1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7358 de 2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	UNIÓN TEMPORAL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRARTE
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 Y ONCE (11) MESES DE EDAD CON DISCAPACIDAD, IMPLEMENTANDO ACCIONES QUE FAVOREZCAN EL 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 INTERNA, TENIENDO COMO REFERENTES LOS ENFOQUES DIFERENCIAL Y DE GÉNERO.
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 2
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Calle 23 H BIS No. 104B - 67 La Cabaña, Fontibón
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaigrupo2@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	MARIA ESPERANZA HERNANDEZ CONTRERAS
CARGO	COORDINADORA
No DE CELULAR	314 4262010
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	BÁRBARA ESTHER SÁNCHEZ GRASS
No DE CELULAR	3208646692
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	14/04/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 2:20 PM	HORA FINAL DE LA VISITA: 6:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	69

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por Coordinadora del centro y la tecnóloga de alimentos, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: 69 personas en el centro integrarte.
2. Cobertura: 80 cupos para atención de participantes,
3. Cupos disponibles: 0
4. Hospitalización: Maria Natalia Orjuela desde el 11/04/2025 en el Hospital de Salud Mental Floralia
5. Medio familiar: 3

Sandro López
Pablo Franco
Sebastián Guy Osuna

6. Medio Laboral
Ninfa Barinas
Luis Carlos Cárdenas
Julia Pedrero
Juan David Barbosa
Yolima Ovalle
Gustavo Monrroy
Javier Rincón

La participante Liliana Pérez refiere que el día de los traslados de pertenencias no llego máquina de coser, la coordinadora del centro refiere que se articuló con la coordinadora del centro integrarte atención interna donde antes se encontraba la participante, para hacer allegar la maquina al centro integrarte atención interna grupo 2.

7. Talento humano: se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos.

PERFIL	NOMBRE	ACTIVIDAD
COORDINADORA	María Esperanza Hernández Contreras	Acompañamiento visita de supervisión
TRABAJADOR SOCIAL	Diana Sofia Lezama Rátiva	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
TRABAJADOR SOCIAL	Leidy Viviana Salazar Narváez	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción, acompañamiento al participante Gustavo Monrroy a visitar a la mamá al hospital.
PSICÓLOGO	Luis Andrés García Castañeda	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
PSICÓLOGO	Jorge Ernesto Sánchez Novoa	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción, acompañamiento al participante Gustavo Monrroy a visitar a la mamá al hospital.
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Ruth Nathalie Sánchez Pino	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
TERAPEUTA OCUPACIONAL	Marcela Bastidas Cuenca	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
TERAPEUTA OCUPACIONAL	María Isabel Prieto Olivares	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
EDUCADOR FÍSICO	Jean Lorenzo Pérez Castañeda	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
EDUCADORA ESPECIAL	Nelly Moreno Espitia	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
ENFERMERO JEFE	Edwin Oswaldo Garzón Muñoz	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
NUTRICIONISTA	Jimena Cabrera Arcos	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Marcela Barrero Herrera	Acompañamiento visita de supervisión
TALLERISTA	José Tomas Ardila Cubillos	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
TALLERISTA	Carlos Elkin Garzón Castillo	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
DOCUMENTAL	Claudia Marcela Muñoz López	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
TECNICO AMBIENTAL	Edwin Andrés Córdoba Ayala	Reunión socialización anexo, inducción y re inducción
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Yeimy Paola Alarcón Rincón	Acompañamiento actividad participantes Karaoke
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sandra Milena Bello Jiménez	Acompañamiento actividad participantes Karaoke
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jhon Anderson Bernal Ramírez	Acompañamiento actividad participantes Karaoke
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Oscar Alberto Castro Castaño	Administrativo

AUXILIAR DE ENFERMERIA	Martha Lucia González Beltrán	Acompañamiento actividad participantes Karaoke
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Edwin Alexander Mancera Álvarez	Acompañamiento actividad participantes Karaoke
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Dilma Yaneth Muñoz Ibañez	Acompañamiento actividad participantes Karaoke
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Luisa Fernanda Rincón Gil	Acompañamiento actividad participantes Karaoke
AUXILIAR DE ENFERMERIA	Kevin Styf Ramírez Romero	Acompañamiento actividad participantes Karaoke
MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Flor Elva Carreño Sandoval	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Yesenia Orozco Laguna	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS	Marisol Montalvo Cuenca	Actividades propias de su función
MANIPUALDORA DE ALIMENTOS		**VACANTE**
SERVICIOS GENERALES	Edna Liliana Rodríguez Rozo	
SERVICIOS GENERALES PCD	Jessica Geraldine Piñeros Nieto	Actividades propias de su función
SERVICIOS GENERALES PCD		**VACANTE**

