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	Dayeira Morales Dayana Gutiérrez
CARGO	Enfermera jefa Tecnóloga de alimentos
No DE CELULAR	3135400614/3013433033
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita*	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	TERESITA DALLOS GONZALEZ

No DE CELULAR	3164654428		
CORREO ELECTRONICO	dallosgonzalezter@gmail.com , tdallos@sdis.gov.co		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	24/10/2025	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, atendida por la Tecnóloga de alimentos Dayana Gutiérrez y la jefe de enfermería Dayeira Morales quien suministra la información solicitada, el coordinador se encuentra en una reunión dentro del complejo FUMDIR

La jefe de enfermería informa que se encuentra el cupo completo de 80 participantes, no se encuentra ninguna hospitalizado ni en citas medicas. En la oficina de coordinación se observan las cámaras funcionando de forma correcta.

Cobertura: 80

Asistencia: 80

Cupo disponible: **0**

Hospitalizados: Ninguno

Medio Familiar: Ninguno

Cita médica: Ninguno

TALENTO HUMANO

El coordinador informa que cuenta con la planta de personal completa, no hay perfiles disponibles. El día de hoy el designado documental no se encuentra en el centro por una calamidad familiar

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD
Alexander Moreno	Coordinador	En reunión en complejo FUMDIR
María Camila Cabanzo Lopera	Trabajadora social	Actividad grupal
Alejandra Pacheco	Trabajadora Social	Actividad grupal
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 física- al aire libre
Martha Isabel Waldron	Nutricionista	Realizando tamizaje nutricional
Andrea Gómez	Terapeuta ocupacional	Actividad grupal
Olga Rincón	Terapeuta ocupacional	Apoya marcación de prendas
Paula Fernanda Martínez	Ambiental	Marcando prendas para entrega de dotación
Milena Mosquera	Tallerista	Apoya marcación de prendas para entrega de dotación
Leidy Ramos	Tallerista	Actividad grupal
Dayanna Gutierrez	Tecnóloga de alimentos	Acompañamiento a visita
Laura Camila Bernal	Educadora Especial	Actividad física – al aire libre
Enalba Morales	Jefe de enfermería	Atiende visita y realizando informe cuali-cuantitativo

La jefe de enfermería que hoy se encuentra 11 auxiliares de enfermería: Eydis Murillo que hoy esta encargada de la parte administrativa- va a reclamar medicamentos, Benilda Julieth Moreno encargada del botiquín, Gladira Jaimes y Carol Vargas encargadas de realizar las notas de enfermería, y las demás auxiliares están en atención a la población

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Estado de las instalaciones y dotaciones:

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 enfermería, las habitaciones 8,10 y 7 están aseadas, en los baños se encuentran limpios y desinfección. Falta por realizar aseo a la habitación 9. Hoy se encuentra dos personas de servicios generales. Comedor en adecuadas condiciones de limpieza.

Servicio de alimentos:

Se realiza visita al servicio de alimentos central en compañía de la tecnóloga de alimentos Dayanna, al ingreso se observa congelador con muchos productos los cuales no están rotulados, cuarto de prealistamiento con manipulador realizando esta actividad, cuarto de almacenamiento de Fruver con canastillas organizadas, productos con grado de maduración adecuadas y todos con sus rótulos respectivos. En la cocina personal manipulador preparando el almuerzo. Espacio de almacenamiento de abarrotes se encuentra una torta de queso sin rotulo, sin fecha de vencimiento. El lavamanos de accionamiento manual funcionando correctamente. En la nevera pequeña se encuentra un recipiente con la gastro de un participante la cual no esta rotulada. El personal manipulador no hace adecuado uso de los elementos de protección (especialmente tapabocas), algunos con uniformes en inadecuada presentación.

