Fecha de la visita (dd/mm/aaaa)	24/03/2026	Número de visita	1 Visita	Código EC	25-209-894	% Cumplimiento Global	46,95%

Datos de la entidad contratista

Regional	Entidad contratista	NIT Entidad Contratista
Cundinamarca	Fundacion San Nicolas	901604401-1

Nombre Representante Legal EC	Nombre de la sede de atención	
Liliana Marcela Parra Celis	0	
Dirección de la sede de atención	**Municipio**	**Centro Zonal**
Carrera 74 No. 51-08 Normandia	Bogotá, D.C.	Regional

Teléfono fijo	Teléfono móvil	Correo electrónico
0	3212539081	fundacionsannicolas21@gmail.com

Datos del contrato

Subdirección	Modalidad	Jornada de atención	Población que atiende	Tipo de discapacidad
SRD	Internado	0	Con PARD	0

No. Contrato	Cupos contratados	Fecha SECOP aprobación de la póliza	Fecha de inicio del contrato	Fecha de finalización del contrato
2500-777-2026	50	29/01/2026	01/02/2026	31/07/2026

Valor del contrato	Nombre del Supervisor del Contrato	Cargo del supervisor del contrato
$ 724.762.900	Cindy Tatiana Clavijo	al Grupo Interno de Protección Especial y Autoridades Admi

