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 Dayanna Gutierrez Dayeira Morales
CARGO	Coordinador Tecnóloga de alimentos Enfermera Profesional
No DE CELULAR	3135400614/3013433033/ 3013430313/ 3135400614
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	24/03/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:20 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	77 participantes

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

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 la Enfermera Profesional Dayeira Morales quienes suministran la información solicitada por la profesional del equipo de seguimiento a la calidad operativa

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

Cobertura: 80

Asistencia: 77

Cupo disponible: **0**

Hospitalizados: 3

Medio Familiar:

Cita médica: Elkin Fajardo

TALENTO HUMANO

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD
Alexander Moreno	Coordinador	Actividades propias del cargo
María Camila Cabanzo Lopera	Trabajadora social	Actividades propias del perfil
Alejandra Pacheco	Trabajadora Social	Actividades propias del perfil
Maria Camila Cabanzo	Psicólogo	Actividad grupal con apoyo de estudiantes de la Unicervantes
Laura Espinosa	Psicóloga	Actividades propias del cargo
Erika Garzón	Educadora Física	Intervención individual con participante
Jonnathan Ramos	Educador Física	Actividades física- al aire libre
Martha Isabel Waldron	Nutricionista	No se encuentra en el CIAI G7
Andrea Gómez	Terapeuta ocupacional	Actividades propias del cargo
Olga Rincón	Terapeuta ocupacional	Actividades propias del cargo
Paula Fernanda Martínez	Ambiental	Actualizaciones evidenciables IEC huertas comunitarias
Milena Mosquera	Tallerista	Actividad con participantes “Mándalas y pintura”
Leidy Ramos	Tallerista	Actividad con participantes “mándalas y pintura”
Dayanna Gutierrez	Tecnóloga de alimentos	Acompañamiento a visita
Laura Camila Bernal	Educadora Especial	Acompaña actividad
Enalba Morales	Jefe de enfermería	Se encuentra realizando actividades propias del cargo
Jhon Castro	Auxiliar de enfermería	Apoyo en actividad grupal con la Unicervantes
Vilma Vargas	Auxiliar de enfermería	Apoyo en actividad y notas de enfermería
Yanet Vargas	Auxiliar de enfermería	Elaboración notas de enfermería

Danilsa Polo	Auxiliar de enfermería	Acompañamiento actividad de Unicervantes
Adriana Ballesteros	Auxiliar de enfermería	Actividad de autocuidado a participante (afeitada)
Sandra Antonio	Auxiliar de enfermería	Actividades propias del cargo
Luz Dary Ramirez	Auxiliar de enfermería	Actividades propias del cargo
Luz Astrid Perez	Auxiliar de enfermería	Acompañamiento actividad con Unicervantes
Diego Rojas	Auxiliar de enfermería	Actividad de autocuidado a participante (afeitada)
Natalia Manrique	Auxiliar de enfermería	Acompañamiento actividad con Unicervantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Estado de las instalaciones y dotaciones:

La profesional del equipo de seguimiento a la calidad Operativa Teresita Dallos González inicia la visita presentándose al coordinador del centro Alexander Moreno quien se encuentra realizando actividades propias del cargo, se pueden observar las cámaras en funcionamiento. Se hace el recorrido del centro integrarte de atención interna grupo 7 observando operaria de servicios generales realizando actividades de limpieza y aseo, se evidencia que la habitación No 6 de mujeres ya se le realizo el proceso de limpieza, pero se percibe mal olor por lo cual se le pide a la operaria de servicio de alimentos que vuelva a repasar la limpieza y desinfección del cuarto (se comprueba durante la visita que la situación fue subsanada), los baños se observan aseados. En el área de comedor se observa a los participantes consumiendo el refrigerio.

Se observa un grupo de participantes que inician actividad con psicología, actividad apoyada por estudiantes de la unicervantes, otro grupo se encuentra con las talleristas realizando actividad de mándalas, otros participantes se encuentran en actividad de relajación en la parte externa del centro.

