| 1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO<br>*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<br>*La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión* | |
| NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO | Alexander Moreno |
| CARGO | Coordinador |
| No DE CELULAR | 3135400614/3013433033 |
| 3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA<br>*La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita* | |
| NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO | TERESITA DALLOS GONZALEZ |

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

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

Realización de visita de seguimiento a la calidad operativa al CIAI G7, la cual es atendida por el coordinador Alexander Moreno, la Tecnóloga de alimentos Dayana Gutiérrez y Paula Fernanda Martínez tecnóloga ambiental quienes suministran la información solicitada.

El coordinador informa que se cuenta con el cupo completo de 80 participantes.

El día de hoy se encuentran hospitalización cinco (3) participantes: Oscar Triana, Juan francisco Duran, Laura Naranjo

Un participante en medio familiar: María Gladys Velazco

**Cobertura: 80**

**Asistencia: 80**

**Cupo disponible**: **0**

**Hospitalizados: 3**

**Medio Familiar: 0**

**Cita médica**: Ninguno

**TALENTO HUMANO**

El coordinador informa que en este momento la planta de personal presenta dos perfiles disponibles (un manipulador de alimentos y Psicología)

| NOMBRE | CARGO | NOVEDAD |
|---|---|---|
| Alexander Moreno | Coordinador | Actividades propias- informe cuali-cuantitativo |
| María Camila Cabanzo Lopera | Trabajadora social | Actividad propia del perfil |
| Alejandra Pacheco | Trabajadora Social | Actividad propia del perfil |
| | Psicólogo | Perfil disponible |
| Laura Espinosa | Psicóloga | Actividad con participantes que presentan Hiperfagia grupo de la calma |
| Erika Garzón | Educadora Física | Actividad Propias del cargo |
| Jonnathan Ramos | Educador Física | Actividades física- al aire libre |
| Martha Isabel Waldron | Nutricionista | No se encuentra en la unidad el dia de hoy |
| Andrea Gómez | Terapeuta ocupacional | Actividad grupal |
| Olga Rincón | Terapeuta ocupacional | Actividad grupal |
| Paula Fernanda Martínez | Ambiental | Actividades propias del cargo |
| Milena Mosquera | Tallerista | Actividades de pintura – técnica pintura plana |
| Leidy Ramos | Tallerista | Actividades de pintura – técnica pintura plana |
| Dayanna Gutierrez | Tecnóloga de alimentos | Acompañamiento a visita |
| Laura Camila Bernal | Educadora Especial | Acompaña actividad |
| Enalba Morales | Jefe de enfermería | Se encuentra de compensatorio |

**OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO**

**Estado de las instalaciones y dotaciones:**

En la oficina se encuentra el Coordinador Alexander y se pueden observar las cámaras en funcionamiento y a la vista de cualquier persona

Se realiza el recorrido del centro integrarte de atención interna grupo 7 observando que hoy solo se cuenta con una operaria de servicios generales se encuentran realizando actividades de limpieza y aseo enfermería, las habitaciones 8,10 y 7 están aseadas, en los baños se encuentran limpios y desinfección

Se observa también a un grupo de participantes en actividad de taller de pintura trabajando con las profesionales tallerista en la pintura que hace referencia al carnaval de blancos y negros que el centro tiene planeado celebrar finales del mes de febrero y el centro se va a decorar con tema alusivo al carnaval. Un grupo está trabajando pintura en blanco y otro grupo pintura en negro

También se observa que la manipuladora de alimentos Paula Aroca se encuentra en el comedor del CIAI G7 realizando la servida del refrigerio de la mañana a la hora indicada. En el almuerzo se cumplió con la hora establecida para dicho tiempo de comida

**Servicio de alimentos:**

Se realiza visita al servicio de alimentos central en compañía de la tecnóloga de alimentos Dayanna, se observa el cuarto de almacenamiento de Fruver con productos en canastillas y rotulados, es importante reforzar la limpieza de los entrepaños enchapados en baldosas. El cuarto frio se encuentra organizado, con canastillas limpias y productos rotulados, se debe reforzar la limpieza del piso. Cuarto de prealistamiento con dos operarios realizando labor de lavado de frutas.