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

OBLIGACIONES ESPECIFICAS: COMPONENTE TÉCNICO					
1. Anexo de la historia de atención					**No cumple obligación**
1.1 Documentos del anexo de la historia de atención	Criterio a	Cumple	**No cumple variable**	**Observación variable**	
	Criterio b	Cumple		Se toman como muestra diez (10) anexos, los cuales cuentan con los documentos correspondientes a la historia de atención, conforme a lo establecido en el “Anexo de Verificación en Visita Internado – Casa Hogar SRD V3”: documento de ubicación, valoraciones remitidas por la autoridad administrativa, certificado de discapacidad, evaluación preliminar, plan de caso, seguimientos al plan de caso con envio a la autoridad administrativa y registro de las atenciones por los profesionales de la institución, donde se observa que los documentos se encuentran archivados de manera organizada. Sin embargo, se evidencia que las fechas diligenciadas en las evaluaciones integradoras y plan de caso estan elaborados al mes y 1 día del ingreso de las beneficiarias: M.G.C.R., F.A.C.E., A.S.C.G., T.L.P.J., L.F.R.C., M.S.Z.C., E.M.G.A.	
	Criterio c	Cumple			
	Criterio d	Cumple			
	Criterio e	No aplica			
	Criterio f	Cumple			
	Criterio g	Cumple			
	Criterio h	Cumple			
	Criterio i	Cumple			
	Criterio j	Cumple			
	Criterio k	Cumple			
	Criterio l	No Cumple			
	Criterio m	No Cumple			
	Criterio n	No aplica			
	Criterio o	No aplica			
	Criterio p	No aplica			
	Criterio q	No aplica			
	Criterio r	Cumple			
	Criterio s	No Cumple			
	Criterio t	Cumple			
1.2 Archivo del anexo de la historia de atención	Criterio a	Cumple	**Cumple variable**	**Observación variable**	
	Criterio b	Cumple		De acuerdo con la revisión de los 10 anexos de historias de atención, tomados como muestra, se evidencia cumplimiento en la variable.	
	Criterio c	Cumple			
	Criterio d	Cumple			
	Criterio e	Cumple			
	Criterio f	Cumple			
	Criterio g	Cumple			
	Criterio h	Cumple			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	Criterio i	Cumple		
1.3 Evaluación preliminar	Criterio a	Cumple	**Cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		De acuerdo con la revisión de los 10 anexos de historias de atención, tomados como muestra, se evidencia cumplimiento en la valoración preliminar dentro de los tiempos establecidos y conforme a las especificaciones dadas para cada uno de los criterios de la variable para su elaboración.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		
	Criterio f	Cumple		
1.4 Evaluación integradora	Criterio a	Cumple	**No cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Se toman como muestra diez anexos de atención, en los cuales se observa que siete no da cumplimiento al Criterio c, Realizada máximo a los 30 días calendario a partir del ingreso del niño, niña, adolescente a la modalidad. M.G.C.R. con ingreso 16/02/2026, la evaluación integradora tiene fecha de elaboración 17/03/2026 F.AC.E. con ingreso 19/02/2026, la evaluación integradora tiene fecha de elaboracíón 20/03/2026 A.S.C.G. con ingreso 18/02/2026, la evaluación integradora tiene fecha de elaboración 19/03/2026 T.L.P.J. con fecha de ingreso17/02/2026, la evaluación integradora fecha de elaboración 18/03/2026 L.F.R.C. con fecha de ingreso 03/02/2026, la evaluación integradora tiene fecha de elaboración 04/03/2026 M.S.Z.C. con fecha de ingreso 04/02/2026, la evaluación integradora tiene fecha de elaboración 05/03/2026 E.M.G.A. con fecha de ingreso 16/02/2026, la evaluación integradora tiene fecha de elaboración 17/03/2026
	Criterio c	No Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		
	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	Cumple		
	Criterio h	Cumple		
	Criterio i	Cumple		
	Criterio j	Cumple		
	Criterio k	Cumple		
	Criterio l	Cumple		
	Variable no aplica			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1.5 Plan de caso	Criterio a	Cumple	No cumple variable	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Se toman como muestra diez anexos de atención, en los cuales se observa que ocho no dan cumplimiento a los criterios: Criterio c. Realizada máximo a los 30 días calendario a partir del ingreso del niño, niña, adolescente a la modalidad Criterio j. Incluye valoración del nivel de riesgo/complejidad y necesidad de seguimiento. M.G.C.R. con ingreso 16/02/2026, el plan de caso tiene fecha de elaboración 17/03/2026 y no cuenta con valoración del riesgo/ complejidad F.AC.E. con ingreso 19/02/2026, el plan de caso tiene fecha de elaboracíón 20/03/2026 y no cuenta con valoración del riesgo/ complejidad A.S.C.G. con ingreso 18/02/2026, el plan de caso tiene fecha de elaboración 19/03/2026 y no cuenta con valoración del riesgo/ complejidad T.L.P.J. con fecha de ingreso17/02/2026, el plan de caso fecha de elaboración 18/03/2026 y no cuenta con valoración del riesgo/ complejidadL. F.R.C. con fecha de ingreso 03/02/2026, el plan de caso tiene fecha de elaboración 04/03/2026 y no cuenta con valoración del riesgo/ complejidad M.S.Z.C. con fecha de ingreso 04/02/2026, el plan de caso tiene fecha de elaboración 05/03/2026y no cuenta con valoración del riesgo/ complejidad E.M.G.A. con fecha de ingreso 16/02/2026, el plan de caso tiene fecha de elaboración 17/03/2026 y no cuenta con valoración del riesgo/ complejidad E.X.M.R con fecha de ingreso 13/02/2026 el Plan de caso con fecha 13/03/2026 no esta diligenciado la valoración del nivel de riesgo
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	No Cumple		
	Criterio e	Cumple		
	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	No Cumple		
	Criterio h	Cumple		
	Criterio i	Cumple		
	Criterio j	Cumple		
	Criterio k	Cumple		
	Criterio l	Cumple		
	Criterio m	Cumple		
	Criterio n	Cumple		
	Criterio o	Cumple		
	Variable no aplica			
1.6 Seguimiento al plan de caso	Criterio a		Variable no aplica	**Observación variable**
	Criterio b			Los diez anexos tomados como muestra ninguna lleva más de (4) cuatro meses en la modalidad, por lo cual la variable no aplica.
	Criterio c			
	Criterio d			
	Criterio e			
	Criterio f			
	Criterio g			
	Criterio h			
	Criterio i			
	Criterio j			
	Variable no aplica	X		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1.7 Criterios para la reunificación y reintegración	Criterio a		Variable no aplica	**Observación variable**
	Criterio b			
	Criterio c			
	Criterio d			
	Criterio e			
	Criterio f			
	Criterio g			
	Criterio h			
	Criterio i			
	Variable no aplica	X		Se toma como muestra diez anexos, los cuales ninguno se encuentra en reunificación e reintegración
1.8 Plan de cuidado	Criterio a		Variable no aplica	**Observación variable**
	Criterio b			
	Criterio c			
	Criterio d			
	Criterio e			
	Criterio f			
	Criterio g			
	Criterio h			
	Criterio i			
	Criterio j			
	Variable no aplica	X		Se toma como muestra diez anexos y ningun beneficiario se encuentra en proceso de egreso progresivo
1.9 Informe de superación de condiciones que generaron el ingreso al PARD	Criterio a		Variable no aplica	**Observación variable**
	Criterio b			
	Criterio c			
	Criterio d			
	Criterio e			
	Criterio f			
	Criterio g			
	Criterio h			
	Variable no aplica	X		Se toma como muestra diez anexos y ningun beneficiario se encuentra en el momento 5 del proceso de atención.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1.10 Atención en salud	Criterio a	Cumple	**Cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		De acuerdo con la muestra seleccionada de anexos de historias de atención, se evidencia soportes que los beneficiarios han recibido atención en salud mediante prescripción medica y adecuadas condiciones físicas en la que se encontraban los NNAJ.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Variable no aplica			
2. Alimentación y nutrición				**No cumple obligación**
2.1 Alimentación	Criterio a	No Cumple	**No cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		A continuación, se detalla la verificación de los aspectos de este componente: Se realiza verificación de gramajes de porciones de los alimentos ofrecidos en el tiempo de comida del refrigerio de la mañana, encontrando los siguientes resultados: - 14 a 17 años y 11 meses: Galleta integral – 24 g; Yogurt – 210 cc; Jalea de guayaba sin azúcar – 99 g También se realiza verificación de gramajes de porciones de los alimentos ofrecidos en el tiempo de comida almuerzo, encontrando los siguientes resultados: - 14 a 17 años y 11 meses: Arroz blanco – 170 g; Croquetas de yuca frita– 111 g; Pechuga de pollo salsa cocida agridulce – 63 g; Ensalada de espinaca y cohombro – 38 g De acuerdo con lo anterior, se identifican las siguientes observaciones: para el grupo de 14 a 17 años y 11 meses la muestra de la galleta está por debajo del gramaje de la minuta patrón, en cuanto al tubérculo presentó gramaje por debajo de la minuta patrón. Con base en lo anterior, se identifica que no se cumple con los gramajes establecidos en el documento A6.G36.PP Minuta Patrón con AAVN Protección, por lo tanto se genera incumplimiento a la Guía técnica para la metrología aplicable a los procesos misionales V8 Pág. 33: “El error máximo permitido para el peso servido es de ±5% tomando como valor de referencia el resultado promedio obtenido del ejercicio de estandarización.” La alimentación del día de hoy suministrada no cumple con el porcentaje de calorías y nutrientes de acuerdo con lo establecido en los Manuales operativos, de acuerdo con el tiempo de permanencia del niño, niña, adolescente o joven en la modalidad, debido al incumplimiento de gramajes. Se observa listado de dietas donde se realizan ajustes en aportes energéticos, nutricionales y de textura de acuerdo con prescripciones médicas y nutricionales (dietas hipo e hipercalóricas, sin lácteos, entre otros). Durante la visita no se realiza intercambio durante la visita. Los alimentos ofrecidos a los beneficiarios cuentan con color, olor, apariencia y combinación agradables. La alimentación suministrada a los beneficiarios, se modifica de acuerdo con las necesidades terapéuticas individuales.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	No Cumple		
	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	Cumple		
	Criterio a	Cumple		**Observación variable**

