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 22

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 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) 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 *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 - LILIANA PAOLA HERNÁNDEZ - INGRID JARAMILLO
CARGO	Coordinadora - Nutricionista – Tecnóloga de alimentos
No DE CELULAR	3107298383 - 3015364709
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	06/10/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:20 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	77 Participantes en atención CIAI

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

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la Coordinadora Yeimy Garzón, tecnóloga Ingrid Jaramillo y Nutricionista Liliana Hernández, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 77 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 77 cupos, con tres cupos disponibles y refieren durante la visita trámite de traslado de Nohora Cruz. Indican que no hay ninguna persona en hospitalización ni tampoco en medio familiar.
3. Talento humano: se realiza verificación de la asistencia del talento humano según la programación de profesionales, auxiliares y técnicos. 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	Mayra Milena Herrera
Psicología-Jornada de belleza	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 2 pm	Angie Katherine Moya	Fisioterapia	Jennifer Catalina Gil
Enfermera Jefe	Diana Paola Intencipa	Tecnóloga de alimentos	Ingrid Julieth Jaramillo
Auxiliar Administrativa	Katerine González Avendaño	Nutricionista	Liliana Paola Hernández
Técnico Ambiental	Cristian Camilo Cardozo	Servicio de alimentos	Natalia Gamba

Servicios generales	Huver Leandro Acero	Servicio de alimentos	Leidy Johanna Vaca
Servicios generales-lavandería	Mary Luz Barbosa	Servicio de alimentos	Claudia Castaño
Servicios generales	Salom Vanesa Sandoval	Servicio de alimentos-discapacidad	Luz Adriana Herrera
Servicios generales-discapacidad	Sonia Greñas	Servicio de alimentos-descanso	Luz Amparo Chavez
Servicios generales	Josman Alfonso Gonzalez	Servicio de alimentos	Karen Tatiana Virgüez
Servicios generales	Anyi Lizeth Mendez	Auxiliar de Enfermería	Fanny Omaira Juez
Auxiliar de Enfermería- trámites Btá	Jary Vanessa Sastre	Auxiliar de Enfermería	Cielo Hernández
Auxiliar de Enfermería-cita médica	Marielly Tangarife	Auxiliar de Enfermería	Sandra Milena Azuero
Auxiliar de Enfermería	Paula Andrea Moreno	Auxiliar de Enfermería	Erick Alexander Suescun
Auxiliar de Enfermería	Ginelda Moreno	Auxiliar de Enfermería	Yubely Maritza González
Auxiliar de Enfermería	Jeimmey correa	Auxiliar de Enfermería	Carol Yisedt Muñoz
Auxiliar de Enfermería	Leisy Garzón	Auxiliar de Enfermería	Leydi Hoana Benítez
Auxiliar de Enfermería-notas	Diana Figueredo	Auxiliar de Enfermería	Yuri Yiseth León
Auxiliar de Enfermería	Leidy Quevedo	Auxiliar de Enfermería	Edgar Eliseo Díaz
Auxiliar de Enfermería	Miguel AntonioJimenez	Auxiliar de Enfermería	María Alejandra Cano

4. Actividades: Durante la visita se verifica la realización de actividad sensorial, masajes; actividades individuales de fisioterapia y fonoaudiología. 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, limpieza por parte del personal de servicios generales en 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, con apoyo de un participante, se sugiere realizar acompañamiento respectivo, se observa uso de guantes verdes, en consulta con referente técnico de salubridad, durante visita se indica la necesidad de verificar y ajustar el plan de saneamiento ya que indican que en zona de lavandería hacen uso de color naranja y no se encuentran algunos elementos como petos en dicho color. Se observa durante la visita limpieza general a profundidad en áreas de cocina y organización y limpieza general en zona de almacenamiento realizada el día anterior a la visita.