8. Instalaciones: Durante el recorrido en la unidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, limpieza de habitaciones, baños, talleres, oficinas, comedor, servicio de alimentos. Por otra parte, se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento, en adecuadas condiciones de higiene y organización.
   La planta física se encuentra de la siguiente manera:

   Primer nivel:
   Ingreso al centro donde se encuentra área de vigilancia, un patio con tarima donde realizan actividad de karaoke.

   Habitación 1: hombres con 10 camas y sus respectivos locker
   Habitación 2: mujeres 8 camas con 6 locker en el pasillo y uno dentro del cuarto.

   Habitación de parejas
   Estimulación multisensorial
   Taller de artes y artesanías
   Taller de terapia ocupacional
   Salón de atención a familias
   Área de Archivo
   Área de cuidado a la salud
   Área de profesionales
   Área de huerta
   Área de lavandería
   Se encuentran en adecuado estado de limpieza

   Área de servicio de alimentos

   Segundo nivel:
   Baños hombres 2 baterías sanitarias y 3 duchas poceta con 3 lavamanos
   Baño mujeres 3 duchas con 2 baterías de baño poceta con 3 lavamanos

   Habitación 3: de hombres 12 camas con 5 locker y un clóset
   Habitación 4: hombres 9 camas 6 locker y un clóset
   Habitación 5: mujeres 9 camas con una cómoda y locker en el pasillo
   Habitación 6: hombres 8 camas un clóset
   Habitación 7: hombres 8 camas con una cómoda huele mal esta área.
   Habitación 8: mujeres 8 camas con un clóset
   Habitación 9: 2 mujeres 1 clóset y un locker
   Baño mujeres 1 ducha y 2 baterías sanitarias y 1 lavamos
   Habitación 10 mujeres 6 camas 4 clóset y 2 locker

Área de coordinación y oficina de psicosocial.

Se encuentran en adecuado estado de orden y limpieza.

9. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 14 tiempo de comida cena

						NUMERO DE MUESTRAS					RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Albóndiga de carne atomatada	Albóndiga de carne atomatada	80	PESO MUESTREADO	85	90	85	80	90	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	106	113	106	100	113		
					CALIFICACION	3	1	3	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Arroz pajarito	Arroz pajarito	120	PESO MUESTREADO	120	135	125	120	90	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	113	104	100	75		
					CALIFICACION	3	1	3	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Habichuela, zanahoria y severa guisada	Habichuela, zanahoria y severa guisada	60	PESO MUESTREADO	60	75	60	60	65	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	125	100	100	108		
					CALIFICACION	3	1	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Jugo de uva	Jugo de uva	250	PESO MUESTREADO	230	220	230	240	250	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	88	92	96	100		
					CALIFICACION	3	1	3	3	3		

OBSERVACIONES: Se verifica una dieta normal

Temperatura:

66.8°C Albóndiga de carne atomatada
79.5°C Arroz pajarito
66.4°C Habichuela, zanahoria y severa guisada
16.6°C Jugo de uva

Se debe de garantizar la temperatura en frio.

10. Se realiza servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas y acorde a la minuta patrón establecida tanto por consistencia como por aporte calórico. Se realiza acompañamiento en servido de la cena, observando servido de alimentos según minuta patrón, acompañamiento de personal, ningún participante requiere de asistencia alimentaria. En área de comedor se observa publicación de ciclo de menús de actual convenio, minuta patrón, listas de dietas mensual.

11. Se verifica disponibilidad y almacenamiento de alimentos: se verifican áreas de almacenamiento organizadas, con rotulado de alimentos, se evidencia inadecuado primeras entradas y primeras salidas en el frijol cabeza negra y el cuchuco de trigo, dado que se evidencian alimentos vencidos desde febrero de 2025, cuentan con estantes, neveras mixtas, lácteos y cárnicos y congelador en cocina donde se mantienen alimentos de uso, de igual manera se evidencia que se debe de realizar una limpieza profunda dado que se observo grasa y suciedad acumulada.

