1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO			
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7489 de 2024		
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*CENAINCO - FUNDACIÓN CENTRO DE ASESORÍA CONSULTORÍA E INTERVENTORÍA COMUNITARIA*		
OBJETO CONTRACTUAL	Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la prestación de servicios sociales de centros integrarte atención externa, a personas que se encuentren en edades entre los (18) anos y hasta (59) anos (11) meses de edad con discapacidad intelectual, o múltiple asociada a intelectual, que requieran de apoyos intermitentes, limitados, extensos o generalizados, que habiten en la ciudad de Bogotá D.C.		
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 1		
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Cra26 # 61F -29		
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaegrupo1@gmail.com		
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA			
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	MARIA ERLEY CORONADO		
CARGO	COORDINADORA		
No DE CELULAR	313 3903313		
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA			
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	BARBARA ESTHER SANCHEZ GRASS		
No DE CELULAR	3208646692		
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com – bsanchezg@sdis.gov.co		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	06/03/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:30AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 11:30AM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	50	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	36

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)*

Realización de visita presencial a través del uso de tapabocas, con acompañamiento del coordinador encargado del centro.

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Asistencia:

- 50 cupos activos
- 4 cupos disponibles
- Suspendidos: 0

10 inasistencias
1. Lizeth Angarita: Sintomatología gripal
2. Oscar Ortiz: Cita médica
3. Lina Rodríguez: acompañando a la mamá a diligencia personal
4. Julieth Vega: Permiso de 4 días
5. Daniel Gamboa: Enlaces programa de compensar
6. Ivan Pinilla: La EPS aún no le brinda medicamento por desabastecimiento
7. Astrid Ronxancio: Laboratorios
8. Wendy Contreras: La mamá tenía que realizar unas diligencias
9. Yesica Bustos: Cursos de muñequeria en Servita los jueves
10. Brayan Castellanos: Sintomatología gripal

Novedades participantes:
Los siguientes participantes realizan practica extramural en un restaurante, se les envía el almuerzo.

- Yeison Barrera: lunes, miércoles y viernes
- Laura Ordóñez: lunes y miércoles y viernes
- Johan Bautista: miércoles
  Diana Ceballos: miércoles

El día de hoy se encuentran en inclusión educativa en el centro.

Actividades desarrolladas y talento humano: Se evidencia el siguiente talento humano de acuerdo al cronograma

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD	CANTIDAD
María Erley	Coordinadora (E)	Atiende visita de supervisión	1
Paula Andrea Hernández Roa	Psicólogo	Aromaterapia	1
Yazmín Andrea Vela Garzón	Trabajador Social	Actualización de estudios de caso	1
Diana Milena Gachancipá Forero	Terapeuta Ocupacional	Apoyo en inclusión educativa	1
Johana Alexandra Cubillos Barragán	Educador-a Especial	Se encuentra en reunión con el colegio integrado de Fontibón y con referentes técnicos	1
Jimmy Armando Forero Quevedo	Educador-a Físico-a	Acondicionamiento físico	1
Laura Lucia Barrera Fontecha	Nutricionista	Acompañamiento a visita de supervisión y actividades en servicio de alimentos.	1
Yeison Alirio Eslava Patiño	Auxiliar de Enfermería	Verificación de estado de participantes y actualización cuadro.	1
Juan Felipe Pinzón Saravia	Tecnóloga-o en Alimentos o gastrónoma- o	Actividades propias de su función y atendiendo visita de supervisión.	1
Camila Alexandra Ruiz Cruz	Talleristas	Elaboración material conmemoración día de la mujer	2
Melba Lucia Colorado Saavedra		Elaboración material conmemoración día de la mujer	
Luz Maritza Sánchez	Técnico o Tecnólogo en Gestión Documental	Organización de archivo	1
Sebastián Rangel López	Técnico Ambiental	Levantamiento de soportes de entrega de contenedor de compostaje	1
Rafael Mendivelso .	Servicios generales	Actividades propias de la función	1
Dora Patricia Pinzón			
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora De Alimentos	Actividades propias de la función	2
Aneth Rojas Torres			

Estado de las instalaciones y dotaciones:
Se encuentran en adecuado estado de limpieza cada una de las áreas, los baños se encuentran aseados (El jabón de manos, y toallas de papel lo suministran al momento del ingreso al baño, se verifica que cuentan con existencias de los mismos) el papel higiénico se encuentra dentro de cada kit de aseo de participante, se evidencia que el servicio de alimentos con lavamanos de accionamiento no manual funcionando y una baldosa rota la cual deben cambiar. El área de almacenamiento de Fruver y abarrotes se encuentra ordenado y limpio. El espacio de casa simulada se encuentra ordenado.

