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	PAULO CESAR LEGRO – LILIANA HERNANDEZ
CARGO	Profesional encargado - Nutricionista
No DE CELULAR	3102017882 - 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	28/06/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:45 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 Profesional Paulo César Legro, 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 79 cupos, con un cupo disponible. Indican que hay una persona en hospitalización Faber Pulgarin, mientras en medio familiar se encuentra Jessica Restrepo. Refieren traslado a urgencias de Oscar Quintero por hematuria.
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. Indica la coordinadora que se encuentran todos los cargos cubiertos.

CARGO	**NOMBRE**	**CARGO**	**NOMBRE**
Profesional encargado	Paulo César Legro	Trabajo Social	Mayra Milena Herrera
Enfermera Jefe	Angie Katherine Moya	Nutricionista	Liliana Paola Hernández
Auxiliar Administrativa	Katerine González Avendaño	Servicio de alimentos	Claudia Castaño
Servicios generales	Salom Vanesa Sandoval	Servicio de alimentos-discapacidad	Luz Adriana Herrera
Auxiliar de Enfermería	Edgar Diaz	Servicio de alimentos	Karen Tatiana Vigüez
Auxiliar de Enfermería	Angela Velásquez	Auxiliar de Enfermería-medicamentos	Yurany Guerrero
Auxiliar de Enfermería	Mayerly Tangarife	Auxiliar de Enfermería	Angie Tatiana Hernández
Auxiliar de Enfermería	Diana Hernández	Auxiliar de Enfermería	Edgar Dimate
Auxiliar de Enfermería	Zully Julieth Benavidez	Auxiliar de Enfermería	Fanny Omaira Juez
Auxiliar de Enfermería	Leidy Benitez	Auxiliar de Enfermería	Yury Yiseth León

Auxiliar de Enfermería	Wanda Ivon Zamora	Auxiliar de Enfermería-urgencias	Neidy Yulieth Rojas Otero
Auxiliar de Enfermería	Miguel Antonio Jimenez	Auxiliar de Enfermería	Edgar Eliseo Diaz
Auxiliar de Enfermería	Diana Mejía	Auxiliar de Enfermería	Erick Suescun

4. Actividades: Durante la visita se verifica la realización de actividad grupal de musicoterapia y aromaterapia a cargo de psicología. Así mismo, se verifica acompañamiento enfermería en horarios de alimentación, entrega de medicamentos, higiene menor rasurado en hombres e íntimo en mujeres por parte de auxiliares de enfermería, 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 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 organizada y limpia, después de su uso en cada tiempo de alimentación.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 28

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Chocolate Huevo Tostadas Manzana		Se verifica menú sin cambios
Refrigerio	Peto		Se verifica servido de porciones según minuta patrón
Almuerzo	Filete de pescado en salsa ciolla Arroz blanco Ensalada repollo, lechuga, tomate Plátano patacón Sopa de arracacha Jugo de zanahoria y naranja	Quinua dietas altas en fibra Zanahoria-habichuela cocida procesada Plátano cocido-puré	Se verifica la preparación del ciclo de menús sin intercambios, disponibilidad de alimentos y conocimiento de personal en servido según minuta patrón
Refrigerio	Sorbete de banano Roscón con arequipe		Se verifica la disponibilidad de alimentos para 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 mes de junio/2025 con fecha de próximo corte 10 de julio, se verifica distribución de la población en dos servicios, según modificación de consistencias y ajustes razonables por nivel de apoyo. Se indaga que 15 participantes no reciben lácteos (10 en servicio 1 y 5 en servicio 2). Así mismo, indican que se preparan 35 dietas semiblandas de las cuales hay 23 personas que requieren uso de espesante (22 semiblandas en servicio 1 con espesante 10 y 13 semiblandas en servicio 2 con espesante 13).

8. La profesional de nutrición menciona que según datos de vigilancia nutricional hay 15 personas con delgadez a quienes se ofrece batido especial 3 veces por semana en el horario de almuerzo

#1 leche en polvo, avena, banano, huevo cocido
#2 cocoa, avena, banano, leche en polvo
#3 aguacate, cocoa, avena, leche en polvo

Además, hacen uso de bebida artesanal para 8 personas, que contiene fruta, avena molida, queso y aceite, se ofrece en 1 toma en refrigerio nocturno excepto a Alexander Acosta a quien se ofrece al almuerzo.

9. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: áreas organizadas, cuentan con estantes en área de abarrotes, verduleros y estibas con canastillas, 3 neveras mixtas para cárnicos, lácteos, fruver con prealistamiento, se encuentran productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, según última fecha de recepción. A excepción de 3 paquetes de pollo de marca Supremo que se encuentra vencido; fecha de beneficio 22/05/2025, fecha de vencimiento 22/06/2025; peso por paquete de 5415 gr, 3780 gr, 5040 gr, respectivamente.
10. Los demás productos cárnicos se verifican con adecuada calidad y con fechas de vencimiento vigentes. Pollo fechas de vencimiento 06/julio, 20/julio y 27/julio; carne de cerdo fecha de vencimiento 25/septiembre y 25/octubre, carne de res e hígado fecha de vencimiento 19/septiembre.
11. Por otra parte, se observa en compra de alimentos la disponibilidad solamente de leche deslactosada, indican que en convenio anterior se venía manejando de esta forma debido a que varios participantes presentaban distensión abdominal, deposiciones líquidas con frecuencia. Sin embargo, se reitera que para el presente convenio hubo cambio de participantes y debe identificarse el uso adecuado del producto (leche deslactosada) de acuerdo a las necesidades de la población y de acuerdo al anexo técnico:
    - El tipo de leche que se utilice para calcular el aporte nutricional de los ciclos debe ser la que se administre en la unidad operativa. (Ejemplo; leche líquida entera, leche en polvo, leche descremada.
    - El asociado debe suministrar alimentos especiales en aquellas patologías que lo requieran, como leche deslactosada, leche descremada, alimentos sin gluten, cárnicos con bajo aporte de sodio o grasa, y espesantes

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		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 28062025
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 28062025
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 28062025
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 nutricionista y profesional encargado, quienes facilitan la información, documentación y soportes para el seguimiento y acompañamiento en 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 28062025
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 28062025
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	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 mensual de derivación de dietas actualizado al mes de junio 10 de 2025.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de seguimiento y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G13 28062025
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	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 28062025

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 revisan formatos en medio digital y físico con diligenciamiento actualizado al mes de junio/2025 a la fecha de visita, correspondientes al Programa de alimentación y nutrición acorde a cada eje de intervención.	ACTA INT G13 28062025
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; además, se verifica que continúan dos personas con discapacidad en cargos adicionales de propuesta en los cargos de servicios generales y manipulación de alimentos.	ACTA INT G13 28062025
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 28062025

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 y se corrobora asistencia del personal en fin de semana.	ACTA INT G13 28062025
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 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.	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y control de plagas ACTA INT G13 28062025
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	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 avalado en fecha 30 de abril Indican envío del ciclo de menús por 10 días para salidas extramurales publicado en drive de fecha abril 19/2025. Se verifica los formatos diligenciados:	ACTA INT G13 28062025

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.			En drive de SDIS se verifica publicación del cronograma de actividades para el presente convenio. Formatos establecidos de reporte de asistencia beneficiarios de junio 1 al 27, al día de visita 28 de junio se presenta una asistencia de 77 participantes, se solicita verificar datos de promedio de asistencia. Formato autorización de cambios de menú con un cambio de jugo en cena de menú de fecha 14/06/2025 documentos publicado en drive y físico con autorización de nutricionista. Se observa en formato físico el registro mensual de dietas con fecha de elaboración 10 de junio, sin embargo, en drive establecido por SDIS, no se encuentran formatos publicados de mayo y junio/2025. Capacitaciones: Acta 50 de fecha mayo 9 de 2025, tema: socialización listado de modificación de dietas, dirigida a personal manipulador de alimentos con asistencia de 7 personas. Acta 70 de fecha mayo 20 de 2025, tema: socialización listado de modificación de dietas, dirigida a 17 personas del talento humano. Acta 73 de fecha mayo 21 de 2025, tema: socialización listado de modificación de dietas, dirigida a 28 personas del talento humano. Acta 76 de fecha mayo 23 de 2025, tema: capacitación en minuta patrón, ciclo de menús, criterios de preparación dieta hipercalorica, dirigida a personal del servicio de alimentos con asistencia de 7 personas Acta 113 de fecha junio 17 de 2025, tema: capacitación en derivación dietaria, modificaciones dietarias, con asistencia de 7 personas Acta 119 de fecha junio 26 de 2025, tema: capacitación en minuta patrón, ciclo de menús, criterios de preparación dieta alta en fibra, dirigida a personal del servicio de alimentos con asistencia de 7 personas	
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	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,	ACTA INT G13 28062025

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.			Cuentan con soportes de sesión 2, tema: clasificación de subproductos para elaboración de compostaje, dirigido a 4 personas. 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, Indican sesión 2, tema: plantación de plántulas proyectado el 27 de junio, se tuvo que aplazar para el 1 de julio. En drive se verifica ficha técnica preliminar. Presentan formato FOR-PSS-803 de mayo 1 al 31 y junio 1 al 27/ 2025, con adecuado diligenciamiento de encabezados en el formato	
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.	ACTA INT G13 28062025
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana,	X		El asociado cuenta con los formatos establecidos: Formato plan de compras semanal para fruver, pan, carnes, lácteos proyección y mensual de abarrotes al mes de junio /2025.	ACTA INT G13 28062025

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.			Formato verificación de transporte de alimentos Formato de recepción de alimentos –V2 Formato control entradas y salidas FOR-PSS-236. Formato control de temperaturas de refrigeración y congelación Formato preparación de alimentos V3 todos actualizados al mes de junio a la fecha de presente visita. Formatos evaluación de características organolépticas y plan de muestreo peso de porción servida de mayo 3-7-13-19-27 y junio 5-11-17-26 /2025, firmados. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de mayo 19 y junio 20 /2025, debidamente firmado.	
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 junio 2025 se tomaron datos antropométricos a 79 participantes y la matriz de clasificación nutricional se encuentra consolidada de abril a junio /2025. Refiere la profesional de nutrición que se encuentra en proceso de consolidación matriz de seguimiento de estado nutricional con corte al 30 del mes de junio e igualmente en proceso de elaboración Informe de situación alimentaria y nutricional para publicar el 01 de julio/2025.	ACTA INT G13 28062025
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	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.	ACTA INT G13 28062025

