1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7362 DE 2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACIÓN MISIONEROS DIVINA REDENCIÓN SAN FELIPE NERI FUMDIR*
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 7
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 90 No. 149 - 73 Suba, Tuna Alta
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Ciapgrupo7@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	Alexander Moreno
CARGO	Coordinador
No DE CELULAR	3135400614/3013433033
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita*	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	TERESITA DALLOS GONZALEZ

No DE CELULAR	3164654428		
CORREO ELECTRONICO	dallosgonzalezter@gmail.com , tdallos@sdis.gov.co		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	19/01/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	77

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

Realización de visita de seguimiento a la calidad operativa al CIAI G7, la cual es atendida por el coordinador Alexander Moreno, la Tecnóloga de alimentos Dayana Gutiérrez y Martha Waldron-Nutricionista quienes suministran la información solicitada.

El día de hoy se encuentran hospitalización tres (3) participantes: Oscar Triana, Laura Naranjo y Francisco Dura, quienes están en la Clínica Fray Bartolomé por alteraciones comportamentales

Cobertura: 80

Asistencia: 77

Cupo disponible: **0**

Hospitalizados: 3

Medio Familiar: 0

Cita médica: Ninguno

TALENTO HUMANO

El coordinador informa que en este momento la planta de personal presenta la novedad de un perfil de servicios generales se encuentra realizando labores de manipulación de alimentos desde el 7 de febrero, ya que la operaria designada para esta tarea se encuentra en incapacidad por una cirugía. En este momento solo se encuentra una operaria de servicios generales realizando las labores de limpieza y desinfección de todo el centro en un horario de 6 am a 3 pm

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD
Alexander Moreno	Coordinador	Actividades propias- informe cuali-cuantitativo
María Camila Cabanzo Lopera	Trabajadora social	Actividad encuentro de familias
Alejandra Pacheco	Trabajadora Social	Actividad encuentro de familias
Maria Camila Cabanzo	Psicólogo	Actividad encuentro de familias
Laura Espinosa	Psicóloga	Actividad con familias
Erika Garzón	Educadora Física	Actividad Propias del cargo
Jonnathan Ramos	Educador Física	Actividades física- al aire libre
Martha Isabel Waldron	Nutricionista	Socialización informe poblacional con familias y atiende visita de seguimiento
Andrea Gómez	Terapeuta ocupacional	Actividad grupal
Olga Rincón	Terapeuta ocupacional	Actividad grupal
Paula Fernanda Martínez	Ambiental	Actualizando soportes de fichas IEC
Milena Mosquera	Tallerista	Actividad con participantes
Leidy Ramos	Tallerista	Actividad con participantes
Dayanna Gutierrez	Tecnóloga de alimentos	Acompañamiento a visita
Laura Camila Bernal	Educadora Especial	Acompaña actividad
Enalba Morales	Jefe de enfermería	Se encuentra realizando seguimiento a participantes que están en medio hospitalario

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Estado de las instalaciones y dotaciones:

En la oficina de coordinación se pueden observar las cámaras en funcionamiento

Se realiza el recorrido del centro integrarte de atención interna grupo 7 observando que hoy solo se cuenta con una operaria de servicios generales quien se encuentra realizando actividades de limpieza y aseo enfermería, los baños se encuentran aun si procesos de limpieza y desinfección.

Se observa que los participantes están ingresando al comedor para la toma de refrigerio, el centro se encuentra decorado con el tema alusivo al carnaval de blancos y negros, ya que el día viernes 20 de febrero será la actividad

Para la distribución del refrigerio se encuentran dos manipuladoras de alimentos. En el almuerzo se cumplió con la hora establecida para dicho tiempo de comida

Servicio de alimentos:

Se realiza visita al servicio de alimentos central en compañía de la tecnóloga de alimentos Dayanna, se observa el cuarto de almacenamiento de Fruver con productos en canastillas que se encuentran sobre madurados (plátano hartón), dos bolsas de hierbas aromáticas muy maduradas, presencia de mosquitos (se evidencia un operario que se encuentra realizando actividad para realizar el lavado del cuarto y de las canastillas), el cuarto frio se encuentra en proceso de limpieza-se observan canastillas con productos rotulados, también se está realizando el lavado de canastillas ya que el día miércoles llega el pedido, parte del personal manipulador se encuentran realizando labores de prealistamiento y otra parte en la cocción de las diferentes preparaciones para el almuerzo.