Las 8 cámaras se encuentran en funcionamiento.

Minuta del día: Se observa el ciclo menú 19 tiempo de comida refrigerio reforzado compuesto por:

	NUMERO DE MUESTRAS	RESULTADO

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	CUMPLE	NO CUMPLE
18 a 59años 11 meses	5	Chocolate	Chocolate	240	PESO MUESTREADO	240	235	240	245	240	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	97.9	100	102	100		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Queso campesino	Queso campesino	50	PESO MUESTREADO	50	50	51	51	52	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	102	102	104		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Arepuela	Arepuela	60	PESO MUESTREADO	54	68	62	65	59	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	113	103	108	98.3		
					CALIFICACION	3	1	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Melón	Melón	200	PESO MUESTREADO	213	205	204	207	203	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	103	102	104	102		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Observaciones: Se verifica una dieta normo calórica.

Temperatura
73°C Chocolate
14.1°C Queso campesino
46°C Arepuela: Se coloca al baño de maría para garantizar la temperatura.

Seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal: Los familiares realizan entrega de los implementos de aseo a excepción de lo que entrega el centro entrega jabón líquido y papel higiénico, se encuentra marcado por participante y marcada el día de hoy se encuentran realizando la revisión del mismo. Se observa que los participantes son autónomos en el uso de los mismos.

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.

Registre la información solicitada:

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
12	Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que no se ha generado requerimiento.	No aplica
16	Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación, cuando en ello se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que no se han presentado actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación.	No aplica

	Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.				
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		No se observa en el desarrollo de la visita reuniones o manifestaciones de índole política	Se evidencia durante la visita de supervisión que no se realizan reuniones o manifestaciones de índole política cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
22	Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación 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		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora y del talento humano acorde a los ítems verificados, los cuales proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Se evidencia durante la visita de supervisión se facilitó la labor del supervisor cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
23	Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado	X		Durante la visita, el asociado entrego toda la información solicitada por parte de supervisión.	Se presenta la información solicitada por parte de supervisión
RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
4	Garantizar que el servicio de transporte se preste en las condiciones descritas en el Anexo Técnico y observar para el servicio de transporte el cumplimiento de la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	X		No aplica para la presente visita dado que no se verifican las rutas	No aplica
6	Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Se observa las 8 cámaras con las que se cuenta el centro en funcionamiento, el monito se encuentra en la oficina de la coordinadora	Verificación del recorrido del centro y como se describe en la columna de obligaciones de la presente obligación.
RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
1	Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Se observa en el desarrollo de la visita el cumplimiento de la presente obligación	Contenido del acta EXT G1 06032025
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), negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por	X		Se observa durante la supervisión, a la población bajo cuidado constante. No se observan acciones u omisiones que pongan en riesgo o vulneren los derechos de la población atendida.	Contenido del acta EXT G1 06032025

	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				
3	Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión y al equipo técnico todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	X		A la fecha la coordinadora ha informado las novedades relacionadas con la prestación del servicio vía correo electrónico a la supervisión.	Contenido del acta EXT G1 06032025
15	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		Han ingresado la información correspondiente en el drive del programa de alimentación, nutrición y salubridad compartido al correo del centro por los referentes técnicos	Contenido del acta EXT G1 06032025
RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN.		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
1	Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG	X		Alimentación y nutrición: Se implementa minuta entregada por la SDIS y la derivación dietaría avalada. Vigilancia: Se realiza toma de peso y talla EVS: Se encuentra en implementación de acuerdo a cronograma establecido. Se observa los siguientes formatos: Formato plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas	Servicio de alimentos, área de almacenamiento, documentación, revisión del drive, acompañamiento en tiempos de consumo de alimentos durante la visita.