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.			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.	
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 28062025
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		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. A excepción de 3 paquetes de pollo de marca Supremo que se	ACTA INT G13 28062025

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.			encuentra vencido; fecha de beneficio 22/05/2025, fecha de vencimiento 22/06/2025; peso por paquete de 5415 gr, 3780 gr, 5040 gr, respectivamente. Se observa en compra de alimentos la disponibilidad solamente de leche deslactosada, Capacitaciones: Acta 30 de fecha abril 24 de 2025, tema: inducción al servicio de alimentos, dirigida a personal de servicio con asistencia de 6 personas. Acta 40 de fecha abril 29 de 2025, tema: Resolución 2674 al servicio de alimentos, dirigida a personal de servicio con asistencia de 6 personas. Acta 77 de fecha mayo 23 de 2025, tema: Recepción y almacenamiento de alimentos, dirigida a personal de servicio con asistencia de 7 personas Acta 115 de fecha junio 24 de 2025, tema: Estandarización de porciones teórico - práctico, dirigida a personal de servicio con asistencia de 6 personas Proveedores: <u>Establecimientos</u> Asobrisas del Rio negro, acta inspección sanitaria 253980141-2024 de fecha 23 agosto de 2024, concepto favorable al 94,25% Frigocarnes presenta acta inspección sanitaria AS21N009826 –fecha 10/09/2024, favorable al 94%. Pollo Supremo SAS, acta inspección sanitaria AS21C011847 –fecha 26/04/2025, favorable al 92,5% Punto Rojo (carnes res, higado, cerdo y molida) cuenta con acta S21C010045, de fecha 16/07/2024, con concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 78%. Panadería la sexta, cuenta con acta 097-2024, de fecha 22/04/2024, con concepto de establecimiento favorable en 96%. presenta además, solicitud de nueva visita con radicado en secretaria de salud de cajica 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 23-24/07/2024, favorable al 81,66%.	

			Refieren proveedor de fruver Bodegon de Cota, acta AS06C003982, fecha 12 /08/2024 favorable al 97,5% Vehículo de placa UWR426, proveedor Asobrisas de fecha 23/08/2024 según acta 253980-2024, concepto favorable 100% Vehículo de placa UPQ 598, proveedor Frigocarnes, acta AS22C001436 –fecha 19/07/2024, favorable al 86% 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%, se encuentran en seguimiento para actualización Lácteos Villa Aura, vehículo placa WHO-764, concepto favorable 100%, fecha 19/09/2024- Acta 257851069. 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%. 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. Presentan soporte de Autoevaluación de fecha 14 de abril de 2025, no aplica en el mes de junio.	
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	ACTA INT G13 28062025

			diligenciamiento de junio 1 al 28, se verifica ajuste de áreas según distribución por servicios 1 y 2. Presenta soporte de aplicación del plan de choque con amonio cuaternario la última semana de junio 16 al 22/2025 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 mayo23 y junio 25 de 2025, respectivamente. Indica que realizó capacitación en Plan de saneamiento, dirigido a 48 personas del talento humano el 25 de abril, presenta ficha técnica de IEC publicada en drive de SDIS.	
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 al mes de junio /2025. Refieren que continúa entrega de proveedores de forma semanal	ACTA INT G13 28062025
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 junio/2025. Así mismo, se verifica la concordancia de productos acorde al ciclo de menús.	ACTA INT G13 28062025

			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 parcialmente con elementos y equipos para el servicio de alimentos, así mismo, cuenta con menaje principal para servido de alimentos. En verificación de sabana de elementos, se identificaron elementos faltantes según relación al inicio de la presente acta.	ACTA INT G13 28062025
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 cuentan con suficientes elementos de aseo institucional y del plan de saneamiento. En verificación de sabana de elementos, se identificaron elementos faltantes según relación al inicio de la presente acta. Se verifica que falta realizar la entrega de dotación de personal manipulador y de servicios generales.	ACTA INT G13 28062025

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 menaje de preparación, almacenamiento de alimentos, equipos y utensilios de cocina, equipos de nutrición y salubridad,	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 manejo de PEPS, y características técnicas de alimentos
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
Realizar desnaturalización de pollo vencido y soportes correspondientes al equipo de seguimiento	02/07/2025
Revisión técnica de uso de leche deslactosada y leche en polvo	02/07/2025
Verificar rotulado oportuno y acorde al manejo de PEPS	02/07/2025
Adelantar actividad de huertas comunitarias pendiente de sesión 2.	02/07/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 21/05/2025 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: No aplica.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	PAULO CESAR LEGRO
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.PROFESIONAL ENCARGADO
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