12. Se verifica el diligenciamiento de formatos de BPM y plan de saneamiento diligenciados a la fecha de visita.

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		
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		Se evidencia que el asociado acata la presente obligación, en razón que no se cuenta con vínculo directo o indirecto de menores de edad.	Contenido acta INT G2 14042025
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa 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.	X		Se evidencia que el asociado acata la presente obligación, en razón que no se evidencia que divulgue o genere propaganda a nombre de su organización.	Contenido acta INT G2 14042025
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		No se observa en el desarrollo de la visita reuniones o manifestaciones de índole política	Se evidencia durante la visita de supervisión que no se realizan reuniones o manifestaciones de índole política cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o 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		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora y del talento humano acorde a los ítems verificados, los cuales proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Se evidencia durante la visita de supervisión se facilitó la labor del supervisor cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
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	NA	NA	Durante la presente visita no se verifica el monitor de las cámaras.	No aplica

técnico, referente a Medios Tecnológicos				
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		Se observa durante la supervisión, a la población bajo cuidado constante. No se observan acciones u omisiones que pongan en riesgo o vulneren los derechos de la población atendida.	Contenido acta INT G1 10042025
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 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	X		Durante el tiempo del seguimiento en los que se acompañó a la población, no se evidenció ningún acto por parte del talento humano que realizará cualquier acción que realizará daño a los participantes.	Contenido acta INT G2 14042025
15. Realizar las demás actividades que se	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo	No aplica

requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.				
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 formatos presentados en físico manejados desde el plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura se encuentran diligenciados correctamente.	Contenido acta INT G2 14042025
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		Desde el componente de alimentación, nutrición y salubridad se presentan los formatos en físico durante la visita de supervisión y los que se presentan en medio magnético se encuentran pendiente por ingresar en el drive establecido del componente.	Contenido acta INT G2 14042025
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	De acuerdo a la verificación de talento humano, aún se encuentran perfiles por contratar.	Cuadro de relación de talento humano registrado en la parte superior del acta.
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales,	N/A	N/A	La presente visita se realiza entre semana.	No aplica

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 espacio físico funcional se encuentra en adecuadas condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, a excepción del servicio de alimentos. Ultima fumigación y lavado de tanque se realizó el 20/11/2025, por la empresa AS en fumigaciones S.A.S.	Contenido acta INT G2 14042025
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,		X	Se evidencia que no ha realizado el Cronograma Programa Alimentación y Nutrición Se encuentra dentro de los tiempos para la elaboración de la derivación dietaría diez (10) días hábiles posterior a la firma del acta de inicio. Se evidencia que no ha realizado el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011)	Contenido acta INT G2 14042025

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.				
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.	NA	NA	No aplica en razón que se encuentra dentro de los tiempos establecidos para: 1.Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico 2. Ejecución de las actividades propuestas en la estrategia según cronograma avalado 3. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico 4. Cumplimiento de las actividades propuestas en la estrategia según cronograma avalado	No aplica
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 valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al	NA	NA	No aplica en razón que se encuentra dentro de los tiempos para adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria.	No aplica

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		Se observo el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038 (Registro Plan de compras semanal, control de entrada y salida de alimentos, Recepción de alimentos, Control de temperatura de equipos de refrigeración, control de temperatura de equipos de congelación. Se encuentra dentro de los tiempos para la elaboración de: Plan de capacitación que contemple mínimo los siguientes aspectos: metodología, duración, docentes, cronograma (con mínimo (10) diez horas durante el convenio), implementación del Plan de capacitación. No se evidencia charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación a la totalidad del personal manipulador de alimentos, de una (1) hora	Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038, en medio magnético o físico según lo definido de manera conjunta con el referente de gestión documental.
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 para la clasificación antropométrica del estado nutricional	NA	NA	Se encuentra dentro de los tiempos establecidos para la realización de las actividades establecidas en vigilancia del estado nutricional.	No aplica
6.El asociado en el marco de la implementación de la	NA	NA	Se encuentra dentro de los tiempos para la elaboración de:	No aplica

