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
CARGO	Coordinador
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 , tdallos@sdis.gov.co		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	25/08/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10 20 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	80 participantes en atención CIAI

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

Realización de visita de seguimiento a la calidad operativa al CIAI G7, atiende el coordinador Alexander Moreno quien suministra la información solicitada: el cupo esta completo (80 participantes, hoy la mitad de ellos están saliendo a una actividad de cometas) y los otros participantes se encuentran terminando consumo del refrigerio, y en espera para el tamizaje nutricional, en la oficina se observan las cámaras funcionando de forma correcta. Se realiza el recorrido del centro integrarte de atención interna grupo 7 observando que la persona de servicios generales se encuentra realizando actividades de limpieza y aseo a los dormitorios, los baños se observan limpios. Se encuentra a la profesional de nutrición realizando Vigilancia Nutricional con la toma de peso para obtener nueva clasificación nutricional.

El grupo de participantes que se encuentran en la salida de cometas están acompañados por: La jefe de enfermería Enalba Morales, la tecnica Ambiental Paula Fernanda Martínez, trabajadora Social Alejandra Pacheco, profesionales de terapia ocupacional Andrea Gómez y Olga Rincón, dos auxiliares de enfermería Iván y Jenny, un profesional en educación especial, educador físico Jonnathan Ramos. Un profesional se encuentra en compensatorio (educadora física - Erika Garzón)

Asistencia: 80

Cupo disponible: **0**

Hospitalizados: Ninguno

Medio Familiar: Ninguno

Salida Parcial: Ninguno

TALENTO HUMANO

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

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD
Alexander Moreno	Coordinador	Atiende visita de seguimiento
María Camila Cabanzo Lopera	Trabajadora social	Actividad de informe cualicuantitativo
Alejandra Pacheco	Trabajadora Social	Acompañamiento actividad salida cometas
Mateo Forero	Psicólogo	Actividades propias del cargo
Laura Espinosa	Psicóloga	Actividades propias del cargo
Erika Garzón	Educadora Física	compensatorio
Jonnathan Ramos	Educador Física	Acompañamiento actividad salida cometas
Martha Isabel Waldron	Nutricionista	Tamizaje nutricional
Andrea Gómez	Terapeuta ocupacional	Acompañamiento actividad salida a cometas
Olga Rincón	Terapeuta ocupacional	Acompañamiento actividad salida a cometas
Paula Fernanda Martínez	Ambiental	Acompañamiento actividad salida a cometas
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	Acompañamiento actividad salida cometas
Enalba Morales	Jefe de enfermería	Acompañamiento actividad salida cometas
Mauricio Báez	Delegado documental	Realizando hojas Control

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Estado de las instalaciones y dotaciones:

Durante el recorrido se observa que solo está presente una persona de servicios generales y una manipuladora de alimentos. (el otro personal tanto de servicio de alimentos como servicios generales se encuentran en compensatorio por trabajo fin de semana completo). El espacio del comedor se encuentra organizado y en adecuadas condiciones de limpieza y aseo. Los cuartos de la parte de arriba del centro están organizados y el dormitorio de la parte inferior del centro se encuentra en proceso de aseo. Se evidencia nueva decoración en todo el centro con murales muy llamativos por su color alusivos a regiones de Colombia

En el comedor nuevamente la puerta de ingreso se encuentra el mal estado (acrílico roto), mesas y sillas organizadas. No se ha vuelto a presentar Se observa que el angeo de la ventana ya se encuentra arreglado y no han vuelto a presentar problemas con la devolución de aguas por los sifones del comedor.

Servicio de alimentos:

Se realiza visita al servicio de alimentos central en compañía de la tecnóloga de alimentos Dayanna, se observa que el personal manipulador se encuentra realizando la preparación del almuerzo. Dos personas se observan realizando proceso de limpieza y desinfección del cuarto frio y de la bodega al almacenamiento del Fruver (se le indica a la tecnóloga revisar el Fruver para evitar sobremaduración (especialmente del banano) y también realizar aspersión para evitar los mosquitos del Fruver.

