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	09122025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:20 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*50*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	42 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 los participantes ubicándose en el comedor terminando el consumo del refrigerio reforzado, son atendidos por el grupo de profesionales designados para esta tarea. El personal de servicios generales se encuentra realizando actividades propias del cargo, la planta física del primer piso se encuentra en adecuadas condiciones de aseo y limpieza. Los baños en proceso de limpieza y desinfección. El taller de alimentos en adecuadas condiciones de aseo Espacio de elementos de aseo demarcados por los códigos de colores.
En el segundo piso los salones aseados, oficina de profesionales- cuarto de la calma- oficina de gestión documental- espacio de cuidado de la salud se observan en adecuado estado de limpieza y aseo. Los baños de la segunda planta se encuentran en proceso de limpieza

Las actividades que se tienen organizadas para el día de hoy son: ensayo general de las presentaciones que se tiene plateadas para la presentación del 19 de diciembre a familias, actividad que se va a desarrollar en el Centro la felicidad de la localidad de Suba. (Ensayo de baile en el primer piso- a cargo de la terapeuta ocupacional y en el segundo piso ensayo de villancicos en el segundo piso a cargo de educador físico y tecnólogo ambiental).
A partir del 15 de diciembre se realizarán las novenas de aguinaldos.
Se participará en la actividad de mercados campesinos el día invitación para el 20 de noviembre en el parque de Alcalá, para participar con la estrategia de “Cocina sin huella”

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 (1) cupo disponible (ya que la participante Lizzeth Angarita quien egreso el 1 de diciembre por cambio de residencia fuera de la cuidad)

2. Durante la visita indican la asistencia de 42 adultos en el centro integrarte, suspendidos 2 (Brayan castellanos, Paula Rodríguez, inasistencia 5 (Astrid Roncancio por cita médica seguimiento por cirugía de ojos, Oscar Ortiz síntomas gripales, Jessica Ostos cita médica, Diego pacheco de permiso, Cristian Gómez lo dejo la ruta el día de hoy
3. Talento humano: Durante la visita de seguimiento se evidencia que se cuenta con el talento humano contratado. No se encuentran en el CIAE G5 la Nutricionista Laura Lucia Barrera quien está en otro servicio

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
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

Servicio de alimentos:

Se encuentran las operarias del servicio de alimentos realizando la servida y distribución del refrigerio reforzado, y en la preparación del almuerzo para el día de hoy. Presentan uniforme completo. Se realiza verificación de las condiciones de aseo y limpieza de equipos y elementos propios del servicio. La refrigeración que está en el cuarto de almacenamiento de Fruver requiere reforzar limpieza (se observa agua en la parte inferior interna), se requiere realizar prealistamiento de la zanahoria que está en canasticas ya que las características organolépticas en apariencia se están modificando, se debe verificar estado de la papa. Todos los productos que se encuentran en almacenamiento en frio se encuentran debidamente rotulados. En el congelador para carnes se observa proteína para cubrir hasta el día viernes, el pedido llega el día lunes, se le indica al tecnólogo cambiar los rótulos que s encuentran en este equipo, están muy deteriorados

Se evidencia minuta patrón, ciclo de menús, las derivaciones de dietas del mes de diciembre aún no se publican, según cronograma mañana 10 de diciembre quedan publicadas en el servicio de alimentación y en el comedor). Equipos de almacenamiento en frio cuentan con su registro de control de temperaturas (Congelación y refrigeración) actualizados

En cuanto a la revisión de los conceptos sanitarios de los proveedores: el concepto de cárnicos y lácteos se encuentra vencido desde el 11/10/2025, el operador ya solicito al proveedor, pero la respuesta de dicho proveedor es que aun no han tenido la visita para concepto del establecimiento y vehículo. Faltan los carne de manipulación de alimentos de los operarios Luis Alfredo Bolaños y Giovanny Puentes.