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

2.2 Minuta patrón y ciclos de menús	Criterio b	Cumple	**Cumple variable**	Se observa oficio de aprobación de los ciclos de menús y sus documentos anexos con fecha del 11/12/2025, por parte del profesional en Nutrición Liliana Marcela Parra del ICBF Regional Bogotá. Se observan que los ciclos de menús, listas de intercambios y guías de preparaciones se encuentran a disposición del personal manipulador al interior del servicio de alimentos.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
Terceriza el servicio de alimentación?	Criterio a	Cumple	**No cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Cada uno de los productos recibidos está organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento (seco, frio, de frutas y verduras, leche y productos lácteos, cárnicos pollo y pescado), así mismo se encuentra debidamente rotulado de acuerdo con su naturaleza. Se encuentran señalizadas dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de producto. Los alimentos están separados de las paredes, pisos y techos (ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se disponen sobre estivas o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros). El espacio cuenta con las dimensiones de acuerdo con los volúmenes de insumos necesarios para el cumplimiento de los ciclos de menús aprobados, según frecuencia de compra de la entidad y dispone de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de insumo, la limpieza y mantenimiento del área. No se realiza toma de temperaturas de equipos de almacenamiento en frío debido a que no cuenta con termómetro de punzón frío. Generando incumplimiento a la Guía técnica de metrología aplicable a los procesos misionales V8 Pág. 39: “Cuando la nevera o congelador tiene termómetro externo, debe realizarse verificación diaria de lectura de temperatura (1 vez al día), comparando la medición registrada por el termómetro de punzón calibrado, frente al termómetro adherido al equipo refrigerante. Estos comparativos deben registrarse en el formato, como verificación; cuando las mediciones superen el error permitido, deberá establecerse la necesidad de realizar mantenimiento o inhabilitar su uso.” Los equipos de almacenamiento en frío cuentan con las dimensiones adecuadas, de modo que no se genera saturación y el aire puede circular con facilidad. Existe un control de primeras entradas y salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos de manera que los alimentos con fecha de vencimiento más próxima son los primeros en salir. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que se encuentran dentro del lugar, cuentan con un rótulo en que se informa sobre su toxicidad y empleo y se almacenan en áreas o estantes especialmente destinados para este fin. En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, se evita la contaminación cruzada; los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno transparentes cerradas, debidamente identificadas y rotuladas. No se realiza control diario de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación, debido a que no cuenta con termómetro de punzón para frío. Contraste con el registro correspondiente. Generando incumplimiento en la Guía Técnica para la metrología V8 Pág. 39 “El control de temperatura debe hacerse diariamente, en la mañana y en la tarde, ubicando el termómetro dentro del refrigerador o congelador por el espacio de tiempo que requiera la
No	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	No Cumple		
2.3 Almacenamiento de alimentos	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	Cumple		
	Criterio h	Cumple		
	Criterio i	Cumple		
	Criterio j	No Cumple		
	Criterio k	Cumple		
	Criterio a			
	Criterio b			
	Criterio c			
	Criterio d			
	Criterio e			

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	Criterio f			estabilización de la temperatura en el termómetro, tiempo en el cual los equipos de refrigeración y/o congelación no deben ser abiertos (aproximadamente 3 minutos); el termómetro no deberá ser ubicado en la puerta del equipo
2.4 Condiciones específicas de las áreas de elaboración de alimentos, de los equipos y utensilios	Criterio a	Cumple	No cumple variable	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Todas las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente, con avisos alusivos al lugar y sus instalaciones se mantienen limpias y en buenas condiciones higiénicas. El servicio se verifica sin presencia de animales, roedores ni vectores El servicio sanitario del servicio se mantiene limpios, pero no se encuentra dotado de papel higiénico, jabón desinfectante. Tampoco no existe habladores o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores en el servicio. Generando incumplimiento en la Guía Técnica para el impulso a la soberanía alimentaria por el derecho humano a la alimentación “Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y dotados de los siguientes elementos básicos: papel higiénico, jabón desinfectante, papeleras e implementos desechables para el secado de las manos. En las proximidades de los lavamanos se deben poner avisos (habladores) o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores en el servicio.” Los pisos están construidos con materiales que no generan sustancias o contaminantes tóxicos, son resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes ni deslizantes y con acabados libres de grietas para que no dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento. Las paredes y los techos son de fácil limpieza y desinfección, de acabado liso y sin grietas, las uniones entre las paredes y pisos o techos están selladas para impedir acumulación de suciedad y facilitar la limpieza. Las ventanas u otras aberturas que se comunican con el ambiente exterior están provistas por mallas anti-insectos u otro material que impide la entrada de éstos y los roedores y que es de fácil limpieza y buena conservación. La iluminación es adecuada y suficiente, ya sea natural o artificial y cuenta con rejilla de protección. Las áreas de elaboración están ventiladas de manera directa o indirecta y las aberturas que se utilizan para ventilación están protegidas con mallas de material no corrosivo y de fácil limpieza y reparación. Todas las superficies de los equipos y utensilios en general son de acero inoxidable o algún material no poroso, (no deben ser en madera), de fácil limpieza y desinfección, así mismo se encuentran en buen estado. Todas las superficies (pisos, ventanas, techos, angeos), equipos y utensilios, entre otros se evidencian limpias.
	Criterio c	No Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		
	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	Cumple		
	Criterio h	Cumple		
	Criterio i	Cumple		
	Criterio j	Cumple		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

