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 Jefferson Basto Cristian Muñoz
CARGO	Coordinador Tecnólogo de alimentos Tecnólogo de alimentos
No DE CELULAR	3164405790/3502192584/3046194851
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	28/04/2026	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 3:30 PM	HORA FINAL DE LA VISITA: 6:30 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, en compañía de la Dra. Marcela Cubides- subdirectora para la Discapacidad, visita que es atendida por el coordinador Alexander Moreno, y los Tecnólogos de alimentos Jefferson y Cristian quienes suministran la información solicitada. El Coordinador realiza una pequeña presentación del Centro Integrarte de atención Interna Grupo en relación a la población atendida, de las actividades que se están realizando en el momento. Acompaña el recorrido por el centro y por el servicio de alimentos central.

Los participantes en este momento están saliendo del comedor de consumir las onces y se dirigen a los espacios de taller y a la proyección de una película

El día de hoy se encuentra hospitalización una (1) participante: Laura Naranjo por alteraciones comportamentales

Cobertura: 80

Asistencia: 77

Cupo disponible: 1

Hospitalizados: 1

Medio Familiar: 1 (Erika Roa) se encuentra fuera de la ciudad

Cita médica: Ninguno

TALENTO HUMANO

El coordinador informa que la planta de personal está completa. En este momento se encuentra la operaria de servicios generales del turno de la tarde realizando refuerzo de limpieza (ya que se ha presentado lluvias y los espacios requieren más mantenimiento en limpieza)

Se le informa al coordinador que revisando el drive de evidenciables del programa la profesional en nutrición y la tecnóloga ambiental a la fecha no han cargado las evidencias de las actividades realizadas en sus componentes (IEC, vigilancia nutricional, capacitaciones)

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD
Alexander Moreno	Coordinador	Atiende visita
María Camila Cabanzo Lopera	Trabajadora social	Validación de condiciones
Alejandra Pacheco	Trabajadora Social	Actividades propias del cargo
Maria Camila Cabanzo	Psicólogo	Actividad de taller con los participantes
Laura Espinosa	Psicóloga	Actividad de taller con los participantes
Erika Garzón	Educadora Física	Actividad Propias del cargo
Jonnathan Ramos	Educador Física	Actividades física-
Martha Isabel Waldron	Nutricionista	No se encuentra en el centro
Andrea Gómez	Terapeuta ocupacional	Actividad grupal
Olga Rincón	Terapeuta ocupacional	Actividad grupal
Paula Fernanda Martínez	Ambiental	Actividad propia del cargo
Milena Mosquera	Tallerista	Actividad con participantes
Leidy Ramos	Tallerista	Actividad con participantes
Dayanna Gutierrez	Tecnóloga de alimentos	No se encuentra en el centro
Laura Camila Bernal	Educadora Especial	Acompaña actividad

Enalba Morales	Jefe de enfermería	Actividades propias del cargo

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Estado de las instalaciones y dotaciones:

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

Se realiza el recorrido del centro integrarte de atención interna grupo 7 observando espacios en adecuad estado de limpieza. Batería de baños y en funcionamiento. Area de cuidado de la salud donde se encuentra la auxiliar Erly Murillo organizando ordenes médicas y formulas del mes para entregar a gestión documental.

Servicio de alimentos:

Se realiza visita al servicio de alimentos central en compañía de la Dra. Marcela Cubides quien observa las instalaciones y la dinámica en la preparación y distribución de la alimentación para los tres servicios integrarte internos que funcionan en FUNDIR, en este recorrido también se encontraban los dos profesionales de Nutrición de los grupos 10 y 12. Se observa el cuarto de almacenamiento de Fruver, pedido que se recibió el dia de hoy, se encuentra en adecuados condiciones de limpieza y orden, con canastillas limpias y productos almacenados de forma correcta, todos con sus respectivos rótulos y se pueden ver que están con grado de maduración adecuados para el gasto de la semana. El cuarto frio con canastillas limpias ordenada, productos con rótulos a excepción de la curuba (situación que fue corregida durante la visita)

