

INSTRUMENTO DE SUPERVISION A LOS CENTROS DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: MARZO 12 Y 21 DE 2018 **Fecha de Inicio:** DICIEMBRE 18 DE 2017

Institución: CENTRO BIENESTAR DEL ANCIANO SAN JOSE - FACATATIVÁ

Cooperante: INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

**Convenio de Asociación No. 062
de 2017**

PERIODO EVALUADO: MARZO 1 AL 31 DE 2018

PROCESOS	FUENTE	FRECUENCIA	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
A. ADMINISTRACION					
1. DIRECCIONAMIENTO ESTRATEGICO					
Existe PLAN DE DESARROLLO INSTITUCIONAL dirigido a la atención de la Población Mayor según el perfil epidemiológico de los usuarios de cada Centro de Protección.	Documento.	Una vez por convenio de cooperación	X		El equipo profesional del centro trabaja durante el mes en el ajuste a la propuesta de trabajo del convenio 062 de 2017 y presenta en la fecha requerida la totalidad de los planes de trabajo de las áreas de Coordinación, Gestión de calidad, Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo, Terapia Ocupacional, psicología, trabajo Social, Fisioterapia, Nutrición, Gestión Ambiental, Regencia de Farmacia, emisora institucional. Se efectuaron los ajustes metodológicos y se diseñaron los indicadores de efectividad de conformidad con el requerimiento. Se actualiza el diseño del Programa de atención terapéutica integral, delimitando la participación de las 3 áreas de atención, Terapia Física, Psicología y terapia ocupacional. Se han consolidado los resultados del procesamiento de los indicadores de eficacia de los meses de Enero y Febrero de 2018 en la matriz que consolida toda la información de los programas. La supervisión revisa durante el mes de Marzo los indicadores de algunas áreas identificando que han establecido de eficacia y efectividad, aunque se requiere que estipulen la línea de base para los de efectividad ya que requieran demostrar el resultado que han obtenido en la población a través de la aplicación de los programas.
Existe planes de dirección y coordinación del centro	Documento	Periódico	X		
Verificar la aplicación de los planes de acción de dirección y coordinación	Evidencias documentales	Mensual al azar	X		
Verificar la existencia de planes de acción por área profesional, incluida la dirección	Documento.	Una vez por convenio de cooperación	X		
Verificar la aplicación de planes de acción y programas requeridos en las condiciones técnicas.	Historia Clínica, Informe de Gestión	Trimestral	X		

Verificar que las Historias Clínicas y/o Sociales, los documentos relacionados con los planes, programas o proyectos estén organizados y se conserven de conformidad con la normatividad vigente de archivo, aplicando dicha norma a las tablas de retención documental.	Documento	Trimestral	X		Se verifica a través del área de gestión ambiental y seguridad y salud en el trabajo que en el centro se encuentran los documentos propios de estas áreas, siendo necesario verificar el cumplimiento del requerimiento establecido para que permanezcan en el archivo institucional las actas y planes de atención que lideran las responsables.
Existe y se aplica Manual de Bioseguridad	Documento y registros	Una vez por convenio	X		La coordinadora presenta archivo electrónico contentivo del Manual de Bioseguridad actualizado, el cual está en carpeta digital a disposición de la consulta del centro, igualmente los documentos de Plan de saneamiento básico, Plan de Gestión ambiental y Plan Integral de Residuos sólidos.
Se desarrollan los comités institucionales	Actas de reunión	Trimestral	X		En acta de fecha Febrero 22 de 2018, el comité se reúne para establecer nueva conformación y socialización de funciones del comité, como también de la líder del proceso. Adicionalmente se retoman en esta fecha los temas que no tuvieron seguimiento durante los meses de Diciembre de 2017 y Enero de 2018. También se verifican las actas de comités institucionales que movilizan diferentes aspectos de los estándares de habilitación, desarrollados durante el mes de Marzo de acuerdo a cronograma, encontrando que se han efectuado en las fechas establecidas y se han verificado a través de ellos la gestión adelantada por sus integrantes.
2. TALENTO HUMANO					
Verificar el cumplimiento en la contratación del personal, según anexo técnico y propuesta:	Hojas de vida, Nómina y convenio de cooperación de trabajo (46 Empleados)	Una vez por convenio de cooperación	X		La totalidad de los cargos están ocupados y contratados
Verificar la prestación de servicios profesionales los 7 días de la semana	Control de asistencia laboral. Cuadro de turnos	Mensual	X		
Verificar el pago de seguridad social	Documento	Mensual	X		Se cancelaron las obligaciones laborales del mes de Marzo de 2018, es decir Seguridad Social en salud (Mes de Abril) y Seguridad en Pensión y riesgos laborales y parafiscales (Mes de marzo), el 23 de Abril de 2018.
Verificar el pago de parafiscales					
Verificar la oportunidad en los pagos de la nómina, acorde a lo presupuestado por la Entidad.					

