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	YOLIMA MARTINEZ		
CARGO	COORDINADORA (E)		
No DE CELULAR	3103498318		
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	08/01/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:10 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:30AM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	50	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	35

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
- 2 cupos disponibles
- Suspendidos: Cristian Villamil

12 inasistencias
1. Nora Liliana Suarez
2. Victor Manuel Carvajal
3. Paula Rodriguez
4. Liliana Ortiz
5. Oscar Javier Ortiz
6. Edwin Duque
7. Jhoan Bautista: Dolor abdominal
8. Oscar Murcia
9. Yesica Bustos
10. Diego Pacheco
11. Lina Rodríguez: Se encuentra con infección respiratoria
12. Wendy Contreras

Los participantes que no indica el motivo de la inasistencia es que aún se encuentran en vacaciones con la familia, asisten de manera intermitente, no han pasado el tiempo establecido para tener que realizar una suspensión por salida transitoria de la ciudad u otro motivo, según refiere la coordinadora.

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

- Yeison Barrera: miércoles, jueves y algunos viernes
- Laura Ordóñez: lunes y miércoles
- Johan Bautista: miércoles no asistió el día de hoy

El día de hoy están en actividad en el centro

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

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD	CANTIDAD
Yolima Martínez	Coordinadora (E)	Atiende visita de supervisión Asume el cargo de coordinadora desde el 30 de diciembre de 2024 al 30 de enero de 2025.	1
Paula Andrea Hernández Roa	Psicólogo	Estudio de caso de los participantes que ingresaron en noviembre de 2024.	1
Yazmín Andrea Vela Garzón	Trabajador Social	Diligenciamiento de valoración individual y estudio de caso de los participantes que ingresaron en el mes de noviembre de 2024.	1
Diana Milena Gachancipá Forero	Terapeuta Ocupacional	Revisión del kit de aseo	1
Johana Alexandra Cubillos Barragán	Educador-a Especial	Diligenciamiento de valoración individual y estudio de caso de los participantes que ingresaron en el mes de noviembre de 2024.	1
Jimmy Armando Forero Quevedo	Educador-a Físico-a	Diligenciamiento de valoración individual y estudio de caso de los participantes que ingresaron en el mes de noviembre de 2024.	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	Organización de los talleres, limpieza y orden.	2
Melba Lucia Colorado Saavedra		Pre alistamiento curuba y elaboración ensalada del almuerzo	
Luz Maritza Sánchez	Técnico o Tecnólogo en Gestión Documental	Organización de archivo	1
Sebastián Rangel López	Técnico Ambiental	Cambio de rotulo jabones de manos de los baños, diligenciamiento de formatos.	1
Andrés Ricaurte Duque Saavedra, se retiró el 31 de diciembre de 2024, pendiente por contratar.	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 el cual se debe de revisar porque no sale agua con presión. El área de almacenamiento de Fruver y abarrotes se encuentra ordenado y limpio. El espacio de casa simulada se encuentra ordenado.

Jonathan Flórez presento diarrea, por lo cual se debió cambiar la ropa, la ropa contaminada se encuentra en una bolsa negra, la cual dejan durante la jornada en uno de los baños.

Las 8 cámaras se encuentran en funcionamiento.

Minuta del día: Se observa el ciclo menú 18 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	Colada de avena	Colada de avena	240	PESO MUESTREADO	Se encuentra estandarizada el volumen en servido.					X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO							
					CALIFICACION							
18 a 59años 11 meses	5	Huevos pericos	Huevos pericos	45	PESO MUESTREADO	48	45	47	45	50	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	100	104	100	111		
					CALIFICACION	3	3	3	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Mongolia integral	Mongolia integral	30	PESO MUESTREADO	46	47	48	46	47		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	153	157	160	153	157		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1		
18 a 59años 11 meses	5	Banano	Banano	235-266	PESO MUESTREADO	247	243	242	246	250	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	235-266	235-266	235-266	235-266	235-266		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Observaciones:
Se verifica derivación dietaría de hipocalóricos

El banano se dio en peso bruto.