2.5 Preparación de alimentos	Criterio a	Cumple	No cumple variable	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas, frutas y productos de la pesca con agua potable corriente, antes de su preparación. Las hortalizas, verduras y frutas que se comen crudas. se lavan y desinfectan con sustancias permitidas. Las operaciones de preparación se realizan en forma secuencial y continua, de tal forma que se protege el alimento de la proliferación de microorganismos o contaminación cruzada. Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos - físicos), según el programa de limpieza y desinfección. Cuando se requiere esperar entre una etapa de elaboración y la siguiente, el alimento se mantiene protegido y en el caso de los alimentos susceptibles a la contaminación como carnes y sus derivados, leche y sus derivados, no se asegura las temperaturas del pollo 47ºC y la temperatura del arroz 48ºC. Generando incumplimiento en la Guía Técnica para el impulso a la soberanía alimentaria por el derecho humano a la alimentación V8 Pág. 82 “Cuando se requiera esperar entre una etapa de elaboración y la siguiente, el alimento se mantiene protegido y en el caso de los alimentos susceptibles a la contaminación como carnes y sus derivados, leche y sus derivados, se aseguran las temperaturas según sea el caso: alimentos calientes a temperaturas mayores a 60°C y temperaturas de refrigeración menor a 4°C. Se debe tomara la temperatura en el recipiente en el cual se mantiene el producto antes de entregar al usuario, en las modalidades que aplique.” Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar etc., se realizarán de manera tal que se protejan los alimentos contra la contaminación. Se separan los alimentos crudos de los cocidos, con el fin de evitar la contaminación cruzada. El servido de los alimentos se hace con utensilios adecuados en calidad y cantidad (pinzas, cucharas medidoras, etc.), según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el directo con las manos. No se garantiza que los usuarios del programa y personal ajeno al servicio tengan acceso al área de servido y entrega de alimentos. Generando incumplimiento en la Guía Técnica para el impulso a la soberanía alimentaria por el derecho humano a la alimentación V8 Pág. 81 “Las personas ajenas al manejo de alimentos que ingresen al servicio deben contar con las medidas higiénico sanitarias correspondientes (gorro, tapabocas y bata de color claro)”
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	No Cumple		
	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	Cumple		
	Criterio h	Cumple		
	Criterio i	No Cumple		
	Criterio a			
2.6 Personal manipulador de alimentos	Criterio a	Cumple	No cumple variable	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		A continuación, se detalla la verificación de este componente: Para efectos de la supervisión, se revisa la documentación de las manipuladoras de alimentos contratadas. A continuación, se detalla la verificación: - Mónica Alexandra Pantoja Rodríguez: CC 52206245, bachiller, cuenta con certificado en manipulación de alimentos expedidos el 30/01/2026, certificado médico de aptitud laboral para manipulación de alimentos con fecha del 20/03/2026 y experiencia laboral mayor a 1 año. No registra inasistencias. - Lorena Fernanda Sánchez Millán: CC 1112221090, bachiller, cuenta con certificado en manipulación de alimentos expedidos el 02/05/2025, certificado médico de aptitud laboral para manipulación de alimentos con fecha del 09/02/2026 y experiencia laboral mayor a 1 años. No registra inasistencias. No se evidencia soportes de capacitación por parte del operador en aspectos relacionados con el funcionamiento, organización y administración del servicio de alimentos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos (ejemplo: manejo de minutas, lista de intercambios, estandarización, plan de saneamiento), de conformidad con el plan de
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		
	Criterio f	No Cumple		
	Criterio g	Cumple		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

alimentos	Criterio h	Cumple	Variable	manejo de minutas, lista de intercambios, estandarización, plan de saneamiento). de conformidad con el plan de capacitación diseñado por la entidad para los manipuladores de alimentos, con la intensidad horaria de mínimo 10 horas anuales según la Guía. Generando incumplimiento en la Guía para el Impulso a la Soberanía Alimentaria por el derecho humano V2. Pág. 79 “El operador debe capacitar a los manipuladores en aspectos relacionados con el funcionamiento, organización y administración del servicio de alimentos, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos (ejemplo: manejo de minutas, lista de intercambios, estandarización, plan de saneamiento). Utilizan uniforme (pantalón, camisa o bata de color claro) que no poseen botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba, calzado antideslizante, bajo, de color claro, cubierto y en material no poroso (no tela). Utilizan tapabocas y gorro mientras se manipula el alimento en el área de preparación y en momento de servido. Se observan sin accesorios, maquillaje, con uñas cortas y sin esmalte. Se realiza lavado de manos entre cada proceso que se realiza durante la preparación de alimentos
	Criterio i	Cumple		
	Criterio j	Cumple		
	Criterio a			
	Criterio b			
	Criterio c			

