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 MARTINEZ
CARGO	Coordinadora
No DE CELULAR	3107298383
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	24/04/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:30 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:00 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 Coordinadora Yeimy Garzón, Nutricionista Liliana Hernández y tecnóloga de alimentos Ingrid Julieth Jaramillo, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la asistencia de 79 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 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 no hay ninguna persona en hospitalización mientras en medio familiar se encuentra Adriana Sarmiento a la fecha de la presente visita.
3. Talento humano: se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos, se verifican dos personas con discapacidad en cargos adicionales de propuesta. 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.

4. Actividades: Durante la visita se observa realización de capacitación dirigida a auxiliares de enfermería en diferentes temáticas. Con participantes, actividad grupal de estimulación sensorial tactil e intervenciones individuales a 3 personas a cargo de Fisioterapeutas. Actividad grupal de celebración del Dia de la Tierra con video, coloreado de imágenes y realización de cartelera a cargo de psicología. Así mismo, se verifica acompañamiento del talento humano en horarios de alimentación, entrega de medicamentos, higiene menor por auxiliares de enfermería, cambios de pañal.
5. Instalaciones: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, limpieza de habitaciones, baños, oficinas, comedor, servicio de alimentos por parte del personal, se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento, en adecuadas condiciones de organización. El área del comedor se encontró organizada y limpia, después de uso en cada tiempo de alimentación.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 24

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Chocolate en leche Huevo cocido Almojabana Mandarina	Huevo revuelto	Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús sin cambios
Refrigerio	Gelatina con leche condensada y queso		Se verifica servido y consumo por parte de

	Galletas de leche	Galletas de dulce	participantes
Almuerzo	Pollo dorado Macarrones gratinados Ensalada remolacha y zanahoria Plátano asado Sopa de verduras Jugo de mango	Pollo desmechado o procesado Verdura cocida procesada puré	Se verifica servido de alimentos que cumplen minuta patrón y derivación dietaria establecida.
Refrigerio	Kumis Galletas de avena		Se verifica la disponibilidad de alimentos para preparación
Cena			

7. Se realiza acompañamiento en servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas actualizado al mes de abril de 2025, acorde a la minuta patrón y derivación de dietas establecida tanto por consistencia como por aporte calórico. En área de comedor y cocina se observa publicación de listas de dietas mensual de abril/2025, se verifica distribución de la población en dos grupos refieren proceso de adaptabilidad a tiempos de comida e identificación de casos que requieren asistencia alimentaria, ajustes en modificación de consistencias, uso de alimentos complementarios (tipo artesanal).

8. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, cuentan con estantes en área de abarrotes, verduleros con canastillas, congeladores mixtas para cárnicos, fruver con prealistamiento, se mantienen alimentos de uso al día según menú, se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, según última fecha de recepción.
9. Se recomienda verificar sabana de elementos requerido en alimentación y nutrición, principalmente respecto a elementos nuevos o con cambio de capacidad y tallímetro portable.

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	X		No se observa durante la visita, la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.	ACTA INT G13 24042025

las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.				
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado no ha divulgado, ni realizado propaganda a nombre de su organización que involucre a la población vinculada al convenio de asociación vigente	ACTA INT G13 24042025
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante el recorrido por las instalaciones no se observa que en la unidad operativa se efectúen o hayan efectuado reuniones o manifestaciones ni se encuentra publicidad de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento a la calidad operativa. ACTA INT G13 24042025
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, técnico ambiental, nutricionista y coordinadora, el asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Observación durante visita de seguimiento a la calidad operativa e información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad ACTA INT G13 24042025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		El asociado cuenta con monitor instalado en la oficina de coordinación con cámaras conectadas de acuerdo a lo indicado en el anexo técnico.	ACTA INT G13 24042025
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,	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,	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G13 24042025

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			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 al mes de abril de 2025.	
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias	X		Durante la visita realizada se identificó que el asociado evitó acciones u omisiones que causen muerte, daño y demás acciones descritas en la presente obligación.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G13 24042025
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	X		Durante la visita realizada, se revisan formatos en medio digital y físico con diligenciamiento actualizado al mes de abril/2025 a la fecha de visita: correpondientes al Programa de alimentación y nutrición acorde a cada eje de intervención. En todos los formatos se verifica el adecuado diligenciamiento de encabezados, servicio social, unidad operativa.	ACTA INT G13 24042025

periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.				
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		Indica la coordinadora que los cargos se encuentran cubiertos, se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos; además, se verifican dos personas con discapacidad en cargos adicionales de propuesta.	ACTA INT G13 24042025
6.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo con el Anexo Técnico.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verifica la asistencia del talento humano según los cargos y turnos definidos de profesionales y auxiliares de enfermería; además, asistencia de personal de servicios generales y de alimentos.	ACTA INT G13 24042025
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.	ACTA INT G13 24042025
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	X		Se verificó durante la visita realizada que las áreas del centro (comedor, habitaciones, oficinas, talleres, 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.	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas ACTA INT G13 24042025

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.			Cuentan con certificación de fumigación general y control de roedores emitido por la Empresa Fumisert, de fecha 09 de enero/2025, segun orden de trabajo #24 y certificación No.12207 de lavado y desinfección de tanques de agua potable de fecha 09 de enero/2025, realizada por la empresa Vectors & Waste, se observa el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas.	
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 publicado en drive de SDIS. Cuenta con ciclo de menús, minuta patrón publicada en cocina y comedor y derivación dietaria correspondientes al actual convenio en este momento en proceso de aval. Indican envío de derivación dietaria mediante correo electrónico de fecha abril 21/2025 y ciclo de menús por 10 días para salidas extramurales publicado en drive de fecha abril 19/2025. Se verifica los formatos diligenciados: Formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios de abril 8 al 24 de 2025 a la fecha de visita. Autorización de cambios de menú, remitieron correo para ajuste de menús en semana santa, cuentan con correo de aval respectivo emitido por referente técnica. Capacitaciones: Actas 38 de fecha 24 de abril de 2025, tema manual dietario y socialización listado de dietas, dirigida a talento humano.	ACTA INT G13 24042025
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09	X		El asociado se encuentra dentro de los tiempos establecidos para presentar las estrategias IEC, cronogramas correspondientes.	ACTA INT G13 24042025

