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	ENELBA MORALES
CARGO	Jefe Enfermería
No DE CELULAR	3135400614
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	27/07/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10 00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:30 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 de seguimiento a la calidad operativa, en día domingo 27 de julio, atiende la visita la profesional Enalba Morales Enfermera jefe Dayana Gutiérrez ya que el día de hoy el coordinador Alexander Moreno no se encuentra en el servicio, con la jefe se realiza el recorrido del centro integrarte de atención interna grupo 7 y brinda la información solicitada. El CIAI G7 presenta cupo completo – 80 participantes. Los participantes se encuentran en diferentes actividades, un grupo se encuentra en misa con Estefanía Alba auxiliar de enfermería, otro en actividad de coloreado a cargo de la trabajadora social Alejandra Pacheco, otro grupo viendo la final del Tour de Francia con la auxiliar Liliana Damián, otro grupo se encuentra escuchando música con la auxiliar Lorena Guerrero.

Se realiza la verificación de la sábana de elementos del comedor del grupo 7 (se anexa)

Asistencia: 78

Cupo disponible: **0**

Hospitalizados: La participante Cindy Quintero se encuentra hospitalizada desde el día dos (2) de julio (situación que fue comunicada al referente de salud en su debido momento) en la Clínica de la Inmaculada por presentar alteración comportamental, del centro tiene el acompañamiento por parte del personal de enfermería los días lunes, miércoles y viernes.

Medio Familiar: Ninguno

Salida Parcial: Jonnathan Ospina

Un participante salió de traslado para el Grupo 8 el participante Juan Sebastián Torres, y llego una participante del grupo 8 Jeimmy Lucero Barreto

Novedades del día: La participante Sara Yamile Martínez hoy en el tiempo del desayuno presento episodio convulsivo tónico clónico donde el equipo presente realizo las maniobras requeridas y logran estabilizar y se encuentra en observación

TALENTO HUMANO

El siguiente talento humano es el que se encuentra de forma presencial en el centro Integrarte de atención interna grupo 7

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD
Alejandra Pacheco	Trabajadora Social	Actividades propias del cargo y apoyo general
Andrea Gómez	Terapeuta ocupacional	Actividades propias del cargo
Enalba Morales	Jefe de enfermería	Atiende visita y está encargada del centro
Estefanía Alba	Auxiliar de enfermería	Actividades programas y propias del cargo
Diego Rojas	Auxiliar de enfermería	Actividades programas y propias del cargo
Lorena Guerrero	Auxiliar de enfermería	Actividades programas y propias del cargo
Danilsa Polo	Auxiliar de enfermería	Actividades programas y propias del cargo
Vilma Vargas	Auxiliar de enfermería	Actividades programas y propias del cargo
Luz Dary Ramírez	Auxiliar de enfermería	Actividades programas y propias del cargo
Celene Oroco	Auxiliar de enfermería	Actividades programas y propias del cargo
Adriana Ballesteros	Auxiliar de enfermería	Actividades programas y propias del cargo
Liliana Damián	Auxiliar de enfermería	Actividades programas y propias del cargo

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Estado de las instalaciones y dotaciones:

En la oficina de la coordinación se observan las cámaras en funcionamiento. Se observa a la persona de servicios generales realizando la limpieza de la batería de baños ubicados junto a la enfermería, y del cuarto. (El día de hoy solo está presente una persona de servicios generales y una manipuladora de alimentos. El espacio del comedor se encuentra organizado y en adecuadas condiciones de limpieza y aseo. 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.

Para el comedor del CIAI G7 se cuenta el día de hoy con solo una manipuladora María Transito Galicia y solo una señora de servicios generales

Servicio de alimentos:

Se realiza visita al servicio de alimentos central donde se realiza la preparación de todos los tiempos de comida para los tres grupos. Se evidencia el día de hoy no se cuenta con tecnólogos de alimentos, de forma virtual está pendiente el tecnólogo Jefferson, solo hay cuatro manipuladores de alimentos: Olga Patricia Aguas persona encarga y quien reporta al tecnólogo Jefferson, ella tiene un horario de 9am-7pm, marcela Galeano con un horario de 5 am-3pm, John Alexander Martínez con horario de 9 am-7pm, y Manuela Bueno con horario 5 am-3pm.