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

2.7 Educación Alimentaria y Nutricional	Criterio a	Cumple	**Cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Se evidencia la construcción del documento técnico con avance en el primer momento: “Vamos a reconocernos”. Se cuenta con un cronograma de actividades que permite evidenciar el planteamiento del uso de diferentes metodologías; sin embargo, este debe ajustarse al mes de inicio de las actividades propuestas.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		
3. Vinculación de los usuarios al Sistema General de Seguridad Social en Salud SGSSS y al Sistema de Educación Formal				**Cumple obligación**
3.1 Vinculación al Sistema General de Seguridad Social en Salud – SGSSS	Utilice la lista desplegable de la celda amarilla para validar si la variable se cumple o no se cumple		**Cumple variable**	**Observación variable**
				De la muestra seleccionado, los diez anexos tienen evidencia de la vinculación al Sistema General de Seguridad Social
3.2 Vinculación al Sistema de Educación Formal	Utilice la lista desplegable de la celda amarilla para validar si la variable se cumple o no se cumple		**Cumple variable**	**Observación variable**
				Se toma como muestra diez (10) anexos, se evidencia vinculación al Sistema de educación formal con la Institución Educativa Distrital Charry, modalidad básica secundaria, por ciclos jornada domingo y Colegio Robert F. Kenndy jornada jornada tarde.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

3.3 Vinculación a procesos de formación vocacional, pre laboral y laboral	Utilice la lista desplegable de la celda amarilla para validar si la variable se cumple o no se cumple		**Cumple variable**	**Observación variable** Se evidencia solicitud de articulación institucional o vinculación a programas culturales, recreativos y deportivos a la Secretaría Distrital de Cultura, Recreación y Deporte (SCRD) con fecha 19 de marzo y Radicado de solicitud de visita al Jardín Botánico de Bogotá con fecha 19 de marzo.

4. Vinculación de la familia y/o red vincular de apoyo en el proceso de atención	**No cumple obligación**

4. Vinculación de la familia y/o red vincular de apoyo en el proceso de atención	Criterio a	No Cumple	**No cumple variable**	**Observación variable** Durante la revisión documental se evidenció un acta con fecha del 11/02/2026, cuyo objetivo es “fortalecer las competencias comunicativas y socioemocionales de las familias mediante la socialización de un recurso audiovisual pedagógico que brinda orientaciones prácticas sobre la comunicación asertiva”. Asimismo, se identificó el formato “Normas Institucionales a Redes Vinculares de Apoyo”. Al momento de solicitar la planeación de actividades con padres de familia, no se cuenta con las acciones a desarrollar con las familias o redes vinculares de apoyo, tanto en modalidad grupal como individual. No obstante, antes de finalizar la visita, se realizó la entrega del documento “Cronograma de Fortalecimiento Familiar”. Asimismo, no se evidenciaron planes de trabajo ni acciones orientadas a la superación o mitigación de riesgos que puedan volver a presentarse en las familias o en las redes vinculares de apoyo. Tampoco se identificaron: 1. Estrategias de vinculación y adherencia al proceso por parte de la familia o la red vincular de apoyo de los niños, niñas y adolescentes. 2. Herramientas de evaluación que den cuenta del cumplimiento de los objetivos de trabajo con la familia o red vincular, de acuerdo con la caracterización de cada caso.
	Criterio b	No Cumple		
	Criterio c	No Cumple		
	Criterio d	No Cumple		
	Criterio e	No Cumple		
	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	No Cumple		
	Variable no aplica			

5. Control de riesgo relacionados con medicamentos, objetos cortopunzantes, armas de fuego, sustancias psicoactivas y demás materiales con lo que se pueda atentar contra la integridad personal	**No cumple obligación**

	Criterio a	Cumple		**Observación variable** Se cuenta con el registro de suministro de medicamentos (nombre del niño, medicamento, hora, fecha de suministro y nombre de quien lo administra) de acuerdo con la fórmula médica correspondiente. Sin embargo, es importante contar con la firma de los niños, niñas y adolescentes para cada dosis suministrada. Para la beneficiaria M.S.Z.C., se evidencia gestión ante la EPS para la consecución del medicamento; se refiere que,
	Criterio b	Cumple		
	Criterio c	Cumple		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

