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	Dayana Gutiérrez
CARGO	Tecnóloga de alimentos
No DE CELULAR	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	10/09/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:00 M
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	74 participantes en atención CIAI

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, atendida por la Tecnóloga de alimentos Dayana Gutiérrez quien suministra la información solicitada, el coordinador se encuentra incapacitado por virosis.

El cupo esta completo 80 participantes, en la oficina se observan las cámaras funcionando de forma correcta. Se realiza el recorrido del centro integrarte de atención interna grupo 7 observando que la persona de servicios generales se encuentra realizando actividades de limpieza y aseo a los dormitorios (habitación 7), en los baños aún no se realiza el proceso de limpieza y desinfección. El grupo de participantes se observan terminando el consumo del desayuno y comenzando actividad de cepillado. Las habitaciones 1,2, y 3 aun aseo de limpieza.

La oficina de archivo se encuentra Mauricio Báez (apoyo administrativo) realizando tareas de gestión documental.

Cobertura: 80

Asistencia: 74

Cupo disponible: **0**

Hospitalizados: tres (3) participantes: Oscar Triana hospitalizado desde le 3 de septiembre por alteración comportamental ya que le falta un medicamento y la EPS no lo ha suministrado, se encuentra en la Fray Bartolomé en la unidad de psiquiatría.

Natalia Olaya hospitalizada desde el 5 de septiembre por psicosis se encuentra en la Fray Bartolomé (al seguimiento realizado el día lunes reportan que todo el fin de semana presento alteraciones psicóticas)

Rosa Nélida Martínez hospitalizada desde el 8 de septiembre ya que sufrió caída de su propia altura, presenta fractura de cadera, se encuentra en el hospital de Suba, hoy se encuentra en compañía de la auxiliar de enfermería Natalia Manrique

Medio Familiar: Se encuentran los participantes**:** Rosa Camila Álzate desde el 1 de septiembre, Jany Chaparro desde el 8 de septiembre y Datna Contreras también desde el 8 de septiembre

Cita médica: Para radiografía José miguel Carvajal y está en compañía de Johan castro auxiliar de enfermería

TALENTO HUMANO

El coordinador informa que cuenta con la planta de personal completa, no hay perfiles disponibles

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD
Alexander Moreno	Coordinador	Ausente por incapacidad
María Camila Cabanzo Lopera	Trabajadora social	Encargada del CIAI G7
Alejandra Pacheco	Trabajadora Social	Actividades propias del cargo
Mateo Forero	Psicólogo	Actividad con participantes que presentan Hiperfagia
Laura Espinosa	Psicóloga	Actividad con participantes que presentan Hiperfagia
Erika Garzón	Educadora Física	Actividad Propias del cargo
Jonnathan Ramos	Educador Física	actividades propias del cargo
Martha Isabel Waldron	Nutricionista	No se encuentra en la unidad operativa
Andrea Gómez	Terapeuta ocupacional	Actividades propias del cargo
Olga Rincón	Terapeuta ocupacional	Actividades propias del cargo
Paula Fernanda Martínez	Ambiental	Actividades propias del cargo
Milena Mosquera	Tallerista	Organización de letreros Región Orinoquia

Leidy Ramos	Tallerista	Organización de letreros Región Orinoquia
Dayanna Gutierrez	Tecnóloga de alimentos	Acompañamiento a visita
Laura Camila Bernal	Educadora Especial	Actividad de inclusión educativa
Enalba Morales	Jefe de enfermería	Actividades propias del cargo
Mauricio Báez	Delegado documental	Realizando hojas Control

La jefe de enfermería que hoy se encuentra 10 auxiliares de enfermería

Benilda Julieth Moreno, Carol Vargas, Bilma Figueroa, Natalia Marqués (está acompañando a la participante hospitalizada Rosa Nélida Martínez), Derly Yiseth Marín (apoya a la educadora especial en la actividad de inclusión educativa), Marleny Aroca, Yadira jaimes, John Castro, Cesar Arango y Ana Sandoval

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Estado de las instalaciones y dotaciones:

Durante el recorrido se observa que solo está presente una persona de servicios generales y una manipuladora de alimentos, ya que el otro turno ingresa a las 10 am. El espacio del comedor se encuentra en proceso de limpieza ya que los participantes hacen un momento recibieron el desayuno.