Verificar el cumplimiento del plan de capacitación institucional	Registro de asistencia	Mensual	X		Se tiene cronograma general y al verificar la ejecución del mes de Marzo, se hallan 9 actividades ejecutadas sobre 14 programadas, realizándose según el cronograma a excepción de la capacitación de seguridad vial, que esta reprogramada.
Verificar la entrega de dotación a empleados	Actas de entrega	Cada cuatro meses	X		Se entrega dotación de empleados entre el 26 al 28 de Enero de 2018
Verificar la identificación de empleados con el porte del carné	Carnés	Una vez por convenio de cooperación	X		Los empleados recibieron el carnet en el año 2017. Faltan los empleados nuevos por la entrega aunque ya están diseñados.
Verificar la aplicación de acciones del proceso de Gestión Humana y de sus procedimientos estipulados.	Evidencias de las actividades programadas	Semestral	X		La profesional de la coordinación ha elaborado el Plan de Bienestar Social bajo estructura metodológica, el cual está fundamentado en la evaluación de necesidades aplicada en el mes de Diciembre de 2017. Actualmente esta en revisión por la profesional de calidad para su aval y formalización. Esta diseñado el cronograma de trabajo para el año 2018 y se evidencia la reinducción realizada el 28 de febrero de 2018 verificando la gestión a través de la agenda de trabajo y el registro fotográfico.
Se aplica la normatividad relacionada con el SISTEMA GENERAL DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO	Documento, cronograma y evidencias	Semestral	X		La profesional encargada de la gestión de seguridad y salud en el trabajo presenta el plan de trabajo revisado y contextualizado al centro. Se define las metas que se alcancen durante la vigencia del convenio.
3. REGISTROS CONTABLES					
Verificar seguimiento a la cartera morosa	Informe de Recaudo, planillas de seguimiento	Mensual	X		Durante el mes de Marzo la Subgerencia Financiera designa al Profesional Mario Lozano para el seguimiento a las cuotas de corresponsabilidad. Efectúa visita el 12 de marzo de 2018, evidenciando la gestión realizada por el asociado.
Verificar la oportunidad en el pago a los empleados	Nómina, soportes contables	Mensual	X		Se verifica el pago de salarios y honorarios en los soportes correspondientes al periodo, los cuales se hallan soportados en las planillas de pago que reposan en el archivo institucional.

Verificar la oportunidad en el pago de seguridad social y parafiscales	Planilla Unica de pagos, certificación del contador o Revisor Fiscal	Mensual	X		El asociado cumple con oportunidad las obligaciones que tiene ante el sistema de seguridad social en salud, pensión y riesgos laborales. También cancela oportunamente las obligaciones parafiscales que contrajo con la nómina.
Verificar la oportunidad en la presentación de cuentas	Radicado de la cuenta	Mensual	X		La cuenta del mes de Enero de 2017 fue radicada el 26 e Febrero y la Cuenta del mes de Febrero fue radicada el 8 de Marzo de 2018, mejorando en la oportunidad para la presentación de las mismas.

B. PROTECCION

1. SERVICIOS DE ATENCION GENERAL

Verificar las condiciones de organización y aseo, tanto de cama, servicio, baterías de baño, zonas comunes, oficinas y área de taller.	Observación directa	Mensual	X		Se ha organizado el servicio de alimentación en el comedor, una vez concluyeron las actividades de mejoramiento de este espacio. Durante el recorrido por el centro se evidencian adecuadas condiciones de aseo y desodorización en dormitorios y baterías sanitarias.
Verificar la organización y funcionamiento del servicio de lavandería	Observación directa	Mensual	X		
Verificar el aseo personal y presentación personal de los beneficiarios	Observación directa	Quincenal	X		Se observan limpios y con atuendos adecuados para el clima del municipio.
Verificar la prestación del servicio funerario para los usuarios sin familia	Informe de gestión	Mensual	X		La institución recurre para la prestación de los servicios funerarios a la Casa del Recuerdo.

2. ALIMENTACION

El servicio de alimentación y nutrición es verificado específicamente por la profesional de nutrición dejando evidencia de los controles realizados en las actas respectivas de supervisión.