También durante el recorrido por las habitaciones se puede observar varias camas con oxido en la estructura (especialmente en las patas) y una cama que se daño en la madrugada del día de hoy (se anexa registro fotográfico)

Servicio de alimentos:

Se realiza visita al servicio de alimentos, se puede observan el cuarto de almacenamiento con alimentos próximos a maduras (melón, aromáticas, cilantro, mango) y canastillas en la parte exterior con pera, uvas), el cuarto se encuentra a iniciar proceso de limpieza, el cuarto frio se encuentra con canastillas en inadecuadas condiciones de aseo, canastillas sucias, bolsas de alimentos sin rótulos y destapadas, piso sucio. Al ingreso a la cocina se observa piso sucio, Licuadora industrial en pésimas condiciones (tiene filtración del alimento que se está licuando) y el aseo es muy deficiente, también se observa caneca con jugo en el piso y sin tapa. En nevera familiar se observa una caja de cartón con helado y sin rotular, sobre el lavamanos de accionamiento manual se observan dos “trapos” de color azul y rojo que no deberían estar dentro del servicio de alimentos. Huevos en sus empaques de cartón (la tecnóloga informa que llegaron en las horas de la mañana y aun no se han organizados). Durante la visita se realizado el aseo del cuarto frio, las canastillas en proceso de lavado, aún falta el aseo del cuarto de almacenamiento del Fruver.

En la cocina se encuentran los tres tecnólogos realizando labores propias el cargo. El día de hoy hubo visita conjunta las 4.30 am (referente del programa de alimentación y nutrición) evidenciando situaciones de inadecuado manejo de las BPM y de los procesos de refrigeración de productos cárnicos (pollo), los referente indican a los manipuladores que se encontraban en el servicio que se debería desnaturalizar 6.1 kilo de pollo, indicación que no fue acatada por los tecnólogos (indican a la visita de seguimiento que ellos tomaron temperatura interna del producto y se encontraba dentro del rango indicado) y decidieron someter a cocción el alimento. Cuando se realiza el acompañamiento se hace prueba organoléptica y el alimento mantiene sus características apropiadas de sabor-color y olor. Esta situación se dio a conocer telefónicamente a la referente Andrea Camargo. Por inconvenientes en el proceso de cocción del "Huevo" se realiza desnaturalización de este alimento y se realiza cambio de preparación

Se observa dentro del servicio el espacio de almacenamiento de abarrotes con productos marcados. Los equipos fríos de congelación en proceso de limpieza y desinfección. Con formato control de temperatura de refrigeración y congelación.

Se revisan los documentos cargados en el Drive del programa de alimentación y nutrición, esta revisión se hace en compañía de la tecnóloga de alimentos Dayana Gutiérrez, ella también informa que no cuenta con dos (2) perfiles de manipuladoras de alimentos (una para comedor del grupo 7 y otra para la cocina central) y le falta 1 perfil de servicios generales que apoya lavandería

Documentos proveedores

- En la carpeta de proveedores: MARCA 1 SAS

  - Presenta Concepto higiénico sanitario del establecimiento bajo el acta # 717333 del 19/03/2026 con concepto Favorable
  - En el drive está cargado el certificado médico de Jorge Heli Sanchez, pero no está Carné de manipulación

- En la Carpeta del proveedor VILLA AURA

. Concepto Sanitario del establecimiento que se encuentra en el Drive no está vigente (fecha 23/07/2024 de Invima Tabio), se debe solicitar al proveedor actualizar

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

- Se realizaron cambios de menú (Huevo del desayuno por queso- la justificación inconveniente en el proceso de preparación).

- Los procesos de limpieza y desinfección se deben reforzar(nevera familiar sucia, piso de área de prealistamiento sucio, caneca con jugo sin tapa y en el suelo, la caneca de depósito de residuos sin tapa durante todo el tiempo de la visita)

En el drive de evidenciables del programa se puede observar carga de la información de forma oportuna y actualizada, también se encuentra la tecnóloga realizando los ajustes a los evidenciables de acuerdo a la nueva directriz de los referentes del programa de alimentación y nutrición como del referente de salubridad.

Se realiza acompañamiento y supervisión a la servida y distribución del tiempo del almuerzo, donde el grupo de profesionales designados para apoyar la distribución de las raciones de almuerzo la realizan utilizando de forma adecuada los elementos de protección personal, la servida del almuerzo es apoyada por una manipuladora de alimentos y la tecnóloga

Minuta del día: Se realiza pesaje y prueba organoléptico del tiempo de las onces del menú 24