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

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Chocolate con clavos y canela Huevos revueltos con queso Pan de bono Fresa		Indican menú sin cambios
Refrigerio	Leche achocolatada Pan coco	indican jugo de fresa para personas sin lácteos, complementan con queso	Se verifica menú sin cambios, en cuanto al queso se verifica que realizan procesamiento, se sugiere con fonoaudióloga verificar la adecuada consistencia requerida a necesidad de participantes en dieta semiblanda (29 personas). De acuerdo a conversación con referente técnica se programará taller para revisión de consistencias.
Almuerzo	Carne encebollada Arroz blanco Ensalada lechuga, tomate, aguacate Papa criolla dorada Sopa de conchitas Jugo de feijoa	Quinua dietas altas en fibra Espinaca procesada Papa en puré	Se verifica la preparación de alimentos de acuerdo a ciclo de menú descrito y servido en horarios establecidos y registro mensual de dietas por consistencia y aporte calórico.
Refrigerio	Peto		Se verifica la disponibilidad de alimentos y preparación
Cena			

7. En área de comedor y cocina se observa publicación de ciclo de menús, minuta patrón, derivación dietaria y listas de dietas mensual actualizadas al 13 de septiembre hasta el 13 de octubre, se verifica que continúa distribución de la población en dos áreas, según modificación de consistencias y ajustes razonables por nivel de apoyo. Se indaga que 16 participantes no reciben lácteos. Así mismo, indican que se preparan 29 dietas semiblandas, hacen uso de espesante goma xantha, entre 2 y 3 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 observa que realizan compra de leche entera UHT para la población en general, mientras para los 16 participantes que no reciben lácteos se ofrece queso.

10. Se verifica la disponibilidad de complementos nutricionales de Alexander Calero, Prowhey Net para consumo 2 veces/día, María Edy Cuervo, Prowhey Neumo, Rocio Molina Cuervo, Prowhey Renal crónico 1 vez al día. Con respecto a los suplementos de Joaquín Barragan, ensure clinical; Alexander Acosta, Prowhey Neumo, Jhon Real, ensure plus HN; José Salguero, ensure plus HN, continúa pendiente nueva autorización.

11. Se observa daño en algunos elementos como ollas a presión, congelador de nevera mixta #3, daño en puerta de nevera #2, no adecuado funcionamiento de zona de refrigeración, se solicita a referente técnico indicar si es posible reacomodar los productos cárnicos (pollo, cerdo y res) y en otro equipo verduras; refieren mantenimiento

programado el 7 de octubre. Se verifica que cuentan termómetro digital (3) de sonda, loncheras térmicas (80), recipiente plástico x 500 ml, recipiente plástico x 300 ml, termo en acero inoxidable, mandolina; mientras continúa pendiente bolsa en gel (6), tallímetro estadiómetro, coje ollas en silicona. Se solicita enviar registro fotográfico de mantenimiento de elementos descritos.
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 G13 06102025
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	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G13 06102025
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro	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 G13 06102025

Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.				
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se contó con el acompañamiento de la tecnóloga de alimentos, profesional en nutrición y 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 ACTA INT G13 06102025
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 profesionales con cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico.	ACTA INT G13 06102025
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,	X		En el desarrollo de la visita se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte del talento humano en las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de dietas y listado mensual de derivación de dietas actualizado de septiembre 13 a octubre 13 de 2025.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G13 06102025

durante la ejecución del convenio de asociación				
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado evitó acciones u omisiones que causen 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 ACTA INT G13 06102025
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 septiembre/2025. 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 G13 06102025
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.	ACTA INT G13 06102025
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.	ACTA INT G13 06102025
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 G13 06102025
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	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 07 de julio/2025, según orden de trabajo #729 y certificación de lavado y desinfección de 3 tanques de agua potable de 5000 lt, realizada por la Empresa Fumisert, de fecha 07 de julio/2025, según orden de trabajo #222, se cuenta con diligenciamiento de formatos de control de limpieza	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas ACTA INT G13 06102025

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.			y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas actualizados a la fecha de certificación julio/ 2025.	
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 cronograma de actividades publicado en drive de SDIS. 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. Se verifica ajuste en impresión de formato derivación dietaria en menús 1 y 23 con preparación de hígado asado con cebolla. Se verifica los formatos diligenciados: En drive de SDIS se verifica publicación del cronograma de actividades para el presente convenio. Formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios de agosto 1 al 31 y septiembre 1 al 17. Formato autorización de cambios de menú con un cambio de fruta en desayuno de menú de fecha 16/09/2025 documentos publicado en drive con autorización de nutricionista. Se observa en formato físico el registro mensual de dietas con fecha de elaboración 13 de septiembre al 13 de octubre, y publicados en drive establecido por SDIS. Capacitaciones: Cuenta con acta 254 de septiembre 9/2025, tema criterios técnicos de preparación, dieta sin irritantes gástricos, dirigido al personal del servicio de alimentos con asistencia de 6 personas. Se solicita ajustar número de acta. Acta 264 de fecha septiembre 17 de 2025, tema: socialización derivación dietaria y casos especiales, dirigida a 33 personas del talento humano-auxiliares de enfermería.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta de actas ACTA INT G13 06102025