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.			Plan de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física elaborado en el formato Construcción estrategias de información, educación y comunicación para la promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física (FOR-PSS-295) y el Formato Cronograma promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. (FOR-PSS-297), aval del referente técnico Implementación de Actividades IEC Reporte mensual cualitativo de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. Base de consolidación mensual de promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física.	
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 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		Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 (preparación de alimentos, acompañamiento de la operación del servicio de alimentos mensual, evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas) Se encuentra pendiente envió de derivación dietaría al correo del referente técnico con copia a supervisión a los 10 días hábiles posterior al acta de inicio	Contenido acta INT G2 14042025
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		X	Se evidenció en el área de almacenamiento de abarrotes: 26 libras de frijol cabeza negra: 02/2025 3 libras de cuchuco: 01/02/2025 Vencidas	Contenido acta INT G2 14042025

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.			Por lo cual se solicita que se realice la respectiva desnaturalización de los mismos y se alleguen los respectivos soportes con copia a referente técnico de salubridad. Así mismo se evidencia la campaña extractora y techo con grasa pegada. Estantes de abarrotes con grasa acumulada. Vitrina donde almacenan complementos nutricionales y artículos de aseo sucio. Vaso medidor, batidora eléctrica con suciedad y se encuentra guardados como si estuvieran limpios. Mesón donde pasan los alimentos del servicio al comedor con acumulo de suciedad. Así mismo la veracidad de los documentos presentados de limpieza y desinfección, entradas y salidas de alimentos debido a lo evidenciado, dado que no se ha realizado la limpieza profunda y en los alimentos vencidos se evidencia por rotulados ingresos posteriores los cuales utilizaron realizando un inadecuado método PEPS – primeras entradas, primeras salidas. Concepto higiénico sanitario del centro Acta SB03C 003205 13/12/2024 Favorable Se encuentra pendiente el del servicio de alimentos por lo cual se debe de realizar la solicitud.	
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		Se encuentra dentro de los tiempos establecidos para: 1. Plan de saneamiento actualizado y ajustado de acuerdo a las áreas avaladas por plantas físicas, capacitación al equipo profesional 2. Estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de saneamiento, durante los primeros 30 días de ejecución del convenio con la totalidad del personal	3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento

			Se evidencia 3. Diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento	
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. Plan de compras asociados 2. Facturas de alimentos 3. Alimentos en almacenamiento	1. Plan de compras acorde con las personas atendidas y alimentos requeridos según ciclo de menús, minuta patrón y análisis nutricional 2. Facturas de Alimentos acordes con el plan de compras 3. Disponibilidad de alimentos según frecuencia de compra y según ciclo de menús
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	N/A	N/A	Se encuentra dentro de los tiempos para la elaboración de: 1. Cumplimiento del Protocolo de manejo de eventualidades 2. Planes de contingencia del Plan de saneamiento ajustados a las particularidades de la unidad operativa	No aplica
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.		X	Se encuentra por adquirir elementos establecidos por sabana, los cuales se encuentran identificados en el anexo sabana de elementos del programa de Alimentación y Nutrición incluidos en la sabana de elementos	1. Elementos incluidos en la sabana
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		X	Se encuentra por adquirir elementos establecidos por sabana, los cuales se encuentran identificados en el anexo sabana de elementos.	Sabana de elementos

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.				

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		
Costos fijos – Talento Humano		X	Se encuentra pendiente por contratar talento humano	Descripción talento humano al inicio del acta
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Pendiente adquirir elementos establecidos por sabana.	Sabana de elementos
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Se cuenta con elementos de aseo institucional	Elementos de aseo y productos químicos
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	No se reporta participantes que requieran de espasantes	No aplica
Costos variables-Alimentos	X		Se evidencia materia prima en el área de almacenamiento de alimentos y se observa cumplimiento a la minuta de alimentos.	Área de almacenamiento de alimentos Cumplimiento a minuta de alimentos.