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	KUMIS	KUMIS-(presentación individual)	150	PESO MUESTREADO	150	150	150	150	150	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	100%	100%	100%	100%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	GALLETAS DE AVENA	GALLETAS DE AVENA (elaboradas en la panadería de FUMDIR)	30	PESO MUESTREADO	45	51	47	60	55		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	150%	170%	157%	200%	183%		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1		
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	GRANADILLA	GRANADILLA (1 UNIDAD	70	PESO MUESTREADO	88	48	69	73	68	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	126%	69%	99%	104%	97%		
					CALIFICACION	1	1	3	3	3		

Se realizan cinco pesajes observando que se cumple con los gramajes ofrecidos en dos de los tres componentes del tiempo de comida onces (no se cumple con el gramaje de la galleta de avena- está por encima del porcentaje de adecuación)

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 es necesario el cambio y/o reparación de la Licuadora Industrial se encuentra en muy malas condiciones
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	20260324ActaGrupo7Interno
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	20260324ActaGrupo7Interno
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	20260324ActaGrupo7Interno

			asociados al componente de alimentación y nutrición	
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	20260324ActaGrupo7Interno
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	20260324ActaGrupo7Interno
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, apoyo administrativo, y personal manipulador de alimentos quienes suministran la información solicitada	20260324ActaGrupo7Interno
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	20260324ActaGrupo7Interno
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Durante la visita de seguimiento no se observan situaciones que lleven implícitas cualquier tipo de violencia en la atención de las personas con discapacidad	20260324ActaGrupo7Interno
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	20260324ActaGrupo7Interno
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del	x		El asociado cumple con este compromiso para dar cumplimiento a las obligaciones del	

convenio de asociación y las dadas por la supervisión.			componente de alimentación y nutrición (Vigilancia Nutricional- Ciudadanía alimentaria, alimentación saludable y promoción de prácticas saludables. Sin embargo, se debe cumplir con los tiempos de entrega de evidenciables de Vigilancia Nutricional para custodia de gestión documental	https://drive.google.com/drive/folders/1c3Zzo8yBTy1ksHkHl8WSMWdOdw9Jd_yD?usp=drive_link 20260324ActaGrupo7Interno
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		los documentos revisados cuentan con firmas de los profesionales y sus documentos de identidad	20260324ActaGrupo7Interno
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	20260324ActaGrupo7Interno
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		X	La tecnóloga de alimentos informa que falta un perfil de servicio generales (que apoya lavandería y dos manipuladores de alimentos	

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.			uno para apoyo en comedor y otro para servicio de alimentos central)	20260324ActaGrupo7Interno
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	X		La vista se realizó el día martes 24 de marzo de 2026 y se contó con la información solicitada a los profesionales que atendieron la visita	20260324ActaGrupo7Interno
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 se observa a la persona con discapacidad contratada por el operador, la otra persona continúa 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	https://drive.google.com/drive/folders/18ZYqG-AMx1nhlFhZAAWzv-Wfjtwj8Pwx?usp=drive_link 20260324ActaGrupo7Interno

			se diligencian ya que estos se hacen de forma mensual Es importante reforzar los procesos de limpieza y desinfección para el correcto uso de los productos desinfectantes y garantizar un ambiente sano y limpio	
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión–SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos : Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.	X		1. Cronograma Programa Alimentación y Nutrición: Se encuentra publicado en el Drive, pero no está actualizado a junio 2026, solo va hasta diciembre 2025 1. Derivación dietaría del mes de marzo cargada 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 se encuentran actualizados 3. Formato preparación de alimentos se encuentra actualizado al 24/03/2026 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 24/03/2026 5. Formato de entradas y salidas se encuentra diligenciado en drive de evidenciables del programa 6. Formato autorización cambio de preparaciones está actualizado al día de hoy 24/03/2026	https://docs.google.com/spreadsheets/d/1GHbKsxPBMZNEMMB3zREm9amiYg9gqypZ/edit?usp=drive_link&ouid=113682928138614381236&rtpof=true&sd=true https://drive.google.com/drive/folders/1ba4YDPqLAplqP4-o9ZXm4lL6OWvDr8OF?usp=drive_link 20260324ActaGrupo7Interno