En la cocina el personal manipulador se encuentra preparando el almuerzo, los tres tecnólogos se encuentran dentro del servicio realizando labores propias el cargo. Se observa que hoy el servicio de alimentos presenta menos número de manipuladores (esto es debido que no están las personas que laboraron el fin de semana), se observa mas orden y limpieza dentro del servicio de alimentos como también en el cuarto de almacenamiento de abarrotes

Los equipos fríos de congelación de cárnicos y refrigeración de lácteos organizado y con sus controles de temperatura al día. El lavamanos de accionamiento manual funcionando correctamente. En la nevera pequeña se encuentra organizada y limpia

Algunas baldosas del piso de la cocina se encuentran vencidas (debajo del espacio destinado a la licuadora) y otra rota. Los tecnólogos informan al profesional de seguimiento que ya fue reportada la situación para realizar la acción correctiva

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

**Minuta del día:** Se realiza pesaje y prueba organoléptico del tiempo del almuerzo a la derivación Hipocalórica, correspondiente a la semana 3 menú 9

| 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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 años- 59 años 11 meses | 5 | PECHUGA DE POLLO DORADA | PECHUGA DE POLLO DORADA | 80 | PESO MUESTREADO | 84 | 85 | 97 | 84 | 80 | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 105% | 106% | 121% | 105% | 100% | | |
| | | | | | CALIFICACION | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | | |
| 18 años- 59 años 11 meses | 5 | ARROZ CILANTRO | ARROZ CILANTRO | 60 | PESO MUESTREADO | 51 | 64 | 53 | 62 | 58 | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 85% | 107% | 88% | 103% | 97% | | |
| | | | | | CALIFICACION | 1 | 3 | 1 | 3 | 3 | | |
| 18 años- 59 años 11 meses | 5 | VERDURAS ORIENTALES | VERDURAS ORIENTALES | 80 | PESO MUESTREADO | 76 | 81 | 85 | 88 | 96 | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 95% | 101% | 106% | 110% | 120% | | |
| | | | | | CALIFICACION | 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | | |
| 18 años- 59 años 11 meses | 5 | PAPA DORADA | PAPA DORADA | 30 | PESO MUESTREADO | 37 | 34 | 35 | 33 | 29 | | X |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 123% | 113% | 117% | 110% | 97% | | |
| | | | | | CALIFICACION | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | | |
| 18 años- 59 años 11 meses | 5 | CAZUELA DE GARBANZO | CAZUELA DE GARBANZO | 150 | PESO MUESTREADO | 150 | 200 | 150 | 150 | 150 | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 100% | 133% | 100% | 100% | 100% | | |
| | | | | | CALIFICACION | 3 | 1 | 3 | 3 | 3 | | |
| 18 años- 59 años 11 meses | 5 | LIMONADA DE YERBABUENA | LIMONADA DE YERBABUENA | 220 | PESO MUESTREADO | 250 | 220 | 220 | 220 | 250 | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 114% | 100% | 100% | 100% | 114% | | |
| | | | | | CALIFICACION | 1 | 3 | 3 | 3 | 1 | | |

Se realizan cinco pesajes observando que se cumple con los gramajes ofrecidos en todos los componentes del almuerzo menos en la papa dorada, ya que de las cinco muestras tres estuvieron por encima de los porcentajes estimados. El menú ofrecido cumple con las características organolépticas

Se observa distribución del almuerzo de acuerdo a la derivación dietaría del mes de enero que se encuentra publicada en el comedor del CIAI G7, este tiempo de alimentación está acompañada por profesionales designados para ellos, usando los elementos de protección personal y la tecnóloga de alimentos