Se observa que el lavamanos de accionamiento manual ya está en funcionamiento, el piso del servicio sigue con las baldosas rotas. El área de almacenamiento de abarrotes, los equipos de almacenamiento en frio con productos rotulados y sus respectivos controles de temperaturas. De igual formas los alimentos almacenados en seco cuentan con sus respectivos rótulos, fechas de vencimiento vigentes.

el equipo de congelación cárnicos se encuentra con llave, la señora Olga informa a la visita que el tecnólogo se acercara al centro en la tarde para hacer entrega de los cárnicas para dejar en refrigeración para minuta del día lunes, refrigeración de lácteos en adecuadas condiciones, y refrigerador horizontal se encuentra funcionando y en adecuadas. El piso de este espacio se encuentra sucio

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

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

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	1	2	3	4	5	RESULTADO	
											CUMPLE	NO CUMPLE
18 a 59 años 11meses	5	LECHE CALIENTE	LECHE CALIENTE	150	PESO MUESTREADO	200	100	150	150	148		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	133%	67%	100%	100%	99%	X	
					CALIFICACION	1	1	3	3	3		
18 a 59 años 11meses	5	MANTECADA	PAN TAJADO	30	PESO MUESTREADO	30	30	28	28	29		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	100%	93%	93%	97%	X	
					CALIFICACION	3	3	1	1	3		
18 a 59 años 11meses	5	PERA	PERA	100	PESO MUESTREADO	100	108	100	95	99		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	108%	100%	95%	99%	X	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Se realiza intercambio de panadería ya que la mantecada no alcanzo a salir de la panadería de FUNDIR. se cumple con el gramaje de las porciones servidas a los participantes

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

En cuanto a la dotación para el personal manipulador ya todos cuentan con dotación completa. Y Se realiza la verificación de la sábana de elementos del comedor del grupo 7 se anexa los faltantes de la sabana de elementos

ELEMENTOS FALTANTES DE LA SABANA CIAI G 7- AGOSTO 2025

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDAD	CANTIDAD INDEPENDIENTE DEL TIPO DE APOYO	**GRUPO 7**
Balanza- Báscula para alimentos	Balanza- Báscula digital para alimentos Capacidad hasta de 30 Kg. Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año, incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO
Taza redonda sopera	Taza redonda sopera de melamina, medidas 19x19x7 CMS	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio	1	SI- solo tienen 73 faltan 7
Cuchillo de mesa	Cuchillo de mesa en acero inoxidable. Medidas: 22,9cm (Largo) x 1,9cm (Ancho) x 0,4cm (Alto) Aplica únicamente para apoyos intermitentes, limitados y extensos.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio para apoyos intermitentes o limitados		por confirmar
Licuadora Industrial	Licuadora Industrial de 15 litros en acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI - De 35 litros
Procesador de alimentos Industrial.	Procesador de alimentos industrial con capacidad minima de 3.5L Solamente aplica para los centros que atienden apoyos extensos y generalizados.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO
Tenedor de mesa	Tenedor de mesa en acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio		por confirmar
Cortador Mandolina	Cortador mandolina para cocina con cuchillas en acero inoxidable	UNIDAD	1 - UNIDAD	1	NO
recipiente plastico rectangular 1	recipiente plastico rectangular 500ml con cierre hermético color transparente	UNIDAD	2 Unidades por participante	160	NO
recipiente plastico rectangular 2	recipiente plastico rectangular 300ml con cierre hermético color transparente	UNIDAD	1 Unidad por participante	80	NO
Termo en acero inoxidable	Termo en acero inoxidable hermetico capacidad 500ml para bebidas frias y calientes	UNIDAD	1 Unidad por participante	80	NO
Cuchara para postre, en acero inoxidable	Cuchara postre elaborada en acero inoxidable, cuya superficie debe presentar consistencia firme y uniforme. Material: Acero Inoxidable	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio	80	Solo hay 56
CUCHARA ESPUMADERA	CUCHARA ESPUMADERA Material acero inoxidable. Diámetro aproximado 10 cm, largo aproximado 52 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO
CUCHARAS MEDIDORAS	CUCHARAS MEDIDORAS Set de 5 cucharas medidoras en Acero Inoxidable. 1/8 copa 30 ml, 1/4 copa, 60 ml, 1/3 copa 80 ml, 1/2 taza 125 ml, 1 taza 250 ml.	SET	3 set durante todo el convenio	3	parcial - 1 Completo, 2 juegos incompletos (falta 1 taza madidora)
TALLIMETRO ESTADIOMETRO PORTABLE alcance / rango de medicion: 20 205 cms. sensibilidad / division: 1 mm unidad de marcacion: cm. error permitido: 2mm desarmable y desmontable, con base o plataforma que brinde estabilidad y tope movil. de facil transporte. con cinta metrica elaborada en el mismo material del elemento. material fabricado en abs de grado medico. sin fijacion a la pared. montaje rapido y sencillo. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial	TALLIMETRO ESTADIOMETRO PORTABLE alcance / rango de medicion: 20 205 cms. sensibilidad / division: 1 mm unidad de marcacion: cm. error permitido: 2mm desarmable y desmontable, con base o plataforma que brinde estabilidad y tope movil. de facil transporte. con cinta metrica elaborada en el mismo material del elemento. material fabricado en abs de grado medico. sin fijacion a la pared. montaje rapido y sencillo. se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO
Lonchera termica porta comidas	Lonchera termica porta comidas para adulto - doble compartimento	UNIDAD	1 Unidad por participante	80	NO