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se evidencia que están operando de manera adecuada, sin embargo, en el servicio de alimentos dan cumplimiento de forma parcial, de acuerdo a lo descrito en la presente acta.	
OBSERVACIONES	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Solicitar visita de concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos	21/04/2025
Realizar desnaturalización de alimentos vencidos	15/04/2025
Diligenciar los formatos con la veracidad pertinente	Permanente
Realizar limpieza profunda en el servicio de alimentos	Inmediato
Adquirir lo establecido en la sabana de elementos y enviar evidencia vía correo electrónico.	30/04/2025
Diligenciar el cronograma del programa y dar cumplimiento a los tiempos establecidos de entrega	Permanente
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: N/A	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

SI ❑ X NO ❑	

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.MARIA ESPERANZA HERNANDEZ CONTRERAS
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. BARBARA ESHER SANCHEZ GRASS
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA

Anexo: ver planilla listado de asistencia y listado sabana de elementos.

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Visita de seguimiento a la Calidad. Operativa 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado de Atención Interna Grupo 2 3. Fecha y hora: 14/04/2025 2:20pm.

4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sánchez Gross. 5. Dependencia responsable: Sub Dirección 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	Ma Esperanza Hernández C	CC	52.620.582	Centro Integrado de Atención Interna 99	Coordinadora	No Aplica	ci.grupo2@gmail.com	3144262010	
2	MARCELA BARRERO HERRERO	CC	52857994	CENTRO INTEGRADO DE ATENCIÓN INTERNA CIA	TECNÓLOGA	NO APLICA	barreramb6@gmail.com	317 2249901	
3	Jimena Cobrero Arcos	CC	59826769	Centro Integrado de Atención Externa Grupo 2	Nutricionista	No aplica	cobrerojimena99@gmail.com	3164969443	
4	Bárbara Esther Sánchez Gross	CC	52919280	SDIS	Profesional Equipo Seguimiento	Contratista	besanchezgross@gmail.com	3208646692	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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

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

AREA	ELEMENTO	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	CANTIDAD	RUBRO	OBSERVACIONES
Area de Lavanderia	TENDEDERO DE ROPA	Tendedero de ropa, Alambre plastificado y galvanizado multiusos * nota valor avalado para 18m - se requiere aprox 3,2 m por participante	3,2 metros por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Se debe de verificar las medidas y el material de la cuerda.
Area de Lavanderia	Lavadora industrial Capacidad 24 kg	LAVADORA INDUSTRIAL CAPACIDAD 24 GK (Acero Inoxidable)24. INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO de los equipos en pisos superiores (no. 6. y/o no.4) sin uso de ascensores. Armado o ensamble en punto (sin perdida de garantía) o uso de otros mecanismos. El oferente debera adelantar las adecuaciones requeridas para la puesta en funcionamiento de los equipos (trabajos hidraulicos, aseguramiento de equipos a piso, ventilación, salidad de gases, electricos entre otros conforme a visita en predio de parte del oferente), incluye mano de obra y materiales y accesorios necesarios. El personal que realice la visita y realice las labores de instalación y puesta en funcionamiento deberá presentar, pagos parafiscales, afiliación ARL, antecedentes, cursos de altura y documentos y/o certificaciones que acrediten la idoneidad del personal para el trabajo a ejecutar, adicional deberán estar uniformados, identificados y con los correspondientes elementos de protección Personal. 25. Programa de capacitación técnica acerca del funcionamiento y mantenimiento del equipo que incluya: - Mínimo una (1) capacitación por cada año de garantía para el personal que defina la Entidad Compradora y en los turnos que esta decida / - Manual de Operación en Español 26. Mantenimiento preventivo para el equipo, por cada año de garantía mínimo dos (2) visitas. En caso de que el fabricante establezca una cantidad superior de mantenimientos preventivos al año para el Equipo, el Proveedor deberá realizarlos. 27. Servicio Técnico 24/7 (Atención de Novedad de Equipo) en Bogotá 28. Por efectos del espacio de maniobra en las escaleras del Edificio, la maquina debe ser tipo modular que permita ingresarla al edificio por partes.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Se cuenta con una lavadora industrial y 3 lavadoras de hogar
Area de Lavanderia	Secadora frontal o superior. Capacidad minima 20kg	Secadora frontal o superior. Capacidad minima 20kg por cada equipo o su equivalencia	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Se cuenta ocn 1 secadora la cual no es industrial, se debe de adquirir las 2 secadoras.
Area de Nutrición y Salubridad	Espátula con mango plástico	Espátula de cocina; Espátula de pala cuadrada, fabricada en acero inoxidable, mango polipropileno ergonómico y texturizado. Largo entre 15 a 18 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	ANAQUEL	Anaquel o EstanteríasPara ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE	BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE Bandeja Entre 50CM 55 CM DE LARGO X 30 38 CM DE ANCHO. Fabricado en acero inoxidable en una sola pieza, sin uniones, lo que evita que se reproduzcan bacterias. Práctico y fácil de limpiar. Esterilizable	10 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente 4