3. SERVICIOS PROFESIONALES

Verificar si se realiza ACTA DE INGRESO inmediatamente se produce el ingreso de la Persona Mayor al centro	Registro de acta	Cada vez que haya un ingreso			No se presentaron ingresos en marzo.
Se realiza evaluación diagnóstica dentro de los cinco días siguientes al ingreso de la Persona Mayor	Valoraciones profesionales	Cada vez que haya un ingreso			
Se realiza ESTUDIO DE CASO al ingreso de cada persona mayor, durante el primer mes. (Etapa Conociendo)	Historias Clínicas	Cada vez que haya un ingreso			
Se realiza en Plan de Atención Integral Individual	Historias Clínicas	Cada vez que haya un ingreso			

Se realiza como mínimo evolución trimestral a cada uno de los usuarios.	Registros en Historias Clínicas	Trimestral		X	No obstante no hubo ingresos, se revisa la Historia de Hector Merardo Diaz Pardo, de 63 años, encontrando ingreso del 28 de septiembre de 2017, valoraciones dentro de los 5 días a excepcion de Enfermería que valora el 29 de Octubre de 2017, un mes despues, hay evolución mensual de psiquiatría, las evoluciones del resto de profesionales no coinciden en la periodicidad, unas fueron en noviembre o diciembre de 2017 y otras en enero y febrero de 2018. No se cumple la periodicidad. El estudio de caso y plan de intervención fue del 30 de Octubre de 2017. La Historia de Maria Emma Garcia tambien arroja inconsistencias en la periodicidad de la evoluciones entre las diferentes áreas, por lo que se debe definir el criterio que tendra el equipo profesional para aplicar la periodicidad esperada en el proceso de atención de forma que garantice
Verificar si las intervenciones individuales reposan en la respectiva Historia Clínica.	Registros en Historias Clínicas	Trimestral	X		Los registros de los profesionales se hallan en la Historias Clínicas revisadas.
El equipo profesional realiza seguimiento cada 6 meses al PAIIN en los formatos establecidos para ello.	Historias Clínicas	Trimestral		X	Cada área puede tener diferentes momentos de evolución, lo que no permite conservar la integralidad en el porceso de seguimiento.
Al CUARTO MES de haber ingresado, se efectua la fase MONITOREANDO, para analizar las estrategias de intervención.	Historias Clínicas	Cuatrimestral		X	
Se realiza a los SEIS MESES o 12 MESES, SEGÚN EL CASO, la tercera fase MONITOREANDO.	Historias Clínicas	Semestral		X	
Se da aplicación al protocolo institucional para el manejo de las Historias Clínicas	Protocolo e Historias Clínicas	Trimestral	X		La profesional de calidad aplica el instrumento de control al cumplimiento del Manual de Historia Clínica, no obstante en los registros revisados de la 2 Historias tomadas al azar, se encuentran evidencias des estado de avance de las personas
Se evalua la calidad de los registros asistenciales de todas las áreas.	Actas Comité de Historias Clínicas	Trimestral	X		
Se aplica instrumento que evalua la calidad y adherencia de los registros asistenciales.	Instrumento	Semestral	X		
Se cuenta con indicadores de seguimiento a la calidad de los registros asistenciales.	Indicadores	Semestral	X		
Se utiliza bitácora para el registro de entrada y salida de la historia clínica	Bitácora	Trimestral	X		
Se lleva a cabo mensualmente, una reunión con familia y/o acudiente del usuario, para sensibilización e involucrar a los programas buscando el empoderamiento respecto a sus obligaciones.	Actas de asistencia o registros de Historia Clínica	Trimestral	X		

Se presenta al segundo mes de iniciado el Contrato, el perfil ocupacional individualizado del total de la población atendida.	Documento de perfil	Una vez por convenio	X		Este perfil requerido hace parte del diagnóstico presentado por el equipo profesional del centro con la propuesta técnica.
Se desarrollan 3 talleres ocupacionales productivos de conformidad con el requerimiento de las condiciones técnicas	Proyectos y actas de asistencia	Una vez por convenio	X		Se desarrolla el taller de elementos de aseo, huerta casera, programa multisensorial, en los que se distribuyen a las personas según su valoración, gustos e intereses.
Verificar cumplimiento en la entrega de informes de las diferentes áreas	Documentos	Trimestral	X		En el área de enfermería, se encuentra utilización del registro de trimestral para registrar todo evento presentado con las personas atendidas independientemente de la periodicidad. Se hace requerimiento para organizar el registro respetando el objetivo de los mismos.
Verificar el cumplimiento en la entrega de informe estadístico	Documentos	Mensual	X		La oficina de planeación reporta cumplimiento oportuno del reporte esperado.
Base de Datos Usuarios: Medio Magnético	Archivo digital	Mensual	X		
Informes de gestión mensual	Archivo digital	Mensual	X		El asociado cumple con lo requerido en el convenio de asociación en cuanto a registrar el informe mensual de actividades en la plataforma del Secop II. Se acuerda que se procesaran los indicadores de eficacia mensualmente y los de efectividad serán de acuerdo al proceso de cada área, definiendo que al menos se hará un reporte semestral.
Verificar el oportuno suministro de materiales e insumos para el adecuado funcionamiento de programas profesionales y proyectos ocupacionales	Archivo de solicitudes (Formato pre diseñado)	Mensual	X		En los servicios de terapia ocupacional y fisioterapia, en los que se observa el material utilizado, se encuentran elementos y equipos suficientes para la intervención propuesta por los profesionales.
Verificar cumplimiento en la entrega de informes de las diferentes áreas	Documentos	Trimestral	X		
Verificar la afiliación del total de beneficiarios al S.G.S.S.S.	Carné afiliación	Una vez en el convenio de cooperación	X		A la fecha el total de la población se encuentra afiliada al sistema de salud y recibiendo la atención y medicación requerida según la formulación médica.
Verificar la oportuna utilización de los servicios del S.G.S.S.S.	Historia clínica, informes	Mensual	X		
Verificar la gestión para la consecución de medicamentos	Remisiones, prescripciones médicas y kardex de medicamentos.	Bimensual servicio al azar	X		

