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 DAYANA GUTIERREZ ENELBA MORALES MARTHA GUALDRON
CARGO	Coordinador Tecnóloga de Alimentos Jefe Enfermería Nutricionista
No DE CELULAR	3164465790

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

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	25/062025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10 00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	74 participantes en atención CIAI

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

Realización de visita presencial a través del uso de elementos de protección, atiende la visita la profesional Dayana Gutiérrez Vargas tecnóloga de alimentos, con quien se realiza el recorrido del centro

Asistencia: 74

Cupo disponible: 1

Hospitalizados: Andrés Cancino hospitalizado en el Hospital Simón Bolívar ya que presento ACV el sábado 21, situación reportada en su momento al equipo de salud y ha realizado el acompañamiento por parte del operador (el día domingo realizo acompañamiento la jefe Enelba Morales y ayer lo realizo la auxiliar Sandra), Laura Taidy Naranjo en servicio de urgencias presento episodio convulsivo el día de hoy en la mañana y se encuentra en compañía de la auxiliar Yanet Vargas)

Medio Familiar: un participante Libardo Torres

Cita médica: Cita de ginecología Yensi Labrador y Angi Labrador las cuales llegan al medio día

Suspendido: 0

TALENTO HUMANO

Actividades desarrolladas y talento humano: Se evidencia el siguiente talento humano de acuerdo al cronograma de actividades

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD
Alexander Moreno	Coordinador	Atiende visita de seguimiento
María Camila Cabanzo Lopera	Trabajadora social	Actividad de informe cualicuanti
Alejandra Pacheco	Trabajadora Social	Actividad de informe cualicuanti
Mateo Forero	Psicólogo	Actividades propias del cargo
Laura Espinosa	Psicóloga	Actividades propias del cargo
Erika Garzón	Educadora Física	Actividad física
Jonnathan Ramos	Educador Física	Actividad física
Martha Isabel Waldron	Nutricionista	Atiende la visita de seguimiento
Andrea Gómez	Terapeuta ocupacional	Actividades propias del cargo
Olga Rincón	Terapeuta ocupacional	Actividades propias del cargo
Paula Fernanda Martínez	Ambiental	
Milena Mosquera	Tallerista	Actividad de taller, trabajo con papel
Leidy Ramos	Tallerista	Actividad de taller, trabajo con papel
Dayanna	Tecnóloga de alimentos	Acompañamiento a visita
Laura Camila Bernal	Educadora Especial	Actividades propias
Enalba Morales	Jefe de enfermería	Suministro de medicamentos y actividades propias

Mauricio Báez	Delegado documental	Realizando hojas Control
Paula Fernanda Martínez	Técnico ambiental	Actividades propias del cargo- organizando día del campesino

10 auxiliares de enfermería en el centro, que se encuentran realizando actividades propias de su cargo

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Estado de las instalaciones y dotaciones:

se puede observar que algunos espacios como la habitación 6 ò 7 se encuentra en inadecuadas condiciones de limpieza y aseo al igual que los baños aledaños a la oficina de enfermería y el pasillo del mismo, refieren la tecnóloga que se presentó una contingencia en la lavandería por falta de personal y el coordinador envió una de las personas de servicios general allí, por lo que se cuenta con una sola persona realizando el aseo del centro por lo que el tiempo requerido para la limpieza del centro es mayor. Se observa a los participantes terminando actividad de taller y preparándose para tomar el refrigerio. En el cuarto de insumos y elementos de aseo el armario requiere cambio se encuentra en mal estado, y organizar mejor los elementos de aseo (guantes de caucho deben estar colgados no en baldes). El espacio del comedor se encuentra en adecuadas condiciones de aseo (el fin de semana nuevamente se presentó inundación por taponamiento de tubería lo que ocasiono que las aguas residuales salieran por los dos sifones del comedor) esta situación origino que los tiempos de comida se realizaran en el espacio del taller. El coordinador informa que ya se realizaron los trabajos y desde el día de ayer ya se está realizando la distribución de la alimentación en el comedor. Nuevamente la ventana de acceso al comedor presenta el anjeo roto. Esto no permite garantizar la hermeticidad y el control de plagas en este espacio. Se sugiere colocar un anjeo más resistente (el que presenta es de plástico)

En cuanto a la dotación el personal manipulador recibió dotación de uniformes (dos pares de zapatos blancos, dos pantalones blancos y dos camisas blancas) no ha recibido os delantales plásticos (petos) para realizar laboras de lavado y prealistamiento, por lo que se observan que los que se están usando están muy malas condiciones- están antihigiénicos. Para el personal de servicios generales recibieron (un uniforme completo-camisa y pantalón de color gris, y otro de color azul) y dos pares de zapatos unos azules y otro negro

