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 - 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 *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	25/11/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:10 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	77 Participantes en atención CIAI

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

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la Coordinadora Yeimy Garzón, tecnóloga Ingrid Jaramillo, 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 79 cupos, con un cupo disponible. Indican que hay dos personas en hospitalización (Ruth Romero y Raúl Pérez) no hay ninguna persona en medio familiar, se presentó fallecimiento de Jhon Real el 9 de noviembre y mencionan ingreso de Orlanda Martínez, William Parra, Ismael Rivera y Alvaro Zea por traslado desde grupo 9.
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 enfermera profesional y nutricionista. 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 –atención familia-administrat	Mayra Milena Herrera
Psicología	Paulo César Legro	Terapia Ocupacional -administrativo	Laura Milena García
Fonoaudiólogo	Jesús Antonio Hoyos	Fisioterapia	Jennifer Julieth Lagos
Fonoaudióloga	Nathalia Andrea Velosa	Fisioterapia	Luisa Valentina Mahecha
Enfermera Jefe- 6 am- 2 pm	Angie Katherine Moya	Fisioterapia	Jennifer Catalina Gil
Enfermera Jefe	**vacante**	Tecnóloga de alimentos	Ingrid Julieth Jaramillo
Auxiliar Administrativa	Katerine González Avendaño	**Nutricionista**	**vacante**
Técnico Ambiental	Cristian Camilo Cardozo	Servicio de alimentos	Natalia Gamba

Servicios generales	Huver Leandro Acero	Servicio de alimentos	Leidy Johanna Vaca
Servicios generales-lavandería	Yohaira Hernández- ingreso nov 01	Servicio de alimentos	Claudia Castaño
Servicios generales	Salom Vanesa Sandoval	Servicio de alimentos-discapacidad	Luz Adriana Herrera
Servicios generales – discapacidad-compensatorio	Sonia Greñas	Servicio de alimentos	Luz Amparo Chavez
Servicios generales	Josman Alfonso Gonzalez	Servicio de alimentos	Karen Tatiana Virgüez
Servicios generales	María Martín - ingreso nov 01	Auxiliar de Enfermería	María Eugenia Vargas
Auxiliar de Enfermería- trámites Btá	Luz Mariela Alvarez	Auxiliar de Enfermería	Cielo Hernández
Auxiliar de Enfermería-cita médica	Mayely Tangarife	Auxiliar de Enfermería	Yenny Rocio Serrano
Auxiliar de Enfermería	Paula Andrea Moreno	Auxiliar de Enfermería	William Ramírez
Auxiliar de Enfermería	Brenda Ramírez	Auxiliar de Enfermería	Yubely Maritza González
Auxiliar de Enfermería-medicamentos	Jeimmey Correa	Auxiliar de Enfermería	Gisseth Sanabria
Auxiliar de Enfermería	Leisy Garzón	Auxiliar de Enfermería	Jennifer Amado
Auxiliar de Enfermería-notas	Diana Figueredo	Auxiliar de Enfermería	Edgar Dimate
Auxiliar de Enfermería	Leidy Quevedo	Auxiliar de Enfermería	Edgar Eliseo Díaz
Auxiliar de Enfermería	Miguel Antonio Jimenez	Auxiliar de Enfermería	María Alejandra Cano

4. Actividades: Durante la visita se verifica la realización de actividad de estimulación sensorial, masajes; caminata intramural, acompañamiento a visita familiar. 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. 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 25

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES

Desayuno	Tetero Sándwich con Huevos y queso Piña		NC 200 cc / 200 cc NC 90 gr / 104,117 gr NC 100 gr/ 105,103,107,95 gr
Refrigerio	Arroz con leche	indican jugo para personas sin lácteos, complementan con queso	Se verifica la disponibilidad de alimentos y preparación
Almuerzo	Cerdo a la naranja Arroz con pimentón Ensalada espinaca-mango-manzana-miel Puré de papa criolla Sopa de conchitas Jugo de guanabana	Quinua dietas altas en fibra Poteca de ahuyama	Se verifica la preparación de alimentos de acuerdo a ciclo de menú descrito, servido en horarios establecidos y según registro mensual de dietas por consistencia y aporte calórico. Se observa el uso adecuado de utensilios medidores según minuta patrón.
Refrigerio			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 14 de noviembre al 14 de diciembre, 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, se ofrece queso. Así mismo, indican que se preparan 23 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 continúa daño en algunos elementos como nevera mixta #3 no funciona en zona de congelación, daño en caucho de puerta en nevera #2, y en nevera #1, no se observa adecuado funcionamiento de zona de congelación, por diferencias en termostato propio de equipo y lo registrado en formato de control de temperaturas. Se sugiere uso de termómetro de sonda y seguimiento a la revisión técnica correspondiente. Se verifica que continúa pendiente bolsa en gel (6), tallímetro estadiómetro, coje ollas en silicona.