Equipos de almacenamiento en frio con sus respectivos controles de temperatura

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 almuerzo (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	
18 años-56 años 11 meses	5	POLLO DORADO	POLLO DORADO	150	PESO MUESTREADO	104	126	81	120	118	CUMPLE	NO CUMPLE

					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	69%	84%	54%	80%	79%		X
					CALIFICACION	1	1	1	1	1		
18 años-56 años 11 meses	5	MACARRONES GRATINADOS	MACARRONES GRATINADOS	180	PESO MUESTREADO	180	189	189	180	176	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	105%	105%	100%	98%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 años-56 años 11 meses	5	ENSALADA ROJA	ENSALADA ROJA	60	PESO MUESTREADO	60	74	62	62	60	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	123%	103%	103%	100%		
					CALIFICACION	3	1	3	3	3		
18 años-56 años 11 meses	5	PLATANO MADURO ASADO	PLATANO MADURO ASADO	40	PESO MUESTREADO	42	33	37	47	42		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105%	83%	93%	118%	105%		
					CALIFICACION	3	1	1	1	3		
18 años-56 años 11 meses	5	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE VERDURAS	250	PESO MUESTREADO	250	250	250	245	240	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	100%	100%	98%	96%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 años-56 años 11 meses	5	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	220	PESO MUESTREADO	220	220	230	220	220	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	100%	105%	100%	100%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Se le indica a la tecnóloga que debe verificar muy bien el peso del pollo cuando llega y el proceso de cocción del mismo para que no reduzca tanto el peso, ya que hoy ninguna de las porciones de proteína pesadas cumplía con el gramaje. La nutricionista está presente durante el pesaje de las porciones el almuerzo. De igual forma verificar el peso del tubérculo antes de la cocción. Se evidencia al momento de la servida que la manipuladora no utiliza los elementos para servir (pinzas). La distribución del almuerzo el día de hoy se retrasó ya que desde el servicio de alimentos se despachó tarde al comedor del CIAI G7 y en el refrigerio los participantes llegaron tarde al comedor

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

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

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

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

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
6. Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. *SE INCLUYE EN ACTA CUANDO APLIQUE	X		El coordinador envió en los tiempos indicados informe de ejecución	ACTA 24102025 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 24102025 CIAI G7
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el			NO APLICA, ya que en la visita de seguimiento a la calidad operativa no se	ACTA 24102025 CIAI G7

supervisor, en los términos y plazo que se le requiera. *NO SE INCLUYE EN ACTAS	NA	NA	presentó ningún tipo de requerimiento asociados al componente de alimentación y nutrición	
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	x		Durante la visita no se evidencia propaganda a nombre de su organización que comprometa a la población atendida	ACTA 24102025 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 24102025 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, nutricionista, equipo profesional y personal manipulador de alimentos quienes suministran la información solicitada	ACTA 24102025 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 24102025 CIAI G7
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	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 24102025 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 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 24102025 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 24102025 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 24102025 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 24102025 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	X		Se informa que se cuenta con todo el Talento humano contratado, hoy el designado documental no está en el servicio por calamidad familiar	ACTA 24102025 CIAI G7

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.				
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 viernes 24 de octubre 2025 y se contó con la información solicitada a los profesionales que atendieron la visita	ACTA 24102025 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 adecuadas condiciones de aseo 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 diligencian ya que estos se hacen de forma mensual	https://drive.google.com/drive/folders/18ZYqG-AMx1nhlFhZAAWzv-Wfjtwj8Pwx?usp=drive_link ACTA 24102025 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	X		1. Cronograma Programa Alimentación y Nutrición: Se encuentra publicado en el Drive	

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.			1. Derivación dietaría del mes de octubre esta publica en el comedor y en el drive 2. Diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 (Ciclo de menús, análisis nutricional, análisis del aporte nutricional diario, suministro diario de dietas 3. Formato preparación de alimentos se encuentra actualizado 24/10/2025 4. Formato de recepción de alimentos con ultimo registro 22/10/2025, falta ingresar lácteos que llego el día de hoy 5. Formato de entradas y salidas se encuentra diligenciado al 24/10/2025 6. Formato autorización cambio de preparaciones en lo que lleva del mes no se han originado cambios de preparaciones 7. Formato de pérdidas y desperdicios ultimo registro 24/10/2025	https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link ACTA 24102025 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 24/10/2025 “Elaboración de galletas de harina de cascara de granadilla)- se está realizando aún no hay soportes 2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana por cronograma se plantea para el 25/10/2025 “La cosecha”	ACTA 24102025 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 ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.	X		1. El asociado realiza compras locales de pequeños productores del 30% del valor de alimentos a; • Lácteos Villa Aura (Lácteos) se verifican carnet de manipulación y certificado médico vigentes • 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 octubre	Reporte mensual de compras ACTA 24102025 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	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	

cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.			• inspección de vehículos el FOR PSS 232 actualizado con la recepción de 24/10/2025 con Lácteos Villa Aura • Formato de asistencia por tiempos de comida no se encuentra cargado el mes de septiembre 2. Plan de capacitación en BPM se tiene programado para el día 28/10/2025 el tema estandarización de porciones	ACTA 24102025 CIAI G7
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 día de hoy la nutricionista está realizando vigilancia nutricional a través del tamizaje nutricional, en esta jornada quedan faltando cuatro participantes	https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?usp=drive_link ACTA 24102025 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.	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 sexta jornada de estilos de vida saludable para el 29 de octubre de 2025	ACTA 24102025 CIAI G7

Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.				
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.	X		El asociado diligencia loa formatos asociados a la preparación, almacenamiento y distribución: • Formato de preparación de alimentos al día y se lleva de forma digital realizando en el mismo la prueba organoléptica • Formato de entradas y salidas diligenciado al día de hoy 24/10/2025 • Formato de recepción de alimentos al día 22/10/2025, falta el día de hoy que llego lácteos • Formato de control de temperatura al día y en cada equipo frio • Formato seguimiento a soluciones desinfectantes al día viernes 24/10/2025 • Listas de chequeo limpieza y desinfección actualizadas al día de hoy 24/10/2025 • Formato control de plagas, hermeticidad y elementos en desuso informan que lo realizan al final del mes de octubre	ACTA 24102025 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, está próximo a vencer (30/10/2025)	https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link ACTA 24102025 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	ACTA 24102025 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 establecida por la resolución 5109 de	X		1. El plan de compras mensual del mes de octubre y semanal del mismo mes Semana 1: 1-5 Semana 2: 6-12 Semana 3: 13-19 Semana 4: 20-26 Semana 5: 27-31 2. las Facturas de alimentos pasan directamente a financiera,	ACTA 24102025 CIAI G7

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.	
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 24102025 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 octubre	ACTA 24102025 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 24102025 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 24102025 CIAI G7
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles para la prestación del servicio	ACTA 24102025 CIAI G7
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Cuenta con los elementos de aseo institucional	ACTA 24102025 CIAI G7
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	En el CIAI G7 no se utilizan espesantes	ACTA 24102025 CIAI G7
Costos variables-Alimentos	X		El asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para cada participante	ACTA 24102025 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
Cumplir con los horarios de distribución de los diferentes tiempos de alimentación	Inmediato y permanentemente
Mantener los rótulos de todos los productos que se encuentran almacenados tanto en frio como en abarrotes	Inmediato y permanentemente
¿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. Dayeira Morales 2. 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. Enfermera jefa 2. 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 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 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 67 3. Fecha y hora: 24/10/2025

4. Nombre responsable: Teresita Dalb Gonzalez 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	Alexander Moreno Pinzón	cc	80755408	CIAI GRUPO7	Coordinador	No aplica.	ciapgrupo7@gmail.com	3164463790	Alexander
2	Martha Goldonit	cc	63501170	CIAI67	No aplica	No aplica	migvarbe@hotmail.com	3124010660	
3	Enalba Morales	cc	1051658219	CIAI67	Enfermera	No aplica	enalmar2607@	3135400614	
4	Dayana Gutierrez U.	cc	1019140843	CIAI67	TECNOLOGOS ALIMENTOS	No aplica		3013430313	
5	Teresita Dalb G	cc	41753421	SDIS	E.S.C.O.	Contratista		3164654428	
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