Area de Nutrición y Salubridad	Bascula Electrónica Industrial	Bascula Electrónica Industrial. Material: acero inoxidable. Capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura. Debe tener Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Se encuentra en garantia
Area de Nutrición y Salubridad	Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg.	Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma: mínima de 30 cm x 40 cm Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Se debe de verificar la calibración
Area de Nutrición y Salubridad	CALDERO B caldero con 2 asas y tapa en acero inoxidable de 35 a 40 cm	CALDERO B caldero con 2 asas y tapa en acero inoxidable de 35 a 40 cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Campanas tipo pared, central o lisa	Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm. Se debe garantizar su funcionamiento durante el convenio	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	CANASTA PLASTICA	CANASTA PLASTICA ENTRE 50CM 55 CM DE LARGO X 30 - 38 CM DE ANCHO. Fabricado en plástico en una sola pieza, sin uniones.	18 unidades para los grupos de 60 - 70 y 20 unidades para los grupos de 80 durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Cinta métrica con características flexibles	Cinta Métrica - Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	COLADOR METALICO B	COLADOR METALICO B Tipo industrial diámetro entre 35 y 40 centímetros. Material acero inoxidable.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	Cuchara de servir pastas	Cuchara para servir pasta. Largo aproximado 30 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Cuchara para postre, en acero inoxidable	Cuchara postre elaborada en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme. Material: Acero Inoxidable	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARA PORCIONADORA A	Cuchara porcionadora en acero inoxidable 2 onzas	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARA PORCIONADORA B	Cuchara porcionadora en acero inoxidable 4 onzas	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	CubiertosCucharas de sopa, en acero inoxidable.	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARON No B	CUCHARON No B. Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 30 a 35 cm. Color Plateado. Diametro 10cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARON No C	CUCHARON No C. Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 40 a 50 cm. Color Plateado. Diametro 15cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Equipo de congelación	CongeladorEquipo de congelación en material higiénico sanitario 250 litros o su equivalencia	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Escurridor de fritos en acero inoxidable	Escurridor con base fabricado en acero inoxidable con 2 asas. Diámetro aproximado de 15 20 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	ESCURRIDOR: De pared para loza	Escurridor por cada cocinetaDe pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de minimo las siguientes dimensiones -Alto: 55 cm -Ancho: 65 cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARA ESPUMADERA	CUCHARA ESPUMADERA Material acero inoxidable. Diámetro aproximado 10 cm, largo aproximado 52 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Estibas plásticas altas	Estibas plásticas altas, como minimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia según espacio físico avalado	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Estufa industrial con horno	Estufa industrial con hornoEstufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho : 130 cm profundidad: 70 cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	No cuenta con horno y no cuenta con área para placha
Area de Nutrición y Salubridad	Gramera digital para Alimentos	Gramera digital para alimentosGramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	Jarra plástica con tapa	JARRA PLASTICA B Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad 4 a 5 litros.	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	Licuadora industrial pequeña	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	Mesa de trabajo lisa	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura minima :84 cm, largo minimo :150 cm, ancho minimo :50cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Mesas Plástica	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm o su equivalencia garantizando un material higienico sanitario	15 unidades para los grupos de 60, 18 unidades para los grupos de 70 y 20 unidades para los grupos de 80 durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente 3 mesas
Area de Nutrición y Salubridad	Molinillo	MOLINILLO Fabricado en polipropileno, mango ergonómico y texturizado. Largo aproximado de 30 a 35 cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Olla a presión	OLLA A PRESION B Olla a presión de mínimo 20 litros con asas, fabricada en Aluminio de alta pureza certificado. Con válvula reguladora de precisión, doble posición para dosificar la salidas del vapor y controlar la cocción. Cuerpo fondo reforzado con disco	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Area de Nutrición y Salubridad	Olla B en aluminio desde 11 litros	Olla con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio de alta pureza certificado. Debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales. Diámetro 26 cm. Capacidad Mínima 11 litros	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Olla C en aluminio desde 15 litros	Olla con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio de alta pureza certificado. Debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Paila en acero inoxidable	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	pinza para alimentos	PINZA EN ACERO A Pinza en acero inoxidable, 14 cm mínimo de largo. Mango en acero, punta dentada.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	PLATO PARA SOPA GRANDE	PLATO PARA SOPA GRANDE Plato para sopa en polipropileno, resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Medidas diámetro entre 18 y 20 cm; alto mínimo 3.5 cm. Colores varios.	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	PLATO PARA SECO GRANDE	PLATO PARA SECO GRANDE Plato para seco en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas.	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Rallador en acero inoxidable	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 2,5.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 2,5 litros	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 5.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 8.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 8 litros	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Set de cuchillos	Set de cuchillos en acero inoxidable para cocina (1 para carne, 1 para fruta, 1 para verdura, 1 para quesos)	2 sets durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARAS MEDIDORAS	CUCHARAS MEDIDORAS Set de 5 cucharas medidoras en Acero Inoxidable. 1/8 copa 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa 80 ml, 1/2 taza 125 ml, 1 taza 250 ml.	3 set durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente, deben de ser en acero inoxidable
Area de Nutrición y Salubridad	SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS.	SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS. Sillas con brazos para adultos, apilable, ALTO (Aprox.) 79 cm, ANCHO (Aprox.) 50 cm, LARGO (Aprox.) 50 cm, MATERIAL Polipropileno (PP) o su equivalencia en material higienico sanitario	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente 16 sillas
Area de Nutrición y Salubridad	Tabla para picar. Color amarillo	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color amarillo (aves)	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Cambiar por desgaste
Area de Nutrición y Salubridad	Tabla para picar. Color Blanco	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color blanca (productos cocidos)	2 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Cambiar por desgaste