En el comedor nuevamente la puerta de ingreso se encuentra el mal estado (acrílico roto), mesas y sillas organizadas y en proceso de limpieza. Al comedor se le realizaron mantenimiento de medias cañas y de la rampa para ingresar al comedor 2

Servicio de alimentos:

Se realiza visita al servicio de alimentos central en compañía de la tecnóloga de alimentos Dayanna, se observa que los arreglos locativos ya se realizaron (Cambio de las baldosas que estaban rotos, mantenimiento de medias cañas, de las estufas, marmita, sartén basculante). Para el día de hoy se tiene programado el traslado de todos los abarrotes y elementos del servicio. El servicio de alimentos requiere de una limpieza profunda especialmente mesones, ventanas. Una parte del personal manipulador se encuentra realizando la preparación del almuerzo, otra persona organizando almacén de depósito de Fruver, Dos personas se observan en el cuarto de prealistamiento organizando fruta y verdura

Se observa que el lavamanos de accionamiento manual ya está en funcionamiento

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

Minuta del día: Se realiza pesaje y organoléptico del tiempo de comida refrigerio am (Derivación normo calórica)- se realizan cinco pesajes

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
6 a 9 años 11 meses	5	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MORA	200	PESO MUESTREADO	180	200	220	200	210		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90%	100%	110%	100%	105%	X	
					CALIFICACION	1	3	1	3	3		
6 a 9 años 11 meses	5	GALLETA DULCE	GALLETA DULCE	30	PESO MUESTREADO	33	38	41	51	33		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110%	127%	137%	170%	110%		X
					CALIFICACION	1	1	1	1	1		

Se le sugiere a la tecnóloga realizar la producción de las galletas con un gramaje indicado para ofrecer a los participantes el tamaño indicado a su derivación, y no partirlas como se observó para ofrecer a las derivaciones hipocalóricas

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 Se realiza la verificación de la sábana de elementos del comedor del grupo 7 se anexa los faltantes de la sabana de elementos

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDAD	CANTIDAD INDEPENDIENTE DEL TIPO DE APOYO	**GRUPO 7**
Balanza- Báscula para alimentos	Balanza- Báscula digital para alimentos Capacidad hasta de 30 Kg. Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO

Batidora eléctrica	Batidora eléctrica de mano. 7 velocidades	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Batidora de mano	Batidora manual en acero inoxidable. Alto. 40 centímetros. Ancho. 9 centímetros. Largo. 6 centímetros	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Taza redonda sopera	Taza redonda sopera de melamina, medidas 19x19x7 CMS	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio	1	solo tienen 73
Tanque plástico	Tanque plástico con tapa con capacidad de 20 litros.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI
Cuchillo de mesa	Cuchillo de mesa en acero inoxidable. Medidas: 22,9cm (Largo) x 1,9cm (Ancho) x 0,4cm (Alto) Aplica únicamente para apoyos intermitentes, limitados y extensos.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio para apoyos intermitentes o limitados		solo tienen 50
Refrigerador y congelador vertical mixto	Equipo mixto de refrigeración y congelación en acero inoxidable con capacidad minima de 400 litros o su equivalencia	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI - Equivalente con nevera domestica, equipo de refrigeración de 3 cuerpos: 2 de congelador con capacidad de 100 litros y un cuerpo de refrigeración de de 400 litros
Lavamanos pedal	Lavamanos de pedal en acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI-Funcionando
Licuadora Industrial	Licuadora Industrial de 15 litros en acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI - De 35 litros
Pesas Patrón	Pesas Patrón de 20 kg con manija, con certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Plancha para asar	Plancha doble para asar. minimo de 50 cm x 70 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Procesador de alimentos Industrial.	Procesador de alimentos industrial con capacidad minima de 3.5L Solamente aplica para los centros que atienden apoyos extensos y generalizados.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO
Tenedor de mesa	Tenedor de mesa en acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio		solo tiene 20
Termo	Termo con capacidad para 10 litros. Material Plastico Poliuretano	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI
Cortador Mandolina	Cortador mandolina para cocina con cuchillas en acero inoxidable	UNIDAD	1 - UNIDAD	1	NO