Verificar el suministro oportuno de medicamentos	Historias clinicas	Mensual al azar	X		El registro encontrado en la Historias Clínica de los 2 beneficiarios, tomados al azar, indica existencia y disponibilidad de los medicamentos y aplicación según prescripción
Verificar remisión oportuna de urgencias médicas las 24 horas del día	Remisiones, historia social.	Mensual	X		
4. SUMINISTROS					
Sobrecamas, manteles o Juegos de cama en algodón (sabana, sobre sábana y funda) de buena calidad, según necesidad de cada Centro de Protección, al total de usuarios <u>que se atienden en la institución.</u>	Actas de entrega	Una vez por contrato	X		
Verificar oportuno suministro del KIT de aseo por usuario (Jabón, toallas, crema dental, <u>papel higiénico, cepillo de dientes,</u> Verificar la compra de los elementos de aseo	Actas de entrega, con firma o huella del usuario .	Mensual	X		Se encuentra en uso por parte de las personas.
	Facturas	Mensual	X		
Verificar la entrega oportuna de 3 pañales diarios como mínimo a los usuarios con incontinencia moderada y 2 para leves.	Actas de entrega firmada por el coordinador del servicio	Mensual	X		Existe registro de esta entrega por el área de farmacia en los respectivos registros del servicio.
Verificar la participación de los beneficiarios en diferentes eventos culturales, deportivos, folclóricos, recreativos: UNA VEZ CADA DOS MESES	Cronograma, informe de gestión	Bimensual	X		Los beneficiarios participan de las actividades mensuales que organiza la alcaldía en conjunto con los adultos mayores del programa local, para la tercera edad. Son recogidos en el transporte que esta entidad provee, participan de las actividades grupales y reciben refrigerio. También de las salidas recreativas que organiza el centro a museos y parques en Bogotá.
Verificar el cumplimiento de metas acorde a lo proyectado en el Plan de Acción	Informes de gestión	Trimestral	X		En el informe de marzo presentado se identifica cumplimiento de actividades dirigidas al cumplimiento de los objetivos y metas programadas por parte de equipo profesional.
Verificar el oportuno suministro de insumos y elementos que aseguren la correcta ejecución de estos servicios en la institución (Líquidos desinfectantes, jabón líquido y en polvo y odorizantes)	Observación directa, Kárdex	Mensual	X		Se identifica a través del acta respectiva de fecha 2 de marzo que se realizó la gestión para revisar, deurar y renovar los elementos de los botiquines del centro, cumpliendo con el requerimiento establecido el mes anterior.
Verificar el suministro durante el primer mes de ejecución del Convenio de los insumos y elementos necesarios a cada área profesional, los cuales serán determinados por el respectivo profesional con aprobación <u>del supervisor del Convenio</u>	Acta de entrega firmada por el profesional del área, documento de adquisición.	Una vez por contrato	X		La profesional de terapia ocupacional reporta haber recibido formalmente los insumos para los proyectos productivos.
Verificar la oportunidad en la entrega de insumos requeridos para desarrollar las funciones administrativas de la institución (Papelería)	Kárdex, archivos de solicitudes y actas de entrega	mensual	X		
Los beneficiarios cuentan con carnet de identificación	Observación directa y actas de entrega	Semestral	X		