			Acta 273 de fecha septiembre 18 de 2025, tema: socialización derivación dietaria y casos especiales, dirigida a 17 personas del talento humano-profesionales y servicio de alimentos. Acta 301 de octubre 01 de 2025, tema: socialización de Manual de Dietas y listado de modificación de dietas, dirigida a 12 personas del talento humano, en elaboración. Acta 297 de octubre 02 de 2025, tema: informe de gasto de espesante (goma) en septiembre. La Coordinadora y profesional de nutrición indica próxima socialización Manual de Dietas y listado de modificación de dietas dirigida a auxiliares de enfermería el 15 y 16 de octubre dirigida a profesionales y personal manipulador.	
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. Respecto a pérdidas y desperdicios: Indican realización de sesión 1, tema: Socialización de tips en clasificación de desperdicios, dirigido a 7 personas del servicio de alimentos el 23 de mayo/2025. Presenta la ficha técnica registro fotográfico y listado de asistencia, Cuentan con soportes de sesión 2, tema: clasificación de subproductos para elaboración de compostaje, ficha técnica y asistencia dirigido a 4 personas de fecha 18 de junio. Presenta soportes de sesión 3, tema: aprovechamiento y uso del compostaje realizado el 16 de julio, pendiente a la fecha de visita publicar ficha técnica. Cuentan con soportes de sesión 4, tema: clasificación de subproductos a utilizar para bebidas, ficha técnica y asistencia dirigido a 7 personas de fecha 19 de agosto. Indica sesión 5 realizada durante el mes de septiembre, tema: Elaboración de bebida caliente y fibra cáscaras de maracuyá, bebidas a base de cáscaras cítricas mandarina, naranja y piña, se encuentra en formato de recetario para la reducción del desperdicio de alimentos no se encuentra ficha técnica en drive y faltan soportes de realización de la actividad a cargo de nutricionista y tecnóloga En revisión de drive se verifican ficha técnica de sesión 3 y sesión 4 completas.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta ciudadanía alimentaria ACTA INT G13 06102025

			Para octubre Indica sesión 6, tema: Elaboración de bebida caliente y fibra, bebidas a base de cáscaras cítricas de piña En relación a Huertas Comunitarias tiene soporte de sesión 1, tema: recolección de materiales y organización del espacio destinado a huerta dirigido a 5 profesionales el 30 de mayo/2025. Presenta la ficha técnica registro fotográfico y listado de asistencia, Presentan soportes de sesión 2, tema: siembra de semillas, realizado el 1 de julio, ficha técnica y asistencia dirigido a 4 personas. Presenta soportes de sesión 3, tema: siembra de tallos, realizada el 30 de julio, se verifica ficha técnica y asistencia dirigido a 4 personas. Indican que próxima sesión 4 está proyectada para el 29 de agosto, tema: riego y cuidado verde a cargo de terapeuta ocupacional, técnico ambiental y psicología. Se verifica ficha técnica y asistencia dirigido a 6 personas de los cuales hay 2 participantes. sesión 5, continúa tema: riego y cuidado verde a cargo de terapeuta ocupacional, técnico ambiental y psicología. Presenta asistencia de 3 participantes, pendiente terminar ficha IEC con registro fotograpfico. sesión 6, tema: La semilla que brota, a cargo de terapeuta ocupacional, técnico ambiental. Presentan formato FOR-PSS-803 de septiembre 1 al 30 y octubre 1 al 6/ 2025.	
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	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. Los soportes deberán ser presentados los soportes de compras en el informe de gestión. indican que el proveedor que cumple esta condición son Asobrisas del Rio negro y Lácteos Villa Aura (derivados lácteos).	ACTA INT G13 06102025