Se observa en proceso de cocción del almuerzo (carne asada, arroz verde, ensalada de lechuga-pepino cohombro-tomate y vinagreta, yuca sudada, sopa de ahuyama y limonada de hierbabuena), continua el lavamanos de accionamiento manual sin funcionamiento, nevera tipo familiar con puerta sucia. El área de almacenamiento de abarrotes 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

En el área de almacenamiento del Fruver se observan alimentos sobre madurados (mandarinas), se realiza la orientación a la manipuladora para que realice la verificación de grado de maduración, y las canastillas se observan en condiciones inadecuadas de aseo

Como no se encuentra ningún tecnólogo las listas de chequeo del plan de saneamiento que se llevan en físico no se pueden verificar

Minuta del día: Se realiza pesaje y organoléptico del tiempo de comida Almuerzo (Derivación Hipocalórica)- solo se realizan tres 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	3	CARNE ASADA	CARNE ASADA	85	PESO MUESTREADO	85	96	92			X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	113%	108%	0%	0%		
					CALIFICACION	3	3	3				
18 a 59 años 11meses	3	ARROZ VERDE	ARROZ VERDE	60	PESO MUESTREADO	60	61	61			X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	102%	102%	0%	0%		
					CALIFICACION	3	3	3				
18 a 59 años 11meses	3	ENSALADA LECHUGA-COHOMBRE- TOMATE Y VINAGRE	ENSALADA LECHUGA-COHOMBRE- TOMATE Y VINAGRE	80	PESO MUESTREADO	80	92	81			X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	115%	101%	0%	0%		
					CALIFICACION	3	3	3				
18 a 59 años 11meses	3	YUCA SUDADA	YUCA SUDADA	30	PESO MUESTREADO	30	31	35			X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	103%	117%	0%	0%		
					CALIFICACION	3	3	1				
18 a 59 años 11 meses	3	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE AHUYAMA	150	PESO MUESTREADO	150	150	155			x	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	100%	103%	0%	0%		
					CALIFICACION	1	1	1				
18 a 59 años 11 meses	3	LIMINADA DE HIERBABUENA	LIMINADA DE HIERBABUENA	220	PESO MUESTREADO	220	220	225			X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100%	100%	102%	0%	0%		
					CALIFICACION	3	3	3				

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

La enfermera profesional que atiende la visita de seguimiento informa que el día sábado 26 de julio de 2025 la nutricionista realizo tamizaje nutricional a los participantes del centro
La gestión documental del programa de alimentación y nutrición que se debe archivar en físico tampoco se puede verificar por que no esta el apoyo administrativo y la persona que atiende la visita no puede acceder

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		La enfermera jefa informa que el coordinador en los tiempos indicados envía informe de ejecución	- ACTA27072025 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 esta obligación ya que durante la visita no se evidencian a menores de edad vinculados en las actividades realizadas en el CIAI G7	ACTA27072025 CIAI G7

emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.				
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	ACTA27072025 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	ACTA27072025 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 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	ACTA27072025 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 jefe de enfermería quien suministro la información solicitada, no se pudo verificar la información del tecnólogo de alimentos	Por parte del asociado se da la información general solicitada pero los soportes del componente de nutrición y alimentación no se pueden verificar los profesionales de estas áreas hoy no se encuentran en el CIAI G7 ACTA27072025 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	ACTA27072025 CIAI G7
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Durante la visita de seguimiento no se observan situaciones que lleven implícitas cualquier tipo de violencia en la atención de las personas con discapacidad	ACTA27072025 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	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	ACTA27072025 CIAI G7

evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
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 26 de julio de 2025	_ACTA27072025 CIAI G7 https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?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.	NA	NA	Durante la visita no se revisan los documentos en historias sociales de los participantes ya que no se puede acceder a estos	ACTA27072025 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		X	Los documentos no se pueden verificar no se tiene acceso a la información los profesionales no se encuentran en la unidad	ACTA27072025 CIAI G7

la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.				
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 Talento humano contratado que está presente en el CIAI G7 son los programados para el fin de semana día domingo: Enfermera jefe, Trabajadora social, Terapeuta Ocupacional y 9 auxiliares de enfermería	ACTA27072025 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 domingo 27 de julio, pero no se pudo verificar los formatos asociados al plan de saneamiento que se llevan en físico, ni las historias sociales de los participantes	ACTA27072025 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	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 ser fin de semana)	ACTA27072025 CIAI G7

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.				
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 julio 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, preparación de alimentos, evaluación de características organolépticas, inspección plan de muestreo de porciones servidas realizado en la visita) y semanalmente lo realiza la nutricionista, pero no se puede evidenciar no se ha subido al drive 3. Socialización del mes de julio no se pueden verificar ya que aún no el asociado lo sube al drive de evidenciables	ACTA27072025 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 propuesta para el servicio social y cronograma avalados por referente técnico 2. Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) de huertas comunitarias y agricultura urbana del 16 de julio sesión 3 “Mantenimiento de huerta” no se puede verificar no tiene ficha técnica y se evidencia soporte está en el drive La actividad de pérdidas y desperdicios del 17 de julio no cuenta con registro de asistencia 3. La estrategia IEC en promoción de prácticas saludables de alimentación nutrición y actividad física del 17 de julio no se evidencia en el drive cargo de la Nutricionista	ACTA27072025 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	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	Reporte mensual de compras

productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.			normas reglamentarias, durante el ms de mayo	
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	El asociado realiza diligenciamiento de los siguientes formatos de forma digital pero no se pueden verificar por que aún no están cargado en el drive de evidenciables • 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 al día • inspección de vehículos el FOR PSS 232 (• Formato de asistencia por tiempos de comida 2. Plan de capacitación en BPM no se puede evidenciar	ACTA27072025 CIAI G7
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y	X		La evaluación del estado nutricional se llevó a cabo con el tamizaje nutricional, el día sábado 26, la matriz se encuentra cargada en el drive	https://drive.google.com/drive/folders/1BwclFtr2z_89ZFPJI_FaBcO8XcBFdemt?usp=drive_link ACTA27072025 CIAI G7

puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional				
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 que según cronograma se realizaría el 17 de julio no cuenta con lista de asistencia	ACTA27072025 CIAI G7
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	ACTA27072025 CIAI G7

			• Formato seguimiento a soluciones desinfectantes al día No se pueden verificar en visita ya que no están presentes los profesionales que realizan esta labor	
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 garantizar concepto higiénico sanitario favorable durante todo el convenio.	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 2.El asociado realizo fumigación con la empresa Saniox Fumigaciones (control de roedores por medio de cebo), con concepto sanitario SQ 00039112 3. lavado de tanques realizado con la empresa Saniox Higiene ambiental, con registro sanitario concepto SQ 00039112, se aplicó Hipoclorito	CONVENIOS 2025 - Google Drive ACTA27072025 CIAI G7
3. Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la secretaria Distrital de Integración Social.		x	1.Plan de Saneamiento cargado en el drive 2. El diligenciamiento de los Formatos asociados al Plan de Saneamiento limpieza y desinfección al día (se diligencia a diario), control de plagas, hermeticidad y elementos en desuso se diligencian mensualmente no se pueden revisar no se encuentran los profesionales a cargo	ACTA27072025 CIAI G7
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la		X	1. El plan de compras mensual del mes de julio y semanal del mismo mes no se pueden verificar aún no está cargado en el drive de evidenciables	ACTA27072025 CIAI G7

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.			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	
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 ACTA27072025 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 julio	ACTA27072025 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	x		Dispone de los elementos para prestar el servicio de atención de las personas con discapacidad	ACTA27072025 CIAI G7

características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.				