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

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

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

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

| OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO | CUMPLE | | OBSERVACIONES | EVIDENCIAS |
|---|---|---|---|---|
| | SI | NO | | |
| *Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico* | *Marque con (X) si cumple* | *Marque con (X), si no cumple* | *Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.* | *Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.* |
| 6. Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.<br>*SE INCLUYE EN ACTA CUANDO APLIQUE | X | | El coordinador envió en los tiempos indicados informe de ejecución | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| 7. No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de | | | El asociado da cumplimiento a este compromiso ya que durante la visita no se | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | | evidencian a menores de edad vinculados en las actividades realizadas en el CIAI G7 | ACTA 19012026 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 19012026 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 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 | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| 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 19012026 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 del coordinador, tecnóloga de alimentos, tecnóloga ambiental, y personal manipulador de alimentos quienes suministran la información solicitada | ACTA 19012026 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 | X | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos | | | 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 19012026 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 género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación | X | | Durante la visita de seguimiento no se observan situaciones que lleven implícitas cualquier tipo de violencia en la atención de las personas con discapacidad | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| 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 | 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 19012026 CIAI G7 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | | | | |
| 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<br>ACTA 19012026 CIAI G7 |
| 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 | ACTA 19012026 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 19012026 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 | El coordinador informa que el momento cuenta con dos perfiles vacantes – Psicología y un manipulador de alimentos<br>El talento humano contratado está presente en el centro a excepción de la Nutricionista (que solo asiste tres días), la enfermera profesional que esta de compensatorio | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| 8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico. | X | | La vista se realizó el día lunes 16 de enero de 2026 y se contó con la información solicitada a los profesionales que atendieron la visita | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS | CUMPLE | | OBSERVACIONES | EVIDENCIAS |
| | SI | NO | | |
| 5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro. | X | | Al momento de la visita el espacio físico se encuentra en proceso de limpieza y aseo por parte del personal de servicios generales<br><br>Cuenta con Plan de Saneamiento básico actualizado y se encuentra en el Drive de evidenciables Programa de alimentación y nutrición.<br><br>Lista de chequeo diligenciadas de acuerdo a la periodicidad indicada (limpieza y desinfección esta actualizada tanto de la unidad como del servicio de alimentos), los formatos de control de plagas, verificación de hermeticidad, elementos en desuso-aún se encuentran en el tiempo para realizar aún no | https://drive.google.com/drive/folders/18ZYqG-AMx1nhlFhZAAWzv-Wfjtwj8Pwx?usp=drive_link<br><br>ACTA 19012026 CIAI G7 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | se diligencian ya que estos se hacen de forma mensual | |
| RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN | CUMPLE | | OBSERVACIONES | EVIDENCIAS |
| | SI | NO | | |
| 1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión–SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos : Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020. | X | | 1. Cronograma Programa Alimentación y Nutrición: Se encuentra publicado en el Drive<br><br>1. Derivación dietaría del mes de enero esta publica en el comedor pero falta subir al drive de evidenciables<br>2. Diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 (Ciclo de menús, análisis nutricional, análisis del aporte nutricional diario, suministro diario de dietas<br>3. Formato preparación de alimentos se encuentra actualizado19/01/2026 con el tiempo del refrigerio de la mañana<br>4. Formato de recepción de alimentos actualizado, ultima recepción 15/01/2026<br>5. Formato de entradas y salidas se encuentra diligenciado al 19/01/2026 en los cinco grupos de alimentos<br>6. Formato autorización cambio de preparaciones se evidencia actualizado<br>7. Formato de pérdidas y desperdicios ultimo registro 18/01/2026 | https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link<br><br>ACTA 19012026 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 | | X | 1. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos está programada para el 22/01/2026 con el tema “Elaboración de mermelada mixta mango | ACTA 19012026 CIAI G7 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | fresa aprovechando el pericarpio de ambas frutas en el proceso”<br><br>2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana por cronograma no tienen actividades programadas para los meses que restan para el convenio que termina el 9 de marzo de 2026. Se indica a la tecnóloga ambiental que debe actualizar el cronograma y subirlo al drive<br><br>El asociado debe actualizar el cronograma con las IEC a desarrollar febrero y marzo las cuales deben ser enviadas a marcela Camargo vía correo con las fichas para su aval | |
| 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:<br>• Lácteos Villa Aura (Lácteos) se verifican concepto sanitario de vehículo que se encuentra favorable.<br>• Cooperativa multiactiva de mercados campesinos-Coopymerck (comprar Fruver). Cuenta con concepto favorable de establecimiento y vehículo. Los operarios Sebastián Góngora, Mauricio Hernández y José Fernando león cuentan certificados médicos y carnets de manipulación vigentes<br>• Corporación agroecológica ambiental Jhaba Corpojhaba-(Huevos), cuenta con concepto | Reporte mensual de compras<br><br>ACTA 19012026 CIAI G7 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | favorable del vehículo, concepto favorable de la planta.<br>De José Alirio Cifuentes falta certificado médico y cuenta carnet de manipulación vigente<br>• Merca 1SAS<br>Se verifican concepto sanitario del vehículo que se encuentra favorable. Del operario Jorge Heli Sánchez Becerra presenta certificado médico vigente<br><br>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, en lo trascurrido del mes de diciembre | |
| 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<br>• Formato de control entradas y salidas en medio magnético actualizado<br>• Formato de recepción de alimentos diligenciados al día de la última recepción<br>• formatos control de temperaturas al día (cada equipo presenta su formato)<br>• formato de preparación de alimentos actualizado al refrigerio de la mañana del día de hoy<br>• inspección de vehículos el FOR PSS 232 actualizado con la recepción de 15/01/2026 | ACTA 19012026 CIAI G7 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | • Formato de asistencia por tiempos de comida se encuentra cargado Drive el mes de enero actualizado al día de hoy 19/01/2026<br><br>2. Plan de capacitación en BPM se realizó capacitación en ETAs el día 15/01/2026. Se cuenta con lista de asistencia, pero falta acta y subir soportes al drive | |
| 5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional | X | | El asociado realizo toma de peso y talla de 80 participantes para actualizar la clasificación nutricional el día 7/01/2026<br>Para el día 20/01/2026 según el cronograma debe presentar el informe individual de la situación nutricional de todos los participantes, los cuales deben ser firmados por el profesional de nutrición y archivar en las carpetas sociales de los mismos<br>El informe poblacional de la situación nutricional del centro según cronograma se debe presentar el día 20/01/2026 | https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?usp=drive_link<br><br>ACTA 19012026 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 | | X | El plan de Promoción de la estrategia IEC de promoción de prácticas saludables estilos de vida saludable, nutrición y actividad física falta actualizar el cronograma con las actividades a realizar en los meses de enero-febrero y marzo<br>El asociado debe enviar vía correo el cronograma actualizado y las fichas de las IEC que faltan a ND Marcela Camargo para su aval. | ACTA 19012026 CIAI G7 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | | |
| 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:<br>• Formato de preparación de alimentos al día y se lleva de forma digital realizando en el mismo la prueba organoléptica<br>• Formato de entradas y salidas actualizado<br>• Formato de recepción de alimentos actualizado<br>• Formato de control de temperatura al día y en cada equipo frio<br>• Formato seguimiento a soluciones desinfectantes al día de ayer 18/01/2026<br>• Listas de chequeo limpieza y desinfección actualizadas al día del 19/01/2026 la parte de cuarto de almacenamiento temporal de residuos, al finalizar el día se completa el formato<br>• Formato control de plagas, hermeticidad y elementos en desuso aún no se realizan, aun cuentan con el tiempo para aplicarlo (ya que es mensual) | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| 2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de | X | | 1. Concepto sanitario del servicio de alimentos bajo el acta AS02N 193370 del | CONVENIOS 2025 - Google Drive |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | 09/01/2026 con concepto favorable con requerimiento<br>Con el acta número SB03N 007392 el CIAI G7 cuenta con Concepto sanitario Favorable con requerimiento<br><br>2.El asociado cuenta con fumigación de la empresa Saniox Fumigaciones vigente<br><br>3. lavado de tanques lo realiza con la empresa Saniox Higiene ambiental, con registro sanitario concepto SQ 00039112, esta actualizado | https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link<br><br>ACTA 19012026 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<br><br>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 | ACTA 19012026 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 de las compras cumpla con la normativa | X | | 1. El plan de compras mensual del mes de enero y semanal del mismo mes<br>Semana 1: 1 al 7<br>Semana 2: 8 al 14<br>Semana 3: 15 al 21<br>Semana 4: 22 al 28<br>Semana 5: 29 de enero al 4 de febrero<br><br>2. las Facturas de alimentos pasan directamente a financiera, | ACTA 19012026 CIAI G7 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. Se debe constantemente verificar el grado de maduración del Fruver de los mismos ara evitar perdida | |
| 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<br>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<br><br>ACTA 19012026 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 enero | ACTA 19012026 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 | ACTA 19012026 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 incompleto faltan dos perfiles (psicología y manipulador de alimentos) | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles | X | | Se cuenta con los bienes muebles para la prestación del servicio | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| Costos fijos – Elementos de aseo institucional | X | | Cuenta con los elementos de aseo institucional | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| Costos fijos – Espesantes | NA | NA | En el CIAI G7 no se utilizan espesantes | ACTA 19012026 CIAI G7 |
| Costos variables-Alimentos | X | | El asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para cada participante | ACTA 19012026 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 | |
| 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 |
| Actualizar los cronogramas de la IEC de perdidas y desperdicios/ Huertas y promoción en practicas saludables | Inmediato |
| | |
| ¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR?<br><br>FECHA DE LA ULTIMA VISITA: | REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: |

