1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7362 DE 2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACIÓN MISIONEROS DIVINA REDENCIÓN SAN FELIPE NERI FUMDIR*
OBJETO CONTRACTUAL	"Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la atención a personas que se encuentren en edades entre los dieciocho (18) años y hasta los cincuenta y nueve (59) años, once (11) meses de edad con discapacidad, implementando acciones que favorezcan el desarrollo y mantenimiento de sus habilidades y capacidades para alcanzar mayores niveles de autonomía y toma de decisiones, promoviendo su inclusión en los diferentes entornos, en el Servicio Social Centros Integrarte Atención Interna, teniendo como referentes los enfoques diferencial y de género".
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 7
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 90 No. 149 - 73 Suba, Tuna Alta
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Ciapgrupo7@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	Alexander Moreno Dayeira Morales Dayana Gutiérrez
CARGO	Coordinador Enfermera Jefe 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	24/11/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:30 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:00 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 la jefe de enfermería Dayeira Morales quienes suministran la información solicitada.

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

Dos participantes están en hospitalización: Oscar Triana que se encuentra en la Clínica Fray Bartolomé en la unidad de salud mental y Laura Naranjo quien se encuentra en el Simón Bolívar en la unidad de salud mental

Dos participantes se encuentran por fuera del centro asistiendo a los grados del colegio en Fontibón ellos son Luz Adriana Contreras y Jonathan Ospina, se encuentran en compañía de la Educadora Especial.

Cobertura: 80

Asistencia: 80

Cupo disponible: **0**

Hospitalizados: 2

Medio Familiar: 0

Cita médica: Ninguno

TALENTO HUMANO

El coordinador informa que cuenta con la planta de personal completa, no hay perfiles disponibles. El día de hoy la tallerista Lady Ramos se encuentra de permiso.

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD
Alexander Moreno	Coordinador	Actividades propias- informe cuali-cuantitativo
María Camila Cabanzo Lopera	Trabajadora social	Actividad de informe
Alejandra Pacheco	Trabajadora Social	Actividad informe
Mateo Forero	Psicólogo	Actividad con participantes que presentan Hiperfagia- grupo de la calma
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
Andrea Gómez	Terapeuta ocupacional	Actividad grupal
Olga Rincón	Terapeuta ocupacional	Actividad grupal
Paula Fernanda Martínez	Ambiental	Organización de actividad para la feria “Sabores de mi tierra”
Milena Mosquera	Tallerista	Apoya marcación de prendas para entrega de dotación
Leidy Ramos	Tallerista	Se encuentra de permiso
Dayanna Gutierrez	Tecnóloga de alimentos	Acompañamiento a visita
Laura Camila Bernal	Educadora Especial	Acompaña actividad de grados en Fontibón
Enalba Morales	Jefe de enfermería	Realizando informe cuali-cuantitativo

La jefe de enfermería informa que el día hoy se encuentra 11 auxiliares de enfermería correspondientes al turno del día par: Luz Dary Ramírez, Danilsa Polo, Adriana Ballesteros, Vilma Vargas, Sandra Antonio, Luz Astrid Pérez Yaneth Vargas, Oscar Iván Sánchez, Diego Rojas, Angie Lorena Urrego, Eydis Murillo, auxiliares que están en atención a la población. Y Julieth Moreno quien esta como líder del Botequín

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 en el día de hoy solo se encuentra una persona de servicios generales la señora Sandra Morales y hoy tiene el horario de 6 am a 7 pm, 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 realizar la limpieza de las habitaciones 1 y 2.

En el comedor se observa nuevamente el acrílico inferior de la puerta de ingreso, suelto, por lo que no se puede garantizar las condiciones de hermeticidad del mismo. Las condiciones de limpieza y aseo son adecuadas. Los participantes se encuentran terminando el consumo del refrigerio de la mañana.

Servicio de alimentos:

Se realiza visita al servicio de alimentos central en compañía de la tecnóloga de alimentos Dayanna, donde se puede evidenciar que el cuarto de almacenamiento de Fruver productos sobre madurados (melón, pimentón), las canastillas se encuentran sucias. El cuarto frio se encuentra en malas condiciones de aseo y limpieza las canastillas sucias-paredes internas chorreadas, piso sucio). En el cuarto de prealistamiento de Fruver se encuentra dos manipuladores de alimentos (PCD) quienes no portan el uniforme de forma adecuada (tapabocas mal colocados y uno tiene un reloj).

En la cocina el personal manipulador se encuentra preparando el almuerzo, se observa algunos manipuladores que presentan en uniforme en inadecuadas condiciones de limpieza y roto, la mayoría de ellos no portan de forma adecuada el tapabocas.