Se toma temperatura:

60.3°C Colada de avena
61.3°C Huevos pericos

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 Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	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
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 encargada 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	X		Se observa en el desarrollo de la visita el cumplimiento de la presente obligación	Contenido del acta EXT G1 08012025

	misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación.				
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 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		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 08012025
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 08012025
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 08012025
RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO		CUMPLE SI	NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO		CUMPLE SI	NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS		CUMPLE SI	NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL		CUMPLE SI	NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN.		CUMPLE SI	NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
1	Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción	X		Alimentación y nutrición: Se implementa minuta entregada por la SDIS y la derivación dietaría avalada.	Servicio de alimentos, área de almacenamiento, documentación, revisión del drive, acompañamiento en tiempos de

	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			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 Registro y control diario de suministro de dietas Formato reporte asistencia beneficiarios para preparación de alimentos. Formato autorización cambio de preparación, el día de ayer se realizó cambio del plátano por yuca por disponibilidad del producto.	consumo de alimentos durante la visita.
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: 21 Hipercalóricos: 6 No leche: 6 Normo calóricos: 21 Colon irritable: 2 Consistencia normal a excepción de 2 participantes: . Sergio Espinosa debido a que no presenta dientes Narda Lievano: Tratamiento dental, maneja en trozos los alimentos. Se brinda consistencia liquida	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.	N/A	N/A	No aplica para la presente visita dado que no se ha realizado socializaciones en el mes de enero de 2024, se encuentra dentro de los tiempos establecidos. Las ultimas socializaciones revisadas fueron las de diciembre 2024.	Contenido del acta EXT G1 08012025
4	Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado	X		Matriz de clasificación nutricional de diciembre Se ha realizado toma de peso y talla a 34 participantes, pendiente	Contenido del acta EXT G1 08012025

	nutrición del presente anexo técnico.			13 participantes sin tener en cuenta el participante suspendido.	
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.	N/A	N/A	El cronograma de actividades se encuentra a diciembre de 2024, el cual fue la vigencia inicial del convenio, dado la adición del mismo se encuentra en proceso actualización de 3 meses para envió a referente técnica para su aval. 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 en las fechas 27/12/2024 y el 30/12/2024 a la referente técnica cumpliendo con el tiempo establecido de envió el cual era para el 03/01/2025.	Contenido del acta EXT G1 08012025
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 costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.	N/A	N/A	No sé está realizando compras a pequeños productores	Contenido del acta EXT G1 08012025
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	Contenido del acta EXT G1 08012025

				y reserva se presta el servicio sin novedad. Empresa JAC Fumigaciones 24/08/2024 Lavado de tanque: 2 tanques de 1000 litros cada uno de plástico aéreos	
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, sin embargo, se evidenció con las carnes que no contaban con el rotulo, el asociado realizo la respectiva solicitud al proveedor, el cual envió los rótulos de las carnes entregadas y los cuales fueron ubicados en cada uno de los alimentos establecidos, subsanando así el hallazgo establecido. Se aclara que no se puede volver a incurrir con este hallazgo con esta observación dado que no solo se está incumpliendo con la norma de rotulado y etiquetado, si no que adicional a ello está incurriendo en una falla en los criterios de aceptación y rechazo al momento de la recepción de los alimentos. Actualizar fecha de salida en los alimentos no perecederos dado que esta del 20/12/2024 y del 03/01/2025, sin embargo, la fecha de vencimiento está más larga, por ejemplo Pasta: 13/10/2025 Harina para arepas: 21/10/2025 Harina de trigo: 01/04/2025	Se realiza verificación del rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos almacenados.

