vehículo de placa NOK 854, proveedor Super carnes La Gran Esquina, acta AS22E704528 –fecha 20/08/2025, favorable al 100%<br><br>Vehículo de placa SVF395, proveedor Mercados Populares de fecha 10/03/2026 según acta AS11N045008, concepto favorable 100%.<br>Lácteos Villa Aura, vehículo placa TDK 079, concepto favorable, fecha 16/06/2025- Acta 257850393,<br>Bodegón de Cota, vehículo de placa THX300, de fecha 04/08/2025 según acta AS06C027245, concepto favorable 92,5%. LUM 797 de fecha 06/03/2025 según acta AS11E712466, concepto favorable 94%. LUN 117 de fecha 04/04/2025 según acta AS11E713315, concepto favorable 100%.<br><br>Vehículos vencidos a la fecha de seguimiento, ya se realizó solicitud de actualización a proveedores.<br>Vehículo de placa WNN 685, proveedores CP Pollo Supremo SAS de fecha 13/03/2025 según acta AS22E704752, concepto favorable 91,5%.<br>Ventas institucionales, vehículo de placa JOX009, de fecha 17/03/2025 según acta AS11N039645, concepto favorable 100%.<br>Panadería la sexta, vehículo de placa WHO342, de fecha 28/03/2025, según acta 25813U87, concepto favorable 100%.<br><br>El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable al 100% en áreas del centro integrarte atención interna grupo 13, según acta VP2026-025 de marzo 21 de 2026, con concepto favorable al 100%, mientras que para el servicio de alimentos cuentan con acta según visita de Gobernación de Cundinamarca de fecha 19 de febrero de 2026, al servicio de alimentos, según Acta 25658-2026 donde generan Concepto favorable en 91%. Pendiente presentar medidas correctivas Concepto publicado en drive de nutrición SDIS. Se sugiere realizar soporte de seguimiento a la solicitud de visita, publicar en drive de SDIS.<br><br>Cuentan con soporte de Autoevaluación de fecha 14 de abril de 2025, 26 de julio/2025, 27 de octubre/2025, 26 de enero de 2026 y última autoevaluación 20/02/2026, publicadas en drive de SDIS. | |
| 3. Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la | X | | El asociado cuenta documento Plan de saneamiento se encuentra con actualización y publicación en plataforma drive, por vigencia 2025 fecha 15 de abril y actualizado para la vigencia 2026 a fecha 21/01/2026. Presenta formato de declaración de compromiso de marzo 31/2025, | Drive del programa de alimentación y nutrición<br>Carpeta alimentación saludable |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Secretaria Distrital de Integración Social. | | | actualizada el 23/12/2025, por cambio de nutricionista. Se observa en actualización declaración de compromiso, por cambio de profesional de nutrición 2026, con firmas y publicación en drive. De fechas 21/02/2026 y 17/03/2026.<br><br>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 de fecha febrero 1 al 28 y marzo 1 al 29 y manejo de soluciones desinfectantes con diligenciamiento de febrero 1 al 28 y marzo / 2-8/9-15/ 16-22/23-29. Según indicaciones técnicas se registró información a partir del 2 de marzo, se indica verificar la misma orientación para meses posteriores como inicio y final de mayo.