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.				
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: Formato plan de compras semanal septiembre 1-7/08-14/15-21/22-28/29-30 para fruver, pan, carnes, lácteos y mensual de abarrotes al mes de septiembre e inicio de octubre/2025. Formato verificación de transporte de alimentos de septiembre 1 al 30 2025. Formato de recepción de alimentos –V2 de septiembre 1 al 29 /2025 Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236 diligenciamiento del septiembre 1 al 30. Se verifica información de espesantes. Formato control de temperaturas de refrigeración y congelación septiembre 1 al 30 Formato preparación de alimentos V3, septiembre 1 al 30. todos actualizados al mes de septiembre y en proceso de elaboración a la fecha de presente visita 06/10/2025. Cuenta con informe de eventualidades publicado en drive de SDIS. Se verifica soporte de aceptación de preparaciones de fecha julio 26 y 27 de agosto y 24 de septiembre. Formatos evaluación de características organolépticas y plan de muestreo peso de porción servida de septiembre 1- 9-19-26 y oct 01 /2025, firmados y en proceso de archivo. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de julio 16 y agosto 15/2025, debidamente firmado y de septiembre, no se realizo.	Drive del programa de alimentación y nutrición Subcarpeta abastecimiento de alimentos ACTA INT G13 06102025
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	X		Durante el mes de septiembre 2025 se tomaron datos antropométricos a 75 participantes a la fecha de visita y la matriz de clasificación nutricional se encuentra consolidada de abril a septiembre /2025. Para el mes de octubre se proyecta adelantar la toma de datos antropométricas el 7 de octubre. Se encuentra matriz de seguimiento de estado nutricional con corte al mes de junio y septiembre debidamente elaborada. Indica la profesional	Drive del programa de alimentación y nutrición Subcarpeta vigilancia nutricional ACTA INT G13 06102025

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			de nutrición que se encuentra impresos los formatos de seguimiento con toma de datos del 8/09/2025 y fecha de elaboración el 30 de septiembre. Informe de situación alimentaria y nutricional publicado el 01 de julio/2025. Acta 192 de julio 25 de 2025, tema: socialización informe de descripción de la situación alimentaria y nutricional, dirigida a 25 personas del talento humano auxiliares de enfermería y manipuladores de alimentos. . En historias sociales se encuentran archivados los formatos de seguimiento del estado nutricional trimestrales con toma de datos el 5 de junio y elaboración el 30 de junio. Así mismo, cuentan con informe individual con corte del 31 de marzo al 31 de julio. Presenta acta 240 de agosto 29 de 2025, tema socialización de informe individual del estado nutricional, con 12 personas del talento humano, se verifica ajustar orden del día. Acta 291 de fecha septiembre 28 de 2025, tema: socialización de informe individual del estado nutricional, con 34 referentes familiares. Se indica que de acuerdo al anexo técnico indica “Adicionalmente, se deberá realizar su socialización a los referentes familiares (cuando aplique) y al equipo del centro”. Indica próxima reunión de referentes el 28 de septiembre, donde se realizará la socialización. Se observa informe Bimestral con corte 04 – 06 de 2025 y fecha de elaboración 08/06/2025 y con corte 06 – 08 de 2025 con fecha de elaboración 08/06/2025, en proceso de firmas por equipo profesional y en proceso de archivo.	
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,	X		El asociado presenta las estrategias IEC, cronograma correspondiente mediante correo electrónico de abril 30 de 2025, para los temas de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. Refiere devolución el 14 de mayo por parte de referente técnico para ajustes respectivos, los cuales se remitieron el 20 de mayo y en la misma fecha fueron avalados por referente técnica de SDIS. Presentan soporte de sesión 1, realizada el 15 de mayo a cargo de fisioterapia y nutrición, tema: Movimiento y digestión con 15 participantes.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta de prácticas saludables ACTA INT G13 06102025

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.			Sesión 2, tema: Salud en un vaso, dirigida a 15 participantes de fecha 24/junio. Se verifican fichas técnicas en drive de SDIS y asistencia en carpeta física. Sesión 3, tema Acido Fest. Realizada el 18 de julio, dirigida a 75 participantes, a cargo del fonoaudiólogo, cuentan con la ficha técnica publicada en drive, que incluye registro fotográfico link de herramienta y valoración de sesión, además de asistencia en carpeta física. Sesión 4, tema Comer con ritmo, Redescubre el placer de la comida, una textura, un aroma y un sabor a la vez, de fecha 22 de agosto, dirigida a 12 participantes, a cargo del fonoaudiólogo y nutricionista, cuentan con la ficha técnica publicada en drive, que incluye registro fotográfico link de herramienta y valoración de sesión, además de asistencia en carpeta física. Se proyecta realizar sesión 5 tema “Pelota vital” el 25 de septiembre, dentro del marco de la semana de promoción en prácticas saludables.	
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. El personal de servicio de alimentos cuenta con certificaciones de manipulación actualizados según hojas de vida avaladas. Se observan alimentos con etiquetas de empaque y fechas de vencimiento vigentes y con adecuada calidad	ACTA INT G13 06102025
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración,	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	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable ACTA INT G13 06102025