				Registro y control diario de suministro de dietas Formato reporte asistencia beneficiarios para preparación de alimentos. Formato autorización cambio de preparación, se realiza intercambio de la ensalada del almuerzo se cambia tajada de aguacate por ensalada de tomate, lechuga y pepino.	
2	Implementar la minuta de alimentos y la derivación dietaría entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida	X		Se encuentra dando cumplimiento a la minuta entregada por la SDIS Se evidencia publicado en el servicio de alimentos los tipos de dietas y las consistencias. Hipocalóricos: 17 Hipercalóricos: 8 No leche: 7 Normo calóricos: 21 Colon irritable: 2 Consistencia normal a excepción de 2 participantes: Sergio Espinosa debido a que no presenta dientes presenta dieta blanda y semiblamda. Se encuentra con remisión de cinedeglucion, la fonoaudióloga le a realizado terapia.	Ciclo de menús, muestras de alimentos, verificación entrega de onces, verificación existencia de alimentos de acuerdo a los menús a entregar.
3	Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.	X		Acta N° 03 15/01/2025 Tema: Socialización derivación dietariam modificaciones alimentarias Asistencia: 12 TH Acta N°04 15/01/2025 Tema: Minuta patrón, Ciclos de menú y modificaciones dietariam Asistencia: 7TH Acta N° 19 03/02/2025 Tema: Socializacion derivación dietaria mensual, modificaciones derivación dietaria Asistencia: 12 TH Acta N°20 04/02/2025 Tema: Minuta patrón Ciclos de menú y derivación dietaria Asistencia: 7 TH	Contenido del acta EXT G1 06032025

				El día de hoy en la tarde realiza la capacitación en la tarde correspondiente al mes de marzo	
4	Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		Matriz de clasificación nutricional de febrero Se realizó toma de peso y talla entre el 3 al 5 de marzo pendiente Lizeth Angarita quien se encuentra con Sintomatología gripal.	Contenido del acta EXT G1 06032025
5	Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		Se realiza acompañamiento al comportamiento alimentario de los participantes durante el consumo de los alimentos en cada tiempo de consumo, por parte del talento humano. Actualmente ningún participante requiere de asistencia para el consumo de los alimentos. No se requieren complemento.	Se realiza acompañamiento durante el consumo de los alimentos suministrados durante el refrigerio reforzado. Así mismo es una acción que realiza el talento humano en cada tiempo de consumo de alimentos.
6	Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	X		13/01/2025 Tema: elaboración encurtido con participantes. Asistentes: 20 10/01/2025 Tema: Casino saludable Asistentes: 30 participantes 18/92/2925 Tema: Desafío saludable Asistencia: 23 21/02/2025 Tema: Encurtido con referentes familiares Asistencia: 25 Se envía la información recolectada en el Formato de registro, medición y control de descomide de la unidad operativa que realiza preparación de alimentos de la SDIS de los meses de enero y febrero.	Contenido del acta EXT G1 06032025
7	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	N/A	N/A	No sé está realizando compras a pequeños productores	Contenido del acta EXT G1 06032025

	costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.				
8	Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	X		No se presentaron contingencias que afectaran el abastecimiento de alimentos y su disponibilidad. En el marco del racionamiento de la ciudad la unidad operativa pertenece al turno 1, haciendo uso de las medidas de abastecimiento y reserva se presta el servicio sin novedad. Empresa JAC Fumigaciones 22/02/2025 Lavado de tanque: 2 tanques de 1000 litros cada uno de plástico aéreos	Contenido del acta EXT G1 06032025
RELACIONADAS CON EL SUBCOMPONENTE DE SALUBRIDAD		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
1	Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la Secretaria Distrital de Integración Social, así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Se evidencia cumplimiento a la normativa vigente y el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, así mismo los instructivos, formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la subdirección de nutrición y publicadas en la línea técnica del drive del programa de salubridad.	Verificación de la normativa vigente y descrito en las observaciones de la presente obligación.
2	Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Se observa que cuenta con alimentos que cumplen con el etiquetado desde el fabricante de cada producto revisado, al igual él y rotulado de los alimentos recepcionados.	Se realiza verificación del rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos almacenados.
3	Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. En caso de no contar con un concepto sanitario, deberá solicitarlo una vez publicada la resolución de adjudicación, presentar el soporte de la solicitud de visita y mensualmente reportar el seguimiento a dicha solicitud. En caso de contar con concepto sanitario con requerimientos o desfavorable, el asociado deberá atender a lo requerido y solicitar nuevamente la visita, hasta obtener el favorable. El concepto sanitario	X		Concepto higiénico sanitario del centro 14/01/2025 Favorable con requerimiento. Concepto higiénico sanitario del servicio 21/01/2025 66.5% Favorable con requerimiento. Autoevaluación 14/01/2025 unidad operativa 22/01/2025 servicio de alimentos	Contenido del acta EXT G1 06032025

