ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD	Código: FOR-PSS-413 Versión: 1 Fecha: Memo I2023011499 – 21/04/2023 Página: 1 de 23

OFF

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 8205 DE 2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACION CENAINCO*
OBJETO CONTRACTUAL	"Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la atención a personas que se encuentren en edades entre los dieciocho (18) años y hasta los cincuenta y nueve (59) años, once (11) meses de edad con discapacidad, implementando acciones que favorezcan desarrollo y mantenimiento de sus habilidades y capacidades para alcanzar mayores niveles de autonomía y toma de decisiones, promoviendo su inclusión en los diferentes entornos, en el Servicio Social Centros Integrarte Atención Externa, teniendo como referentes los enfoques diferencial y de género".
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 1
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 26 No 61F 19
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	*Ciaegrupo1@gmail.com*
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	MARIA ERLEY CORONADO
CARGO	COORDINADORA
No DE CELULAR	3133930313
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita*	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	TERESITA DALLOS GONZALEZ –

No DE CELULAR	3164654428-		
CORREO ELECTRONICO	dallosgonzalezter@gmail.com , tdallos@sdis.gov.co		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	31/03/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:30 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*50*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	37 participantes

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

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la coordinadora del centro María Erley Coronado, el Tecnólogo de alimentos Juan Felipe Pinzón, quienes brindan la información solicitada.

Recorrido por las instalaciones

Durante el recorrido se observa en el primer piso un grupo en actividad de ensayo de baile para la actividad de la feria de emprendimiento y la presentación de Teatro de inclusión, en compañía del profesional de Educación Física Mauricio, Paola y la profesional de educación especial Johana Cubillos
En la oficina de la coordinación se encuentra la coordinadora María Erley Coronado realizando actividades propias de su cargo, la trabajadora social en actividades propias del cargo, y en el servicio de alimentos el personal manipulador de alimentos realizando preparaciones para el almuerzo.

En el taller de alimentos “Laboratorio de sabores” se encuentran dos participantes elaborando el peto del refrigerio de la tarde, y seis se encuentran elaborando los letreros de los productos a vender mañana en la feria en compañía de la tallerista Melba Colorado
La planta física del primer piso se encuentra en adecuadas condiciones de aseo y limpieza. Los baños en adecuadas condiciones de limpieza y aseo. Espacio de elementos de aseo demarcados por los códigos de colores.

En el segundo piso los salones aseados, cuarto de la calma- oficina de gestión documental- ludoteca, espacio de cuidado de la salud, oficina de profesionales se observan en adecuado estado de limpieza y aseo. Los baños de la segunda planta se encuentran en proceso de limpieza por parte de la operaria de servicios generales.
Se observa un salón con un grupo de participantes con la profesional Camila Ruiz tallerista realizando actividad de señaléticas y avisos para la feria que van a participar el día de mañana.

Verificación de participantes y Talento Humano

1. El centro integrarte de atención externa grupo 1 (CIAE G1) tiene una cobertura de 50 usuarios, en este momento hay un (2) cupos disponibles
2. Durante la visita indican la asistencia de 37, y la inasistencia de:

- Víctor Carvajal suspendido
- Johan Bautista Inclusión Laboral
- Nataly García inclusión laboral
- Laura Ordoñez inclusión laboral
- Edwin Camargo inclusión laboral
- Edwin Duque cita medica
- Diana Ceballos Salida de la ciudad
- Paula espinosa salida de la cuidad
- Sergio Sanchez no informa
- Wendy Contreras salida familiar
- Carlos San Martín asume rol de cuidador de la progenitora

