1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7361 DE 2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	FUNDACIÓN MARTHA CHACON CRECIENDO PARA EL MAÑANA
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 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 6
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 85 #8 A 36 SUR Barrio Valladolid
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaig6convenio7361@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	SANDRA MILENA FERNÁNDEZ
CARGO	*COORDINADORA DEL CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 6*
No DE CELULAR	3115156488
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	*LUZ DARY DÍAZ QUIJANO*

No DE CELULAR	3108189046
CORREO ELECTRONICO	Luzd.diazq904@gmail.com

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA

FECHA DE LA VISITA	03/07/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:45 a.m.	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:30 p.m.
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*80 cupos*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	80 Participantes en atención CIAI

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por Coordinadora Sandra Fernández, tecnóloga Andrea Gutiérrez y Nutricionista Laura Barrera, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 6, cuenta con cobertura asignada de 80 cupos para atención de participantes, los cuales se encuentra cubiertos totalmente, sin cupos disponibles.
2. Talento humano: se realiza verificación de la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos. Por otra parte, no se observa durante la visita, la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual. Refieren cambio de profesional de nutrición, envío de hoja de vida en proceso de aval.

3. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú 3

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Café con leche Huevo frito Envuelto Mandarina		Se verifica preparación y distribución sin cambios
Nueves	Natilla con salsa de mora Galletas ducales		Se verifica preparación y distribución sin cambios
Almuerzo	Cerdo a las finas hierbas Arroz con zanahoria Ensalada hawaiana Tajadas de plátano Sopa de avena Jugo de maracuyá	Molida o procesada Ahuyama Jugo de fresa	95-80-86-85-93 /80 gr hipocal 62-66-63-61/ 60 gr Hipocal 103-88-103-110 /90 gr hipocal 24-22-21 / 20 gr hipocal 120-125-110 cc/125 cc 220-230-240 /220 cc

4. Se procede a verificar las siguientes obligaciones:

Verificación de la sábana de elementos

AREA	ELEMENTO PUR	DESCRIPCIÓN ELEMENTO PUR	CANTIDAD	RUBRO	UNIDAD DE MEDIDA	OK/ FALTANTE	OBSERVACIONES
Area de Nutrición y Salubridad	ESPATULA 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	UNIDAD	ok	1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	Anaquel o Estanterías	Para 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	UNIDAD	ok	hay 4 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	ok	hay 11 unidades
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	UNIDAD	ok	hay 1 bascula pendiente cerrtificado de calibración
Area de Nutrición y Salubridad	Báscula electrónica	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	UNIDAD	ok	hay 1 bascula pendiente cerrtificado de calibración
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	ok	hay 3 unidades grandes con tapa

Area de Nutrición y Salubridad	Extractor de Olores	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	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	Elemento instalado y funcionando
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	UNIDAD	ok	hay 35 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARA PARA SERVIR PASTA	Cuchara para servir pasta. Largo aproximado 30 cm. Material: Elaborada completamente en Aluminio	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARA PARA POSTRE	Cuchara postre elaborada en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme. Largo mínimo 13 cm. Material: Acero Inoxidable	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 80 unidades
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	UNIDAD	falta 1 unidad	
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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad

				CONSUMIBLES			
Area de Nutrición y Salubridad	Cubiertos	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 93 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARON No B	Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 30 a 35 cm. Color Plateado	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	CUCHARON No C	Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 40 a 50 cm. Color Plateado	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Congelador	Equipo de congelación en material higiénico sanitario 250 litros	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	2 unidades equipo capacidad 525 lt
Area de Nutrición y Salubridad	ESCURRIDOR A	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	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Escurridor por cada cocineta	De pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de minimo las siguientes dimensiones -Alto: 55 cm -Ancho: 65 cm -Profundidada: 24 cm	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	Estibas	Estibas plásticas altas, como minimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	faltante 4 unidades	hay 6 unidades de 60 x 60

Area de Nutrición y Salubridad	Estufa industrial con horno	Estufa 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	UNIDAD	falta horno	hay estufa de 4 fogones
Area de Nutrición y Salubridad	Gramera digital para alimentos	Gramera 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	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	ok	hay 4 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Licuadora industrial	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 1 unidad capacidad 8 lt
Area de Nutrición y Salubridad	Mesa de Trabajo	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	UNIDAD	ok	hay 4 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Mesa de trabajo en material higiénico sanitario desarmables mínimo de 4 puestos	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm	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	UNIDAD	ok	hay 76 puestos disponibles.
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	Falta 1 unidad	