En el cuarto de prealistamiento se encuentra una operaria (prealistando la verdura) para empacar y rotular. Y realizar la limpieza del cuarto

En la cocina se encuentran los dos tecnólogos del grupo 10 y 12 ya que la tecnóloga del grupo 7, se retiró a las 2 ya que empezó a laborar a las 5 (informan los compañeros). Se encuentra el personal en la preparación de la cena que corresponde a la semana 4 menú 28 (arroz cilantro- habichuela endiablada y pollo asado, jugo de mango). Algunos manipuladores no utilizan de forma adecuada los elementos de protección personal (EPP), algunos presentan el uniforme “sucios”.

Se observa licuadora industrial la cual requiere cambio (permite que se filtre el alimento lo que origina mal aspecto de limpieza), dos recipientes con jugos directamente en contacto con el suelo, la nevera pequeña con productos sin rotular, manijas y puertas sucias, en el lavamanos no hay toallas de papel.

El espacio de almacenamiento de abarrotes con productos marcados, se verifican fechas de vencimiento, conexión a los equipos fríos funcionando correctamente. Los productos almacenados allí están siendo rotulados ya que hoy llego el pedido. Los equipos fríos de congelación de cárnicos y refrigeración de lácteos organizado y con sus controles de temperatura al día.

Se revisan los documentos asociados a la planificación y abastecimiento alimentario (documentos que se llevan de forma digital), en compañía de los tecnólogos de alimentos que atienden la visita

Pendientes documentales

- En la carpeta de proveedores: MARCA 1 SAS

  - No cuenta con Concepto higiénico sanitario del establecimiento
  - Carné de manipulación del conductor Jorge Heli Sanchez no está en drive y certificado médico vencido

Carpeta del proveedor VILLA AURA

. Concepto del establecimiento no esta vigente, carnet de manipulación de Omar Sánchez se encuentra vencido

Carpeta de proveedor CORPOJHABA

- Concepto sanitario del establecimiento no esta vigente

Se realiza la revisión del drive de evidenciables del programa los documentos asociados a la Etapa 1-Planificación alimentaria no se encuentran cargados los correspondientes al mes de abril (asistencia de participantes se verifica al momento de la vista encontrándose actualizada, registro mensual derivación de dietas del mes de abril se evidencian dos pestañas, y son se cuentan con capitaciones realizadas por la nutricionista)

En el formato de autorización cambios de preparaciones durante todo el mes de abril no aparecen registrado ningún cambio en ningún tiempo de alimentación (desayuno, refrigerio, almuerzo, onces y cena)

Minuta del día: Se realiza pesaje y prueba organoléptico del tiempo de la Cena a la derivación Normo calórico, correspondiente a la semana 4 menú 28

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	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL CILANTRO	120	PESO MUESTREADO	153	141	125	130		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	128%	118%	104%	108%	0%		
					CALIFICACION	1	1	3	3			
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	PECHUGA ADOBADA Y ASADA	PECHUGA ADOBADA Y ASADA	85	PESO MUESTREADO	98	109	105	130			X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115%	128%	124%	153%	0%		
					CALIFICACION	1	1	1	1			

18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	HABICHUELAS A LA DIABLA	HABICHUELAS A LA DIABLA	60	PESO MUESTREADO	56	64	55	70		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93%	107%	92%	117%	0%		
					CALIFICACION	3	3	3	3			
18 AÑOS A 59 AÑOS 11 MESES	5	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	220	PESO MUESTREADO	220	225	200	220		X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	102%	91%	100%	0%		
					CALIFICACION	3	3	3	3			

Se realizan cuatro pesajes observando que NO se cumple con el gramaje ofrecido en la proteína ya que está por encima del porcentaje (esto puede indicar que no se tiene en cuenta el peso en crudo del alimento y el porcentaje de reducción por cocción). El cuanto a las características organolépticas la preparación de la habichuela no tenía sabor, a apariencia no era agradable (falto ingredientes de acuerdo al análisis de la tabla nutricional)