3. Talento humano: Durante la visita de seguimiento se evidencia que se cuenta con el talento humano contratado.

CARGO	**NOMBRE**	**CARGO**	**NOMBRE**
Coordinación	María Erley Coronado Collazos	Trabajo Social	Jazmín Andrea Vela Garzón
Psicología	Paula Andrea Hernández Roa	Terapeuta Ocupacional	Ana María Cuadros
Auxiliar de enfermería	Yeison Alirio Eslava Patiño	Nutricionista-	Laura Lucia Barrera Fontecha- hoy se encuentra en otro servicio
Educadora Especial	Johana Alexandra Cubillos	Educador Físico	Carlos Mauricio Hernández
Auxiliar administrativo	Luz Maritza Sánchez	Tallerista	Camila Alexandra Ruiz Cruz
Tallerista	Melba Lucia Colorado Saavedra	Tecnólogo de alimentos	Juan Felipe Pinzón Saravia-
Servicios generales	Rafael Mendivelso Núñez	Servicios generales	Dora Patricia Pinzón
Manipulador de alimentos-	Nisdey Ochoa Ochoa-	Manipulador de alimentos	Aneth Rojas Torres
Técnico ambiental	Sebastián Rangel López		

4. Durante el desarrollo de la visita no se observa la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual, ni publicidad de ninguna índole, ni situaciones que atenten con el bienestar de los participantes del centro y las 8 cámaras funcionando correctamente en la oficina de coordinación y a la vista

Servicio de alimentos:

Se encuentran las operarias del servicio de alimentos realizando la preparación del almuerzo, presentan uniforme completo (el delantal plástico de material muy delgado que se rompe muy fácilmente) Se realiza verificación de las condiciones de aseo y limpieza de los equipos y elementos propios del servicio y se observa puerta de la nevera vertical en inadecuadas condiciones de limpieza y en su parte interna presenta aposamiento de agua. Se le indica al tecnólogo realizar proceso de limpieza, en la bodega de abarrotes se evidencias alimentos rotulados y organizados PEPS (ayer se recibió el pedido), se siguen evidenciando los guantes amarillos mal almacenados en el servicio de alimentos (nuevamente se le reitera al tecnólogo y manipuladores la forma correcta de almacenar los guantes)

Se evidencia minuta patrón, ciclo de menús, las derivaciones de dietas del mes de marzo 2026. Equipos de almacenamiento en frio cuentan con su registro de control de temperaturas (Congelación y refrigeración) actualizados. Se observa reserva de alimentos para cumplir con la minuta establecida. Por las festividades de semana santa se le indica al tecnólogo dejar en refrigeración y/o prealistar productos que se puedan sobre madurar

En cuanto a la revisión de los documentos de los proveedores de Fruver y cárnicos la Excelencia continúan faltando los carnets de manipulación de alimentos de los operarios Luis Alfredo Bolaños y Giovanny Puentes, nuevamente se le indica al tecnólogo que el operador del CIAE G1 debe enviar correo solicitando estos documentos, con copia a la profesional de seguimiento a la calidad operativa del componente

Los conceptos sanitarios tanto de la unidad operativa del CIAE G1 como del servicio de alimentos están vigentes.

Minuta del día: Se cumple con la minuta del día semana cuatro (4) menú veinte (20). Se realiza pesaje de tiempo de almuerzo para derivación Hiper calórico, compuesto por:

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	RESULTADO	
											CUMPLE	NO CUMPLE
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	CARNE DE CERDO ASADO	CARNE DE CERDO ASADO	70	PESO MUESTREADO	70	67	71	70	70	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	96%	101 %	100%	100%		
					CALIFICACION	3	1	3	3	3		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	ARROZ PAJARITO	ARROZ PAJARITO	180	PESO MUESTREADO	200	176	199	184	188	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111%	98%	111 %	102%	104%		
					CALIFICACION	1	3	1	3	3		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	ENSALADA LECHUGA-CEBOLLA-TOMATE-CILANTRO	ENSALADA LECHUGA-CEBOLLA-TOMATE-CILANTRO	80	PESO MUESTREADO	96	99	96	94	88		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	120%	124%	120 %	118%	110%		
					CALIFICACION	1	1	1	1	3		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	YUCA COCIDA	YUCA COCIDA	120	PESO MUESTREADO	122	122	118	121	128	X	