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.			Pérdidas y despedicios: en proceso de elaboración la estrategia IEC, dentro de los tiempos establecidos. Presentan formato FOR-PSS-803 de abril 1 al 23/ 2025. Huertas comunitarias: en proceso de elaboración la estrategia IEC, dentro de los tiempos establecidos. Indica la coordinadora inquietud frente a la estrategia debido al nivel de apoyo de la población atendida, por lo cual se sugiere elevar la consulta al referente técnico.	
3. El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.	X		Se indica al asociado que desde el inicio del convenio se deben adquirir alimentos con el proveedor de pequeños productores, el cumplimiento del 30% del valor total se realizará seguimiento por parte de la supervisión administrativa y financiera. De igual manera debe de encontrase en el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico. indican que el proveedor que cumple esta condición es Fedecundi y deberán ser presentados los soportes de compras en el informe de gestión. indican que el proveedor que cumple esta condición son Asobrisas del Rio negro y Lácteos Villa Aura.	ACTA INT G13 24042025
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	X		El asociado cuenta con los formatos establecidos: Formato plan de compras semanal para fruver, pan, carnes, lácteos proyección y mensual de abarrotes de fecha 1-9/10-16/17-23/24-30 de abril/2025. Formato verificación de transporte de alimentos con ingresos,v2-abril 2025, Formato de recepción de alimentos –V2, abril/2025, actualizados a la fecha de presente visita. Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236, abril 1 al 23 /2025. Formato control de temperaturas de refrigeración y congelación abril 1 al 24 /2025	ACTA INT G13 24042025

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.			Formato preparación de alimentos V3, abril 1 al 24 /2025 Formatos evaluación de características organolépticas y plan de muestreo peso de porción servida de abril 3-9-15/2025, firmados. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de abril 4 /2025, dedidamente firmado. Por otra parte, no presenta plan de capacitación, aunque cuenta con soporte de inducción sobre la operación del servicio de alimentación dirigida al personal manipulador de alimentos mediante acta #30 de fecha 7 de abril/2025.	
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional	X		Durante el mes de abril 2025 se tomaron datos antropométricos a 78 participantes y la matriz de clasificación nutricional se encuentra diligenciada del mes de abril donde en la clasificación nutricional presenta resultados de 15 personas con delgadez, 1 en obesidad, 12 en sobrepeso, 49 con peso adecuado.	ACTA INT G13 24042025
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.	X		El asociado se encuentra en proceso de elaboración dentro de los tiempos establecidos para presentar las estrategias IEC, cronogramas correspondientes. Refieren reunión inicial de equipo profesional el 16 de abril,se proyecta incluir actividades sensoriales y de estimulación y dar continuidad al manejo de higiene intestinal.	ACTA INT G13 24042025

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.				
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica que mantienen instalaciones organizadas para el prealistamiento y cocina caliente para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos, el personal cumple con dotación, lavado de manos, certificaciones de manipulación actualizados y publicados en drive, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento.	ACTA INT G13 24042025
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.	X		El asociado presentó las hojas de vida de personal manipulador quienes cuentan con capacitación en Buenas prácticas de manufactura, se verifica que realizan adecuados procesos de almacenamiento de alimentos garantizando las condiciones requeridas por tipo de producto, cuentan con proveedores que garantizan un concepto higienico 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. El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable al 100% en áreas del centro integrarte atención interna grupo 10, 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. Presentan soporte de Autoevaluación de fecha 14 de abril de 2025.	

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 abril 1 al 23, se sugiere revisar ajuste de áreas según distribución por grupos. 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 abril 25 de 2025, respectivamente. Indica que se proyecta capacitación en Plan de saneamiento, dirigido al talento humano en el mes de mayo.	ACTA INT G13 24042025
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 para fruver, pan, carnes, lácteos proyección y mensual de abarrotes de fecha 1-2/3-9/10-16/17-23/24-31 de marzo /2025. Refieren que continúa entrega de proveedores semanal	ACTA INT G13 24042025
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos	X		Se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos con respectivo rotulado, fechas de vencimiento vigentes y se verifica ingreso de alimentos	ACTA INT G13 24042025

y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable			de forma semanal con registro en formato de recepción durante el mes de marzo/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.	
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Se verifica que el asociado cuenta con elementos y equipos para el almacenamiento de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos.	ACTA INT G13 24042025
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.	X		Se verifica que el asociado cuenta con elementos y equipos para el almacenamiento de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos. En siguiente visita se realizará verificación de sabana de elementos.	ACTA INT G13 24042025

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

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica talento humano profesional, auxiliares y técnicos asistentes al momento de la visita, actividades realizadas.	Talento humano observado en actividades durante el recorrido
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se verifica que cuentan con menaje de preparación, almacenamiento de alimentos, equipos y utensilios de cocina, equipos de nutrición y salubridad,	Elementos observados durante la visita de seguimiento
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	

Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y cumple con la frecuencia de compra	

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica cumplimiento de obligaciones sin observaciones e	
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
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: No aplica SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: No aplica. Es la primera visita de seguimiento al presente convenio 7371 de 2025

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	YEIMY ALEJANDRA GARZÓN MARTINEZ
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.

CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.COORDINACIÓN
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