recipiente plastico rectangular 1	recipiente plastico rectangular 500ml con cierre hermético color transparente	UNIDAD	2 Unidades por participante	160	NO
recipiente plastico rectangular 2	recipiente plastico rectangular 300ml con cierre hermético color transparente	UNIDAD	1 Unidad por participante	80	NO
Termo en acero inoxidable	Termo en acero inoxidable hermetico capacidad 500ml para bebidas frias y calientes	UNIDAD	1 Unidad por participante	80	NO
Estructura metalica para almacenar frutas y verduras	Estructura metalica para almacenar frutas y verduras, Alto: 1,95m Largo: 1,28m Fondo 0,5m	UNIDAD	1 unidad	1	SI - Equivalencia, son repisas fundidas
Caneca hermetica de pedal	Caneca para cocina -hermetica y de pedal - con rótulos informativos, verde hermética de 80 litros. Aplica para todos los servicios	UNIDAD	1 Única entrega	1	SI
Caneca hermetica de pedal	Caneca para cocina -hermetica y de pedal - con rótulos informativos, negra hermética de 80 litros.	UNIDAD	1 Única entrega	1	SI
Caneca	Caneca para el descomide color negro con rótulo informativo de 35 litros	UNIDAD	1 Única entrega	1	SI
Espátula con mango plástico	Espátula de cocina; Espátula de pala cuadrada, fabricada en acero inoxidable, mango polipropileno ergonómico y texturizado. Largo entre 15 a 18 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
ANAQUEL	Anaquel o EstanteríasPara ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto.	UNIDAD	4 unidades durante todo el convenio	4	SI - Equivalencia, son repisas fundidas
BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE	BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE Bandeja Entre 50CM 55 CM DE LARGO X 30 38 CM DE ANCHO. Fabricado en acero inoxidable en una sola pieza, sin uniones, lo que evita que se reproduzcan bacterias. Práctico y fácil de limpiar. Esterilizable.	UNIDAD	10 unidades durante todo el convenio	10	SI
Bascula Electrónica Industrial	Bascula Electrónica Industrial. Material: acero inoxidable. Capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura. Debe tener Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1 ANTROPOMETRIA	SI
Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg.	Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma: mínima de 30 cm x 40 cm Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	Repetido
CALDERO B caldero con 2 asas y tapa en acero inoxidable de 35 a 40 cm	CALDERO B caldero con 2 asas y tapa en acero inoxidable de 35 a 40 cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Campanas tipo pared, central o lisa	Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm. Se debe garantizar su funcionamiento durante el convenio	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI - Una para el servicio de alimentación compartido
CANASTA PLASTICA	CANASTA PLASTICA ENTRE 50CM 55 CM DE LARGO X 30 - 38 CM DE ANCHO. Fabricado en plástico en una sola pieza, sin uniones.	UNIDAD	18 unidades para los grupos de 60 - 70 y 20 unidades para los grupos de 80 durante todo el convenio		SI
Cinta métrica con características flexibles	Cinta Métrica - Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
COLADOR METALICO B	COLADOR METALICO B Tipo industrial diámetro entre 35 y 40 centímetros. Material acero inoxidable.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI-
Cuchara de servir pastas	Cuchara para servir pasta. Largo aproximado 30 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI- tienen 2