5.1 Suministro, manejo y control de medicamentos	Criterio d	Cumple	**No cumple variable**	por el momento, este no se encuentra disponible y que será incluido en lista de espera. No obstante, no se cuenta con soporte de la gestión realizada ante la autoridad administrativa ni ante la supervisión del contrato para la obtención del medicamento. Para el beneficiario L.G.T.B., se refiere la compra de medicamentos por parte del operador sin contar con autorización previa y/o sin soporte de gestión ante la autoridad administrativa y la supervisión del contrato para la consecución de los mismos. Asimismo, en el lugar de almacenamiento de medicamentos (enfermería), estos se encuentran ubicados sobre una superficie de tablas inestables en el mesón. Los cajones del mesón presentan moho, desprendimiento y no se evidencia una adecuada limpieza del área. Adicionalmente, se observó material de construcción en el espacio destinado a la enfermería.
	Criterio e	Cumple		
	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	No Cumple		
	Variable no aplica			
5.2 Prevención de accidentes	Criterio a	Cumple	**Cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Durante el recorrido a las instalaciones de la fundación no se evidencian elementos cortopunzantes, armas, ni sustancias psicoactivas que puedan afectar la vida de los beneficiarios. Además, en el Pacto de Convivencia se establecen las normas básicas de convivencia.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Variable no aplica			
OBLIGACIONES ESPECIFICAS: COMPONENTE ADMINISTRATIVO				
6. Condiciones locativas y de infraestructura			**No cumple obligación**	
	Criterio a	No Cumple		**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Es importante mantener los espacios en óptimas condiciones para la atención de los niños, niñas y adolescentes, así como garantizar el adecuado mantenimiento de la infraestructura, debido a que se evidenció lo siguiente: 1. Una de las luminarias de la habitación del tercer piso no se encuentra funcionando. 2. No se cuenta con el cubrimiento del cableado ubicado sobre la puerta del área de enfermería. 3. Si bien se cuenta con baños diferenciados para niñas y niños, es importante que estos cuenten con señalización específica, ya que actualmente solo se observa la denominación general “Baño”. Los baños no se encuentran diferenciados por sexo. 4. Aunque no se cuenta con la totalidad de usuarios, se deben garantizar las condiciones óptimas del espacio, debido a que la ducha ubicada en el tercer piso no cuenta con suministro de agua; además, se percibió un fuerte olor a cañería.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

6. Condiciones locativas y de infraestructura	Criterio f	Cumple	**No cumple variable**	5.Las tomas eléctricas de las áreas comunes y de los baños no cuentan con tapas protectoras. Asimismo, el cableado ubicado en la parte superior de la puerta de enfermería se encuentra suelto y expuesto al calor y la humedad. 6.En la habitación 202 del segundo piso se evidenció la presencia de una manija en uno de los camarotes, lo cual puede generar riesgo de autolesión para las niñas que hacen uso del espacio. 7.No se cuenta con dotación de papel higiénico, jabón líquido ni toallas para manos en los baños. 8.La varilla de la cortina en la habitación de hombres presenta afectaciones. 9.Se encontraron bolsas de desechos en la zona de lavado de ropa y no en el shut de basuras. Asimismo, el shut de basura no cuenta con señalización. 10.Se evidenció desprendimiento de pared en el baño del segundo piso, y el baño del primer piso presenta la misma situación. Las paredes y pisos deben ser seguros y estar libres de riesgos. 11.Durante el recorrido se evidenció que no se cuenta con un aula o salón adecuado para desarrollar las actividades de los niños, niñas y adolescentes, quienes estaban realizando un taller en un espacio contiguo a la cocina. 12.Se encontró un extintor ubicado junto al shut de basuras sin respetar la distancia mínima al suelo de 10 centímetros, necesaria para evitar daños por humedad o procesos de limpieza. 13.La cerradura (chapa) de la puerta del área de comedor se encuentra en malas condiciones para su uso. 14.En el segundo piso, diagonal a los lockers, se evidenció una gotera; se debe establecer la fecha programada para realizar el mantenimiento correspondiente. 15.El botiquín de primeros auxilios no se encuentra ubicado sobre una superficie segura, ya que está colocado sobre tablas inestables en el mesón. Asimismo, los cajones del mesón presentan moho, desprendimiento y no se evidencia una adecuada limpieza de este.
	Criterio g	No aplica		
	Criterio h	Cumple		
	Criterio i	Cumple		
	Criterio j	Cumple		
	Criterio k	Cumple		
	Criterio l	Cumple		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