El lavamanos de accionamiento manual funcionando correctamente. En la nevera pequeña se encuentra un recipiente con la gastro de un participante la cual no está rotulada. También levadura sin rotular. Inadecuadas condiciones de aseo y limpieza. Los equipos fríos de refrigeración de carnes se encuentran sucios. En la nevera de almacenamiento de lácteos se revisan los rótulos y se observa que el queso campesino esta mal rotulado ya que la fecha de vencimiento impresa en el producto es 13/12/2025 y en el rotulo presenta el 14/12/2025, el rotulo de yogurt aparece como yogurt deslactosado y el producto es Yogurt original se deben corregir los rótulos.

Equipos de almacenamiento en frio con sus respectivos controles de temperatura, sin embargo, se observa que la nevera de refrigeración de lácteos esta registrando una T° inadecuada (14,6 °C), se debe pedir revisión. El espacio de almacenamiento de abarrotes se encuentra productos organizados y rotulados. Sin embargo, el producto galletas de avena no tiene ninguna identificación (este producto es el suministrado por la panadería que tiene FUMDIR) y se va a utilizar en el refrigerio de la tarde

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 refrigerio (onces) (Derivación normo calórica)-

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	RESULTADO	
											CUMPLE	NO CUMPLE
18 años a 59 años 11 meses	5	KUMIS (EMPAQUE INDIVIDUAL)	KUMIS (EMPAQUE INDIVIDUAL)	150	PESO MUESTREADO	150	150	150				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	100%	100%	0%	0%	X	
					CALIFICACION	3	3	3				
18 años a 59 años 11 meses	5	GALLETA DE AVENA	GALLETA DE AVENA	30	PESO MUESTREADO	54	57	54				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	180%	190%	180%	0%	0%		X
					CALIFICACION	1	1	1				
18 años a 59 años 11 meses	5	GRANADILLA (COMPLETA)	GRANADILLA (COMPLETA)	100	PESO MUESTREADO	110	106	100				
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110%	106%	100%	0%	0%	X	
					CALIFICACION	3	3	3				

En el refrigerio de la tarde solo se realizan tres pesajes de la derivación normo calórica. Presentación del yogurt empaque individual de 150 c/c, y la granadilla se entrega a los participantes unidad completa, y la galleta de avena no cumple el gramaje es suministrada por la panadería de FUMDIR

Hoy se realizó tarde el servido y la distribución de las onces (en la cocina principal en el turno de la tarde había solo dos manipuladores para los tiempos de onces y cena) y en el comedor hoy solo se cuenta con una manipuladora para el traslado de alimentos y la servida. Esta situación hace que se presenten retrasos en el cumplimiento de los horarios de los tiempos de comida (La tecnóloga comenta que los días lunes siempre se cuenta con ese personal en el servicio 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. Sin embargo, la presentación personal de algunos operarios de alimentos del día de hoy no estaban en las mejores condiciones de presentación

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 24112025 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	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	

emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.				ACTA 24112025 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 24112025 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 24112025 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 24112025 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, Enfermera Jefe, equipo profesional y personal manipulador de alimentos quienes suministran la información solicitada	ACTA 24112025 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	ACTA 24112025 CIAI G7

			oficina de la coordinación y se tiene acceso a ellas cuando se requiera	
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 24112025 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	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 24112025 CIAI G7

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 ACTA 24112025 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 24112025 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 24112025 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	X		Se informa que se cuenta con todo el Talento humano contratado, hoy la profesional	

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.			tallerista Lady Ramos no está en el servicio por que cuenta con un permiso	ACTA 24112025 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 24 de noviembre 2025 y se contó con la información solicitada a los profesionales que atendieron la visita	ACTA 24112025 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 de una operaria de servicios generales (falta habitaciones 1 y 2) 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 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 no se diligencian ya que estos se hacen de forma mensual	https://drive.google.com/drive/folders/18ZYqG-AMx1nhlFhZAAWzv-Wfjtwj8Pwx?usp=drive_link ACTA 24112025 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 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 1. Derivación dietaría del mes de noviembre 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 24/11/2025 con el tiempo del refrigerio de la mañana 4. Formato de recepción de alimentos con ultimo registro 21/11/2025, con el ultimo ingreso que fueron los lácteos 5. Formato de entradas y salidas se encuentra diligenciado al 24/11/2025 con los cinco grupos de alimentos 6. Formato autorización cambio de preparaciones se evidencia cambio de preparación el dia 11/11/2025 preparación programada pure de papa criolla preparación ofrecida pure de papa común la justificación falta de materia prima 7. Formato de pérdidas y desperdicios ultimo registro 23/11/2025	https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link ACTA 24112025 CIAI G7
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política	NA	NA	1. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de	