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	ACTA27072025 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	ACTA27072025 CIAI G7
Costos fijos – Espesantes	NA	NA	En el CIAI G7 no se utilizan espesantes	ACTA27072025 CIAI G7
Costos variables-Alimentos				

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa no se puede comprobar el diligenciamiento de formatos asociados al servicio de alimentos ya que no están los profesionales responsables, y de verificar carpetas sociales de los participantes en Vigilancia Nutricional.
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
Para fines de semana y festivos dejar la información del programa con la persona que está encargada del centro, para poder contar con la misma. Y la información digital trabajarla en línea para poder acceder a ella	Próxima visita
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 25/06/2025 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: SE CAMBIO EL ANJEO DEL COMEDOR DEL GRUPO 7

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. ENELBA MORALES
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. VER LISTA DE ASISTENCIA
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. jefe de enfermería
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
Sabana elementos G7

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE COSTEO	CANTIDAD	CANTIDAD INDEPENDIENTE DEL TIPO DE APOYO	**GRUPO 7**	**GRUPO 10**	**GRUPO 12**
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	SI	SI
Batidora electrica	Batidora electrica de mano. 7 velocidades	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Batidora de mano	Batidora manual en acero inoxidable. Alto. 40 centímetros. Ancho. 9 centímetros. Largo. 6 centímetros	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Taza redonda sopera	Taza redonda sopera de melamina, medidas 19x19x7 CMS	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio	1	SI	SI	NO
Tanque plástico	Tanque plástico con tapa con capacidad de 20 litros.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI	SI	SI
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		N/A	N/A	N/A
Refrigerador y congelador vertical mixto	Equipo mixto de refrigeración y congelación en acero inoxidable con capacidad minima de 400 litros o su equivalencia	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI - Equivalente con nevera domestica, equipo de refrigeración de 3 cuerpos: 2 de congelador con capacidad de 100 litros y un cuerpo de refrigeración de de 400 litros	SI - Equivalente con nevera domestica, equipo de refrigeración de 3 cuerpos: 2 de congelador con capacidad de 100 litros y un cuerpo de refrigeración de de 400 litros	SI - Equivalente con nevera domestica, equipo de refrigeración de 3 cuerpos: 2 de congelador con capacidad de 100 litros y un cuerpo de refrigeración de de 400 litros
Lavamanos pedal	Lavamanos de pedal en acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO	NO	NO
Licuadora Industrial	Licuadora Industrial de 15 litros en acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI - De 35 litros	SI - De 35 litros	SI - De 35 litros
Pesas Patrón	Pesas Patrón de 20 kg con manija, con certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC, cada año.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1		SI	
Plancha para asar	Plancha doble para asar. minimo de 50 cm x 70 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	NO	NO
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	NO	NO
Tenedor de mesa	Tenedor de mesa en acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio		N/A	N/A	N/A
Termo	Termo con capacidad para 10 litros. Material Plastico Poliuretano	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI	1	1
Cortador Mandolina	Cortador mandolina para cocina con cuchillas en acero inoxidable	UNIDAD	1 - UNIDAD	1	NO	NO	NO