Verificar la existencia de hojas de vida de cada uno de los equipos. Dar cumplimiento al programa de Tecnovigilancia	Documento físico	Mensual	X		La revisión de hojas de vida de equipos se encuentra que en lo referente a equipos de cómputo y vehículo, estas deben actualizarse con los reportes de eventos de mantenimiento, ya que se hallan hasta el año 2016 y 2015 respectivamente. Igualmente se debe definir el formato a utilizar para el registro de los eventos de mantenimiento ya que se evidencian diferentes en los equipos. Los documentos de la Camioneta Nissan THU863, se encuentran vigentes: Soat vence el Noviembre 8 de 2018 al igual que la revisión técnica mecánica. Tiene enplaza
Verificar el funcionamiento de los equipos con su respectivo mantenimiento	Hoja de vida del equipo	Bimensual	X		
2. INFRAESTRUCTURA					
Verificar la poda continua de zonas verdes y mantenimiento de jardines en la institución	Observación Directa	Quincenal	X		
Peghirs					Se cuenta con contrato con Descont S.A: ESP Gestión Ambiental de Residuos desde el 7 de marzo de 2017 se prorrogó por 1 año mas hasta el 7 de marzo de 2019
Verificar la presentación y ejecución del Plan de Mejoramiento Locativo.	Documento físico	Mensual	X		Se da la terminación de la adecuación de la zona de comedor de los beneficiarios.
Verificar la realización de dos fumigaciones en la institución	Documento Físico	2 veces durante el año	X		Se prevee la siguiente fumigación para junio de 2018.
4. VIGILANCIA					
Verificar la existencia de los puestos de vigilancia 24 horas, según lo propuesto	convenio de cooperación con empresa y observación directa	Quincenal	X		Empresa Icons Hay contrato vigente renovado para el año 2018.
Verificar la correcta presentación personal del servicio de vigilancia	Observación Directa	Quincenal	X		

FIRMADO:

Segunda Versión, Enero 2012

BEN-SPS-F-5300-25


JEANNETTE ANYUL MARTINEZ S.
 Supervisora Convenio 062 de 2017

INSTRUMENTO DE SUPERVISION A LOS CENTROS DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: MARZO 12 DE 2018

Fecha de Inicio: DICIEMBRE 16 DE 2017

Institución: CENTRO BIENESTAR DEL ANCIANO SAN JOSE - FACATATIVÁ

Cooperante: INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Asociación No.
062 de 2017

PERIODO EVALUADO: MARZO 1 AL 31 DE 2018

ACTA DE COMPROMISO

COMPROMISOS	FECHA CUMPLIMIENTO OPERADOR	FECHA REVISION SUPERVISOR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Presenta propuesta técnica definitiva con los ajustes de indicadores de resultado en la totalidad de áreas profesionales de trabajo.	Febrero 28 de 2018	Marzo 12 de 2018	X		Se recibe vía electrónica la información completa sobre el ajuste efectuado a la propuesta técnica referente a la inclusión de los indicadores de efectividad por área profesional, atendiendo al requerimiento de la supervisión. Se presentan los planes ajustados de la Coordinación de programas, Gestión de la calidad, Seguridad y salud en el trabajo, enfermería, fisioterapia, Terapia Ocupacional, psicología, trabajo social, regencia de farmacia, emisora, gestión ambiental

Definir el programa de Atención terapéutica que involucra la sala multisensorial revisando indicadores de impacto por las áreas involucradas	Marzo 9 de 2018	Marzo 12 de 2018	X		Se presenta vía electrónica el programa de atención integral terapéutica al adulto mayor en 24 páginas que expone bajo estructura metodológica apropiada el desarrollo del mismo teniendo en cuenta los espacios y elementos con los que cuenta el centro para favorecer la estimulación a nivel multisensorial y motriz. Adicionalmente se presenta cronograma diario y anual del program quedando actualizado en su totalidad. Los indicadores del programa correspondientes a cada área profesional involucrada en el programa, se encuentran en el plan de trabajo de cada una..
Efectuar verificación de botiquines para retirar medicamentos que no deben hallarse en ellos de conformidad con el requerimiento del sector de salud.	Marzo 1 de 2018	Marzo 12 de 2018	X		Se establece acta de verificación de la revisión de botiquines del centro por parte de la profesional de Gestión en seguridad y salud en el trabajo y el acompañamiento de un auxiliar de enfermería, realizados el día 2 de Marzo de 2018
Dejar disponible el Manual de Bioseguridad para la institución ya que solo se encuentra en el computador propio del responsable. Los registros de ejecución de control al plan de saneamiento básico del mes enero no se hallan en el centro.	Inmediato	Marzo 12 de 2017	X		Se verifica que en el computador institucional de la Coordinación que se dejan los documentos relacionados con la información que maneja la Tecnología ambiental, de tal forma que en este se halla el Manual de Bioseguridad actualizado, así como los formatos de listas de chequeo, plan de Saneamiento básico, Piga y Pghirs.