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

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 informa en los tiempos indicados envía informe de ejecución	ACTA 25082025 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 esta obligación ya que durante la visita no se evidencian a menores de edad vinculados en las actividades realizadas en el CIAI G7	ACTA 25082025 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 25082025 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. 15.	x		Durante la visita no se evidencia propaganda a nombre de su organización que comprometa a la población atendida	ACTA 25082025 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 25082025 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 la coordinación, nutricionista, tecnóloga de alimentos y personal manipulador de alimentos quienes suministro la información solicitada,	ACTA 25082025 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 25082025 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 25082025 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	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 25082025 CIAI G7

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 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	ACTA 25082025 CIAI G7 https://drive.google.com/drive/folders/1c3Zzo8yBTy1ksHkHl8WSMWdOdw9Jd_yD?usp=drive_link
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 25082025 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 d	ACTA 25082025 CIAI G7
RELACIONADOS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

1.Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este de acuerdo con lo establecido en anexo técnico en el Titulo 4, contratando en los tiempos señalados en el anexo técnico, la totalidad del talento humano requerido para la prestación del servicio, el perfil, cumpliendo con los horarios y actividades previstas para la modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.	X		El coordinador informa que cuenta con todo el Talento humano contratado, no le falta ningún perfil	ACTA 25082025 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 25 de agosto de 2025, lunes y se contó con la información solicitada a los profesionales que atendieron la visita	ACTA 25082025 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	X		Al momento de la visita el espacio físico se encuentra en proceso de limpieza y desinfección (habitaciones, y baños) se cuenta con solo una persona de servicios generales realizando esta actividad 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,	ACTA 25082025 CIAI G7

se desarrolla el servicio, así como el encerramiento del centro.			elementos en desuso-aún no se diligencia se realiza a fin de mes indica la profesional	
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 agosto publicada en 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 25/08/2025 4. Formato de recepción de alimentos con registro de la ultima recepción 22/08/2025 con lácteos 5. Formato de entradas y salidas se encuentra actualizado al 25/08/2025 6. Formato autorización cambio de preparaciones actualizado 7. Formato de perdidas y desperdicios ultimo registro 24/08/2025 Falta subir al drive de evidenciables el acta de socialización y lista de asistencia de la derivación dietaría-minuta-criterios de preparación realizada el 18/08/2025 tanto con personal de enfermería como con manipuladoras de alimentos	ACTA 25082025 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.		X	1. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos se llevo a cabo el 14/08/2025 la sesión 4 “Preparación de dulces con cascaras de frutas” cuenta con ficha IEC, lista de asistencia y herramientas 2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana por cronograma y por información de la técnica ambiental se realizó el día 20/08/2025 la sesión 4 “Siembra en la huerta del centro” pero falta ficha IEC, lista de asistencia y herramienta	ACTA 25082025 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	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-Coopymerck (comprar Fruver)- el carnet de manipulación de alimentos de José Fernando León se encuentra vencido. Mauricio Hernández vencidos certificado médico y manipulación de alimentos • Corporación agroecológica ambiental Jhaba Corpojhaba-(Huevos) • Merca 1SAS	Reporte mensual de compras ACTA 25082025 CIAI G7

por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.			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 agosto	
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 • control entradas y salidas en medio magnético, • recepción de alimentos diligenciados • formatos control de temperaturas al día (cada equipo presenta su formato) • formato de preparación de alimentos actualizado • inspección de vehículos el FOR PSS 232 actualizado con la recepción de 22/08/2025 con lácteos • Formato de asistencia por tiempos de comida actualizado 2. Plan de capacitación en PSB se llevo a cabo el día 8/08/2025 con el tema “Generalidades PSB y el primer programa cuenta con lista de asistencia 3. Plan de capacitación en BPM se tiene programado para el día 26/08/2025 el tema Prealistamiento	ACTA 25082025 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,	X		La nutricionista del CIEI G7se encuentra realizando vigilancia nutricional por medio del tamizaje nutricional, el día de hoy realiza el	