| | |
|---|---|
| SI X ❑ 16/12//2025 NO ❑ | Se organizo mejor la distribución en cocina central |
| | |

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

Anexo: planilla de asistencia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Seguimiento Calidad Of. 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 67 3. Fecha y hora: Enero 19/2026

4. Nombre responsable: Teresita Dello Courtalem 5. Dependencia responsable: Subdirección discapacidad

| 6. ítem | 7. Nombres y Apellidos | 8. Documento de identidad | | 9. Entidad / Dependencia | 10. Rol / Cargo | 11. Planta / Contratista | 12. Correo electrónico | 13. Teléfono y Ext. / Celular | 14. Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 8.1 Tipo | 8.2 Número | | | | | | |
| 1 | Paula Fernanda Martinez | CC | 1192EC7415 | CIAI67 | T. Ambiental | No Aplica | Pfmartinez166@gmail. | 3204E36017 | |
| 2 | Alexander Moreno Anzán. | CC | 80755408 | CIAI67 | Coordinador | No aplica | cia paz upo7@gmail.com | 3164465790 | Alexander Moreno P. |
| 3 | Dayana Gutierrez Vargas | CC | 1019140843 | CIAI 67 | TECNOLOGA ALIMENTOS | NO aplica | dayanagutierrez619 @gmail.com | 3013430313 | Dayana Gutierrez V. |
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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

Scanned with OKEN Scanner