En la cocina se encuentran los tres tecnólogos realizando labores propias el cargo. Se observa dentro del servicio el espacio de almacenamiento de abarrotes con productos marcados. Los equipos fríos de congelación de cárnicos y refrigeración de lácteos organizado y con sus controles de temperatura al día. El lavamanos de accionamiento manual funcionando correctamente. En la nevera pequeña se encuentra organizada y limpia. Los huevos aún están en castillas

Nuevamente el anjeo de la ventada de la entrada al comedor del CIAI G7 se encuentra desprendida del marco, lo que no garantiza la hermeticidad del sitio.

Se revisan los documentos asociados a la planificación y abastecimiento alimentario (documentos que se llevan de forma física y digital), esta revisión se hace en compañía de la tecnóloga de alimentos Dayana Gutiérrez

Pendientes documentales

- En la carpeta de proveedores: MARCA 1 SAS

  - Concepto higiénico sanitario del establecimiento (esta cargado solicitud)
  - Carné de manipulación del conductor no esta en drive y certificado medico vencido

Carpeta del proveedor VILLA AURA

. Concepto del establecimiento no esta en drive

Durante la verificación en área de cocina y proceso de servicio se evidencian las siguientes situaciones:

- Se realizaron cambios en la preparación que no aparecen registrados en el formato de cambios de preparaciones (día 16/02/2026 hubo intercambio de proteína del almuerzo se ofreció en comida y comida en el almuerzo- la justificación la pechuga de pollo aun estaba congelada) y el día de hoy 17/02/2026 programado jugo de mandarina ofrecido limonada (hubo donación de limones- alimento que no queda registrado el formato de recepción)

Se recuerda la importancia de garantizar registro oportuno, veraz y completo de todos los insumos que ingresan a la unidad operativa.

Por iniciación de cursos algunos participantes no ingresaron al comedor en el tiempo indicado para el almuerzo lo que origino cambio en la temperatura de los alimentos. Se le indico al coordinador dar aviso oportuno a la tecnóloga y/o nutricionista para tomar alternatives y se garantice el consumo de los alimentos en adecuadas características de temperatura

En el drive de evidenciables del programa los documentos asociados a la Etapa 1-Planificación alimentaria no se encuentran cargados los correspondientes al mes de febrero (autorización cambios de preparaciones, asistencia de participantes, registro mensual derivación de dietas)

Minuta del día: Se realiza pesaje y prueba organoléptico del tiempo del almuerzo a la derivación Normo calórico, correspondiente a la semana 3 menú 17

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	RESULTADO	
											CUMPLE	NO CUMPLE
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	CARNE EN SALSA DE MORA	CARNE EN SALSA DE MORA	85	PESO MUESTREADO	106	94	85	89	89	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125%	111%	100%	105%	105%		
					CALIFICACION	1	1	3	3	3		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ CON MAZORCA	120	PESO MUESTREADO	122	140	132	108	112	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102%	117%	110%	90%	93%		
					CALIFICACION	3	1	3	3	3		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	60	PESO MUESTREADO	75	62	60	48	50		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125%	103%	100%	80%	83%		