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			pesaje de 31 participantes y refiere que el día de mañana 26/08/2025 los participantes faltantes	https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?usp=drive_link ACTA 25082025 CIAI G7
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	x		El plan de Promoción de la estrategia IEC de promoción de prácticas saludables estilos de vida saludable, nutrición y actividad física. La estrategia IEC en promoción de prácticas saludables de alimentación nutrición y actividad física se tenía programado para el 29/08/2025 con referentes familiares la sesión 4 “Preparación de recetas” pero se debe reprogramar ya que el encuentro con referentes se llevará a cabo en un lugar diferente al CIAI G7, pero cambia de tema y se desarrollará “Laboratorio de gastronomía” con los participantes del CIAI G7 el día 26/08/2025	ACTA 25082025 CIAI G7
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y	X			

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.			El asociado diligencia loa formatos asociados a la preparación, almacenamiento y distribución: • Formato de preparación de alimentos al día y se lleva de forma digital realizando en el mismo la prueba organoléptica, el plan de porciones servidas se realizó con el tiempo de comida de onces. • Formato de entradas y salidas diligenciado al día.25/08/2025 • Formato de recepción de alimentos al día con ultima recepción de lácteos • Formato de control de temperatura al día y en cada equipo frio • Formato seguimiento a soluciones desinfectantes al día 24/08/2025 • Listas de chequeo limpieza y desinfección actualizadas al 24/08/2025 • Formato control de plagas, hermeticidad y elementos en desuso informan que lo realizan al final del mes	ACTA 25082025 CIAI G7
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 en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe	X		1. Concepto sanitario del servicio de alimentos bajo el acta AS02N 168452 con 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	CONVENIOS 2025 - Google Drive ACTA 25082025 CIAI G7

garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.			registro sanitario concepto SQ 00039112, vigente	
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 3. Realizo capacitación PBS el día 8/08/2025	ACTA 25082025 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 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.	X		1. El plan de compras mensual del mes de agosto y semanal del mismo mes Semana 1: 31- 6 Semana 2: 7-13 Semana 3: 14-20 Semana 4: 21-27 Semana 5: 28- 4 septiembre 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 25082025 CIAI G7
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	Facturas de Alimentos acordes con el plan de compras ACTA 25082025 CIAI G7

			El Lavado de tanques y control de plagas se llevaron a cabo por la empresa Saniox Higiene Ambiental	
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 agosto	ACTA 25082025 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 25082025 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 25082025 CIAI G7
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles				
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Cuenta con los elementos de aseo institucional	ACTA 25082025 CIAI G7
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	En el CIAI G7 no se utilizan espesantes	ACTA 25082025 CIAI G7
Costos variables-Alimentos				

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
El asociado da cumplimiento a las obligaciones revisadas durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, además se realiza verificación de los elementos de la sabana	
OBSERVACIONES	
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO

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

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. ALEXANDER MORENO
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. VER LISTA DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADOR
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. TERESITA DALLOS GONZALEZ
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. VER LISTA DE ASISTENCIA

Anexo: planilla 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: Seguimiento Calidad Operativa - Visita 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 67 3. Fecha y hora: 25/08/2025 10:20 am.

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 P.	CC	80755408	CIAI 67	Coordinador	No aplica.	ciapgrupo7@gmail.com	3164+65790	
2	Martha Isabel Ordoñez T	CC	63501170	CIAI 67.	Nutricionista	No Aplica	miguzabe historia@	3124010660	
3	Dayana Gutierrez U	CC	1014140843	CIAI67	Tecnologo alimentos	NO aplica	dayana980617@gmail.com	3013430313	
4	Teresita Dalb G	CC	41753421	S. diviadisc	Equipo de seguimiento calidad	Contratista	dallosgonzalez@gmail.co	3164657428	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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

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

Scanned with OKEN Scanner