Cuchara para postre, en acero inoxidable	Cuchara postre elaborada en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme. Material: Acero Inoxidable	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio	80	Solo hay 56
CUCHARA PORCIONADORA A	Cuchara porcionadora en acero inoxidable 2 onzas	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
CUCHARA PORCIONADORA B	Cuchara porcionadora en acero inoxidable 4 onzas	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
CubiertosCucharas de sopa, en acero inoxidable.	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio	80	SI
CUCHARON No B	CUCHARON No B. Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 30 a 35 cm. Color Plateado. Diametro 10cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
CUCHARON No C	CUCHARON No C. Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 40 a 50 cm. Color Plateado. Diametro 15cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Equipo de congelación	CongeladorEquipo de congelación en material higiénico sanitario 250 litros o su equivalencia	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI - Equivalente cuarto frío
Escurridor de fritos en acero inoxidable	Escurridor con base fabricado en acero inoxidable con 2 asas. Diámetro aproximado de 15 20 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
ESCURRIDOR: De pared para loza	Escurridor por cada cocinetaDe pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de minimo las siguientes dimensiones -Alto: 55 cm -Ancho: 65 cm -Profundidada: 24 cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
CUCHARA ESPUMADERA	CUCHARA ESPUMADERA Material acero inoxidable. Diámetro aproximado 10 cm, largo aproximado 52 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO
Estibas plásticas altas	Estibas plásticas altas, como minimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia según espacio físico avalado	UNIDAD	4 unidades durante todo el convenio	4	SI
Estufa industrial con horno	Estufa industrial con hornoEstufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho : 130 cm profundidad: 70 cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Gramera digital para Alimentos	Gramera digital para alimentosGramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI
Jarra plástica con tapa	JARRA PLASTICA B Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del líquido. Capacidad 4 a 5 litros.	UNIDAD	4 unidades durante todo el convenio	4	SI
Licuadora industrial pequeña	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI - Equivalencia con la licuadora de 35 lt
Mesa de trabajo lisa	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura minima :84 cm, largo minimo :150 cm, ancho minimo :50cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Mesas Plástica	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm o su equivalencia garantizando un material higienico sanitario	UNIDAD	15 unidades para los grupos de 60, 18 unidades para los grupos de 70 y 20 unidades para los grupos de 80 durante todo el convenio		SI

Molinillo	MOLINILLO Fabricado en polipropileno, mango ergonómico y texturizado. Largo aproximado de 30 a 35 cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Olla a presión	OLLA A PRESION B Olla a presión de mínimo 20 litros con asas, fabricada en Aluminio de alta pureza certificado. Con válvula reguladora de precisión, doble posición para dosificar la salidas del vapor y controlar la cocción. Cuerpo fondo reforzado con disco difusor de calor.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Olla B en aluminio desde 11 litros	Olla con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio de alta pureza certificado. Debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales. Diámetro 26 cm. Capacidad Mínima 11 litros	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI
Olla C en aluminio desde 15 litros	Olla con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio de alta pureza certificado. Debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Paila en acero inoxidable	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
pinza para alimentos	PINZA EN ACERO A Pinza en acero inoxidable, 14 cm mínimo de largo. Mango en acero, punta dentada.	UNIDAD	1 unidades durante todo el convenio	1	SI
PLATO PARA SOPA GRANDE	PLATO PARA SOPA GRANDE Plato para sopa en polipropileno, resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Medidas diámetro entre 18 y 20 cm; alto mínimo 3.5 cm. Colores varios.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio		Repetido
PLATO PARA SECO GRANDE	PLATO PARA SECO GRANDE Plato para seco en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Medidas diámetro entre 20 y 22 cm; alto mínimo 2 cm. Colores varios.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio	80	SI
Rallador en acero inoxidable	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 2,5.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 2,5 litros	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 5.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI-
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 8.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 8 litros	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI
Set de cuchillos	Set de cuchillos en acero inoxidable para cocina (1 para carne, 1 para fruta, 1 para verdura, 1 para quesos)	SET	2 sets durante todo el convenio	2	SI
CUCHARAS MEDIDORAS	CUCHARAS MEDIDORAS Set de 5 cucharas medidoras en Acero Inoxidable. 1/8 copa 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa 80 ml, 1/2 taza 125 ml, 1 taza 250 ml.	SET	3 set durante todo el convenio	3	parcial - 1 Completo, 2 juegos incompletos (falta 1 taza madidora)
SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS.	SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS. Sillas con brazos para adultos, apilable, ALTO (Aprox.) 79 cm, ANCHO (Aprox.) 50 cm, LARGO (Aprox.) 50 cm, MATERIAL Polipropileno (PP) o su equivalencia en material higienico sanitario	unidad	1 unidad por participante durante todo el convenio	80	SI
Tabla para picar. Color amarillo	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color amarillo (aves)	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Tabla para picar. Color Blanco	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color blanca (productos cocidos)	UNIDAD	2 unidad durante todo el convenio	2	SI
Tabla para picar. Color rojo	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color roja (carnes)	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI

Tabla para picar. Color Verde	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color verde (frutas y verduras)	UNIDAD	3 unidades durante todo el convenio	3	SI
TALLIMETRO ESTADIOMETRO PORTABLE alcance / rango de medicion: 20 205 cms. sensibilidad / division: 1 mm unidad de marcacion: cm. error permitido: 2mm desarmable y desmontable, con base o plataforma que brinde estabilidad y tope movil. de facil transporte. con cinta metrica elaborada en el mismo material del elemento. material fabricado en abs de grado medico. sin fijacion a la pared. montaje rapido y sencillo. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial	TALLIMETRO ESTADIOMETRO PORTABLE alcance / rango de medicion: 20 205 cms. sensibilidad / division: 1 mm unidad de marcacion: cm. error permitido: 2mm desarmable y desmontable, con base o plataforma que brinde estabilidad y tope movil. de facil transporte. con cinta metrica elaborada en el mismo material del elemento. material fabricado en abs de grado medico. sin fijacion a la pared. montaje rapido y sencillo. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO
Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C	Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C	UNIDAD	4 unidades durante todo el convenio	4	SI *Para consultar, no se tiene donde usar
Termómetro digital de punzón para productos calientes.	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI
Termómetro digital de punzón para productos frío.	Termómetro digital de punzón para productos frío.	UNIDAD	1 unidades durante todo el convenio	1	SI
Tijeras para cocina	Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Trinche de cocina	Trinche de cocina acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI
Vaso medidor	Vaso medidor de 500 ml, que incluya medición por onzas y mililitros.	UNIDAD	3 unidades durante todo el convenio	3	SI
Vaso plastico para jugo	Vaso plastico para jugo. Capacidad minima de 9 onzas	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio	1	SI
pocillo de plastico	POCILLO CHOCOLATERO C Pocillo chocolatero en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Capacidad mínima 250 ml. Colores vivos.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio	80	SI
Lonchera térmica porta comidas	Lonchera termica porta comidas para adulto - doble compartimento	UNIDAD	1 Unidad por participante	80	NO

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

El asociado da a conocer muestra para la compra de las loncheras, recipientes y termo, se le indica que la lonchera debe ser de manijas largas para facilitar el uso, el termo no se da aval ya que al colocar agua caliente deja pasar el calor demasiado, y los recipientes no son redondos, son cuadrados y/o rectangulares

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 envía informe de ejecución	ACTA 10092025 CIAI G7
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	ACTA 10092025 CIAI G7
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	ACTA 10092025 CIAI G7
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	X		Durante la visita no se evidencia propaganda a nombre de su organización que comprometa a la población atendida	ACTA 10092025 CIAI G7

familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.				
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	ACTA 10092025 CIAI G7
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 tecnóloga de alimentos y personal, manipulador de alimentos quienes y enfermera jefe suministro la información solicitada,	ACTA 10092025 CIAI G7
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	ACTA 10092025 CIAI G7
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	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	ACTA 10092025 CIAI G7