7. Talento humano				**Cumple obligación**
7. Talento humano	Criterio a	Cumple	**Cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Se solicitó la tabla del talento humano del operador, para verificar cumplimiento frente a lo requerido por el MANUAL OPERATIVO A13.G27.P, página 52. Tabla 17. Talento humano: Internado; frente al número de perfiles se da cumplimiento. Se cuenta con aprobación de talento humano adicional, 1 auxiliar de servicios generales y 1 perfil cocina. Adicionalmente se soliciaron 10 carpetas de colaboradores, con el fin de verificar cumplimiento frente a los soportes requeridos para cada perfil, a lo cual también se da cumplimiento, con algunas observaciones de verificación documental. I) CUMPLE PARCIALMENTE, el operador cuenta con evidencias de capacitación en temas de Lineamiento técnico y Manual operativo, pero no se ha realizado inducción en Minuta contractual ni socialización de la PYC. F) Se da cumplimiento a este criterio, sin embargo, se observan algunas certificaciones con fecha de consulta posterior a la de formalización del contrato.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		
	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	Cumple		
	Criterio h	Cumple		
	Criterio i	Cumple		
	Criterio j	Cumple		
	Criterio k	Cumple		
8. Guía técnica para la metrología				**No cumple obligación**
8. Guía técnica para la metrología	Criterio a	No Cumple	**No cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		- No existe Termómetro Patrón, ni Termómetro Frío por lo que no se puede realizar toma de temperaturas. Generando incumplimiento a la Guía Técnica para la metrología aplicable a los procesos misionales del ICBF V8 Pág. 39: “El control de temperatura debe hacerse diariamente, en la mañana y en la tarde, ubicando el termómetro dentro del refrigerador o congelador por el espacio de tiempo que requiera la estabilización de la temperatura en el termómetro, tiempo en el cual los equipos de refrigeración y/o congelación no deben ser abiertos (aproximadamente 3 minutos); el termómetro no deberá ser ubicado en la puerta del equipo refrigerante. - Termómetro Caliente SN-25-901: Cuenta con hoja de vida, instrucciones de uso y almacenamiento, certificado de calibración del 08/09/2025, no cuenta con verificación intermedia. - Estadiómetro móvil 25-899: Cuenta con hoja de vida, instrucciones de uso y almacenamiento, certificado de calibración del 11/09/2025, no cuenta con verificación intermedia. - Báscula de alimentos 5 Kg serial 25-900: Cuenta con hoja de vida, instrucciones de uso y almacenamiento, certificado de calibración del 11/09/2025, no cuenta con verificación intermedia. - Báscula digital pesa persona serial 8813165202620: Cuenta con hoja de vida, instrucciones de uso y
	Criterio c	No Cumple		
	Criterio d	Cumple		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	Criterio e	Cumple		- Báscula digital pesa persona serial 861510520202O: Cuenta con hoja de vida, instrucciones de uso y almacenamiento, certificado de calibración del 11/09/2025, no cuenta con verificación intermedia. - Gramera balanza digital de 40 kg serial SN-25-905: Cuenta con hoja de vida, instrucciones de uso y almacenamiento, certificado de calibración del 11/09/2025, no cuenta con verificación intermedia. Los equipos mencionados anteriormente no cuentan con verificación intermedia, generando incumplimiento a la Guía Técnica para la metrología aplicable a los procesos misionales del ICBF V8 Pág. 17: “Se debe iniciar las verificaciones intermedias a partir de los seis meses de uso cuando el instrumento de medición es nuevo, de lo contrario con una periodicidad de tres meses. Sin embargo, esto no exime que se puedan realizar verificaciones antes de este periodo, de conformidad con los resultados obtenidos.”
	Criterio f	No Cumple		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

OBLIGACIONES ESPECIFICAS: COMPONENTE FINANCIERO				
9. Estructurar la información financiera de acuerdo con el Plan Único de Cuentas				**Cumple obligación**
9. Estructurar la información financiera de acuerdo con el Plan Único de Cuentas	Criterio a	Cumple	**Cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		Se realizó verificación de la información financiera y contable del mes de febrero/26, No se ha realizado cierre de la información financiera y contable de marzo, por temas de fecha no aplica. Durante el ejercicio de supervisión se evidencia que la información se encuentra acorde al plan único de cuentas y bajo la normatividad NIIF, se evidencia licencia de software contable World Office.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		
10. Verificación de la ejecución del recurso de forma mensual, acorde con lo establecido en el manual operativo y sus respectivos clasificadores de costo				**No cumple obligación**
10. Verificación de la ejecución del recurso de forma mensual, acorde con lo establecido en el manual operativo y sus respectivos clasificadores de costo	Criterio a	Cumple	**No cumple variable**	**Observación variable**
	Criterio b	Cumple		F) CUMPLE :Se da cumplimiento a este criterio, ya que el operador cuenta con su tabla de TH completa. Sin embargo, se evidencia cambio de 3 formadoras, 1 cocinera y 1 nutricionista, sin que hayan reportado las novedades a la supervisora del contrato. G) NO CUMPLE: Se deja incumplimiento en este criterio debidoa que se observan 2 cuentas de cobro y pago a perfil Nutricionista, sin que se evidencie el periodo trabajado por cada una de ellas en el mes de febrero. De igual forma, se evidencia el pago a tres formadoras diferentes a las presentadas en la tabla de talento humano, el operador menciona que trabajaron algunos días de febreropero en las cuentas de cobro no se evidencian losdías trabajados. En cuenta de cobro de CÉSAR DEVIA MENDOZA, se evidencia espacio en blanco en perfil que desempeña, la fecha está esrita de forma manual. En cuenta de cobro de ESTRUCTURAS METÁLICAS RAMIRO QUINTERO,de febrero 23, se describe gasto: suministro de rejas en varilla de 10.5 para medidores diferentes. No se especifica, para qué área, ni se evidencia autorización de la supervisora para esta compra. En cuenta de cobro de arrendamiento del mes febrero, se menciona que se anexa certificación bancaria y Rut, pero estos documentos no estan anexos. I)CUMPLE: se da cumplimiento a este criterio teniendoen cuenta que el operador remitió la información correspondiente, pero a la fecha se encuentra pendiente de validar por parte del profesional de la regional. K) CUMPLE: El operador da cumplimiento con el 5% mediante el pago a 3 colaboradores considerados población vulnerable, por valor de $ 5.027.952. L) NO APLICA: El operador no maneja cuenta maestra.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		
	Criterio f	Cumple		
	Criterio g	No Cumple		
	Criterio h	Cumple		
	Criterio i	Cumple		
	Criterio j	Cumple		
	Criterio k	Cumple		
	Criterio l	Cumple		
	Criterio m	Cumple		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