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.			de alimentos y llevan a cabo el diligenciamiento respectivo de los formatos de seguimiento y control de Buenas prácticas de manufactura. Se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, según última fecha de recepción. Se verifica de acuerdo a observación del periodo anterior, se realizó compra de leche entera y leche deslactosada. Se observa en compra de alimentos la disponibilidad solamente de leche entera, se realizará próximo pedido leche deslactosada para disponibilidad. Capacitaciones: Acta 144 de fecha julio 10 de 2025, tema: Rotulación y método PEPS, dirigida a personal de servicio con asistencia de 6 personas Acta 183 de fecha julio 22 de 2025, tema: rangos de temperatura y pasos para desinfección de neveras, dirigida a personal de servicio con asistencia de 6 personas Acta 218 de fecha agosto 12 de 2025, tema: saneamiento y análisis de preparaciones, dirigida a personal de servicio con asistencia de 6 personas Acta 275 de fecha septiembre 19 de 2025, tema: contaminación de alimentos, dirigida a 6 personas del servicio de alimentos Proveedores: Establecimientos Asobrisas del Rio negro, acta inspección sanitaria 253980141-2024 de fecha 23 agosto de 2024, concepto favorable al 94,25%, ya se solicitó actualización, pendiente. Super carnes La Gran Esquina, presenta acta inspección sanitaria AS21C006358 –fecha 04/07/2025, favorable al 94%. Punto Rojo (carnes res, hígado, cerdo y molida) cuenta con acta AS21C011847, de fecha 26/04/2025, con concepto de establecimiento favorable en 92,5%.	

			Panadería la sexta, cuenta con acta 097-2024, de fecha 22/04/2024, con concepto de establecimiento favorable en 96%. Además, presenta solicitud de nueva visita con radicado en secretaria de salud de Cajicá de fecha 22 de abril de 2025. Mercados Populares (abarrotes, fruver), cuenta con acta No.130-MG de fecha 02/10/2024, con concepto de establecimiento favorable 93,25%. Lácteos Villa Aura presentan inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA según documento de fecha 24-25/06/2025, favorable al 84,18%. Refieren proveedor de fruver Bodegón de Cota, acta AS06C027245, fecha 04 /08/2025 favorable al 92,5%. Ventas institucionales, acta AS06C027148, fecha 02 /04/2025 favorable con requerimiento al 82% <u>Vehículo</u> de placa UWR426, proveedor Asobrisas de fecha 23/08/2024 según acta 253980-2024, concepto favorable 100%. ya se solicitó actualización, a la fecha de visita aún no ha llegado. Vehículo de placa NOK 854, proveedor Super carnes La Gran Esquina, acta AS22E704528 –fecha 20/08/2025, favorable al 100% Vehículo de placa JUY 395, proveedor Super carnes La Gran Esquina, acta AS22N001350 –fecha 01/10/2024, favorable al 97% Vehículo de placa WNN 685, proveedores Punto Rojo, Pollo Supremo SAS de fecha 13/03/2025 según acta AS22E704752, concepto favorable 91,5%. Vehículo de placa SVF395, proveedor Mercados Populares de fecha 03/03/2025 según acta AS11N039371, concepto favorable 100%. Lácteos Villa Aura, vehículo placa WHO-764, concepto favorable 100%, fecha 31/08/2024- Acta 23183/9001937-1, ya se solicitó actualización, a la fecha de visita aún no ha llegado. Bodegón de Cota, vehículo de placa THX300, de fecha 10/01/2025 según acta AS11E712016, concepto favorable 100%. 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%. Ventas institucionales, vehículo de placa JOX009, de fecha 17/03/2025 según acta AS11N039645, concepto favorable 100%. Panadería la sexta, vehículo de placa NHO188, de fecha 11/09/2024. ya se solicitó actualización, a la fecha de visita aún no ha llegado. El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable al 100% en áreas del centro integrarte atención interna grupo 13, según acta VP2024-050 de septiembre 18 de 2024, mientras que para el servicio de alimentos cuentan con acta 256580001-25 de enero 7 de 2025,	