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 25112025
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 25112025
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 25112025
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, 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 25112025
	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.	ACTA INT G13 25112025
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		En el desarrollo de la visita se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte del talento humano en las actividades según lo descrito al inicio de la presente acta. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de dietas y listado de derivación de dietas mensual con fecha de elaboración 14 de noviembre al 14 de diciembre,	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G13 25112025
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 ACTA INT G13 25112025

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 noviembre/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 25112025
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. La coordinadora refiere que a la fecha hay dos cargos vacantes de enfermera profesional desde el 01 de noviembre y nutricionista a partir del 6 de noviembre.	ACTA INT G13 25112025

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 25112025
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 25112025
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 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 y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas actualizados a la fecha de certificación julio/ 2025.	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas ACTA INT G13 25112025
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.	Drive del programa de alimentación y nutrición 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. 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 octubre 1 al 31 y noviembre 1 al 24. Formato autorización de cambios de menú documentos publicado en drive con autorización de nutricionista no ha aplicado cambio durante los meses de octubre y noviembre a la fecha de la presente visita. Se observa en formato físico el registro mensual de dietas con fecha de elaboración 14 de noviembre al 14 de diciembre, y publicados en drive establecido por SDIS. Capacitaciones: 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. Acta 304 de octubre 15 de 2025, tema: socialización de Manual de Dietas y listado de modificación de dietas, dirigida a 46 personas del talento humano, Acta 305 de octubre 16 de 2025, tema: socialización de Manual de Dietas y listado de modificación de dietas, dirigida a 39 personas del talento humano. Acta 307 de fecha octubre 17 de 2025, tema: socialización minuta de alimentos, criterios de preparación de derivación dietaria (dieta hipercalórica- hiperproteica), dirigida a 7 personas del servicio de alimentos. Acta 345 de fecha noviembre 04 de 2025, tema: informe de gasto de espesante (goma) en octubre/2025.	ACTA INT G13 25112025
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo	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.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta ciudadanía alimentaria ACTA INT G13 25112025

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.			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, se verifica ficha técnica y asistencia 2 personas el 26/09/2025. Sesión 6: Elaboración de bebida alta en fibra con cáscara de piña, maracuyá, flor de jamaica, se encuentra en formato de recetario para la reducción del desperdicio, se verifica ficha técnica, herramienta y asistencia 2 personas de 21/10/2025. Para noviembre no se tiene actividad por cronograma, se reitera realizar ampliación de actividades de acuerdo a proyección de adición del convenio, indica la coordinadora que la fonoaudióloga realizara actividad pausas y tiempos en la alimentación el jueves 27 de noviembre. Se recuerda realizar actualización de cronograma general de las estrategias, el respectivo envío para aval de referente técnico y ficha técnica previa de la actividad. 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.	

			sesión 4 está del 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 3 participantes. sesión 5, continúa tema: riego y cuidado verde a cargo de terapeuta ocupacional, técnico ambiental y psicología. Presenta asistencia de 3 participantes de fecha 29/09/2025, se verifica ficha IEC con registro fotográfico. sesión 6, tema: La semilla que brota, a cargo de terapeuta ocupacional, técnico ambiental. Se verifica ficha técnica y asistencia de 30/10/2025, dirigido a 5 personas de los cuales hay 2 participantes. Sesión 7, consumo lo que cosecho, fecha proyectada el 28/11/2025. Presentan formato FOR-PSS-803 de octubre 1 al 31 y noviembre 1 al 24 / 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 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. 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 25112025
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que	X		El asociado cuenta con los formatos establecidos: Formato plan de compras semanal noviembre 1-2/03-9/10-16/17-23/24-30 para fruver,	Drive del programa de alimentación y nutrición