11. Llevar la contabilidad por centro de costos				No cumple obligación
11. Llevar la contabilidad por centro de costos	Criterio a	No Cumple	No cumple variable	**Observación variable**
	Criterio b	No aplica		A) NO CUMPLE: Se deja en incumplimiento debido a que el operador realizó una compra por valor de $ 1.000.000 a proveedor ESTRUCTURAS METALICAS - RAMIRO QUINTERO por concepto de 5 rejas en varilla de 10.5. No se evidenció justificación, ni autorización de la supervisora del contrato, ya que este gasto no se contempla en los clasificadores de costo. Desde la supervisión se solicita reintegrar estos recursos. D) Se dió cumplimiento con la evidencia de las afiliaciones de los colaboradores a seguridad social, que reposan en sus carpetas. No se pudo evidenciar el pago correspondiente, ya que el contrato inició el 1 de febrero/2025 y el operador verifica el pago correspondiente mes vencido, para los colaboradores contratados por OPS. Para los 4 colaboradores con contrato laboral se evidenció el pago correspondiente con fecha 4/03/2026.
	Criterio c	Cumple		
	Criterio d	Cumple		
	Criterio e	Cumple		
	Criterio f	Cumple		

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CONCEPTO INTEGRAL DE LOS PROFESIONALES DEL ICBF QUE REALIZAN LA VISITA DE SUPERVISIÓN	
Elabore un concepto sobre los resultados de la visita que integre las fortalezas, debilidades y alertas identificadas (no relacione nuevamente las obligaciones incumplidas)	
Fortalezas	**Se resalta la disposición del equipo de Talento Humano para la entrega de la documentación solicitada.**
Debilidades	**Los documentos dentro del anexo de historia de atención deben tener todos los campos diligenciados, además, debidamente foliadas, archivadas y organizadas de acuerdo con el proceso de atención.** **Se debe garantizar la calidad en la documentación con la legibilidad de todos los documentos en los archivos de historia de atención.** **Desde el componente financiero se evidencian cuentas de cobro sin mayor especificidad, gastos ejecutados sin autorización, fechas no acordes en consulta de los certificados de antecedentes. En pago de arrendamiento no se hizo el descuento de retención en la fuente ni rete Ica al proveedor por error humano; sin embargo el operador realizo el reporte y pago correspondiente a la DIAN. Se solicita registrar como observación en nota contable del informe financiero de febrero/2026. Se solicita al operador marcar correctamente documento de inducción al talento humano, ya que el aportado por el operador refiere: CERTIFICADO DE INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN, siendo todo el personal, nuevo.** **La entrega parcial de los elementos de dotación personal a los usuarios al tener elementos en stock conforme a lo indicado por la muestra tomada para el desarrollo de anexo de entrevista.** **No contar con instrumentos musicales para el desarrollo de las actividades propuestas en la PIYC, estrategia "Arte que transforma".**
Riesgos	**No contar de manera permanente con la disponibilidad de los elementos de dotación e higiene en los baños habilitados para uso.** **Uso de la estrategia "Lazo Afectivo" conforme a lo indicado por una de las usuarias durante la entrevista.** **Verificación parcial a la cantidad de tablas requeridas en las camas para garantizar la estabilidad de los colchones conforme a lo indicado con relación al juego de tablas completo.**

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

OBSERVACIONES DE LOS RESPONSABLES DE LA ENTIDAD CONTRATISTA QUE RECIBEN LA VISITA DE SUPERVISIÓN
Se realiza observación con respecto a la dotación, debido a que si se cuenta con la dotacion completa de los usuarios en stock y ellos pueden hacer uso de ella en el momeno en el que lo necesiten, así mismo se realiza observación por el conteo de dias para las evaluaciones integradoras y planes de caso, puesto que en la fundación se hace el conteo de dias en el calendario por lo tanto las fechas dan treinta días en la fecha estipulada en las integradoras y planes de caso respectivos.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
PROTECCIÓN

VERIFICACIÓN EN VISITA
INTERNADO - CASA HOGAR SRD

RESPONSABLES DE LA ENTIDAD CONTRATISTA QUE RECIBEN LA VISITA DE SUPERVISIÓN			
1. Nombre	Daniela Gutierrez Barrera	2. Nombre	Paula Parra Celis
CC	1075689033	CC	1070975914
Cargo	Gestora de caso	Cargo	Auxiliar administrativa
Teléfono	3222015572	Teléfono	3203251340
Firma	Daniela Gutierrez B.	Firma	Paula Parra Celis.
3. Nombre	Liliana Marcela Parra Celis	4. Nombre	Paula Vera
CC	1070969072	CC	41937571
Cargo	Coordinadora	Cargo	Nutricionista
Teléfono	3212539081	Teléfono	3177477440
Firma		Firma	Paula Vera
PROFESIONALES DEL ICBF QUE REALIZAN LA VISITA DE SUPERVISIÓN			
1. Nombre	Cindy Tatiana Clavijo Bulla	2. Nombre	Angelica Patricia Vilardy Santos
CC	1019082200	CC	1030559467
Profesión	Supervisora	Profesión	Pedagoga
Teléfono	3108090980	Teléfono	3012928048
Firma		Firma	Angelica Vilardy
3. Nombre	Marisol Medrano Ruiz	4. Nombre	Marcely Cordero Medina
CC	53095907	CC	35523125
Profesión	Trabajadora Social	Profesión	Administradora de empresas
Teléfono	3155360270	Teléfono	3145032349
Firma		Firma	
5. Nombre	Maria Alexandra Bermúdez Galindo	6. Nombre	Charles Alexander Madariaga Ibarra
CC	1018452730	CC	88250644
Profesión	Psicóloga	Profesión	Nutricionista
Teléfono	3214497952	Teléfono	3162894574
Firma	M. Alexandra Bermudez Galindo	Firma	Charles Madariaga I.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012