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

Minuta del día: Se cumple con la minuta del día semana uno (1) menú cuatro (4). Se realiza pesaje de tiempo de almuerzo para derivación Hipercalórico, 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
19 años -69 años 11 meses	5	CAZUELA DE FRIJOLES	CAZUELA DE FRIJOLES	270	PESO MUESTREADO	300	270	270	270	300	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111%	100%	100 %	100%	111%		
					CALIFICACION	1	3	3	3	1		
19 años -69 años 11 meses	5	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	180	PESO MUESTREADO	190	193	190	196	182	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106%	107%	106 %	109%	101%		
					CALIFICACION	3	3	3	3			
19 años -69 años 11 meses	5	CARNE MOLIDA	CARNE MOLIDA	100	PESO MUESTREADO	101	110	110	101	110	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101%	110%	110 %	101%	110%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
19 años -69 años 11 meses	5	PLATANO ASADO	PLATANO ASADO	90	PESO MUESTREADO	89	85	90	90	87	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99%	94%	100 %	100%	97%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
19 años -69 años 11 meses	5	ENSALADA DE AGUACATE-LECHUGA-TOMATE-CILANTRO	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO-LECHUGA-TOMATE-CILANTRO	80	PESO MUESTREADO	78	77	75	80	77	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98%	96%	94%	100%	96%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

6 años -9 años 11 meses	5	JUGO DE LULO	JUGO DE LULO	270	PESO MUESTREADO	260	280	250	270	270	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96%	104%	93%	100%	100%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Hoy se realizó cambios de ingredientes en la preparación de la ensalada del almuerzo autorizado por la nutricionista (aguacate que estaba programado por pepino cohombro, la razón el aguacate ya se utilizó por próximo a madurar)

Registro temperatura en el servido: arroz 91.5 °C,

Frijol: 74°C

Carne: 89,6 °C

Plátano: 53 °C

Ensalada: 15 °C (no cuenta con la temperatura segura- se solicita dejar en refrigeración un poco más antes de servir)

Jugo: 5°C

El operador cumple con las porciones establecidos para la población en los cuatro grupos de alimentos en la derivación por aporte calórica (hipercalórica), de igual forma las características organolépticas de sabor, color, aspecto y olor ofrecidas en la preparación. El servido se realiza utilizando los utensilios para tal fin. Se observa el acompañamiento en comedor de los profesionales asignados según cronograma utilizando los elementos de protección personal. El tecnólogo acompaña en el servicio de alimentos el servido y la distribución.

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

Seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal:

El personal manipulador de alimentos y de servicios generales ya cuentan con la dotación completa

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	ACTA 09122025 CIAE G1
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 ACTA 09122025 CIAE G1
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	ACTA 09122025 CIAE G1
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de	x		Durante el desarrollo de la visita el asociado cumple con este compromiso contractual, ya que durante la misma no se evidencia propaganda a nombre de su organización que comprometa a la población atendida vinculada al convenio de asociación	ACTA 09122025 CIAE G1

asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.				
16. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación, cuando en ello se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	N/A	N/A	No aplica. 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.	ACTA 09122025 CIAE G1
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 ACTA 09122025 CIAE G1
20 denunciar de manera inmediata ante la autoridad competente, cuando se tenga conocimiento de hechos relacionados con todo tipo de maltrato, violencias, omisiones o conductas que conlleven a la amenaza o vulneración de derechos personas con	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	Observación directa durante el recorrido realizado a las instalaciones del CIAE G1 en la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA 09122025 CIAE G1

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			heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, participantes del servicio	
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las	X		Durante el desarrollo de la visita de seguimiento se contó con la colaboración del talento humano (coordinación, tecnólogo de alimentos, auxiliar administrativo, técnico ambiental y personal manipulador de alimentos) quienes proporcionan la información, documentos y soporte necesarios	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del componente de nutrición, alimentación y salubridad ACTA 09122025 CIAE G1

observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio				
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 ACTA 09122025 CIAE G1
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	ACTA 09122025 CIAE G1
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	ACTA 09122025 CIAE G1
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se	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	ACTA 09122025 CIAE G1

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	ACTA 09122025 CIAE G1
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	Documentos archivados según línea de gestión documental y/o carpetas sociales de los participantes ACTA 09122025 CIAE G1