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.			pérdidas y desperdicios de alimentos está programada para el 30/11/2025 con la elaboración del recetario dirigido a los manipuladores de alimentos 2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana por cronograma se plantea para el 28/11/2025 con el tema “Feria alimentación sostenible”	ACTA 24112025 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 concepto sanitario de vehículo que se encuentra favorable. De Omar Andrés Sanchez quien cuenta con certificado médico vigente y el carnet de manipulación próximo a vencer (13/12/2025) • Cooperativa multiactiva de mercados campesinos-Coopymerck (comprar Fruver). Cuenta con concepto favorable de establecimiento y vehículo. Los operarios Sebastián Góngora, Mauricio Hernández y Fernando león cuentan certificados médicos y carnets de manipulación vigentes • Corporación agroecológica ambiental Jhaba Corpojhaba-(Huevos), cuenta con concepto favorable del vehículo, concepto favorable de la planta.	Reporte mensual de compras ACTA 24112025 CIAI G7

			De José Alirio Cifuentes falta certificado médico y cuenta carnet de manipulación vigente • Merca 1SAS Se verifican concepto sanitario del vehículo que se encuentra favorable. Del operario Jorge Heli Sánchez Becerra presenta certificado médico vigente y falta carné de manipulación de alimentos 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 noviembre	
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) se debe hacer revisión del equipo de refrigeración de lácteos ya que esta registrando temperaturas fuera del rango normal (14.6°C) • formato de preparación de alimentos actualizado • inspección de vehículos el FOR PSS 232 actualizado con la recepción de 21/11/2025 con Lácteos Villa Aura	ACTA 24112025 CIAI G7

			• Formato de asistencia por tiempos de comida se encuentra cargado Drive el mes de noviembre pero ultimo registro viernes 14 de noviembre 2. Plan de capacitación en BPM se tiene programado para el día 27/11/2025 el tema Servido y distribución dirigido personal manipulador de alimentos	
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 no está presente en el CIAI G7, durante el presente mes realizo toma de peso y talla el día 21/11/2025 pero aún no suben al Drive	https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?usp=drive_link ACTA 24112025 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 para el 28/11/2025 “Feria de la Gastronomía sostenible”	ACTA 24112025 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 actualizados al día de hoy • Formato de recepción de alimentos al día 21/11/2025, con lácteos • Formato de control de temperatura al día y en cada equipo frio • Formato seguimiento a soluciones desinfectantes al día 23/11/2025 tanto del centro como del servicio de alimentos • Listas de chequeo limpieza y desinfección actualizadas al día del 23/11/2025 • Formato control de plagas, hermeticidad y elementos en desuso informan que lo realizan al final del mes de noviembre	ACTA 24112025 CIAI G7
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación,	X		1. Concepto sanitario del servicio de alimentos bajo el acta AS02N 168452 con concepto favorable con requerimiento con un 80.5%	CONVENIOS 2025 - Google Drive

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.			Hoy 24/11/2025 el hospital realizo visita al CIAI G7 dejando acta número SB03N 007392 con Concepto sanitario Favorable con requerimiento 2.El asociado cuenta con fumigación de la empresa Saniox Fumigaciones vigente 3. lavado de tanques lo realiza con la empresa Saniox Higiene ambiental, con registro sanitario concepto SQ 00039112, y está programado para 25/11/2025	https://drive.google.com/drive/folders/1Xw_tv_saWXnT8KAF3JaSO4f3lnCZlHsW?usp=drive_link ACTA 24112025 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 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 24112025 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 noviembre y semanal del mismo mes Semana 1: 30 de octubre al 5 noviembre Semana 2: 6-12 Semana 3: 13-19 Semana 4: 20-26 Semana 5: 27- al 3 de diciembre 2. las Facturas de alimentos pasan directamente a financiera,	ACTA 24112025 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	
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 24112025 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 24112025 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 24112025 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 24112025 CIAI G7
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles para la prestación del servicio	ACTA 24112025 CIAI G7
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Cuenta con los elementos de aseo institucional	ACTA 24112025 CIAI G7
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	En el CIAI G7 no se utilizan espesantes	ACTA 24112025 CIAI G7
Costos variables-Alimentos	X		El asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para cada participante	ACTA 24112025 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
Mejorar la limpieza de los equipos y espacios en el servicio de alimentos, como de la indumentaria de los manipuladores de alimentos	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 ❑ 24102025 NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Rotulación de productos ha mejorado, aún faltaba algunos

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Alexander Moreno 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. Coordinador 2. Enfermera jefa 3. 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 Seguimiento Calidad aparte 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 67 3. Fecha y hora: 24/11/2024 10:20 am

4. Nombre responsable: Teresita Dallos 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	Mauricio A. Baez P	CC	80031199	CIAI 67	Profesional Documental	No Aplica	mabaezp@outlook.	3044967367	
2	Alexander Moreno P.	CC	80756408	CIAI 67	Coordinación	No aplica	ciapropo7@gmail.com	3164465790	
3	Enalba Morales	CC	1057658219	CIAI 67	Enfermera	No Aplica	enamor1602@gmail.com	3135400644	
4	Dayana Gutierrez O.	CC	1019140843	CIAI 67	Tecnologa Alimentos	No aplica	daygraciano7061@gmail.com	3013430313	
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.

Escaneado con CamScanner

Scanned with CamScanner