<br><br>Presenta soporte de aplicación de plan de choque con amonio cuaternario en la semana de marzo 23 al 29 de 2026.<br><br>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 24 de febrero de 2026 y 30 de marzo/2026.<br><br>Cuenta soportes de capacitación sesión 1 generalidades del Plan de saneamiento, listado de asistencia de 48 personas del talento humano el 25 de abril, presenta ficha técnica de IEC publicada en drive de SDIS.<br><br>Cuenta con soportes de sesión 2 del 10 de julio /2025, tema Generalidades plan de saneamiento y programa de residuos sólidos “Aprende haciendo y el contenedor contento”, dirigida a 42 personas del talento humano. La ficha técnica publicada en drive contiene link de herramienta, registro fotográfico y valoración de la sesión.<br><br>Sesión 3 de octubre15 de 2025, tema: control de plagas y manejo de agua potable, dirigida a 54 personas del talento humano, ficha técnica, herramienta, registro fotográfico y asistencia publicadas en drive de SDIS.<br><br>Cuenta con soportes de sesión 4 realizada los días 18 y 19 de febrero /2026, tema refuerzo en limpieza y desinfección y programa de residuos | 20260330ActaGrupo13Interno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | sólidos, dirigida a 43 personas del talento humano (auxiliares de enfermería). La ficha técnica publicada en drive contiene link de herramienta, registro fotográfico y valoración de la sesión. Además, presentan soporte de asistencia a socialización con 18 personas, profesionales y de servicios realizada el 24 de febrero/2026.<br><br>Presenta soporte de formato de seguimiento a la implementación del plan de saneamiento realizado el 28/08/2025. | |
| 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 | | Presentan el formato soportes del plan de compras semanal y mensual de marzo 1-8/9-15/16-22/23-29/30-31 de 2026, consolidado con frecuencia semanal carnes, fruver, lácteos, panadería y mensual de abarrotes. | Drive del programa de alimentación y nutrición<br>Carpeta alimentación saludable<br><br>20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 respectivo rotulado, fechas de vencimiento vigentes y se verifica ingreso de alimentos de forma semanal con registro en formato de recepción durante el mes de marzo/2026. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús.<br>A la fecha no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o energía o alimentos en el presente periodo. | Drive del programa de alimentación y nutrición<br>Carpeta alimentación saludable<br>20260330ActaGrupo13Interno |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 ha adquirido elementos y equipos para el servicio de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos y se verifica que se encuentran completos y equipos con adecuado funcionamiento | 20260330ActaGrupo13Interno |
| 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 servicio de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos y se verifica que se encuentran completos y equipos con adecuado funcionamiento. | 20260330ActaGrupo13Interno |