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.			pan, carnes, lácteos y mensual de abarrotes al mes noviembre/2025. Último pedido abarca hasta el 3 de diciembre/2025. Se indica realizar registro de consolidado mensual. Formato verificación de transporte de alimentos de noviembre 5 al 21 de 2025. Formato de recepción de alimentos –V2 de noviembre 5 al 21 /2025 Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236 diligenciamiento del noviembre 1 al 24. Formato control de temperaturas de refrigeración y congelación, noviembre 1 al 25 Formato preparación de alimentos V3, noviembre 1 al 24. Cuenta con informe de eventualidades publicado en drive de SDIS. Se verifica soporte de aceptación de preparaciones de fecha 23 de octubre. Formatos evaluación de características organolépticas y plan de muestreo peso de porción servida de octubre 1-7-15-23-29 y noviembre 05 /2025, firmados y archivados. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de 17/10/2025 y 06/11/2025, debidamente firmado.	Subcarpeta abastecimiento de alimentos ACTA INT G13 25112025
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	X		Durante el mes de noviembre 2025 se tomaron datos antropométricos a 80 participantes a la fecha de visita y la matriz de clasificación nutricional se encuentra consolidada de abril a noviembre /2025. Se encuentra matriz de seguimiento de estado nutricional con corte al mes de junio y septiembre debidamente elaborada. En historias sociales se encuentran impresos y archivados los formatos de seguimiento con toma de datos del 8/09/2025 y fecha de elaboración el 30 de septiembre.	Drive del programa de alimentación y nutrición Subcarpeta vigilancia nutricional ACTA INT G13 25112025

y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional				
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 operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	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. 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. sesión 5 tema “Pelota vital” el 24 de septiembre, dentro del marco de la semana de promoción en prácticas saludables dirigida a 10 personas, cuenta con ficha técnica, asistencia, herramientas y registro fotográfico. Sesión 6 tema: Dialogo de sabores, de fecha 23/10/2025, dirigida a 10 personas del talento humano, cuenta con ficha técnica, asistencia, herramientas y registro fotográfico Se proyecta realizar sesión 7 tema “Peristalmov” el 27 de noviembre, a cargo de fisioterapeutas.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta de prácticas saludables ACTA INT G13 25112025
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y		X	Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica que mantienen instalaciones organizadas en zona del prealistamiento y	ACTA INT G13 25112025

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.			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 según hojas de vida avaladas, en los cuales se observa que a la fecha de la presente visita se encuentran vencidos los documentos de Claudia Castaño y Luz Amparo Chavez. Se observan alimentos con etiquetas de empaque y fechas de vencimiento vigentes y con adecuada calidad	
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 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. Se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, según última fecha de recepción. Capacitaciones: Acta 308 de fecha octubre 17 de 2025, tema: enfermedades trasmitidas por alimentos ETAs, dirigida a 6 personas del servicio de alimentos. Acta 387 de fecha noviembre 20 de 2025, tema: conservación de alimentos, dirigida a 6 personas del servicio de alimentos Proveedores: <u>Establecimientos</u> Asobrisas del Rio negro, acta inspección sanitaria 2534890106-25 de fecha septiembre 2025, concepto favorable con requerimiento al 80%. Super carnes La Gran Esquina, presenta acta inspección sanitaria AS21C006358 –fecha 04/07/2025, favorable al 94%. Establecimiento de CP supremo no presentan concepto higiénico sanitario de establecimiento. Panadería la sexta Pan express, cuenta con acta 202-2025, de fecha 05/mayo/2025, con concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 88%.	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable ACTA INT G13 25112025

			Mercados Populares (abarrotes, fruver), cuenta con acta No.130-MG de fecha 02/10/2024, con concepto de establecimiento favorable 93,25%. %. ya se solicitó actualización, a la fecha de visita aún no ha llegado 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%. ya se solicitó actualización, a la fecha de visita aún no ha llegado. Vehículo de placa WNN 685, proveedores CP 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 TDK 079, concepto favorable, fecha 16/06/2025- Acta 257850393, 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. Indican que	

			se proyecta siguiente visita de entidad competente el 26 de noviembre/2025. Cuentan con soporte de Autoevaluación de fecha 14 de abril de 2025, 26 de julio/2025 y última autoevaluación 27 de octubre/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 octubre 1 al 31 y noviembre 1 al 24. 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 octubre 27 y noviembre 24/2025. 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 25112025

			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. 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 noviembre 1-2/03-9/10-16/17-23/24-30, para fruver, pan, carnes, lácteos y mensual de abarrotes al mes de noviembre /2025. Refieren que continúa entrega de proveedores de forma semanal	Drive del programa de alimentación y nutrición Carpeta alimentación saludable ACTA INT G13 25112025
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 noviembre 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 25112025

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 que continúa daño en algunos elementos como nevera mixta #3 no funciona en zona de congelación, daño en caucho de puerta en nevera #2, y en nevera #1, no se observa adecuado funcionamiento de zona de congelación, por diferencias en termostato propio de equipo y lo registrado en formato de control de temperaturas. Se sugiere uso de termómetro de sonda y seguimiento a la revisión técnica correspondiente	ACTA INT G13 25112025
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. Se verifica que 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 25112025

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, y elementos como neveras requieren mantenimiento	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 contratación de profesionales de enfermería y nutrición, documentación de conceptos higiénico sanitarios de proveedores, soportes no actualizados de 2 manipuladoras de alimentos, mantenimiento correctivo de equipos de refrigeración y congelación, disponibilidad de elementos pendientes de adquirir.
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