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 ha 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, durante los días del mes de diciembre trascurridos hasta el día de hoy	ACTA 09122025 CIAE G1
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, pero hoy no está presentes: Nutricionista se encuentra en otro servicio social	ACTA 09122025 CIAE G1
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios	x		La vista se realizó el día martes 09/12/2025 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 el profesional de seguimiento	ACTA 09122025 CIAE G1

generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.				
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 (Lista de chequeo de limpieza y desinfección,) Formato de control de plagas, verificación de hermeticidad, elementos en desuso)– aun cuenta con el tiempo de realizarlo	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link ACTA 09122025 CIAE G1
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, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.	x		1. Cronograma Programa Alimentación y Nutrición: Se encuentra publicado en el Drive 2. Se encuentra la Derivación dietaría del mes de diciembre, publicada en el servicio de alimentos y el comedor, al igual que cargada en el drive de evidenciables 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,), falta diligencia formato de acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual- se con evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas- aun cuenta con el tiempo para realizarlo	1. Cronograma subido al drive de evidenciables Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link ACTA 09122025 CIAE G1

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.	N. A	N. A	No aplica, ya que el tiempo trascurrido del mes de diciembre según el cronograma no se han desarrollado las estrategias correspondientes al mes El asociado desarrollara estrategias de Información, educación y Comunicación en: **Perdidas y desperdicios** 1. Se realizará el 12 de diciembre “Elaboración galletas con cunchos de café” **Para Huertas comunitarias** 1. Para el 12 de diciembre se tiene planeado desarrollar dos actividades “seguimiento y cosecha a la siembra de yacón” en la huerta de la participante Jessica Ostos	DRIVE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link ACTA 09122025 CIAE G1
3. El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del	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 diciembre 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 ACTA 09122025 CIAE G1

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 del día de hoy fue autorizado por la nutricionista (no se utiliza el aguacate de la ensalada a cambio se usa pepino cohombro, la razón el aguacate ya se utilizó por maduración) 2. reporte de asistencia diligenciado al día 5/12/2025, falta día de hoy Dentro de la etapa de abastecimiento 1. Diligenciado formato de control entradas y salidas en medio magnético al día 2. Formato de recepción de alimentos actualizado (ultima recepción 1/12/2025) 3. Formato preparación de alimentos actualizado 4. Formato verificación de transporte ultimo registro 1/12/2025 con Fruver/abarrotes y carnes/lácteos 5. Plan de compras semanal y mensual se encuentra S1 1-5 dic S2 8-12 dic 6. . Formatos control de temperaturas refrigeración y congelación se encuentran al día en cada equipo Dentro de Inocuidad	DRIVE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link ACTA 09122025 CIAE G1

			1. Lista de chequeo de limpieza y desinfección FOR-PSS 803 se lleva de forma física y se encuentra al día 2. Control presencia de plagas se lleva de forma mensual aún no se diligencia, cuentan todavía con el tiempo para realizarlo 3. Condiciones de Hermeticidad se lleva de forma mensual aún no se realiza, aun cuentan con el tiempo 4. Elementos en desuso se lleva de forma mensual aún no se realiza, están dentro del tiempo para diligenciar Dentro del plan de capacitación en BPM se proyecta para el 18 de diciembre capacitación “Manejo de eventualidades” para manipuladores de alimentos y servicios generales 1para el 7 diciembre “Socialización trimestral Plan de saneamiento-programa de control de plagas y manejo de residuos” para equipo profesional, personal manipulador y de 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 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	X		La nutricionista realizo la toma antropométrica (peso y talla) de los participantes actualizando la matriz de clasificación nutricional y la derivación dietaría del mes de diciembre Se revisan cinco (5) historias sociales • Nataly Carolina García Tovar presenta evaluación inicial del estado nutricional del 15/09/2025, • Jaime Alberto Velásquez Gómez con informe individual registrando cinco tomas de peso y talla, clasificación nutricional normal. • Lina maría Rodríguez Guevara presenta informe individual con cinco tomas de peso y talla, clasificación nutricional Sobrepeso • Nohora Liliana Suarez Rojas presenta informe individual con cinco tomas de peso y talla, clasificación nutricional Normal • Jessica Viviana Ostos Becerra presenta informe individual con cinco tomas de peso y talla clasificación nutricional de obesidad	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link ACTA 09122025 CIAE G1