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. Mantiene dos cargos vacantes de auxiliare de enfermería. | Talento humano observado en actividades durante el recorrido |
| Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles | X | | Se verifica que cuentan con elementos de la sabana. | Elementos observados durante la visita de seguimiento con adecuado funcionamiento y mantenimiento. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | |

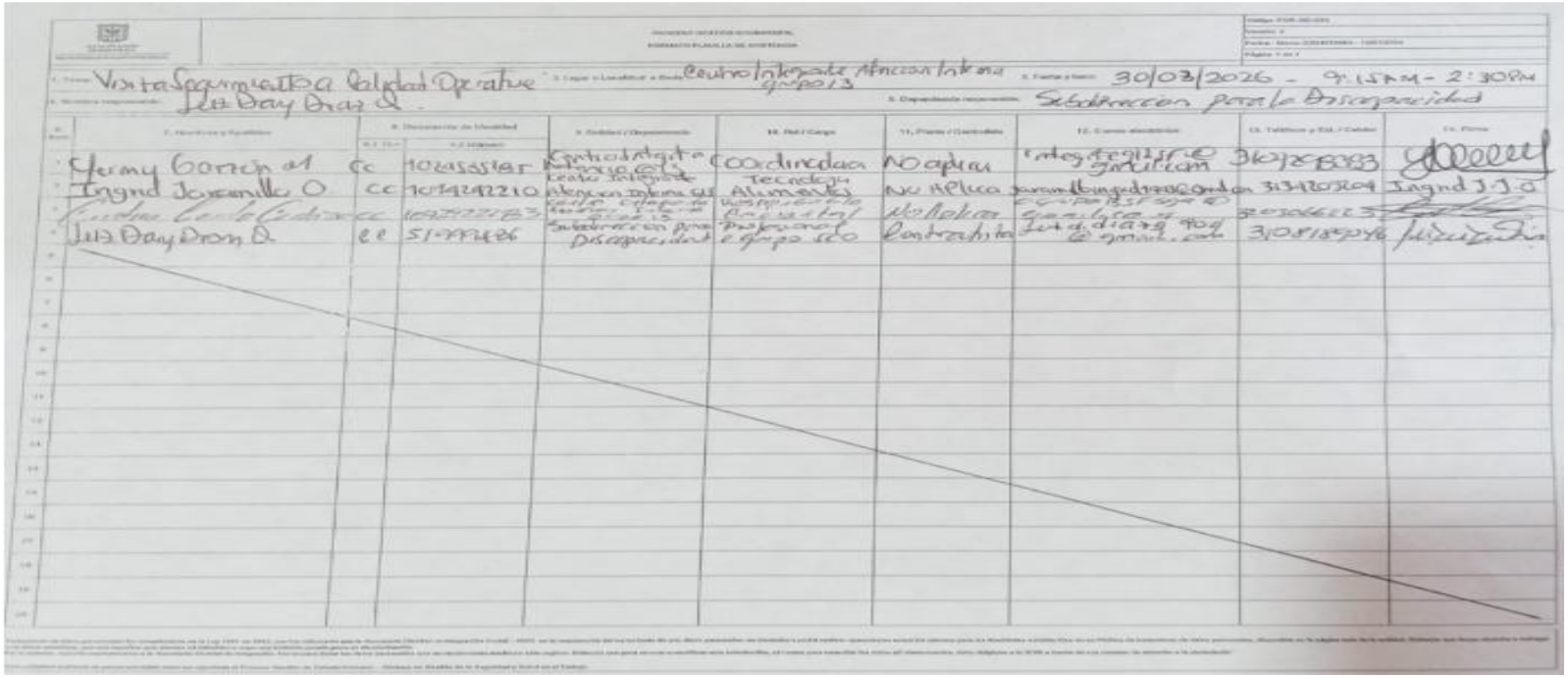
Registre la información solicitada:

| 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 contratación de auxiliares de enfermería, mantenimiento de equipo nevera mixta #3, diligenciamiento de formato de seguimiento del estado nutricional con corte al mes de marzo, evaluación organoléptica y peso de porciones. Actualización de actividades en cronograma general según adiciones a convenio, actualización de documentos de proveedores. | |
| 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 |
| Adelantar la contratación de cargos vacantes de auxiliares de enfermería. | 06/04/2026 |
| Verificar adecuado diligenciamiento de cronograma general de actividades, reporte de asistencia por tiempo de comida de marzo, soporte de socializaciones según anexo técnico, diligenciamiento de formatos de evaluación organoléptica y peso de porción semanal y aceptación de preparaciones. | 31/03/2026 |
| Generar formato de reporte trimestral de seguimiento del estado nutricional con corte al mes de marzo de 2026 | 31/03/2026 |
| Actualizar los documentos de vehículos de proveedores de alimentos | 06/04/2026 |
| Realizar mantenimiento de quipo de congelación en nevera mixta #3 | 06/04/2026 |
| ¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? | REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:<br>Se verifica actualización de conceptos sanitarios de proveedores. |

| | |
|---|---|
| FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 20/02/2026<br><br>SI ❑ x NO ❑ | Presentan soporte de actividad IEC de plan de saneamiento<br>Se encuentran actualizados los documentos de personal manipulador de alimentos.<br>Se verifica ajuste de información de vigilancia nutricional consolidada y documentos respectivos en digital y en historias sociales. |

| | |
|---|---|
| NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA | YEIMY ALEJANDRA GARZÓN |
| 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


Visita Seguimiento Calidad Operativa
Centro Integrado Atención Integral
30/03/2026 - 9:15AM - 2:30PM
Subdirección para la Discapacidad
Yermy Garcia
Ingrid Jaramillo O
Julia Day Diaz Q
Coordinadora
Tecnologa Alimentos
Contratista
Ingrid J J O