					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102%	102%	98%	101%	107%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	SANCOCHO	SANCOCHO	270	PESO MUESTREADO	269	254	265	270	278	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	94%	98%	100%	103%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	270	PESO MUESTREADO	260	265	270	270	270	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96%	98%	100 %	100%	100%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Hoy se cumple con el menú programado para el tiempo del almuerzo. El operador cumple con las porciones establecidos para la población exceptuando para el grupo de verduras que todas las porciones registraron porcentajes por encima de los rangos permitidos, se cumple con las características organolépticas de sabor, color, aspecto de las preparaciones. El servido de las preparaciones es realizada por las operarias de alimentos quienes utilizan las cucharas medidoras y el tecnólogo realiza acompañamiento y direccionando del número de derivaciones que se deben servir

Durante todo el tiempo del almuerzo se observa el acompañamiento en comedor por parte de los profesionales asignados: Paula Hernández Psicóloga, Mauricio Hernández educador físico, Ana María Cuadros terapeuta ocupacional, Melba Colorado tallerista todos ellos utilizando los elementos de protección personal. Por parte de la profesional de seguimiento a la calidad operativa se realizó el acompañamiento a la distribución del almuerzo donde todos los profesionales hicieron uso adecuado de los EPP, la terapeuta ocupacional realiza apoyo mano sobre mano a la participante Julieth Pardo para realizar el uso del tenedor y cuchillo para porcionar la proteína. Los participantes Cristian Villamil y Evelin Mena como parte del entrenamiento laboral de atención al cliente trasladado de algunas bandejas de almuerzo para los compañeros que presentan dificultan para llevar sus bandejas

Durante el presente mes de marzo no se han adquirido elementos de la sabana

Seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal:

El personal manipulador de alimentos solo han recibió una dotación al inicio del convenio

Escriba cualquier información adicional que se requiera referenciar acerca de la visita efectuada

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
6. Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. *SE INCLUYE EN ACTA CUANDO APLIQUE	X		La coordinadora envía los informes de ejecución correspondientes en los tiempos estimulados	20260331ActaGrupo1Externo
7. No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa NO se observan menores de edad en las instalaciones del CEAE grupo 1	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G1 en la visita de seguimiento a la calidad operativa 20260331ActaGrupo1Externo
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera. *NO SE INCLUYE EN ACTAS	NA	NA	No Aplica, para el periodo de la visita no se presentó ningún tipo de requerimiento asociados al componente de alimentación y nutrición	20260331ActaGrupo1Externo
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa	x		Durante el desarrollo de la visita el asociado cumple con este compromiso contractual, ya que durante la misma no se evidencia	20260331ActaGrupo1Externo

o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.			propaganda a nombre de su organización que comprometa a la población atendida vinculada al convenio de asociación	
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.	NA	NA	No aplica. Durante la visita no se presentó ningún tipo de acto u omisión que el asociado ejecute en el desarrollo del presente convenio causando algún tipo de perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros.	20260331ActaGrupo1Externo
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		El asociado cumple con este compromiso contractual, durante la visita de seguimiento no se observan reuniones de índole política ni publicidad en su espacio físico del CIAE GRUPO 1	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAE G1 de la visita de seguimiento a la calidad operativa 20260331ActaGrupo1Externo
20 denunciar de manera inmediata ante la autoridad competente, cuando se tenga conocimiento de hechos relacionados con				Observación directa durante el recorrido realizado a las instalaciones del CIAE G1 en la visita de seguimiento a la calidad operativa

todo tipo de maltrato, violencias, omisiones o conductas que conlleven a la amenaza o vulneración de derechos personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, participantes del servicio de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 “Código de Procedimiento Penal”, en concordancia con la Ley 734 de 2002 “Código Único Disciplinario” y la Ley 1474 de 2011 “Estatuto Anticorrupción”; al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 “Código Penal”, y de manera especial las consagradas en el Título I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondiente	X		Durante el desarrollo de la visita y el recorrido por las instalaciones de la unidad operativa, no se observó ningún tipo de maltrato, violencias, omisiones o conductas que conlleven a la amenaza o vulneración de derechos personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, participantes del servicio	20260331ActaGrupo1Externo
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o			Durante el desarrollo de la visita de seguimiento se contó con la colaboración del talento humano (coordinación, tecnólogo de alimentos, personal manipulador de alimentos y profesionales)	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del componente de nutrición, alimentación y salubridad

contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		quienes proporcionan la información, documentos y soporte necesarios	20260331ActaGrupo1Externo
25 las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado. Nota: Se entiende como plazo de ejecución aquel contenido entre el inicio y fecha de terminación del convenio, incluyendo las modificaciones que se suscriban. Destinar los recursos que se reciban por parte de la SDIS, exclusivamente para la ejecución del presente convenio de asociación	X		Durante la visita, el asociado entrego toda la información solicitada por parte del profesional de seguimiento a la calidad desde el componente de alimentación y nutrición	Se presenta la información solicitada por parte del asociado a la visita de seguimiento a la calidad operativa tanto física como digital 20260331ActaGrupo1Externo
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	x		Durante la visita de seguimiento se pueden observar que las cámaras se encuentran en funcionamiento y están instaladas en la oficina de la coordinación donde se puede acceder fácilmente a ellas	20260331ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Durante la visita de seguimiento no se observan situaciones que lleven implícitas cualquier tipo de violencia en la atención de las personas con discapacidad	20260331ActaGrupo1Externo
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la	X		Frente a este compromiso el asociado cumple, ya que no se presentan situaciones de maltrato físico, psicológico, sexual, y/o económico por parte de terceros o el talento humano del CIAE GRUPO 1	20260331ActaGrupo1Externo

libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	X		El asociado cumple con todas las actividades relacionadas al componente de alimentación y nutrición del presente convenio del CIAE G1	20260331ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	x		Los documentos revisados en físico se encuentran firmados y en correcto diligenciamiento, además archivados físicamente según línea técnica de la gestión documental del programa de alimentación y nutrición durante el presente mes	Documentos archivados según línea de gestión documental y/o carpetas sociales de los participantes 20260331ActaGrupo1Externo

11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	x		El asociado a diligenciado los formatos para la ejecución de la prestación en la operación del programa de alimentación y nutrición tanto los de forma física, como en medio digital, hasta el día de hoy	20260331ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este de acuerdo con lo establecido en anexo técnico en el Titulo 4, contratando en los tiempos señalados en el anexo técnico, la totalidad del talento humano requerido para la prestación del servicio, el perfil, cumpliendo con los horarios y actividades previstas para la modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.	x		El asociado cuenta con el talento humano contratado, según anexo técnico para la atención de los participantes	20260331ActaGrupo1Externo

8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	x		La vista se realizó el día Martes 31/03/2026 y se contó con el equipo profesional presente en el centro personal de servicios general y manipuladores de alimentos quienes suministraron la información solicitada por la profesional de seguimiento	20260331ActaGrupo1Externo
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.	x		El plan de saneamiento se encuentra actualizado y publicado en el DRIVE del programa de alimentación y nutrición Los formatos asociados al plan de saneamiento se encuentran diligenciados al día de hoy 31/03/2026 (Lista de chequeo de limpieza y desinfección) Formato de control de plagas, verificación de hermeticidad, elementos en desuso)– se realizaron el día 13/03/2026	https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link 20260331ActaGrupo1Externo

RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión– SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos : Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación,	x		1. Cronograma Programa Alimentación y Nutrición: Se encuentra publicado en el Drive y actualizado 2. La Derivación dietaría del mes de marzo publicada en el servicio de alimentos y el comedor. 3. Diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 (Ciclo de menús, análisis nutricional, análisis del aporte nutricional diario, reporte de asistencia beneficiarios- se encuentra al día, suministro diario de dietas, preparación de alimentos) 5. Diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento Alimentaria y su implementación en los servicios sociales (plan de compras, verificación de transporte, recepción de alimentos, entradas y salidas, preparaciones de alimentos 6. Se realizo capacitación sobre Derivación dietaría, manual de dietas y modificaciones alimentarias el día 4 de marzo de 2026 al talento humano bajo el acta # 36 7. Con el acta # 37 se realizó capacitación el día 6 de marzo de 2026 sobre minuta patrón, ciclos de menús al personal manipulador de alimentos, servicios generales y tecnólogo de alimentos 8. Con el acta # 38 se llevó a cabo el día 6 de marzo capacitación sobre Manual dietario escala IDSSI-criterios de preparación dirigido a servicios de alimentos-servicios generales y tecnólogo de alimentos	1. Cronograma subido al drive de evidenciables https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link https://drive.google.com/drive/folders/1DOtAieR3GsgveGpQD-2oYqAyw4XrJnKg?usp=drive_link 20260331ActaGrupo1Externo

nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.				
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.	X		Durante el mes de marzo según el cronograma se han desarrollado las siguientes estrategias El asociado desarrollo estrategias de Información, educación y Comunicación en: **Perdidas y desperdicios** 1. Se realizo el 10/03/2026 la sesión 15 “Pigmentos naturales” cuenta con ficha técnica, soporte y herramienta cargadas en el drive de evidenciables **Para Huertas comunitarias** 1. El día 10/03/2026 se llevó a cabo la sesión No 13 “Mantenimiento de la huerta de la familia Palacio”, se debe completar la ficha técnica, y verificar el número de asistentes (en ficha relacionan 5 participantes y soporte 3 participantes)	https://drive.google.com/drive/folders/1i_qSQ4_-N3wrI70W7cYfINLeVDfg1z5M?usp=drive_link https://drive.google.com/drive/folders/1caCkaa1IE2QanGx-2vJB971HqCWjmgzl?usp=drive_link 20260331ActaGrupo1Externo
3. El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la	x		1. El asociado realiza compras locales de pequeños productores del 30% del valor de alimentos a H y S comercializadora proveedor de leche, derivados Lácteos y Huevos 2. Durante lo trascurrido del mes de marzo del 2026 el asociado no ha sido convocado a mesas técnica Nacional de compras Públicas Locales de alimentos, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y las normas reglamentarias.	Reporte mensual de compras Facturas enviadas directamente a financiera 20260331ActaGrupo1Externo

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.				
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.	X		El asociado realiza diligenciamiento de los siguientes formatos Dentro de la etapa de planificación 1. cambios de menú: Ultimo cambio registrado en formato fue el 30/03/2026, el día de hoy no se realizó ningún cambio. 2. reporte de asistencia diligenciado al día de hoy 31/03/2026 3. Registro mensual derivación dietaría publicada y cargada en Drive Dentro de la etapa de abastecimiento 1. Diligenciado formato de control entradas y salidas esta actualizado 2. Formato de recepción de alimentos ultima recepción 16/03/2026, falta registrar la recepción de ayer 30/03/2026 3. Formato preparación de alimentos actualizados al de hoy con el refrigerio reforzado 4. Formato verificación de transporte ultimo registro en formato del día 31/03/2026 9. Plan de compras semanal y mensual del mes de marzo se encuentra S1 ……. 2-al 6 de marzo S2 ……. 9- al 13 de marzo	https://drive.google.com/drive/folders/1sTddFLUigPeF4xoPXY_wlEA03NMzipyE?usp=drive_link 20260331ActaGrupo1Externo