					CALIFICACION	1	3	3	1	1		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	PLATANO MADURO AL VAPOR	PLATANO MADURO AL VAPOR	60	PESO MUESTREADO	94	98	53	56	60		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	157%	163%	88%	93%	100%		
					CALIFICACION	1	1	1	3	3		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	250	PESO MUESTREADO	290	260	250	260	260	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116%	104%	100%	104%	104%		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3		
14 AÑOS - 17 AÑOS 11 MESES	5	JUGO DE MANDARINA	LIMONADA CON PANELA	220	PESO MUESTREADO	230	250	230	230	250	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105%	114%	105%	105%	114%		
					CALIFICACION	3	1	3	3	1		

Se realizan cinco pesajes observando que se cumple con los gramajes ofrecidos en cuatro de los seis componentes del almuerzo (no cumple con el tubérculo y la verdura). El menú ofrecido cumple con las características organolépticas

Se observa distribución del almuerzo de acuerdo a la derivación dietaría del mes de enero ya que la derivación de febrero aún no está publicada en comedor del CIAI G7, este tiempo de alimentación está acompañada por profesionales designados para ellos, la tecnóloga de alimentos y la nutricionista usando los elementos de protección personal. Durante la distribución del almuerzo hubo la novedad que varios participantes se encontraban realizando cursos de artes (pintura-canto) y no consumieron el almuerzo en el horario habitual lo que originó desorden y cambio de la temperatura de los alimentos

Seguimiento a los elementos de la sabana y de Dotación aseo personal

En cuanto a la dotación para el personal manipulador ya todos cuentan con dotación completa. Y con los elementos necesarios para la prestación del servicio

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

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

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
6. Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. *SE INCLUYE EN ACTA CUANDO APLIQUE	X		El coordinador envió en los tiempos indicados informe de ejecución	20260217ActaGrupo7Interno
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		El asociado da cumplimiento a este compromiso ya que durante la visita no se evidencian a menores de edad vinculados en las actividades realizadas en el CIAI G7	20260217ActaGrupo7Interno
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera. *NO SE INCLUYE EN ACTAS	NA	NA	NO APLICA, ya que en la visita de seguimiento a la calidad operativa no se presentó ningún tipo de requerimiento asociados al componente de alimentación y nutrición	20260217ActaGrupo7Interno
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		Durante la visita no se evidencia propaganda a nombre de su organización que comprometa a la población atendida	20260217ActaGrupo7Interno

18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	x		El asociado cumple con este compromiso contractual, durante la visita de seguimiento no se observan reuniones de índole política ni publicidad en su espacio físico del CIAI grupo 7	20260217ActaGrupo7Interno
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		Durante el desarrollo de la visita de seguimiento se contó con la colaboración de la tecnóloga de alimentos, nutricionista, y personal manipulador de alimentos quienes suministran la información solicitada	20260217ActaGrupo7Interno
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	x		Durante la visita se seguimiento se pueden observar que las cámaras se encuentran en funcionamiento y están instaladas en la oficina de la coordinación y se tiene acceso a ellas cuando se requiera	20260217ActaGrupo7Interno
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	X		Durante la visita de seguimiento no se observan situaciones que lleven implícitas cualquier tipo de violencia en la atención de las personas con discapacidad	20260217ActaGrupo7Interno

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				
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		El asociado cumple con este compromiso ya que no se presentan situaciones de maltrato físico, psicológico, sexual, y/o económico por parte del talento humano del CIAI G7 FUMDIR	20260217ActaGrupo7Interno
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	x		El asociado cumple con este compromiso para dar cumplimiento a las obligaciones del componente de alimentación y nutrición (Vigilancia Nutricional- Ciudadanía alimentaria, alimentación saludable y promoción de prácticas saludables	https://drive.google.com/drive/folders/1c3Zzo8yBTy1ksHkHl8WSMWdOdw9Jd_yD?usp=drive_link 20260217ActaGrupo7Interno
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		los documentos revisados cuentan con firmas de los profesionales y sus documentos de identidad	20260217ActaGrupo7Interno
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		Se verifican los documentos tanto de forma física como los que se llevan de forma digital en los formatos suministrados por la SDIS	20260217ActaGrupo7Interno
RELACIONADOS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este de acuerdo con lo establecido en anexo técnico en el Titulo 4, contratando en los tiempos señalados en el anexo técnico, la totalidad del talento humano requerido para la prestación del servicio, el perfil, cumpliendo con los horarios y actividades previstas para la modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.	X		El coordinador informa que el momento cuenta con el talento humano contratado Hoy la enfermera profesional está realizando seguimiento a participantes que se encuentran hospitalizados. Una manipuladora de alimentos se encuentra con incapacidad medica	20260217ActaGrupo7Interno
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de	X		La vista se realizó el día martes 17 de febrero de 2026 y se contó con la información	20260217ActaGrupo7Interno

enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.			solicitada a los profesionales que atendieron la visita	
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		Al momento de la visita el espacio físico se encuentra en proceso de limpieza y aseo por parte de la persona de servicios generales (hoy en la unidad solo esta la persona con discapacidad contratada por el operador, la otra persona esta desempeñando funciones de manipulación de alimentos) Cuenta con Plan de Saneamiento básico actualizado y se encuentra en el Drive de evidenciables Programa de alimentación y nutrición. Lista de chequeo diligenciadas de acuerdo a la periodicidad indicada (limpieza y desinfección esta actualizada tanto de la unidad como del servicio de alimentos), los formatos de control de plagas, verificación de hermeticidad, elementos en desuso-aún se encuentran en el tiempo para realizar aún no se diligencian ya que estos se hacen de forma mensual	https://drive.google.com/drive/folders/18ZYqG-AMx1nhlFhZAAWzv-Wfjtwj8Pwx?usp=drive_link 20260217ActaGrupo7Interno
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–		x	1. Cronograma Programa Alimentación y Nutrición: Se encuentra publicado en el Drive, pero no está actualizado al 2026, solo va hasta diciembre 2025	https://docs.google.com/spreadsheets/d/1GHbKsxPBMZNEMMB3zREm9amiYg9gqypZ/edit?usp=drive_link&ouid=113682928138614381236&rtpof=true&sd=true

SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos : Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.			1. Derivación dietaría del mes de febrero no está publica en el comedor ni en drive de evidenciables 2. Diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 (Ciclo de menús, análisis nutricional, análisis del aporte nutricional diario, suministro diario de dietas 3. Formato preparación de alimentos se encuentra actualizado 17/02/2026 con el tiempo del refrigerio de la mañana 4. Formato de recepción de alimentos actualizado, falta ingresar la recepción de huevos del día de hoy 5. Formato de entradas y salidas se encuentra diligenciado, pero no se encuentra actualizado en drive de evidenciables, sino en PC del tecnólogo 6. Formato autorización cambio de preparaciones no está actualizado 7. Formato de pérdidas y desperdicios actualizado 8. Formato de asistencia participantes no se encuentra cargado en Drive de evidenciables del programa	https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link 20260217ActaGrupo7Interno
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	x		1. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos se realizó la sesión 9 con el tema “Elaboración de mermelada mixta mango fresa aprovechando el pericarpio de ambas frutas en el proceso, el día 5/02/2026, se debe actualizar fichas y metodología. Cuenta con soporte y herramienta de la sesión	20260217ActaGrupo7Interno

desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.			2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana por cronograma se realizó el día 12/02/2026 el tema “Siembra en Familia”, pero no se ha subido al drive de evidenciables fichas, lista de asistencia y registro fotográfico. La técnica ambiental informa que se encuentra cargado las evidencias	
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 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.	X		1. El asociado realiza compras locales de pequeños productores del 30% del valor de alimentos a: • Lácteos Villa Aura (Lácteos) se verifican concepto sanitario de vehículo WHO 769 se encuentra favorable. Carnet de manipulación y certificado médico Omar Andrés Sanchez Orjuela Vigente Falta subir al drive concepto del establecimiento • Cooperativa multiactiva de mercados campesinos-Coopymerck (comprar Fruver). Cuenta con concepto favorable de establecimiento y vehículo (Furgón SWP932) Canet de manipulación y certificado médico vigentes de José Fernando León, Sebastián Góngora y Mauricio Hernández • Corporación agroecológica ambiental Jhaba Corpojhaba-	Reporte mensual de compras 20260217ActaGrupo7Interno