				Lo anterior dado que por la baja cobertura en el periodo de navidad y fin de año se cuenta con saldo de alimentos tanto perecederos como no perecederos, lo cual se va a regular en el plan de compras con la nueva solicitud.	
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 no debe tener fecha de expedición superior a un (1) año.	X		Concepto higiénico sanitario del centro 25/07/2023 Favorable con requerimiento. Concepto higiénico sanitario del servicio 10/10/2023 64.5% Favorable con requerimiento. Numero de radicado: 93437. Aún no se ha realizado la visita por parte de la entidad competente. Autoevaluación 18/12/2024	Contenido del acta EXT G1 08012025
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.	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,		X	En el presente periodo se cuenta con los siguientes conceptos	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos

	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.			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 Se realiza solicitud de actualización. Danny Abdon Vanegas Curso Manipulación de alimentos 23/11/2023 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 H&S comercializadora – Quincenal Concepto higiénico sanitario del vehículo 14/12/2023 100% Favorable Placa: igual a carnes Curso Manipulación de alimentos: Panadería Amasijos Pan y Café, no requiere transporte, es cerca al centro por lo cual se lleva a caminado.	de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.
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, sin embargo se evidenció falencias en los criterios de aceptación y rechazo con las carnes las cuales se recibieron sin el respectivo rotulo a pesar que se subsano el hallazgo no se puede volver a incurrir en la misma observación. 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 30 y el de esta semana sobre 40 participantes, teniendo en cuenta que se cuenta con cupos disponibles. Se tiene presente el tipo de dietas para la cantidad de alimentos a solicitar. Se evidencia baja cobertura en el periodo de navidad y fin de año se cuenta con saldo de alimentos tanto perecederos como no perecederos, lo cual se va a regular en el plan de compras con la nueva solicitud.	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 no 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. Se debe de actualizar el plan de saneamiento de acuerdo al tiempo de adición realizada.	Plan de saneamiento publicado en drive del programa de salubridad.
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, sin embargo, se evidenció falencias en los criterios de aceptabilidad y rechazo de los alimentos de acuerdo a lo evidenciado con las carnes las cuales recibieron sin el rotulo, si bien se realizó la subsanación con el ubicar los rótulos en los alimentos no se puede volver a presentar nuevamente la misma situación. Se evidencian los siguientes formatos: Formato control de temperaturas de equipos de refrigeración	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

				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 24/08/2024 Lavado de tanque: 2 tanques de 1000 litros cada uno de plástico aéreos Fumigación: Hongos, bacterias y virus y contra insectos.	
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 momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	N/A	N/A	No aplica para la presente visita dado que no se ha realizado capacitación en el mes de enero de 2024, se encuentra dentro de los tiempos establecidos. Las ultimas capacitación revisadas fueron las de diciembre 2024. El cronograma de capacitaciones se encuentra a diciembre de 2024, el cual fue la vigencia inicial del convenio, dado la adición del mismo se encuentra en proceso actualización de 3 meses para envió a referente técnica para su aval. Por lo cual se debe adaptar el plan de capacitación.	Plan de saneamiento básico publicado en el drive
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, sin embargo, el lavamanos de accionamiento de pedal aún no se ha arreglado.	Contenido del acta EXT G1 08012025

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 08012025
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 08012025
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	Contenido del acta EXT G1 08012025
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 08012025
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas.	Contenido del acta EXT G1 08012025
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 08012025
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 08012025
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 08012025

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 08012025
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 08012025
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 08012025

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 de los manipuladores de los proveedores	Inmediato
Realizar arreglo del lavamanos de accionamiento no manual	Inmediato
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA 24/12/2024 SI ❑ NO ❑X	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia que no realizó la siguiente acción de mejora: Actualizar la información de los manipuladores de los proveedores Realizar arreglo del lavamanos de accionamiento no manual

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	**1. YOLIMA MARTINEZ**
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 (E)
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 I2024018563 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Supervisión 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE Grupo 1 3. Fecha y hora: 08/01/2025 9:10am - 12:30m

4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sánchez Gross 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Discapacidad

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	Yolima Martinez	CC	52482447	CIAE Grupo 1	Coord.			3103498338	
2	Juan Felipe Pinzon Surabia	CC	1015467848	CIAE Grupo 1	Tecnologo de alimentos	No Aplica	jfpinzon.s@gmail.com	3158317970	
3	Lucia Lucia Bula	CC	1060009142	CIAE Grupo 1	Nutricio	No Aplica	[illegible]	3225409816	
4	Bárbara Esther Sánchez Gross	CC	52919280	SDIS	Apoyo a la Supervisión	Contratista	besanchezgross@gmail.com	3208646692	
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.