Para el comedor del CIAI G7 se cuenta con dos manipuladoras de alimentos Paula Quintero que maneja un horario de 6 am a 3 pm, y María Transito Galicia de 10 am a 7 pm

Servicio de alimentos:

Se evidencia el área caliente en proceso de cocción del almuerzo, (Cerdo a la naranja, arroz con pimentón, ensalada de espinaca-manzana-manzana y miel, pure de papa criolla, sopa de conchas y jugo de guayaba), lavamanos de accionamiento manual nuevamente no está funcionando. Equipo de congelación cárnicos se encuentra con producto rotulados y esta permanece con llave la cual la maneja el tecnólogo de alimentos, refrigeración de lácteos adecuada condiciones, y refrigerador horizontal se encuentra

funcionando y en adecuadas. La nevera tipo familiar que se encuentra junto al lavamanos de accionamiento manual se encuentra en inadecuadas condiciones de limpieza, al igual que algunos utensilios y la ventana de distribución de los alimentos para los diferentes grupos.

Se está recibiendo el Fruver en el área de almacenamiento, y un grupo de manipuladores esta realizando prealistamiento. Los abarrotes se encuentran organizados y con sus respectivos rótulos

También se puede evidenciar que el personal manipulador de alimentos no utiliza adecuadamente el tapabocas y se debe realizar el cambio periódicamente de ese elemento de protección ya que algunos ya están sucios

Minuta del día: Se realiza pesaje y organoléptico del tiempo de comida Almuerzo

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 a 59 años 11 meses	5	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON PIMENTON	60	PESO MUESTREADO	65	65	60	63	65	x	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	108%	108%	100%	105%	108%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59 años 11 meses	5	CERDO A LA NARANJA	CERDO A LA NARANJA	85	PESO MUESTREADO	88	88	90	85	90	x	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104%	104%	106%	100%	106%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59 años 11 meses		ENSALADA ESPNACA-MANZANA-MANGO Y MIEL	ENSALADA ESPNACA-MANZANA-MANGO Y MIEL	80	PESO MUESTREADO	78	80	85	80	78	x	

					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98%	100%	106%	100%	98%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59 años 11 meses	5	PURE PAPA CRIOLLA	PURE PAPA CRIOLLA	30	PESO MUESTREADO	27	30	27	30	30	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90%	100%	90%	100%	100%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59 años 11 meses	5	SOPA DE CONCHAS	SOPA DE CONCHAS	250	PESO MUESTREADO	250	255	260	260	250	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	102%	104%	104%	100%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59 años 11 meses	5	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE GUAYABA	250	PESO MUESTREADO	250	255	250	250	267	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	102%	100%	100%	107%		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

1. Se supervisa el servido y la distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas y acorde a la minuta patrón establecida y publicada en el comedor, se hace acompañamiento en servido del almuerzo, existe acompañamiento de personal designado para esta actividad y para la asistencia alimentaria. Para la servida de las porciones existen dos manipuladoras y la distribución el personal de talento humano que acompaña el tiempo del almuerzo

Seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal: En cuanto a la dotación para el personal manipulador aún queda pendiente la entrega del delantal plástico
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 asociado envía informe de ejecución el día 25 de junio	- ACTA 25062025 CIAI G 7
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 esta obligación ya que durante la visita no se evidencian a menores de edad vinculados en las actividades realizadas en el centro	ACTA 25062025 CIAI G 7
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que	x		En la visita de seguimiento a la calidad operativa no se presentó ningún tipo de requerimiento asociados al componente de alimentación y nutrición	ACTA 25062025 CIAI G 7

se le requiera. *NO SE INCLUYE EN ACTAS				
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. 15.	x		Durante la visita no se evidencia propaganda a nombre de su organización que comprometa a la población atendida	ACTA 25062025 CIAI G 7
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 esta obligación contractual, durante la visita de seguimiento no se observan reuniones de índole política ni publicidad en su espacio físico del CIAI grupo 7	ACTA 25062025 CIAI G 7
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 talento humano requerido (coordinador, jefe de enfermería, tecnóloga de alimentos y nutricionista) quienes proporcionan la información, documentos y soporte necesarios para el desarrollo de la misma	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del componente de nutrición, alimentación y salubridad ACTA 25062025 CIAI G 7
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	ACTA 25062025 CIAI G 7
	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 25062025 CIAI G 7
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 esta obligación ya que no se presentan situaciones de maltrato físico, psicológico, sexual, y/o económico por parte del talento humano del CIAI G7 FUMDIR	ACTA 25062025 CIAI G 7

promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
16. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión. 17.	x		El asociado realizo la vigilancia nutricional realizando actualización de la clasificación Nutricional de los participantes, el día sábado 21 (falta subir matriz de clasificación al drive de evidenciables) realizo seguimientos nutricionales por cambio de peso	ACTA 25062025 CIAI G 7
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 presentan un adecuado diligenciamiento (nombres completos, numero de cedula y/o número de tarjeta profesional y cargo) cumpliendo con la gestión documental	ACTA 25062025 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 Diligencian los formatos para la ejecución de la prestación en la operación del programa de alimentación y nutrición de acuerdo a la gestión documental y archivo	ACTA 25062025 CIAI G 7
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	x		.	

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.			El Talento humano contratado está presente en el centro realizando las actividades programadas, el nutricionista, la tecnóloga de alimentos y la jefe de enfermería brindan la información solicitada durante la visita	ACTA 25062025 CIAI G 7
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 entre semana (miércoles 25 de junio) y se contó con la información del equipo profesional, personal manipulador de alimentos	ACTA 25062025 CIAI G 7
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.	X		Al momento de la visita el espacio físico se encuentra en proceso de limpieza y desinfección (habitaciones, y baños) se cuenta con solo una persona de servicios generales (por contingencia en lavandería) El plan de saneamiento y acta de compromiso en Drive Lista de chequeo de limpieza y desinfección se encuentran al día y se realiza en medio físico. los formatos de control de plagas diligenciado y el formato de hermeticidad aún no se diligencian el mes de junio (el 26/05/2025 se reportó daño de anjeo y nuevamente se encuentra dañado	ACTA 25062025 CIAI G 7
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	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 2. Derivación dietaría del mes de junio publicada en comedor y en el drive 3. 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, preparación de alimentos, evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas realizado en la visita) y semanalmente lo realiza la nutricionista 4. Estandarización de preparación aun no se tiene fecha 5. Socialización manual de dietas al talento humano de enfermería y servicio de alimentos se realizó el 4 de junio bajo el acta 89 y lista de asistencia (16 personas) 6. Socialización manual dietas, minuta, derivaciones y criterios de preparación equipo profesional el día 9 de junio bajo el acta 96 lista de asistencia (8 personas)	1. Cronograma subido al drive de evidenciables 2. Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011, en medio magnético CONVENIOS 2025 - Google Drive ACTA 25062025 CIAI G 7
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	x		1. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico, según el cronograma para el 26 de junio se tiene programado capacitación “aprovechamiento de desperdicios” a cargo de la tecnóloga de alimentos	ACTA 25062025 CIAI G 7

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.			2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana con el tema de Agricultura con familias para el hoy 25 de junio a cargo del técnico ambiental 3. La estrategia IEC en promoción de prácticas saludables de alimentación nutrición y actividad física está prevista para realizar el día 27 de junio con el tema Elaboración del recetario a cargo de la Nutricionista	
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) Cooperativa multiactiva de mercados campesinos (comprar Fruver) Corporación agroecológica ambiental Jhaba (Huevos) 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 ms de mayo	Reporte mensual de compras ACTA 25062025 CIAI G 7
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	x		El asociado realiza diligenciamiento de los siguientes formatos • control entradas y salidas en medio magnético, recepción de alimentos diligenciados al día de recepción de Fruver 18/06/2025, y queda pendiente la recepción del Fruver del día de hoy que se está recibiendo, carnes falta recepción del día de ayer 24, huevos recepción el 24 de junio,	ACTA 25062025 CIAI G 7 CONVENIOS 2025 - Google Drive

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.			• formatos control de temperaturas al día (cada equipo presenta su formato) • formato de preparación de alimentos al día (25/06/2025) • inspección de vehículos el FOR PSS 232 (Carnes y Huevos del 24/06/2025) • No esta diligenciado el Formato de asistencia por tiempos de comida del mes de junio 2. Plan de capacitación en BPM el 29/05/2025 con el acta 81 el tema desnaturalización de alimentos dirigido a manipuladores de alimentos y servicios generales, lista de asistencia 10 participantes	
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		La evaluación del estado nutricional se llevó a cabo con el tamizaje nutricional, el día sábado 21 y realizo remisiones a salud de los siguientes participantes por presentar clasificación nutricional de Delgadez: Jonathan Urrea paciente con gastrostomía, en la cita envían modelo de alimentación artesanal, en el centro recibe Prowhey-Nef), Carlos Alberto Fandiño ya tuvo cita por nutrición pero no dieron suplemento, Harold Escobar Gutiérrez ya tuvo cita con nutrición ordenaron suplemento Ensure 1 al día y se brinda a las 4 pm, y William Chacón Saavedra está solicitando cita por nutrición El asociado debe presentar el 30 de junio seguimiento trimestral a toda la población y el informe poblacional también para el 30 de junio	CONVENIOS 2025 - Google Drive ACTA 25062025 CIAI G 7
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,	x		El plan de Promoción de la estrategia IEC de promoción de prácticas saludables estilos de vida saludable, nutrición y actividad física está programada para el 27 de junio con el tema “elaboración de recetario” Reporte mensual cualitativo de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física (FOR_PSS_300) no se evidencia en el drive	CONVENIOS 2025 - Google Drive - ACTA 25062025 CIAI G 7