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				
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	ACTA 10092025 CIAI G7
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 ACTA 10092025 CIAI G7
	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	ACTA 10092025 CIAI G7
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	ACTA 10092025 CIAI G7
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		Se informa que se cuenta con todo el Talento humano contratado, no le falta ningún perfil	ACTA 10092025 CIAI G7
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 miércoles 10 de septiembre 2025 y se contó con la	ACTA 10092025 CIAI G7

enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.			información 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 desinfección (habitaciones, y baños) se cuenta con solo una persona de servicios generales realizando esta actividad ya que el otro turno ingresa a las 10 am Cuenta con Plan de Saneamiento básico actualizado y se encuentra en el Drive de evidenciables Programa de alimentación y nutrición. Y cuenta con la declaración de compromiso Lista de chequeo diligenciadas de acuerdo a la periodicidad indicada (limpieza y desinfección esta actualizada, control de plagas, verificación de hermeticidad, elementos en desuso-aún no se diligencia estas se realizan de forma mensual	https://drive.google.com/drive/folders/18ZYqG-AMx1nhlFhZAAWzv-Wfjtwj8Pwx?usp=drive_link ACTA 10092025 CIAI G7
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	X		1. Cronograma Programa Alimentación y Nutrición: Se encuentra publicado en el Drive 1. Derivación dietaría del mes de septiembre aún no se publica en el comedor ni en el drive 2. Diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación	https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link

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.			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 9/09/2025 4. Formato de recepción de alimentos con registro de la última recepción del día de ayer 8/09/2025 5. Formato de entradas y salidas se encuentra diligenciado al 9/09/2025 6. Formato autorización cambio de preparaciones en lo que lleva del mes no se han originado cambios de preparaciones 7. Formato de perdidas y desperdicios ultimo registro 9/09/2025	ACTA 10092025 CIAI G7
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.	NA	NA	1. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos se llevará a cabo según cronograma el 18/09/2025 “Elaboración de harina de fruta (granadilla) que se usará como espesante 2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana por cronograma se plantea para el 25/09/2025 “La cosecha”	ACTA 10092025 CIAI G7
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	X		1. El asociado realiza compras locales de pequeños productores del 30% del valor de alimentos a; • Lácteos Villa Aura (Lácteos) se verifican carnet de manipulación y certificado medico vigentes	Reporte mensual de compras

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.			• Cooperativa multiactiva de mercados campesinos-Coopymerck (comprar Fruver). Los certificados médicos y carnets de manipulación vigentes • Corporación agroecológica ambiental Jhaba Corpojhaba-(Huevos), certificado y carnet de manipulación vigentes • Merca 1SAS certificado médico y manipulación vigentes 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 el mes de septiembre	ACTA 10092025 CIAI G7
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, • Formato de recepción de alimentos diligenciados • formatos control de temperaturas al día (cada equipo presenta su formato) • formato de preparación de alimentos actualizado • inspección de vehículos el FOR PSS 232 actualizado con la recepción de 09/09/2025 con lácteos • Formato de asistencia por tiempos de comida no se encuentra cargado el mes de septiembre	ACTA 10092025 CIAI G7

			2. Plan de capacitación en PSB no se evidencia en cronograma 3. Plan de capacitación en BPM se tiene programado para el día 25/09/2025 el tema Pesaje y preparación de alimentos" con personal manipulador y de servicios generales	
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional	NA	NA	Según el cronograma de la nutricionista, compartido por el coordinador tiene programado jornada de Vigilancia los días 15 y 18 de septiembre de 2025	https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?usp=drive_link ACTA 10092025 CIAI G7
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	NA	NA	El plan de Promoción de la estrategia IEC de promoción de prácticas saludables estilos de vida saludable, nutrición y actividad física. La estrategia IEC según el cronograma de nutrición se tiene planeado la quinta jornada de estilos de vida saludable para el 24 de septiembre de 2025	ACTA 10092025 CIAI G7

comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.				
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, el plan de porciones servidas se realizó con el tiempo de comida del refrigerio de la mañana • Formato de entradas y salidas diligenciado al día 9/09/2025 pero falta huevos y carnes • Formato de recepción de alimentos al día de ayer 9/09/2025 • Formato de control de temperatura al día y en cada equipo frio • Formato seguimiento a soluciones desinfectantes al día martes 09/09/2025 • Listas de chequeo limpieza y desinfección actualizadas al día de hoy • Formato control de plagas, hermeticidad y elementos en desuso informan que lo realizan al final del mes de septiembre	ACTA 10092025 CIAI G7
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de	X		1. Concepto sanitario del servicio de alimentos bajo el acta AS02N 168452 con	CONVENIOS 2025 - Google Drive