			S3 ……. 16 al 20 de marzo S4 ……. 24 al 27 de marzo S5 ……. 30 al 31 de marzo 10. Formatos control de temperaturas refrigeración y congelación se encuentran al día en cada equipo actualizadas Dentro de Inocuidad 1. Lista de chequeo de limpieza y desinfección FOR-PSS 803 se lleva de forma física y se encuentra actualizada al día de hoy 2. Control presencia de plagas, Condiciones de Hermeticidad y Elementos en desuso se realizaron el día 13/03/2026, y se encuentran archivadas en gestión documental 3. El asociado realizo seguimiento a la solicitud de la visita para concepto sanitario el día 30/03/2026 (soporte en drive de evidenciables) 4. Realizo autoevaluación de condiciones higiénico sanitaria el día 30/03/2026 5. Las manipuladoras presentan documentación vigente Dentro del plan de capacitación se llevo acabo el 19 de marzo de 2026 bajo el acta 49 el tema preparación de alimentos dirigido a manipuladores de alimentos, servicios generales	
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado	X		La nutricionista realizo la toma antropométrica (peso y talla) de los participantes actualizando la matriz de clasificación nutricional del mes de marzo de 2026, faltando un participante que se encuentran suspendido Diligencio la matriz seguimiento del estado nutricional el día 13/03/2026, formatos que ya se encuentran bajo custodia de gestión documental en carpetas sociales, cuentan con firma y registro de la profesional de nutrición (se revisan dos historias sociales donde se evidencian los formatos de seguimiento del estado nutricional- Lina María Rodríguez y Nicxon Alberto Palacios)	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1ziXrmTZNPvvhR3U1YSS1gzzfd63fgwSU?usp=drive_link 20260331ActaGrupo1Externo

nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional				
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	X		Se realizo el día 11/03/2026 la sesión 11 de la IEC de promoción de estilos de vida saludable y actividad física con el tema “Búsqueda del tesoro. Acondicionamiento físico y alimentación saludable” actividad que cuenta con el soporte y la herramienta y la ficha técnica cargadas en el drive Se realizo el Reporte Cualitativo mensual Promoción prácticas saludables de Alimentación Nutrición y Actividad física correspondiente al mes de marzo 2026 (FOR-PSS-300)	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1UD7Y4_aGhFlDElc-dZD6xQ6el1vPmuYI?usp=drive_link 20260331ActaGrupo1Externo
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.	x		El asociado implementa medidas y condiciones adecuadas para la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos garantizando la inocuidad de los mismos a través del diligenciamiento de: 1. Formato control entradas y salidas en medio magnético de los cinco grupos de alimentos 2. Formato recepción de alimentos actualizado 3. Formato de preparación de alimentos actualizado 4. Formatos control de temperaturas refrigeración y congelación al día en forma física visibles en cada equipo – 5. Formato verificación de transporte con última fecha de recepción de alimentos 6. diligenciado el formato de pérdidas y desperdicios al día Los proveedores de Fruver y cárnicos la excelencia no cuentan con el carnet de manipulación de “GIOVANI PUENTES y LUIS ALFREDO BPLAÑOS Faltan los documentos de los operarios del proveedor de lácteos	1. Cronograma subido al drive de evidenciables EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link 20260331ActaGrupo1Externo
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas	X		1. Concepto sanitario del servicio de alimentos bajo el acta AS02N 174822 con concepto favorable con requerimiento con un 66,5% de cumplimiento- sigue pendiente visita la cual ya fue solicitada por la coordinación del centro 2. concepto sanitario del Centro Integrarte de Atención Externa G1 bajo acta SBO6N 013784 Concepto sanitario Favorable con requerimiento 3. El asociado realiza seguimiento a la solicitud de la visita para concepto sanitario el día 30/03/2026	EPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link

cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.				20260331ActaGrupo1Externo
3.Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la secretaria Distrital de Integración Social.	X		EL asociado mantendrá durante el mes de marzo el seguimiento al plan de saneamiento a través de: 1. El plan de saneamiento básico cargado en drive y actualizado 2. Lista de chequeo de limpieza y desinfección FOR-PSS 803 se lleva de forma física actualizado al día de hoy 31/03/2026 3. Control presencia de plagas, Condiciones de Hermeticidad, Elementos en desuso se realizaron el día 13/03/2026, se llevan de forma mensual 4. Seguimiento a soluciones desinfectantes se encuentra actualizado al día de hoy 31/03/2026	EVIDENCIABLES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link Documentos archivados en carpetas de gestión documental del programa 20260331ActaGrupo1Externo
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de	X		1. El asociado presenta plan de compras semanal y mensual marzo 2. las Facturas de alimentos pasan directamente a financiera, 3. Se evidencia durante la visita la disponibilidad de alimentos para cubrir el cumplimiento de los menús en los tres tiempos de comida.	EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1HPErnGcudmdkJWM4D7a-2dO2UvalnhWU?usp=drive_link