			concepto favorable con requerimientos 86.5%. presentan medidas correctivas Concepto publicado en drive de nutrición SDIS. Cuentan con soporte de Autoevaluación de fecha 14 de abril de 2025, y última autoevaluación 26 de julio/2025, 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 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 fecha 15 de abril. Presenta formato de declaración de compromiso de marzo 31/2025. Cuentan con formato listado de verificación de limpieza y desinfección y acciones correctivas, en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y manejo de soluciones desinfectantes con diligenciamiento de agosto 1 al 31 y septiembre 1 al 16. Presenta soporte de aplicación del plan de choque con amonio cuaternario la última semana de junio 16 al 22 y septiembre 15 al 21/2025 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 en julio 24 y agosto 25/2025. 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. 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.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable ACTA INT G13 06102025

			Presenta soporte de formato de seguimiento a la implementación del plan de saneamiento realizado el 28/08/2025, se ajusta fecha de inicio y finalización de convenio.	
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 formato plan de compras semanal, septiembre 1-30 y octubre 1 al 15 para fruver, pan, carnes, lácteos y mensual de abarrotes al mes de agosto /2025. Refieren que continúa entrega de proveedores de forma semanal	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable ACTA INT G13 06102025
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 septiembre y octubre a la fecha de visita/2025. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús. A la fecha no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o energía o alimentos en el presente periodo.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable ACTA INT G13 06102025
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. Se observa daño en algunos elementos como ollas a presión, congelador de nevera mixta #3, daño en puerta de nevera #2, no adecuado funcionamiento de zona de refrigeración, se solicita a	ACTA INT G13 06102025

			referente técnico indicar si es posible reacomodar los productos cárnicos (pollo, cerdo y res) y en otro equipo verduras; refieren mantenimiento programado el 7 de octubre. Se verifica que cuentan termómetro digital (3) de sonda, loncheras térmicas (80), recipiente plástico x 500 ml, recipiente plástico x 300 ml, termo en acero inoxidable, mandolina; mientras continúa pendiente bolsa en gel (6), tallímetro estadiómetro, coje ollas en silicona. Se solicita enviar registro fotográfico de mantenimiento de elementos descritos.	
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.		X	Se verifica que el asociado cuenta parcialmente con elementos y equipos para el servicio de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos. Por otra parte, se verifica que faltan elementos de aseo institucional y del plan de saneamiento, indican llegada antes de octubre 10. Se observa daño en algunos elementos como ollas a presión, congelador de nevera mixta #3, daño en puerta de nevera #2, no adecuado funcionamiento de zona de refrigeración, se solicita a referente técnico indicar si es posible reacomodar los productos cárnicos (pollo, cerdo y res) y en otro equipo verduras; refieren mantenimiento programado el 7 de octubre. Se verifica que cuentan termómetro digital (3) de sonda, loncheras térmicas (80), recipiente plástico x 500 ml, recipiente plástico x 300 ml, termo en acero inoxidable, mandolina; mientras continúa pendiente bolsa en gel (6), tallímetro estadiómetro, coje ollas en silicona. Se solicita enviar registro fotográfico de mantenimiento de elementos descritos	ACTA INT G13 06102025

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

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica talento humano profesional, auxiliares y técnicos asistentes al momento de la visita, actividades realizadas.	Talento humano observado en actividades durante el recorrido
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Se verifica que cuentan parcialmente con elementos de la sabana,	Elementos observados durante la visita de seguimiento y relación de faltantes
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 mantenimiento correctivo de equipo de refrigeración y congelación, disponibilidad de elementos pendientes de adquirir, ajuste en plan de saneamiento.	
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 mantenimiento correctivo de equipo de frío #2 y #3, olla a presión, enviar soporte a equipo de seguimiento	14/10/2025
Ajuste en plan de saneamiento	14/10/2025
Garantizar la disponibilidad de elementos descritos en la sabana de costos, y de acuerdo a lo referenciado en la presente acta	14/10/2025

Realizar verificación de diligenciamiento oportuno de soportes de actividades IEC y formato de acompañamiento a operación del servicio	10/10/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 17/09/2025 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica adecuado diligenciamiento de formatos digitales.

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