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.	NA	NA	No aplica por el tiempo transcurrido del mes de diciembre al momento de la visita de seguimiento, El asociado desarrollara la estrategia IEC en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física el 19/12/2025 el tema “Tablero saludable-rutinas para familia, y alimentos ricos en azucares y sodio para participantes”	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link ACTA 09122025 CIAE G1
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de	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. Cronograma subido al drive de evidenciables

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.			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 de hoy 9/12/2025	EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link ACTA 09122025 CIAE G1
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias 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.	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	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link ACTA 09122025 CIAE G1
3.Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento	X		EL asociado mantendrá durante el mes de diciembre el seguimiento al plan de saneamiento a través de:	EVIDENCIABLES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION

establecida por la secretaria Distrital de Integración Social.			1. El plan de saneamiento básico cargado en drive 2. Lista de chequeo de limpieza y desinfección FOR-PSS 803 se lleva de forma física actualizado 3. Control presencia de plagas se lleva de forma mensual aún no se realiza cuenta con el tiempo indicado 4. Condiciones de Hermeticidad se lleva de forma mensual aún no se realiza están dentro del tiempo indicado 5. Elementos en desuso se lleva de forma mensual aún no se realiza cuentan aun con el tiempo indicado 6. Seguimiento a soluciones desinfectantes se encuentra actualizado al día de hoy	https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link Documentos archivados en carpetas de gestión documental del programa ACTA 09122025 CIAE G1
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos, así mismo debe asegurar que la información en las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.	X		1. El asociado presenta plan de compras semanal y mensual de la semana 1 y 2 2. las Facturas de alimentos pasan directamente a financiera, 3. Se evidencia durante la visita que la disponibilidad de alimentos en almacenamiento cubre el cumplimiento de los tiempos de comida brindados en el centro.	EVIDENCIABLES PROGRAMA DE ALIMENTACION Y NUTRICION https://drive.google.com/drive/folders/1j8B3J5ULtXQZu4PpSYworOv7LLtim31k?usp=drive_link ACTA 09122025 CIAE G1

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 ACTA 09122025 CIAE G1
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	
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.	x		Cuenta con los equipos y menaje necesarios para la prestación del servicio del programa de alimentación y nutrición	ACTA 09122025 CIAE G1

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	ACTA 09122025 CIAE G1
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	x		Cuenta con los bienes muebles disponibles para la prestación del servicio.	ACTA 09122025 CIAE G1
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se cuenta con los elementos de aseo institucional	ACTA 09122025 CIAE G1
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	No aplica, no se requieren para el suministro de la consistencia de la alimentación	ACTA 09122025 CIAE G1
Costos variables-Alimentos	x		Se verifica que el asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para todos los participantes.	ACTA 09122025 CIAE G1

Registre la información solicitada:

5. 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.	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 04/11/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: El asociado ya realizo solicitud de conceptos sanitarios

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

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Versión: 4
Fecha: Memo 20234010883 - 12/07/2024

1. Tema: Visita Seguimiento Calidad del Agua
2. Lugar o Localidad o Sede: CENTRO INTEGRANTE ATENCION EXTERNA GRUPO 1
3. Fecha y Hora: 9/12/2025
4. Nombre responsable: Tercita Dalila Gutierrez
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 Edey Conde	CC	36180751	CIAE G.1	Coordinador	Vinculo		3133503733	
2	Juan Felipe Pinzón Sandoval	CC	1015467848	CIAE G.1	Tecnologo de alimentos	No Aplica		3156317970	
3	Luis Manuel Sanchez	CC	51799329	CIAE G1	Docente	No Aplica		3124466893	
4	Tercita Dalila G.	CC	41783401	SDIS	Equipo tecnico	Contratista		3164584418	
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.