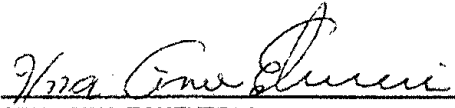
Cumplir con el cronograma del comité de Gestión ambiental y sanitarios	Marzo de 2018	Marzo 12 de 2017	X		Se retoma el cronograma del Comité administrativo de Gestión ambiental en la fecha fijada para el 22 de Febrero de 2018, recogiendo en esta reunión los temas que se dejaron de tratar en los meses de Diciembre y Enero. Se deja acta en la cual se conforma nuevamente el comité, se especifican sus funciones y las de la líder del mismo. Igualmente se retoman los temas objeto de control por parte del comité, consignando que se cumplieron con el 100%.
Presentar la cuenta de cobro correspondiente al mes de Enero de 2018.	Febrero 23 de 2018	Marzo 12 de 2017	X		Se presentó la cuenta de Enero el 28 de Febrero de 2018 y la cuenta de Febrero se presentó el 8 de Marzo de 2018. Se ha mejorado en la oportunidad en la presentación de cuentas de cobro.
Efectuar revisión y actualización de los formatos y registros de eventos de la AZ de mantenimiento preventivos y/o correctivos de los equipos eléctricos y mecánicos del Centro.	Marzo 28 de 2018				
Unificar el formato de Mantenimientos de equipos del centro ya que hay equipos que utilizan un formato anterior. Cada equipo debe tener su hoja de mantenimiento y se deben diligenciar todos los espacios que el formato solicita.	Marzo 28 de 2018				

FIRMADO:

Segunda Versión, Enero 2012

BEN-SPS-F-5300-25


JEANNETTE ANYUL MARTINEZ S.
Supervisora Convenio 062 de 2017


HNA. GINA ECHEVERRI
Directora

INSTRUMENTO DE SUPERVISION A LOS CENTROS DE PROTECCION AL ADULTO MAYOR DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: MARZO 21 DE 2018

Fecha de Inicio: DICIEMBRE 16 DE 2017

Institución: CENTRO BIENESTAR DEL ANCIANO SAN JOSE - FACATATIVA

Cooperante: INSTITUTO DE HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de
Asociación No. 062
de 2017

PERIODO EVALUADO: MARZO 1 AL 31 DE 2018

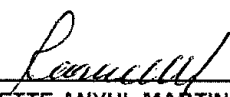
ACTA DE COMPROMISO

COMPROMISOS	FECHA CUMPLIMIENTO OPERADOR	FECHA REVISION SUPERVISOR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Unificar la periodicidad de las valoraciones y evoluciones del proceso de atención de las diferentes áreas profesionales para corregir las diferencias en los tiempos encontradas en una misma persona mayor por parte de las áreas profesionales.	Abril 6 de 2018				
Definir la estrategia de control para el cumplimiento de la periodicidad requerida en anexo técnico..	Abril 6 de 2017				
Revisar la aplicabilidad del formato de evolución trimestral de enfermería ya que es utilizado para el registro de seguimientos indistintamente de la periodicidad esperada produciendo confusiones en registro del proceso de atención	Abril 20 de 2018				

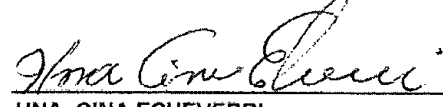
FIRMADO:

Segunda Versión, Enero 2012

BEN-SPS-F-5300-25


JEANNETTE ANYUL MARTINEZ S.

Supervisora Convenio 062 de 2017


HNA. GINA ECHEVERRI

Directora

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 2 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062 Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

PARAMETRO A EVALUAR	FRECUENCIA	FUENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN- COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL					
Documentos					
El Asociado debe presentar de acuerdo al Menú Patrón entregado por la Entidad y en los formatos establecidos los siguientes documentos:					
Ciclo de menús de 31 días que se debe presentar máximo a los 15 días del inicio del convenio para la autorización de la Entidad.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Incluir en el ciclo de menús 4 veces a la semana fruta a partir del 7 de marzo de 2018
Lista de intercambios a los 15 días de inicio del convenio.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Análisis Cuantitativo de los alimentos (Calorías, proteínas, grasas, carbohidratos), con porcentaje de adecuación de macronutrientes entre 90 al 110%, para ser presentado a los dos meses de aprobada la propuesta de ciclo de menús, en formato establecido por la Entidad.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Guía de preparaciones para la totalidad de menús del ciclo. Se debe presentar a los tres meses de haber iniciado el Contrato.	2 veces en el periodo contratado	Documento			Se programa entrega para el 18 de marzo de 2108
La fecha de elaboración de la planeación del servicio de alimentos será máxima de 1 año.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
El Asociado deberá tener un programa de estandarización de porciones que debe contar con objetivos, metodología establecida por la Entidad en formato entregado para el efecto.	2 vez en el periodo contratado	Documento			Se programa para el 30 de marzo de 2018
Manual de Dietas elaborado conjuntamente con la profesional de apoyo a la supervisión, para dietas especiales de acuerdo a la prescripción médica y nutricional, este debe responder a las porciones establecidas en la minuta patrón y al análisis cuantitativo de la misma.	2 veces en el periodo contratado	Documento			Revisión 7 de abril de 2018, conjuntamente con la Nutricionista de Apoyo a la Supervisión de la Beneficencia de Cundinamarca.
Se debe realizar una derivación dietaria por componente con respecto a tipo de alimento y a cantidad según cada una de las dietas establecidas en el hogar, y a llegar a la Supervisión al segundo mes de iniciado el convenio.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Para revisión de la Nutricionista de Apoyo a la Supervisión de la Beneficencia de Cundinamarca.
Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura que será revisado, según necesidad, por la nutricionista de cada Centro con la asesoría de la supervisora de la Entidad	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Requiere actualización en el mes de mayo de 2018