el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.				
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices generales para la salud pública.	x		El asociado diligencia loa formatos asociados a la preparación, almacenamiento y distribución: • Formato de preparación de alimentos al día y se lleva de forma digital realizando en el mismo la prueba organoléptica, el plan de muestreo se realizó en esta visita. • Formato de entradas y salidas diligenciado al día. • Formato de recepción de alimentos al día • Formato de control de temperatura al día • Formato seguimiento a soluciones desinfectantes al día, se aplicó plan de choque con amonio cuaternario el 25 de mayo de 2025	ACTA 25062025 CIAI G 7
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas	x		1. Concepto sanitario del servicio de alimentos bajo el acta AS02N 168452 del 19 de septiembre de 2024 con concepto favorable con requerimiento con un 80.5% Concepto sanitario del centro bajo acta SB03N 005444 del 12 de julio de 2023 con concepto favorable con requerimiento El coordinador solicito visita para concepto sanitario del centro el día 29 de enero del 2025 2.El asociado realizo fumigación el día 30/05/2025 con la empresa Saniox Fumigaciones (control de roedores por medio de cebo), concepto sanitario SQ 00039112	CONVENIOS 2025 - Google Drive ACTA 25062025 CIAI G 7

en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.			3. lavado de tanques el día 30/05/2025 empresa Saniox Higiene ambiental, con registro sanitario concepto SQ 00039112, se aplicó Hipoclorito	
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 con acta de compromiso 2. 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 25062025 CIAI G 7
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 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.	X		1. El asociado presenta plan de compras mensual del mes de junio y semanal del mismo mes (29-4 junio, 5-11 junio, 12-18 de junio, 19-25 junio y del 26 de junio al 2 de julio) 2. las Facturas de alimentos pasan directamente a financiera, 3. Se evidencia durante la visita disponibilidad de alimentos en almacenamiento para dar cumplimiento al ciclo de menús, se está recibiendo Fruver	ACTA 25062025 CIAI G 7
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 el 30/05/2025 por la empresa Saniox Higiene Ambiental	Facturas de Alimentos acordes con el plan de compras ACTA 25062025 CIAI G 7

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 junio	ACTA 25062025 CIAI G 7
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 25062025 CIAI G 7

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 25062025 CIAI G 7
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles				
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	x		Cuenta con los elementos de aseo institucional	ACTA 25062025 CIAI G 7

Costos fijos – Espesantes			En el CIAI G7 no se utilizan espesantes	ACTA 25062025 CIAI G 7
Costos variables-Alimentos				

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica las condiciones de salubridad y cumplimiento de las obligaciones del presente convenio.	
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
Arreglo del anjeo de la ventana comedor	Próxima visita
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 21/05/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. ALEXANDER MORENO DAYANA GUTIERREZ ENELBA MORALES MARTHA GUALDRON

FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. VER LISTA DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.Coordinación Tecnóloga de alimentos Jefe de enfermería Nutricionista
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: ver planilla listado de asistencia

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

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

1. Tema: Visita Seguimiento Calidad operativa 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 67 3. Fecha y hora: 25/06/2025 10:00 a.m.

4. Nombre responsable: Teresita Dallos G 5. Dependencia responsable:

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Alexander Moreno P	CC	80755408	CIAI 67	Coordinador	NA	CIAPgrupo07@gmail.com	3164465790	
2	Dayana Gutierrez Vargas	CC	1019140843	CIAI 67	T. Alimentos	N.A	dayanagutierrez06A@gmail.com	3013430313	
3	Martha Galeano	CC	63501170	CIAI 67	Nutricionista	N.A	migvato@hotmail.com	3124010660	
4	Paola Montes.	CC	1057658210	CIAI 67	Nutricionista	Contratista	enavarro2607@gmail.co.	3135900869	
5	Teresita Dallos G	CC	41753421	SDIS	Apoyo Logístico	Contratista	dallos.contratista@gmail.com	3164634418	
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