recipiente plastico rectangular 1	recipiente plastico rectangular 500ml con cierre hermético color transparente	UNIDAD	2 Unidades por participante		NO	NO	NO
recipiente plastico rectangular 2	recipiente plastico rectangular 300ml con cierre hermético color transparente	UNIDAD	1 Unidad por participante		NO	NO	NO
Termo en acero inoxidable	Termo en acero inoxidable hermetico capacidad 500ml para bebidas frias y calientes	UNIDAD	1 Unidad por participante		NO	NO	NO
Estructura metalica para almacenar frutas y verduras	Estructura metalica para almacenar frutas y verduras, Alto: 1,95m Largo: 1,28m Fondo 0,5m	UNIDAD	1 unidad	1	SI - Equivalencia, son repisas fundidas	SI - Equivalencia, son repisas fundidas	SI - Equivalencia, son repisas fundidas
Caneca hermetica de pedal	Caneca para cocina -hermetica y de pedal - con rótulos informativos, verde hermética de 80 litros. Aplica para todos los servicios	UNIDAD	1 Única entrega	1	SI	SI	NO
Caneca hermetica de pedal	Caneca para cocina -hermetica y de pedal - con rótulos informativos, negra hermética de 80 litros.	UNIDAD	1 Única entrega	1	SI	SI	NO
Caneca	Caneca para el descomide color negro con rótulo informativo de 35 litros	UNIDAD	1 Única entrega	1	SI	SI	SI
Espátula con mango plástico	Espátula de cocina; Espátula de pala cuadrada, fabricada en acero inoxidable, mango polipropileno ergonómico y texturizado. Largo entre 15 a 18 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
ANAQUEL	Anaquel o EstanteríasPara ubicación de alimentos no perecederos (víveres y abarrotes), en material higiénico sanitario de mínimo las siguientes dimensiones 40cm de profundidad, 70 cm de ancho y 105cm de alto.	UNIDAD	4 unidades durante todo el convenio	4	SI - Equivalencia, son repisas fundidas	SI - Equivalencia, son repisas fundidas	SI - Equivalencia, son repisas fundidas
BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE	BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE Bandeja Entre 50CM 55 CM DE LARGO X 30 38 CM DE ANCHO. Fabricado en acero inoxidable en una sola pieza, sin uniones, lo que evita que se reproduzcan bacterias. Práctico y fácil de limpiar. Esterilizable.	UNIDAD	10 unidades durante todo el convenio	10	SI	SI	SI
Bascula Electrónica Industrial	Bascula Electrónica Industrial. Material: acero inoxidable. Capacidad mínima: 150 kg, capacidad máxima: 300 kg., división/ precisión mínima: 50 g., precisión máxima: 100g. Dimensión plataforma: mínima de 70 cm x 70 cm x 15cm de altura. Debe tener Certificado de calibración por laboratorio acreditado por la ONAC para garantizar su correcta trazabilidad en las mediciones.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1 ANTROPOMETRIA	SI	SI	SI
Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg.	Balanza - Báscula para alimentos, Capacidad hasta de 150 Kg. Sensibilidad mínima de 50 gramos. Dimensión plataforma: mínima de 30 cm x 40 cm 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	Repetido	Repetido	Repetido
CALDERO B caldero con 2 asas y tapa en acero inoxidable de 35 a 40 cm	CALDERO B caldero con 2 asas y tapa en acero inoxidable de 35 a 40 cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Campanas tipo pared, central o lisa	Campanas tipo pared, central o lisa manufacturada en acero inoxidable calibre 18/20 tipo 304-430 antiácidos, dotada con filtros. 60 x 103 x 50cm. Se debe garantizar su funcionamiento durante el convenio	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI - Una para el servicio de alimentación compartido	SI - Una para el servicio de alimentación compartido	SI - Una para el servicio de alimentación compartido
CANASTA PLASTICA	CANASTA PLASTICA ENTRE 50CM 55 CM DE LARGO X 30 - 38 CM DE ANCHO. Fabricado en plástico en una sola pieza, sin uniones.	UNIDAD	18 unidades para los grupos de 60 - 70 y 20 unidades para los grupos de 80 durante todo el convenio		SI	SI	SI