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 2 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062 Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Plan de Saneamiento Básico.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Se incluyó en el PSB institucional
Plan de capacitación de Estilo de vida saludable, que debe contener: Objetivo General, Alcance, metodología, cronograma de actividades, acta y firma de asistentes.. Presentar 1 mes posterior a la firma del contrato.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Para revisión de la Nutricionista de Apoyo a la Supervisión de la Beneficencia de Cundinamarca.
Plan de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura. Presentar a los 30 días calendario posterior a la firma del convenio.	2 veces en el periodo contratado	Documento			Para revisión de la Nutricionista de Apoyo a la Supervisión de la Beneficencia de Cundinamarca.
Cronograma de capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura.	2 veces en el periodo contratado	Documento			Se elaboró en formato diferente al entregado por la Beneficencia de Cundinamarca
Actas de asistencia a las capacitaciones.	2 veces en el periodo contratado	Documento		X	Se programa para el 18 de marzo de 2018
Pre test y pos test de capacitaciones	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
El Asociado enviará a la supervisión de la Entidad a los cuarenta y cinco (45) días calendario posterior a la firma del contrato para su aprobación en medio físico y magnético, la revisión al plan de contingencia entregado para atender cualquier evento que afecte la prestación del servicio en materia de alimentación (suspensión de servicios públicos, siniestros, paros, entre otros). Debe estar diseñado de conformidad con lo definido para tal fin por la Dirección Nacional de Prevención y Atención de Emergencias de acuerdo al panorama de riesgos de cada Centro. Por suspensión de servicios públicos, los menús de contingencia deberán mantener el aporte calórico descrito en el anexo. Los menús de contingencia en caso de siniestro deberán ofrecer	2 veces en el periodo contratado	Documento			Para revisión de la Nutricionista de Apoyo a la Supervisión de la Beneficencia de Cundinamarca.
Guías de manejo para patologías	2 vez en el periodo contratado	Documento			Revisión que aplique para Pñersona mayor

NOMBRE DE DIRECTOR

Ana Caro Echeverri

NOMBRE DE SUPERVISOR

NOMBRE DE LA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN

Libertad Feche Calderón

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACA

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062 Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