			7. Formato de pérdidas y desperdicios actualizado 8. Formato de asistencia participantes se encuentra cargado en Drive de evidenciables del programa	
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.	N/A	N/A	1. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos se realizará según el cronograma la sesión 10 con el tema “Galletas de ahuyama decorada con semilla tostada” el día 26/03/2026, cuenta con ficha de la sesión. 2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana por cronograma se realizó la sesión 10 el día 18/03/ 2026 el tema “Modifiquemos la huerta”, IEC que cuenta con la ficha de la sesión, herramienta y falta cargar soportes	https://drive.google.com/drive/folders/1ocjPAY2Jrmpx1qkfr-ytb85eBHQY2k9P?usp=drive_link https://drive.google.com/drive/folders/1Yndv7gM8FyccpkheKhHEUppE97y-mNYW?usp=drive_link 20260324ActaGrupo7Interno
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	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 El concepto sanitario del establecimiento que se encuentra en Drive, no está vigente (presenta fecha de 23/07/2024 dado por	https://drive.google.com/drive/folders/1dDoK-ipUIKWNmitMuHeKOjcLZdmOwxv-?usp=drive_link Reporte mensual de compras 20260324ActaGrupo7Interno

tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.			Invima Tabio), el operador debe solicitar actualización • 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-(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. Presenta concepto favorable del establecimiento. De Jorge Heli Sánchez presenta certificado médico, pero falta carnet de manipulación 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 marzo 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. • 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 • inspección de vehículos el FOR PSS 232 el conductor del proveedor de COOPYMERK ya no es el señor HOVANY ANDRES PEDREROS, se debe registrar el nombre del actual manipulador • Formato de asistencia por tiempos de comida se encuentra cargado Drive el mes de marzo 2026 2. Plan de capacitación en BPM se realizó el 19 de marzo de 2026 capacitación en “Desnaturalización de alimentos” cuenta con lista de asistencia y Acta número 121 cargados en drive	https://drive.google.com/drive/folders/10QDV39ldIP7ZBSp0QNjg5eT0Rl-k3fJE?usp=drive_link 20260324ActaGrupo7Interno
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	X		El asociado realizo toma de peso y talla de 80 participantes para actualizar la clasificación nutricional el día 09/03/2026	

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			El asociado debió entregar el día 20/03/2026 a gestión documental los seguimientos de la situación nutricional de todos los participantes impresos-firmados para ser archivados en las carpetas sociales de los participantes, sin embargo, este compromiso se realizó hasta el día 25/03/2026	https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?usp=drive_link 20260324ActaGrupo7Interno
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	N/A	N/A	El plan de Promoción de la estrategia IEC de promoción de prácticas saludables estilos de vida saludable, nutrición y actividad física según cronograma se tiene proyectado realizar la sesión día 26/03/2026 la IEC “Preparación de Galletas de ahuyama con Stevia decorada con semilla tostada aún falta elaboración de la ficha	20260324ActaGrupo7Interno
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 cuentan con el tiempo para aplicarlo (ya que es mensual)	20260324ActaGrupo7Interno

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	https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link 20260324ActaGrupo7Interno
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	20260324ActaGrupo7Interno
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	X		1. El plan de compras mensual del mes de marzo y semanal del mismo mes Semana 1: 5 al 11 de marzo Semana 2: 12 al 18 de marzo Semana 3: 19 al 25 de marzo Semana 4: 26 de marzo al 01 abril	https://drive.google.com/drive/folders/13POsNFL0mTHdWSCTt62AFrpcOKVQHRtw?usp=drive_link

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	20260324ActaGrupo7Interno
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 20260324ActaGrupo7Interno
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. Sin embargo, es necesario el cambio o el mantenimiento de la licuadora industrial que se encuentra en malas condiciones (se adjunta registro fotográfico)	20260324ActaGrupo7Interno
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	x		El operador cuenta con los elementos para prestar el servicio de atención de las personas con discapacidad, sin embargo, durante el recorrido por las habitaciones se	

descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.			pudo observar camas con óxidos, una cama rota las cuales requieren mantenimiento y/o cambio (se adjunta evidencia fotográfica)	20260324ActaGrupo7Interno

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: faltan dos perfiles de manipulador de alimentos y uno de servicios generales (Información dada por la tecnóloga de alimentos)	20260324ActaGrupo7Interno
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles para la prestación del servicio	20260324ActaGrupo7Interno
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Cuenta con los elementos de aseo institucional	20260324ActaGrupo7Interno
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	En el CIAI G7 no se utilizan espesantes	20260324ActaGrupo7Interno
Costos variables-Alimentos	X		El asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para cada participante	20260324ActaGrupo7Interno