	no debe tener fecha de expedición superior a un (1) año.				
4	El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los insumos alimentarios ofrecidos en el centro. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	X		En el presente periodo se cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios de proveedores, así: Establecimiento La Excelencia Cárnicos entrega quincenal Concepto higiénico sanitario: 11/10/2024 85% Favorable con requerimiento. Se debe solicitar el plan de mejora. Distribuciones Marli Abarrotes y Fruver entrega quincenal Concepto higiénico sanitario: 15/04/2024 96% favorable H&S comercializadora depósito de leche Lácteos y huevos entrega mensual Concepto higiénico sanitario 15/05/2024 68% favorable con requerimiento Panadería Amasijos Pan y Café A diario Concepto higiénico sanitario 15/02/2024 71% Favorable con requerimiento Se debe de solicitar la acción de mejora. Se solicita el 28 de febrero por parte del centro la actualización del concepto.	Revisión de documentación en físico de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.
5	Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	X		En el presente periodo se cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios de transportes de alimentos, así: La Excelencia – lunes cada 15 días, martes si el lunes es festivo Concepto higiénico sanitario del vehículo 21/10/2024 97% Favorable Placa: SWL 340 Giovanny Puentes Curso Manipulación de alimentos 27/02/2024 se debe de solicitar actualización. Distribuciones Marli – lunes cada 15 días, martes si el lunes es festivo Concepto higiénico sanitario del vehículo 18/07/2024 100% Favorable Placa: WPQ088 Pendiente información del manipulador	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.

				H&S comercializadora – Quincenal Concepto higiénico sanitario del vehículo 14/12/2023 100% Favorable Placa: igual a carnes y el mismo curso Manipulación de alimentos: Panadería Amasijos Pan y Café, no requiere transporte, es cerca al centro por lo cual se lleva a caminado.	
6	Brindar 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.	X		Se observa con relación a lo evidenciado, se cuentan con productos en calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, la cual es verificada en el formato de recepción de materia prima, manteniendo los criterios de aceptación y rechazo establecidos y la verificación en las áreas de almacenamiento de alimentos. Se evidencia que cuentan con insumos de limpieza y desinfección en la cantidad, oportunidad y logística requerida para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentos.	Alimentos verificados en área de almacenamiento y los utilizado en el día de la visita para la preparación del menú establecido. Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos
7	Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos, garantizando los alimentos mínimos de una semana acorde al ciclo de menús establecido.	X		Se implementa el formato plan de compras tanto semanal, permitiendo garantizar el abastecimiento continuo de alimentos de acuerdo a la minuta implementada y su derivación, actualmente se realiza sobre 42 participantes, teniendo en cuenta que se cuenta con cupos disponibles. Se tiene presente el tipo de dietas para la cantidad de alimentos a solicitar.	Formato de plan de compras con una periodicidad semanal y mensual
8	Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Se cuenta con menaje completo para el servido de alimentos. El lavamanos de accionamiento de pedal se encuentra funcionando.	Se evidencia que cuenta con los utensilios y menaje para la prestación del servicio en adecuadas condiciones.
9	El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		El plan de saneamiento se encuentra cargado en drive definido por la SDIS para este fin (componente de salubridad, sub componente Plan de saneamiento). Se cuenta con la declaración de compromiso firmada con fecha del 18/06/2024.	Plan de saneamiento publicado en drive del programa de salubridad.

				El día de hoy se realiza capacitación trimestral devplan de de saneamiento a talento humano. Del 17 al 21 de febrero se realizó plan de choque con amonio cuaternario	
10	Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia que se realizan controles de calidad por medio de los formatos establecidos en su implementación diaria o mensual, permitiendo garantizar los alimentos inocuos a los participantes. Se evidencian los siguientes formatos: Formato control de temperaturas de equipos de refrigeración Formato control de temperatura de equipos de congelación Formato verificación de hermeticidad Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques Formato inspección presencia de plagas Formato acompañamiento operación del servicio mensual Formato muestra testigo Plan de compras Formato entradas y salidas Formato preparación de alimentos Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos Formato lista de verificación limpieza, desinfección y acciones correctivas. Formato seguimiento a soluciones desinfectantes Formato registro y control diario de suministro de dietas. Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable. Formato control y medición de desperdicios de alimentos Empresa JAC Fumigaciones 22/02.2025 Lavado de tanque: 2 tanques de 1000 litros cada uno de plástico aéreos Fumigación: Hongos, bacterias y virus y contra insectos.	Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos, verificación del pre alistamiento de los mismos, verificación de la manipulación de la materia prima. Formatos, Verificación de la certificación de lavado de tanque y fumigación
11	El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el	X		Acta N°2 13/01/2025 Charla de inducción al servicio de alimentación dirigida a Rafael Mendivelso	Plan de saneamiento básico publicado en el drive

	momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.			Asistentes: tecnólogo de alimentos, nutricionista y auxiliar de servicios generales Acta N°12 22/01/2025 Capacitación prácticas higiénicas del manipulador de alimentos Asistentes: 5 servicios generales y Manipuladores de alimentos y tecnólogo de alimentos Acta N°29 20/02/2025 Capacitación recepción, almacenamiento y rotulado de alimentos Asistencia: 5	
12	En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado	N/A	N/A	No se ha presentado brotes en la ejecución del convenio	No aplica
13	Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos (24, 48 y 72 Horas) siendo acorde la minuta de las fechas recolectadas.	Revisión muestras testigo de los alimentos y formato de muestra testigo
RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
1	Disponer de todos los 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 evidencia que se encuentran con todos los elementos contemplados por sabana.	Contenido del acta EXT G1 06032025