			(Huevos), cuenta con concepto favorable del vehículo WNM577 y de la planta Carnet de manipulación y certificado médico vigentes • Merca 1SAS Se verifican concepto sanitario del vehículo Furgón WNN 915 que se encuentra favorable. Del establecimiento presenta radicado de solicitud de visita de agosto del año 2025 Del operario Jorge Heli Sánchez el Certificado médico vencido y no se Evidencia cargue carnet de manipu lacion de alimentos en drive 2. El asociado no ha sido convocado a mesas técnica Nacional de compras Públicas Locales de alimentos, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020 y las normas reglamentarias, durante lo transcurrido del mes de febrero de 2026	
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		1. El asociado realiza diligenciamiento de los siguientes formatos de forma digital • Formato de control entradas y salidas en medio magnético actualizado el PC de tecnólogo, pero no cargado en el drive • Formato de recepción de alimentos diligenciados al día de la última recepción en PC de tecnóloga, falta ingresa los huevos que llegaron hoy, pero no está actualizado en el Drive del programa	20260217ActaGrupo7Interno

			• formatos control de temperaturas al día (cada equipo presenta su formato) • formato de preparación de alimentos actualizado al refrigerio de la mañana del día de hoy en PC del servicio de alimentos, pero no está actualizado en Drive • inspección de vehículos el FOR PSS 232 ultimo registro 13/02/2026 • Formato de asistencia por tiempos de comida se encuentra cargado Drive el mes de febrero 2026 2. Plan de capacitación en BPM se tiene programado para el 19 de febrero de 2026 realizar capacitación en “Conservación de Alimentos”	
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	X		El asociado realizo toma de peso y talla de 80 participantes para actualizar la clasificación nutricional el día 09//022026 La socialización del informe poblacional de la situación nutricional del centro informa la nutricionista lo está realizando el día de hoy 17/02/2026 a los referentes familiares	https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?usp=drive_link 20260217ActaGrupo7Interno
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria		X	El plan de Promoción de la estrategia IEC de promoción de prácticas saludables estilos de vida saludable, nutrición y actividad física	

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.			según cronograma avalado se debe presentar el día 25/02/2026 la IEC “Preparaciones de las recetas de panadería con Stevia	20260217ActaGrupo7Interno
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		El asociado diligencia loa formatos asociados a la preparación, almacenamiento y distribución: • Formato de preparación de alimentos al día y se lleva de forma digital realizando en el mismo la prueba organoléptica • Formato de entradas y salidas actualizado • Formato de recepción de alimentos actualizado • Formato de control de temperatura al día y en cada equipo frio • Formato seguimiento a soluciones desinfectantes actualizado • Listas de chequeo limpieza y desinfección actualizadas. El formato control de plagas, hermeticidad y elementos en desuso aún no se realizan, aun	20260217ActaGrupo7Interno