Se observa distribución de la cena por parte de la manipuladora asignada al turno y el apoyo de dos auxiliares de enfermería que ingresan al turno de la noche (utilizando los elementos de protección personal- EPP) y se observa que el talento humano realizo lavado de manos antes de apoyar la distribución de los alimentos a los participantes

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*	*Marque con (X), si no*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*

	cumple	*cumple*		
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	20260428ActaGrupo7Interno
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	20260428ActaGrupo7Interno
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	20260428ActaGrupo7Interno
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	20260428ActaGrupo7Interno
18.No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte	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	20260428ActaGrupo7Interno

durante la ejecución del convenio de asociación.				
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 los tecnólogos de alimentos del grupo 10 y 12 ,y personal manipulador de alimentos quienes suministran la información solicitada	20260428ActaGrupo7Interno
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	20260428ActaGrupo7Interno
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,	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	20260428ActaGrupo7Interno

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	20260428ActaGrupo7Interno
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 (Ciudadanía alimentaria, alimentación saludable y promoción de prácticas saludables	https://drive.google.com/drive/folders/1c3Zzo8yBTy1ksHkHl8WSMWdOdw9Jd_yD?usp=drive_link 20260428ActaGrupo7Interno
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	20260428ActaGrupo7Interno
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	20260428ActaGrupo7Interno
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	20260428ActaGrupo7Interno
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	X		La vista se realizó el día martes 28 de abril de 2026 y se contó con la información solicitada a los profesionales que atendieron la visita	20260428ActaGrupo7Interno

de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.				
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.	X		Al momento de la visita el espacio físico se encuentra aseados 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 20260428ActaGrupo7Interno
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-	x		1. Cronograma Programa Alimentación y Nutrición: Se encuentra publicado en el Drive, está actualizado al 2026, 1. Derivación dietaría del mes de abril no es clara en el drive (existen dos pestañas) 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	https://docs.google.com/spreadsheets/d/1GHbKsxPBMZNEMMB3zREm9amiYg9gqypZ/edit?usp=drive_link&ouid=113682928138614381236&rtpof=true&sd=true https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link

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.			del aporte nutricional diario, suministro diario de dietas 3. Formato preparación de alimentos se encuentra actualizado 4. Formato de recepción de alimentos actualizado, falta ingresar la recepción del día de hoy (Fruver-cárnicos) 5. Formato de entradas y salidas se encuentra diligenciado, 6. Formato autorización cambio de preparaciones no se registran cambios durante todo el mes de abril 2026 7. Formato de pérdidas y desperdicios actualizado 8. Formato de asistencia participantes se encuentra cargado en Drive de evidenciables del programa y actualizado 9. No se ha realizado el formato de aceptación de preparaciones el cual se debe aplicar mensualmente	20260428ActaGrupo7Interno
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.		X	1. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos según cronograma el 24 de abril se realizo la sesión 11 “Cubos de maggi caseros” cuenta con ficha técnica, soporte y herramienta 2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana por cronograma se realizó el día 23 de abril la IEC “Celebración del día mundial de la actividad física- jornada de baile-agua y frutas” no cuenta con ficha, soporte y herramienta cargada en el drive	https://drive.google.com/drive/folders/1ocjPAY2Jrmpx1qkfr-ytb85eBHQY2k9P?usp=drive_link https://drive.google.com/drive/folders/1Yndv7gM8FyccpkheKhHEUppE97y-mNYW?usp=drive_link 20260428ActaGrupo7Interno

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. Manipulador Omar Andrés Sanchez Orjuela certificado médico próximo a vencer • 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 el concepto de la planta no esta vigente Carnet de manipulación y certificado médico de Cifuentes José Alirio 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	Reporte mensual de compras https://drive.google.com/drive/folders/1dDoK-ipUIKWNmitMuHeKOjcLZdmOwxv-?usp=drive_link 20260428ActaGrupo7Interno