Cinta métrica con características flexibles	Cinta Métrica - Con características flexibles, inextensible e impermeable con divisiones cada 1mm, con máximo 0,5 cm de ancho y alcance de 150cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
COLADOR METALICO B	COLADOR METALICO B Tipo industrial diámetro entre 35 y 40 centímetros. Material acero inoxidable.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI	SI	SI
Cuchara de servir pastas	Cuchara para servir pasta. Largo aproximado 30 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
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		NO	SI	NO
CUCHARA PORCIONADORA A	Cuchara porcionadora en acero inoxidable 2 onzas	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
CUCHARA PORCIONADORA B	Cuchara porcionadora en acero inoxidable 4 onzas	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
CubiertosCucharas de sopa, en acero inoxidable.	Cucharas de sopa, en acero inoxidable.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio		NO- Faltan 12	SI	NO
CUCHARON No B	CUCHARON No B. Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 30 a 35 cm. Color Plateado. Diametro 10cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
CUCHARON No C	CUCHARON No C. Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 40 a 50 cm. Color Plateado. Diametro 15cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Equipo de congelación	CongeladorEquipo de congelación en material higiénico sanitario 250 litros o su equivalencia	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI - Equivalente cuarto frío	SI - Equivalente cuarto frío	SI - Equivalente cuarto frío
Escurridor de fritos en acero inoxidable	Escurridor con base fabricado en acero inoxidable con 2 asas. Diámetro aproximado de 15 20 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
ESCURRIDOR: De pared para loza	Escurridor por cada cocinetaDe pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de minimo las siguientes dimensiones -Alto: 55 cm -Ancho: 65 cm -Profundidada: 24 cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
CUCHARA ESPUMADERA	CUCHARA ESPUMADERA Material acero inoxidable. Diámetro aproximado 10 cm, largo aproximado 52 cm.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	NO	SI	SI
Estibas plásticas altas	Estibas plásticas altas, como minimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia según espacio físico avalado	UNIDAD	4 unidades durante todo el convenio	4	SI	SI	SI
Estufa industrial con horno	Estufa industrial con hornoEstufa industrial en acero inoxidable de mínimo 4 quemadores (fogones), con plancha a gas natural y horno interior de las siguientes dimensiones aproximadas alto :90 cm ancho : 130 cm profundidad: 70 cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Gramera digital para Alimentos	Gramera digital para alimentosGramera digital capacidad de 10 Kg con sensibilidad de 1 gramo, con función Tara. Incluyendo pilas o cargador para su funcionamiento.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI	NO - Falta 1	SI
Jarra plástica con tapa	JARRA PLASTICA B Jarra con tapa y asa fabricada en polipropileno con vertedero para controlar la salida del liquido. Capacidad 4 a 5 litros.	UNIDAD	4 unidades durante todo el convenio	4	SI	SI	NO - Faltan 2
Licuadora industrial pequeña	Licuadora industrial en acero inoxidable mínimo 5 litros de capacidad.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI - Equivalencia con la licuadora de 35 lt	SI - Equivalencia con la licuadora de 35 lt	
Mesa de trabajo lisa	Mesa de trabajo lisa en material higiénico sanitario, bordes sin aristas de las siguientes medidas aproximadas altura minima :84 cm, largo minimo :150 cm, ancho minimo :50cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Mesas Plástica	Mesas Plástica (En material higiénico sanitario) desarmables, de 4 puestos, de 80,5 cm x 80, 5 x 72,5 cm o su equivalencia garantizando un material higienico sanitario	UNIDAD	15 unidades para los grupos de 60, 18 unidades para los grupos de 70 y 20 unidades para los grupos de 80 durante todo el convenio		SI	NO - Faltan 4	NO
Molinillo	MOLINILLO Fabricado en polipropileno, mango ergonómico y texturizado. Largo aproximado de 30 a 35 cm	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Olla a presión	OLLA A PRESION B Olla a presión de mínimo 20 litros con asas, fabricada en Aluminio de alta pureza certificado. Con válvula reguladora de precisión, doble posición para dosificar la salidas del vapor y controlar la cocción. Cuerpo fondo reforzado con disco difusor de calor.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Olla B en aluminio desde 11 litros	Olla con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio de alta pureza certificado. Debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales. Diámetro 26 cm. Capacidad Mínima 11 litros	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI	SI	SI
Olla C en aluminio desde 15 litros	Olla con tapa y 2 asas fabricado en Aluminio de alta pureza certificado. Debe cumplir con normas técnicas nacionales e internacionales. Diámetro 28 cm. Capacidad Mínima 15 litros.	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Paila en acero inoxidable	Paila fabricada en acero inoxidable, con 2 asas. Diámetro mínimo de 45 cm y capacidad aproximada de 5 litros	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
pinza para alimentos	PINZA EN ACERO A Pinza en acero inoxidable, 14 cm mínimo de largo. Mango en acero, punta dentada.	UNIDAD	1 unidades durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
PLATO PARA SOPA GRANDE	PLATO PARA SOPA GRANDE Plato para sopa en polipropileno, resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Medidas diámetro entre 18 y 20 cm; alto mínimo 3.5 cm. Colores varios.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio		Repetido	Repetido	Repetido
PLATO PARA SECO GRANDE	PLATO PARA SECO GRANDE Plato para seco en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Medidas diámetro entre 20 y 22 cm; alto mínimo 2 cm. Colores varios.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio		SI		NO
Rallador en acero inoxidable	Rallador en acero inoxidable de 4 caras con base antideslizante	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI	SI	SI
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 2,5.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 2,5 litros	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI	SI	SI

Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 5.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 5 litros	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI- Uno sin tapa	SI	SI
Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa 8.	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 8 litros	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI	SI	SI
Set de cuchillos	Set de cuchillos en acero inoxidable para cocina (1 para carne, 1 para fruta, 1 para verdura, 1 para quesos)	SET	2 sets durante todo el convenio	2	SI	SI	SI
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	SI- falta 1	SI	SI
SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS.	SILLAS CON BRAZOS PARA ADULTOS. Sillas con brazos para adultos, apilable, ALTO (Aprox.) 79 cm, ANCHO (Aprox.) 50 cm, LARGO (Aprox.) 50 cm, MATERIAL Polipropileno (PP) o su equivalencia en material higienico sanitario	unidad	1 unidad por participante durante todo el convenio			SI	SI
Tabla para picar. Color amarillo	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color amarillo (aves)	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Tabla para picar. Color Blanco	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color blanca (productos cocidos)	UNIDAD	2 unidad durante todo el convenio	2	SI	NO - Falta 1	SI
Tabla para picar. Color rojo	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color roja (carnes)	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Tabla para picar. Color Verde	Tabla de para picar: En poliuretano alta densidad para cortes en cocina. Dimensiones aproximadas Largo 40x Ancho 30x Alto 1.9 cms color verde (frutas y verduras)	UNIDAD	3 unidades durante todo el convenio	3	SI	NO - Falta 1	SI
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	NO	NO
Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C	Termómetro digital con sonda. -40 a 150 grados C	UNIDAD	4 unidades durante todo el convenio	4	*Para consultar, no se tiene donde usar	*Para consultar, no se tiene donde usar	*Para consultar, no se tiene donde usar
Termómetro digital de punzón para productos calientes.	Termómetro digital de punzón para productos calientes.	UNIDAD	2 unidades durante todo el convenio	2	SI	SI	SI
Termómetro digital de punzón para productos frío.	Termómetro digital de punzón para productos frío.	UNIDAD	1 unidades durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Tijeras para cocina	Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	NO
Trinche de cocina	Trinche de cocina acero inoxidable	UNIDAD	1 unidad durante todo el convenio	1	SI	SI	SI
Vaso medidor	Vaso medidor de 500 ml, que incluya medición por onzas y mililitros.	UNIDAD	3 unidades durante todo el convenio	3	SI	SI - Equivalencia ded 1 lt	SI - Equivalencia ded 1 lt
Vaso plastico para jugo	Vaso plastico para jugo. Capacidad minima de 9 onzas	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio		SI	SI	SI
pocillo de plastico	POCILLO CHOCOLATERO C Pocillo chocolatero en polipropileno resistente a impactos, apto para el contacto humano y con alimentos, resistente a altas temperaturas. Capacidad mínima 250 ml. Colores vivos.	UNIDAD	1 unidad por participante durante todo el convenio		SI	SI	NO
Lonchera termica porta comidas	Lonchera termica porta comidas para adulto - doble compartimento	UNIDAD	1 Unidad por participante	1	NO	NO	NO