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
COSTOS FIJOS				
Talento Humano	X		Se cuenta con el talento humano completo	Relación talento humano Convenio 7489-G1

Aseo Institucional	X		Durante la visita se valida que se cuenta con los elementos de aseo institucional	Contenido del acta EXT G1 06032025
Desgaste y uso de los bienes muebles No Consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles disponibles para la prestación del servicio.	Contenido del acta EXT G1 06032025
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	Contenido del acta EXT G1 06032025
Vigilancia	X		El asociado cuenta con el servicio contratado con la empresa de Vigilancia y seguridad privada SEINEL DE COLOMBIA SAS	Contrato enviado antes del inicio del convenio
Medios Tecnológicos	X		El asociado cuenta con los medios tecnológicos solicitados según anexo técnico.	Contenido del acta EXT G1 06032025
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas.	Contenido del acta EXT G1 06032025
COSTOS VARIABLES				
Alimentos	X		Se verifica que el asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para todos los participantes.	Contenido del acta EXT G1 06032025
Elementos de Aseo Personal	X		Cada participante cuenta con su kit de aseo debidamente marcado y en cantidades requeridas según su necesidad.	Contenido del acta EXT G1 06032025
COSTOS POR REALIZACIÓN				
Transporte	X		El asociado dispone de transporte descritas en el anexo técnico. Y cuenta con contrato de prestación de servicios con la empresa TRANSPORTES TRAVESIA SAS	Contenido del acta EXT G1 06032025
Reparaciones de Infraestructura	N/A	N/A	No aplica para el periodo, se va a realizar una remodelación al servicio de alimentos donde se van a retirar los muebles existentes e ingreso de muebles que cumplen con normatividad sanitaria.	Contenido del acta EXT G1 06032025
Servicios Públicos	X		El centro cuenta con todos los servicios públicos.	Se verifica que cuente con los mismos en el momento de la visita.
Piezas comunicativas	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita de supervisión	No aplica.
Aseo Institucional Única Entrega	X		Se observa los elementos de aseo institucional	Área de almacenamiento
Bienes consumibles Única Entrega	X		El centro cuenta con los elementos descritos en la sabana de elementos, sin embargo, aún se encuentran pendientes la adquisición de varios elementos.	Contenido del acta EXT G1 06032025
Gestión Ambiental, contrato Respel y PEC Única Entrega	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos. El asociado cuenta con contrato RESPEL con la empresa ACEL se encuentra abierto en el momento de entregar los residuos peligrosos se realiza la factura.	Contenido del acta EXT G1 06032025

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
OBSERVACIONES	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Actualizar la información proveedores tanto de establecimiento como de vehículo	Inmediato
Cambiar baldosa de la cocina rota	Tiempos referidos por el profesional de espacios físicos.

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA 08/01/2025 SI ❑ NO	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia que no realizó la siguiente acción de mejora: N/A

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	**1.** MARIA ERLEY CORONADO
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. (VER PLANILLA DE ASISTENCIA)
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	**1. BARBARA ESTHER SANCHEZ GRASS**
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	**1.** (VER PLANILLA DE ASISTENCIA)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Visita Seguimiento a la Calidad Documental 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE 61 3. Fecha y hora: 06/08/2025 8:30am - 11:30am

4. Nombre responsable: Barbara Esther Sanchez Grass 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Adultez y Vejez

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Maira Erlep Comrdor	CC	36180251	CIAE 61	Coordinadora	No aplica	ciaegrupo1@gmail.com	3133503313	
2	Laura Lucia Bueno	CC	1016009119	CIAE 61	Auxiliar	No aplica	lauciabueno@gmail.com	3225490 KB	
3	Juan Felipe Pinzón Sandoval	CC	1015462848	CIAE 61	Técnologo de gestion documental	No aplica	jfpinzon.s@gmail.com	3156317490	
4	Barbara Esther Sanchez	CC	52919230	SDIS	Contratista Calidad apoyo	Contratista	barsanchezgrass@gmail.com	3208646652	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía".

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.