			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 abril 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 • Formato de recepción de alimentos diligenciados al día de la última recepción falta ingresa el pedido de 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 ultimo registro 23/04/2026, falta el pedido de hoy • Formato de asistencia por tiempos de comida se encuentra cargado Drive el mes de abril 2026 2. Plan de capacitación en BPM se realizó el 17 de abril de 2026 bajo el acta No 160 con el	20260428ActaGrupo7Interno https://drive.google.com/file/d/1f3qmpb8Kx6HKge9ZhJhuk4rLiRcfd4TL/view?usp=drive_link

			tema “Manejo de eventualidades” presenta lista de asistencia	
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 coordinador informa que la nutricionista realizo toma de peso y talla de 80 participantes, No se puede evidenciar la ENTREGA a gestión documental de los informes individuales de la situación nutricional de los participantes, sin embargo, la matriz está cargada en el drive de evidenciables	https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?usp=drive_link 20260428ActaGrupo7Interno
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.		X	El plan de Promoción de la estrategia IEC de promoción de prácticas saludables estilos de vida saludable, nutrición y actividad física según cronograma para el 23 de abril “Celebración del dio mundial de la actividad física jornada de baile, agua y frutas”, no cuenta con ficha, ni herramienta ni soporte	20260428ActaGrupo7Interno
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 actualizado • Formato de entradas y salidas actualizado, falta registro de hoy • Formato de recepción de alimentos actualizado falta registro de hoy • 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)	20260428ActaGrupo7Interno

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_saWXnT8KAF3JaSO4f3InCZlHsW?usp=drive_link 20260428ActaGrupo7Interno
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	20260428ActaGrupo7Interno
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 abril y semanal del mismo mes Semana 1: 2 al 8 de abril Semana 2: 9 al 15 de abril Semana 3: 16 al 22 de abril Semana 4: 23 al 29 de 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	20260428ActaGrupo7Interno
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 20260428ActaGrupo7Interno
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 abril. Licuadora industrial esta para cambio	20260428ActaGrupo7Interno
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	20260428ActaGrupo7Interno

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: completo	20260428ActaGrupo7Interno
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles para la prestación del servicio	20260428ActaGrupo7Interno
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Cuenta con los elementos de aseo institucional	20260428ActaGrupo7Interno
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	En el CIAI G7 no se utilizan espesantes	20260428ActaGrupo7Interno
Costos variables-Alimentos	X		El asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para cada participante	20260428ActaGrupo7Interno

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 Las estrategias IEC se deben cargar casi de inmediato después de realizar la actividad (huertas y promoción de estilos de vida saludable y actividad física) Cumplir con los ingredientes indicados en el análisis nutricional de las diferentes preparaciones	Inmediato
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: SI X ❑ 24/03/2026 NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:
	El asociado realiza acciones de mejora frente a las condiciones de higiene y salubridad

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Alexander Moreno 2. Jefferson Basto 3. Cristian Muñoz
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 Tecnólogo alimentos Tecnólogo de alimentos
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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: [illegible]
Versión: 2
Fecha: Marzo 2020 [illegible] - 12/07/2019
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de seguimiento Reclusd. 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI G7 3. Fecha y hora: 28/04/2020 3:30 pm

4. Nombre responsable: Teresita Dalla Guevara 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 G7	Coordinador	No aplica	ciapgro07@gmail.com	3164403190	
2	Cristian Flórez Gutierrez	cc	1014247174	CIAI G7	Tecnologo	No Aplica	Onepiecemg18@gmail.com	3046194851	
3	JEFERSON BASTO NAVARRO	CC	1101326078	CIAI G10	TECNOLOGO	NO APLICA	[illegible]	3502192584	
4	Teresita Dalla G	cc	41753421	Dirección	Grupo Apoyo	Profesional	dallateresita@[illegible]	3164[illegible]	
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 los 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 conocer o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de los canales de atención a la ciudadanía."

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

Powered by CamScanner