			cuentan con el tiempo para aplicarlo (ya que es mensual)	
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.	X		1. Concepto sanitario del servicio de alimentos bajo el acta AS02N 193370 del 09/01/2026 con concepto favorable con requerimiento Con el acta número SB03N 007392 el CIAI G7 cuenta con Concepto sanitario Favorable con requerimiento 2.El asociado cuenta con fumigación de la empresa Saniox Fumigaciones vigente 3. lavado de tanques lo realiza con la empresa Saniox Higiene ambiental, con registro sanitario concepto SQ 00039112, esta actualizado	CONVENIOS 2025 - Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link 20260217ActaGrupo7Interno
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		1.Plan de Saneamiento cargado en el drive 2. El diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento limpieza y desinfección actualizado (se diligencia a diario), control de plagas, hermeticidad y elementos en desuso se diligencian mensualmente aun cuenta con el tiempo para realizar estos formatos	20260217ActaGrupo7Interno
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	X		1. El plan de compras mensual del mes de febrero y semanal del mismo mes Semana 1: 5 al 11 febrero Semana 2: 12 al 18 febrero Semana 3: 19 al 25 febrero Semana 4: 26 al 28 febrero	https://drive.google.com/drive/folders/13POsNFL0mTHdWSCTt62AFrpcOKVQHRtw?usp=drive_link

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.			2. las Facturas de alimentos pasan directamente a financiera, 3. Se evidencia durante la visita disponibilidad de alimentos en almacenamiento para dar cumplimiento al ciclo de menús. Se debe constantemente verificar el grado de maduración del Fruver de los mismos ara evitar perdida	20260217ActaGrupo7Interno
5.Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable	X		1. El plan de comprar está acorde con las personas atendidas, ciclo de menús y derivaciones, se dispone de almacenamiento de agua potable para garantizar la preparación de los alimentos El Lavado de tanques y control de plagas se llevaron a cabo por la empresa Saniox Higiene Ambiental	Facturas de Alimentos acordes con el plan de compras 20260217ActaGrupo7Interno
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Cuenta con los equipos y elementos suficientes para la prestación del servicio durante el mes de enero	20260217ActaGrupo7Interno
RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer en buen estado de la totalidad de elementos, contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en	x		Dispone de los elementos para prestar el servicio de atención de las personas con discapacidad	20260217ActaGrupo7Interno

cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.				

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

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	x		Talento Humano: un manipulador de alimentos se encuentra con incapacidad por Cirugía	20260217ActaGrupo7Interno
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles para la prestación del servicio	20260217ActaGrupo7Interno
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Cuenta con los elementos de aseo institucional	20260217ActaGrupo7Interno
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	En el CIAI G7 no se utilizan espesantes	20260217ActaGrupo7Interno
Costos variables-Alimentos	X		El asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para cada participante	20260217ActaGrupo7Interno

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
El asociado da cumplimiento a las obligaciones revisadas durante la visita de seguimiento a la calidad operativa	
OBSERVACIONES	
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO

Mantener en el Drive actualizados los documentos de los proveedores y solicitar los pendientes Notificar a la referente técnica para el aval de cambios o intercambios de preparaciones, al igual que dejar registrado cualquier otro en el formato destinado para tal fin Registrar todo insumo que ingrese al servicio de alimentos	Inmediato
Cuando por motivo de talleres y/o cursos el tiempo de comida de los participantes se vea afectado informar con tiempo a la tecnóloga y/o nutricionista para tomar las medidas necesarias y brindar la alimentación en las condiciones adecuadas de preparación y presentación (especialmente garantizar la temperatura)	Inmediato
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: SI X ❑ 19/01/2026 NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

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

Anexo: planilla de asistencia

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. 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 67. 3. Fecha y hora: 17/02/2021 10.00 am.

4. Nombre responsable: Teresita Dalla Gonzalez 5. Dependencia responsable:

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	Alexander Moreno P.	CC	80755408	CIAI 67	Coordinador	No aplica	capgropoz@gmail.com	3164465790	
2	Martha Calderon	CC	63501170	CIAI 67	Nutricionista	No aplica	miguelpchdmi...	3124010660	
3	Dayana Gutierrez U	CC	1014140843	CIAI 67	TECNOLOGIA ALIMENTOS	No aplica	dayanagutierrez0611@gmail.com	3013430313	
4	Teresita Dalla G.	CC	41753421	Secretaría de Integración Social	Equipo técnico Calidad	Contratista	dallasgonzalez@gmail.com	3164654468	
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.

Scanned with OKEN Scanner