alimentos, así mismo debe asegurar que la información en las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.				20260331ActaGrupo1Externo
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable	X		1. El plan de comprar está acorde con las personas atendidas, ciclo de menús y derivaciones, se dispone de almacenamiento de agua potable El Lavado de tanques y fumigación están vigentes	Facturas de Alimentos acordes con el plan de compras remitidas a financiera 20260331ActaGrupo1Externo
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Cuenta con los equipos y menaje necesarios para la prestación del servicio del programa de alimentación y nutrición	20260331ActaGrupo1Externo
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características	x		Cuenta con los equipos y menaje necesarios para la prestación del servicio del programa de alimentación y nutrición	20260331ActaGrupo1Externo

superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.				

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos (según corresponda al Servicio Centros Integrarte Atención Interna, Centros Integrarte Atención Externa, Centros Avanzar, Servicio Bogotá te Cuida en Casa) puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	x		Durante la visita cuenta con el talento Humano por anexo técnico	20260331ActaGrupo1Externo
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	x		Cuenta con los bienes muebles disponibles para la prestación del servicio.	20260331ActaGrupo1Externo
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se cuenta con los elementos de aseo institucional	20260331ActaGrupo1Externo
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	No aplica, no se requieren para el suministro de la consistencia de la alimentación	20260331ActaGrupo1Externo
Costos variables-Alimentos	x		Se verifica que el asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para todos los participantes.	20260331ActaGrupo1Externo

Registre la información solicitada:

11. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica que el operador está dando cumplimiento a las obligaciones del presente convenio.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

12. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Continuar solicitando carnets de manipulación del proveedor de cárnicos y Fruver y los documentos de proveedor de lácteos Reforzar a diaria la Forma correcta de almacenar los guantes amarillos del servicio de alimentos Reforzar los procesos de limpieza de los equipos fríos (nevera vertical) y en general de todos los equipos	Inmediato
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 13/02/2026 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: El asociado enviará correo a los proveedores esta semana solicitando nuevamente los documentos de conceptos sanitarios y carnet de manipulación de alimentos

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. MARIA ERLEY CORONADO
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. VER LISTA DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COODINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. TERESITA DALLOS GONZALEZ
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. VER LISTA DE ASISTENCIA

Anexo: ver planilla listado de asistencia

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023

Versión: 2

Fecha: Memo 12024018963 - 12/07/2024

1. Tema: Visita de Seguimiento Calidad. 2. Lugar o Localidad o Sede: CENTRO INTEGRARTE ATENCION EXTERNA GRUPO 1 3. Fecha y hora: 31/03/2026 10:30 a.m.

4. Nombre responsable: Tenisha Dalla Gonzalez 5. Dependencia responsable: SUBDIRECCION 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	Maria Erley Combo	CC	36180 451	CIAE 6-1	Coordinadora	No aplica	ciacoppic@gmail.com	3133503313	
2	Luz Angela Sanchez	CC	51799326	CIAE-61	Dirigente Docente	No Aplica	Sanchezluz@gmail.com	3124466893	
3	Juan Felipe Pinzón Saraba	CC	1015467848	CIAE-61	Tecnólogo de alimentos	No Aplica	felipepinzon-5@gmail.com	3156317470	
4	Tenisha Dalla G.	CC	41753421	Subdirección discapacidad	Equipo seguimiento	Contratista	dallagonzalez@gmail.com	3164584428	
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.