				CONSUMIBLES			
Area de Nutrición y Salubridad	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 difusor de calor.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 1 unidad grande
Area de Nutrición y Salubridad	OLLA B	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	UNIDAD	ok	hay 3 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	OLLA C	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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	PAILA	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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	Papel vinipel en rollo	Papel vinipel en rollo de 300 metros	1 unidades cada 5 meses	BIENES CONSUMIBLES	Rollo	ok	Disponible
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	ok	hay 81 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	PLATO PARA SECO GRANDE	Plato para seco en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Medidas diámetro entre 20 y 22 cm; alto mínimo 2 cm. Colores varios	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 80 unidades

Area de Nutrición y Salubridad	Rallador	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Recipiente en plástico para almacenar	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	UNIDAD	ok	hay 5 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Recipiente en plástico para desinfección del fruver	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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	Recipiente plástico para ensaladas con tapa	Recipiente plástico para ensaladas con tapa de 8 litros	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
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	UNIDAD	Falta 1 set	hay 1 set
Area de Nutrición y Salubridad	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	UNIDAD	faltan 1 set metálicos	hay 2 set
Area de Nutrición y Salubridad	SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS.	Sillas con brazos para adultos, apilable, MOBILIARIO PARA ZONA DE LACTANCIA. ALTO (Aprox.) 79 cm ANCHO (Aprox.) 50 cm LARGO (Aprox.) 50 cm MATERIAL Polipropileno (PP)	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	unidad	ok	hay 80 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	TABLA PARA PICAR B	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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad

Area de Nutrición y Salubridad	TABLA PARA PICAR A	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 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	Falta 1 unidad	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	TABLA PARA PICAR E	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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	TABLA PARA PICAR A	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	UNIDAD	Falta 1 unidad	hay 2 unidades
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	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	unidad	ok	hay 1 unidad
Area de Nutrición y Salubridad	Termómetro de Máximas y Mínimas con sonda	TERMOMETRO DIGITAL PARA NEVERA CON SONDA O SENSOR EXTERNO	4 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 4 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Termómetro de alimentos calor	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Termómetros de Alimentos	Termómetro digital de punzón para productos frío.	1 unidad durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 2 unidades

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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
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	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Vaso medidor	Vaso medidor de 500 ml, material plastico que incluya medición por onzas y mililitros.	3 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 3 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	VASO PLASTICO	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	UNIDAD	falta 4 unidades	hay 76 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	POCILLO DE PLASTICO	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	UNIDAD	falta 2 unidades	hay 78 unidades
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	UNIDAD	falta 1 cable de corriente	Se encuentra en mantenimiento
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	UNIDAD	ok	Hay 1 unidad
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	UNIDAD	falta 1 unidad	Elemento no disponible
Area de Nutrición y Salubridad	Taza redonda sopera	Taza redonda sopera de melamina, medidas 19x19x7 CMS	1 unidad por participante	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO	UNIDAD	Pendiente validar	hay 40 unidades pandos

			durante todo el convenio	CONSUMIBLES			
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	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
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	UNIDAD	No aplica	No aplica
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	UNIDAD	Faltan 300 litros	hay 2 unidades x 175 y 337 Litros
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	UNIDAD	Falta dispositivo de pedal	hay 1 unidad
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	UNIDAD	ok	Hay 1 unidad en mantenimiento
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	UNIDAD	ok	Hay 1 unidad
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	UNIDAD	ok	hay 1 unidad
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	UNIDAD	Pendiente verificar	hay 1 unidad x 2 litros

				CONSUMIBLES			
Area de Nutrición y Salubridad	Cubiertos - Tenedor	Tenedor, en acero inoxidable. Espesor: 3 mm; Tamaño: Largo (17.5 cm) Ancho (2.5 cm)	1 unidad por participante durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 80 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Termo	Termo con capacidad para 10 litros. Material Plástico Poliuretano	2 unidades durante todo el convenio	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 2 unidades
Area de Nutrición y Salubridad	Cortador Mandolina	Cortador mandolina para cocina con cuchillas en acero inoxidable	1 Unidad	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES		falta 1 unidad	
Area de Nutrición y Salubridad	Lonchera termica porta comidas	Lonchera termica porta comidas para adulto - doble compartimento	1 Unidad por participante	BIENES CONSUMIBLES	UNIDAD	faltan 80 unidades	
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	UNIDAD	pendiente por adquirir 160 unidades	
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	UNIDAD	faltan 80 unidades	
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	UNIDAD	faltan 80 unidades	
Area de Nutrición y Salubridad	Estructura metalica para almacenar frutas y verduras	Estructura metalica para almacenar frutas y verduras, Alto: 1,95m Largo: 1,28m Fondo 0,5m	1 unidad	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	UNIDAD	ok	hay 3 unidades