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
Contratar el personal de manipuladores de alimentos y servicios de alimentos para garantizar la adecuada atención de las personas con discapacidad	Inmediato
Reforzar los procesos de limpieza y desinfección en todas las áreas del CIAI G7 para garantizar ambientes sanos y seguros	Inmediato
Acatar de forma inmediata las directrices dadas por los referentes del programa	Inmediato
Cambio o reparación de elementos de dotación (camas) y equipos (Licuadora industrial) para garantizar espacios seguros y suministro de una alimentación adecuada a las características de la población	Inmediato
Cumplir con el cronograma de entrega de evidenciables de Vigilancia Nutricional	Permanentemente
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: SI X ❑ 17/02/2026 NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Alexander Moreno 2. Dayanna Gutiérrez 3. Dayeira Morales
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 2. Tecnóloga de alimentos 3. Enfermera profesional

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

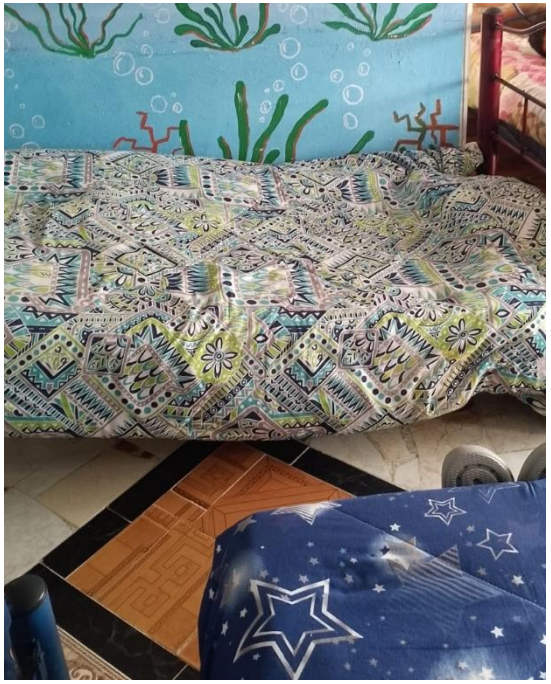
REGISTRO FOTOGRAFICO ESTADO DE ELEMENTOS DE DOTACIÒN (**CAMAS**-)









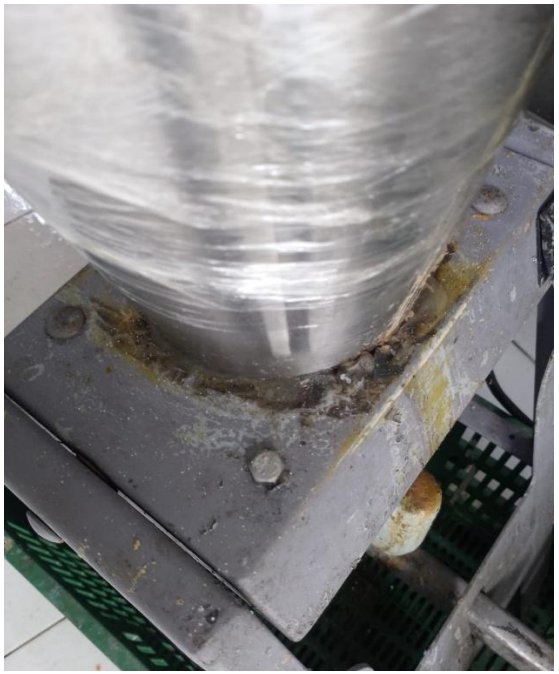




LICUADORA







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 Calidad 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAF C.J 3. Fecha y hora: 24/03/2025 10:20 am

4. Nombre responsable: Teresita Avella Canale 5. Dependencia responsable: Subsidio 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	Mauricio Bocel	CC	88031129	CIAI67	Asesorado Técnico	No aplica	mbocel@hotlot.com	8044967367	
2	Dayana Gutiérrez	CC	1019140813	CIAI67	Técnico Alimentos	No aplica	dayanagutierrez@gmail.com	3013430313	Dayana Gu.
3	Cralba Morales	CC	1051658219	CIAI67	Enfermera	No aplica	crapgrupo7@gmail.com	3135400614	
4	Alexander Moreno P.	CC	80755408	CIAI67	Coordinador	No aplica	crapgrupo7@gmail.com	3164465790	Alexander Moreno P
5	Teresita Davila C	CC	41753421	Subsidio discapacidad	Equipo Técnico	Contratista	davilaveronica@gmail.com	3164654787	
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.

Escaneado con CamScanner

Scanned with CamScanner