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.			concepto favorable con requerimiento con un 80.5% Concepto sanitario Favorable con requerimientos para el centro FUMDIR con el acta SB03N 006701 2.El asociado cuenta con fumigación de la empresa Saniox Fumigaciones vigente 3. lavado de tanques realizado con la empresa Saniox Higiene ambiental, con registro sanitario concepto SQ 00039112, vigente Sin embargo, la autoevaluación que se debe realizar después de la visita de hospital aun no se ejecuta	ACTA 10092025 CIAI G7
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 al día (se diligencia a diario), control de plagas, hermeticidad y elementos en desuso se diligencian mensualmente No se tiene programado capacitación en PBS	ACTA 10092025 CIAI G7
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos, así mismo debe asegurar que la información en las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través	X		1. El plan de compras mensual del mes de septiembre y semanal del mismo mes Semana 1: 4-10 Semana 2: 11-17 Semana 3: 18-24 Semana 4: 25- 1 de octubre 2. las Facturas de alimentos pasan directamente a financiera,	ACTA 10092025 CIAI G7

de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.			3. Se evidencia durante la visita disponibilidad de alimentos en almacenamiento para dar cumplimiento al ciclo de menús. Para este fin de semana se tiene planeado contar nuevamente con el uso del servicio de alimentos	
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 ACTA 10092025 CIAI G7
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 septiembre	ACTA 10092025 CIAI G7
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 cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.	x		Dispone de los elementos para prestar el servicio de atención de las personas con discapacidad, se realiza verificación de la sabana de elementos en esta visita	ACTA 10092025 CIAI G7

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	ACTA 10092025 CIAI G7
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles para la prestación del servicio	ACTA 10092025 CIAI G7
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Cuenta con los elementos de aseo institucional	ACTA 10092025 CIAI G7
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	En el CIAI G7 no se utilizan espesantes	ACTA 10092025 CIAI G7
Costos variables-Alimentos	X		El asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para cada participante	ACTA 10092025 CIAI G7

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, además se realiza verificación de los elementos de la sabana
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio. Durante la visita se realiza en compañía del psicólogo Mateo Forero y la profesional Alejandra Pacheco una intervención con el participante Carlos Cáceres quien ingresa al centro el 28 de agosto trasladado del CIAI G10, según los profesionales ha manifestado inconformidad frente a la alimentación, y actitud negativa para que la nutricionista del centro realice la vigilancia nutricional con la toma del peso. Se le explicó la importancia de permitir la actividad que la nutricionista debe realizar para hacer un control sobre el peso ya que el participante tiene dieta hipercalórica y suministro de suplementos por EPS.
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Dayana Gutiérrez
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. VER LISTA DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Tecnóloga 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 listado 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 20240189963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Seguimiento Calidad gestión 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 67 3. Fecha y hora: 10/09/2025 8:00 a.m.

4. Nombre responsable: Teresita Dalb Gutierrez. 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	Eva Alba Morales Hdz	CC	1055165821	CIAI 67	Profesional	Planta	evamor1602@gmail.com	3135400614	Eva Alba M.
2	Maria Camila Cabuya	CC	1015439860	CIAI 67	T. Social	No aplica	maria.camila.cabuya@gmail.com	3046410619	Maria C.
3	Dayana Gutierrez U	CC	1019140883	CIAI 67	Tecnicos Alimentos	No aplica	dayanagutierrez0611@gmail.com	3013283033	Dayana G.
4	Teresita Dalb G	CC	41755422	Secretaria de discapacidad	Equipo seguimiento Calidad	Contratista	dallosjomaletaro@gmail.com	3164624428	
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 pueda 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 [illegible] Proceso Gestión de Talento Humano [illegible] Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Escaneado con CamScanner

Scanned with CamScanner