Area de Nutrición y Salubridad	Tabla para picar. Color rojo	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color roja (carnes)	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Cambiar por desgaste
Area de Nutrición y Salubridad	Tabla para picar. Color Verde	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color verde (frutas y verduras)	3 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Cambiar por desgaste
Area de Nutrición y Salubridad	TALLIMETRO ESTADIOMETRO PORTABLE alcance / rango de medicion: 20 205 cms. sensibilidad / division: 1 mm unidad de marcacion: cm. error permitido: 2mm desarmable y desmontable, con base o plataforma que brinde estabilidad y tope movil. de facil transporte. con cinta metrica elaborada en el mismo material del elemento. material fabricado en abs de grado medico. sin fijacion a la pared. montaje rapido y sencillo. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial	TALLIMETRO ESTADIOMETRO PORTABLE alcance / rango de medicion: 20 205 cms. sensibilidad / division: 1 mm unidad de marcacion: cm. error permitido: 2mm desarmable y desmontable, con base o plataforma que brinde estabilidad y tope movil. de facil transporte. con cinta metrica elaborada en el mismo material del elemento. material fabricado en abs de grado medico. sin fijacion a la pared. montaje rapido y sencillo. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C	Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente 3 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Termómetro digital de punzón para productos frío.	Termómetro digital de punzón para productos frío.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	Tijeras para cocina	Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Area de Nutrición y Salubridad	Trinche de cocina	Trinche de cocina acero inoxidable	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Vaso medidor	Vaso medidor de 500 ml, que incluya medición por onzas y mililitros.	3 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	Vaso plastico para jugo	Vaso plastico para jugo. Capacidad minima de 9 onzas	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Botas de caucho impermeables, color blanco	Botas o Zapatos industriales muy eficientes al momento de realizar labores en la industria o en construcción, vienen en material de alta resistencia, ideal para protegerse de objetos pesados o corto punzantes, vienen con suela antideslizante, de alto desempeño y durabilidad; ideal para uso en la cocina y servicios generales	1 unidad cuatrimestral por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente
Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Calzado, Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo	Calzado Material: Sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Crocs que presenten orificios.	2 unidades semestrales por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente
Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Cofia o gorro, Material: tela o malla.	Cofia o gorro manipulador de alimentos y servicos generales	2 unidades semestrales por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente
Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Peto Delantal	PETO Delantal 100% Impermeable, Comodo, Liviano, Uso Casero E Industria, para uso de personal de cocina y servicios generales	2 unidades semestrales por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente
Area Elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos	Uniforme manipulador de alimentos	Uniforme manipulador de alimentos - Uniforme: Camisa y pantalón Material: Tela, color claro con cierres o cremalleras y/o broches, sin botones y sin bolsillos.	2 unidades semestrales por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente
Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Botas de caucho impermeables, color negro	Botas Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo para las actividades de limpieza y desinfección de las áreas	1 unidad cuatrimestral por manipulador de alimentos	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente
Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Calzado, Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo	Calzado Material: Sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Crocs que presenten orificios.	2 unidades semestrales por operaria	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente
Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Cofia o gorro manipulador de alimentos y servicos generales	Cofia o gorro, para manipuladores de alimentos Material: tela o malla	2 unidades semestrales por operaria	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente
Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Peto Delantal	PETO Delantal 100% Impermeable, Comodo, Uso Industrial, para uso de personal de cocina y servicios generales	2 unidades semestrales por operaria	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente
Area Elementos de dotación mínima para el personal de servicios generales	Uniforme servicios generales	Uniforme: Camisa y pantalón	2 unidades semestrales por operaria	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente

Area de Nutrición y Salubridad	pocillo de plastico	POCILLO CHOCOLATERO C Pocillo chocolatero en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Capacidad mínima 250 ml. Colores vivos.	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Balanza- Báscula para alimentos	Balanza- Báscula digital para alimentos Capacidad hasta de 30 Kg. Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC,
Area de Nutrición y Salubridad	Batidora electrica	Batidora electrica de mano. 7 velocidades	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Se cuenta con una batidora, sin embargo no es de 7 velocidades
Area de Nutrición y Salubridad	Batidora de mano	Batidora manual en acero inoxidable. Alto. 40 centímetros. Ancho. 9 centímetros. Largo. 6 centímetros	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	Taza redonda sopera	Taza redonda sopera de melamina, medidas 19x19x7 CMS	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Tanque plástico	Tanque plástico con tapa con capacidad de 20 litros.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	Cuchillo de mesa	Cuchillo de mesa en acero inoxidable. Medidas: 22,9cm (Largo) x 1,9cm (Ancho) x 0,4cm (Alto) Aplica únicamente para apoyos intermitentes, limitados y extensos.	1 unidad por participante durante todo el convenio para apoyos intermitentes o limitados	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Refrigerador y congelador vertical mixto	Equipo mixto de refrigeración y congelación en acero inoxidable con capacidad minima de 400 litros o su equivalencia	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Lavamanos pedal	Lavamanos de pedal en acero inoxidable	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Licuadora Industrial	Licuadora Industrial de 15 litros en acero inoxidable	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Pesas Patrón	Pesas Patrón de 20 kg con manija, con certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Plancha para asar	Plancha doble para asar. minimo de 50 cm x 70 cm.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK

Area de Nutrición y Salubridad	Procesador de alimentos Industrial.	Procesador de alimentos industrial con capacidad minima de 3.5L Solamente aplica para los centros que atienden apoyos extensos y generalizados.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Tenedor de mesa	Tenedor de mesa en acero inoxidable	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	OK
Area de Nutrición y Salubridad	Termo	Termo con capacidad para 10 litros. Material Plastico Poliuretano	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area para plan de Saneamiento	Atomizador plástico	Atomizador plástico capacidad mínima 1 litro	8 unidades durante todo el convenio	ASEO INSTITUCIONAL	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	recipiente plastico rectangular 1	recipiente plastico rectangular 500ml con cierre hermético color transparente	2 Unidades por participante	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	recipiente plastico rectangular 2	recipiente plastico rectangular 300ml con cierre hermético color transparente	1 Unidad por participante	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	Termo en acero inoxidable	Termo en acero inoxidable hermetico capacidad 500ml para bebidas frias y calientes	1 Unidad por participante	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	Pendiente
Area de Nutrición y Salubridad	Coje ollas de silicona	Coje ollas de silicona, antiadherente, resistente al calor	4 unidades	BIENES CONSUMIBLES	Pendiente