Area de Nutrición y Salubridad	Coje ollas de silicona	Coje ollas de silicona, antiadherente, resistente al calor	4 unidades	BIENES CONSUMIBLES	UNIDAD	faltan 4 unidades	

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	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio.	X		Durante la visita se proporciona la información y documentación solicitada, acatando las recomendaciones dadas.	ACTA INT GR6 03072025
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTION ADMINISTRATIVA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6. Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en	X		Durante la visita se pudo observar en tiempo real las cámaras y la instalación del monitor según lo establecido	ACTA INT GR6 03072025

el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos.			señalado en el numeral 7 del anexo técnico, funcionando en perfectas condiciones.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTION DOCUMENTAL Y ARCHIVO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS 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	X		El asociado cumple con las condiciones exigidas en el talento humano presentado, dando cumplimiento a la obligación. Se hace revisión del talento humano presente en el centro y se evidencia que se encuentra cada uno de los profesionales solicitados en el cumplimiento de sus labores.	ACTA INT GR6 03072025

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.				
6. Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo con el Anexo Técnico.	X		Durante la visita, fue posible verificar que el talento humano cumple con la exclusividad de horarios para la atención y servicio de la población.	ACTA INT GR6 03072025
OBLIGACIONES 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	X		Las instalaciones se encuentran limpias y ordenadas al momento de la visita	ACTA INT GR6 03072025, en el recorrido en los espacios del centro durante de la visita

diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.				
OBLIGACIONES RELACIONADAS 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	X		Se verifica los alimentos preparados en el almuerzo y los que se encuentran en alistamiento, evidenciando el cumplimiento de la minuta de alimentos correspondiente al día 3.	ACTA INT GR6 03072025 recorrido en el área de bodega y cocina.

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.				
OBLIGACIONES RELACIONADAS 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		X	De acuerdo con la visita realizada, se pudo observar que el asociado cumple parcialmente con esta obligación en cuanto a lo que se pudo verificar durante la visita. Todavía tiene elementos pendientes por adquirir. Implementos que se pueden evidenciar en el cuadro de la sábana que hace parte de la presente acta.	ACTA INT GR6 03072025 verificación de los elementos

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	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
COSTOS FIJOS				
Talento Humano	X		El talento humano se verifica completo, en proceso de aval cambio de nutricionista	ACTA 03072025 GR6
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Se verifica que cuentan con menaje de preparación, almacenamiento de alimentos, equipos y utensilios de cocina, equipos de nutrición y salubridad, sin embargo, faltan algunos elementos	Elementos observados durante la visita de seguimiento
Elementos de Aseo Institucional	X		Durante la visita se valida que se cuenta con los elementos de aseo institucional y uso de código de colores	ACTA 03072025 GR6
Medios Tecnológicos	X		El asociado cuenta con los medios tecnológicos solicitados según anexo técnico	ACTA 03072025 GR6
COSTOS VARIABLES				
Alimentos (Incluye desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida)	X		Se verifica que el asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para todos los participantes.	ACTA 03072025 GR6
COSTOS POR REALIZACIÓN				

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA

1. Cumple con las obligaciones revisadas, sin embargo, se presentan observaciones frente a la adquisición de algunos de los elementos faltantes de la sábana de elementos para el área de nutrición y salubridad.	
OBSERVACIONES	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Adquirir los elementos faltantes de la sabana, correspondientes al área de nutrición y salubridad	julio 15 de 2025
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 15/06/2025 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: N/A
NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	SANDRA MILENA FERNÁNDEZ
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	*Lista de asistencia adjunta*
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	*COORDINADORA*
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	*LUZ DARY DÍAZ QUIJANO*
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	*Lista de asistencia adjunta*

Anexo: ver planilla listado de asistencia