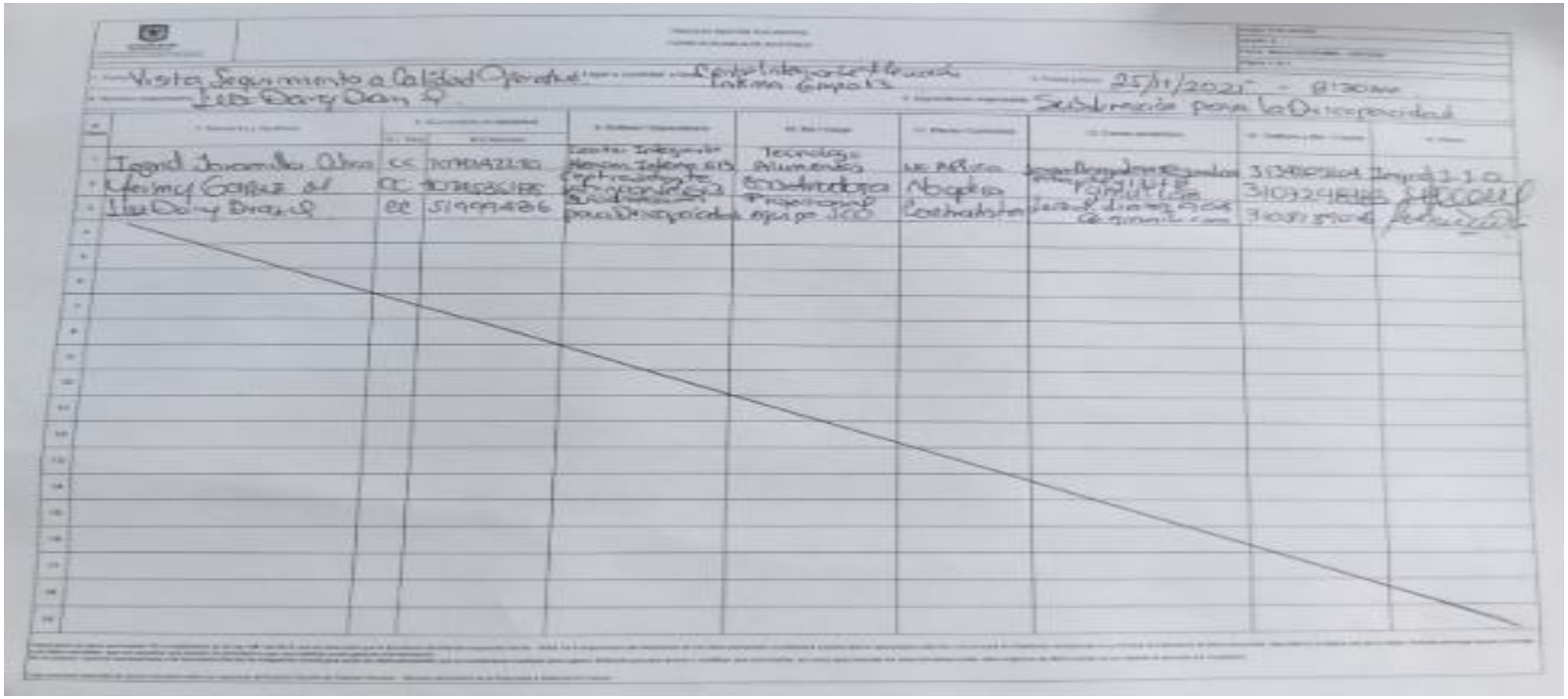
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Adelantar mantenimiento correctivo de equipo de frío, enviar soporte a equipo de seguimiento	30/11/2025
Adelantar la contratación de cargos vacantes de 2 profesionales a la fecha de visita	30/11/2025
Garantizar la disponibilidad de elementos descritos en la sabana de costos, y de acuerdo a lo referenciado en la presente acta	30/11/2025
Gestionar la solicitud de actualización de conceptos higienico sanitarios de provedores de alimentos en establecimiento de CP Supremo (pollo), Mercados populares y en vehículos de transporte de Asobrisas, Super carnes la gran esquina y Panadería La sexta.	30/11/2025

Gestionar la actualización de documentos requeridos al personal manipulador que se encuentran vencidos a la fecha de la presente acta correspondientes a Claudia Castaño y Luz Amparo Chavez	30/11/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 06/10/2025 SI ❑ NO ❑ X	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


Visita Seguimiento a Calidad Operativa
25/11/2021
Subdirección para la Discapacidad
Ingrid Juranda Ossa
Yeimy Gomez Al
Lida Dary Davis