PARAMETRO A EVALUAR	FRECUENCIA	FUENTE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN- COMPONENTE TÉCNICO NUTRICIONAL					
Lista de chequeo					
Control de proveedores en formatos establecidos por la Entidad.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Evaluación de proveedores en formatos establecidos por la Entidad.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Próxima en el mes de abril de 2018
Autorización de cambios de menú, Nutricionista Dietista.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Evaluación de BPM al personal del servicio de alimentos, Nutricionista Dietista, semanal, diferente día y hora de la semana.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Inspección de alimentos preparados, Nutricionista Dietista Técnico de alimentos, diario.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Control de temperatura en congelación, Auxiliar de alimentos encargada de bodega, 2 veces al día.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Control de temperatura en refrigeración, Auxiliar de alimentos encargada de bodega, 2 veces al día.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Filtrar 2017 de acuerdo a lo establecido en el CBA
Recepción de materias primas (Para la totalidad de los alimentos), Auxiliar de alimentos encargada de bodega, en la fecha del recibo de alimentos.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Kardex de alimentos, Auxiliar de alimentos encargada de bodega, se descarga en entrada y salida de alimentos.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Formato de control de peso y temperatura de plato servido.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Se debe registrar observaciones y hacer el correctivo siempre que se evidencie incumplimiento
Inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios	2 veces en el periodo contratado	Documento		X	
Hoja de vida de los equipos	2 veces en el periodo contratado	Documento			No evidenciado
Matriz con peso, talla, IMC, Diagnóstico nutricional y dieta. El diligenciamiento y envío de la matriz se realizaría cada 4 meses, con envío en medio magnético a la supervisión, ya que esta matriz se programa cuatrimestralmente.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Se hizo entrega de la matriz en visita de supervisión actualizada del mes de febrero.
Limpieza y desinfección en el servicio de alimentos (cocina), Técnico de cocina, 3 veces a la semana.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Verificación de limpieza y desinfección en comedor.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Verificación de manejo de desechos sólidos, Nutricionista Dietista, 2 veces a la semana.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Inspección de presencia de plagas, Nutricionista Dietista, 1 vez al mes	2 veces en el periodo contratado	Documento			No evidenciado
Inspección del manejo de elementos en desuso, Nutricionista Dietista 1 vez al mes	2 veces en el periodo contratado	Documento			No evidenciado
Verificación de hermeticidad, Nutricionista Dietista 1 vez al mes	2 veces en el periodo contratado	Documento			No evidenciado
Control de plagas, Nutricionista Dietista, en la fecha en que se realice la fumigación o desratización.	2 veces en el periodo contratado	Documento			No evidenciado
Lavado de tanques, Nutricionista Dietista, en la fecha en que se realice el lavado de tanques.	2 veces en el periodo contratado	Documento			No evidenciado
Adquisición de materias primas:					
Se adquieren alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (Hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2).	2 veces en el periodo contratado	Etiqueta	X		
Se tiene concepto sanitario favorable y vigente de la planta de producción de cada uno de los proveedores.	2 veces en el periodo contratado	Documento		X	El proveedor de pollo tiene concepto favorable. Los demás proveedores tienen concepto favorable con requerimiento
Licencia de transporte de alimentos vigente, expedida por la Secretaría de Salud o entidad competente.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		No se encuentran vigente en los proveedores de carne y queso
Registro sanitario vigente (cuando aplique).	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Queso y yogurt tienen registro sanitario vigente
Fichas técnicas de todos los productos.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Certificado de capacitación del personal manipulador	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		No vigente el proveedor de pollo
El Asociado debe hacer mínimo 3 cotizaciones de alimentos no perecederos y cárnicos, cada año.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Cuando los alimentos procedan de los proyectos agropecuarios desarrollados en el centro de protección social deberán cumplir con la normatividad vigente relativa al proceso de producción propio de cada alimento.	2 veces en el periodo contratado	Etiqueta	X		Se debe tener acta de socialización a personas mayores y realizar seguimiento

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Las bebidas lácteas cumplen con las disposiciones establecidas en las normas (Decreto 2437 de 1983, Decreto 476 de 1998) y tienen que haber sido sometidos al menos a uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas.	2 veces en el periodo contratado	Etiqueta	X		
Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener Bromato de Potasio, en su proceso de fabricación, solo ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social, que prohibió el uso alimenticio del Bromato de Potasio en el Territorio Nacional.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Los alimentos adquiridos deben corresponder a los ciclos de menús aprobados por la Entidad.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		En la rotulación se registra fecha de salida de acuerdo al ciclo de menús, en alimentos perecederos.
Los productos empacados cumplen con la Resolución 5109/2005 referente al rotulado y etiquetado.	2 veces en el periodo contratado	Etiqueta			No evidenciado
La compra de alimentos debe estar dirigida a potencializar la producción de alimentos a nivel local ya que se evitan intermediarios disminuyendo los costos, siempre que se aplique el procedimiento para selección de proveedores.	2 veces en el periodo contratado	Programación	X		
Transporte de materias primas:					
El transporte se realizará en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos, y protejan la alteración del alimento o los daños de los envases.	2 veces en el periodo contratado	Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura	X		
Los vehículos deben ser adecuados para el fin perseguido y fabricados con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.	2 veces en el periodo contratado	Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura	X		
Se prohíbe colocar los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Se deben tener recipientes, estibas, canastillas o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.	2 veces en el periodo contratado	Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura	X		
De igual forma, merece especial atención las condiciones del transporte de alimentos que requieran refrigeración para mantener su calidad microbiológica.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062 Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Los vehículos deben ser exclusivos para el transporte de los alimentos y deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.	2 veces en el periodo contratado	Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura	X		
El producto debe cumplir con las normas de calidad, de acuerdo a los certificados de calidad de los proveedores.	2 veces en el periodo contratado	Productos	X		
Los empaques deben estar en buenas condiciones, secos, completos, limpios y bien cerrados.	2 veces en el periodo contratado	Empaque	X		
No se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Los productos deben estar dentro del periodo de vida útil, es decir no deben estar vencidos.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
En el recibo de alimentos se realizará la inspección de vehículos, registrando en el formato establecido por la Entidad. El proveedor deberá realizar los correctivos de acuerdo a los hallazgos.	2 veces en el periodo contratado	Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura	X		
Recibo:					
Esta zona debe presentar adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa			El CBA no cuenta con área de recibo.
El área de recibo de alimentos debe presentar adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección. Debe estar demarcada.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa			
Los alimentos no tienen contacto directo con el suelo, por tanto se debe usar estibas o canastillas plásticas como base.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa		X	En el recibo de mercado se dispone en el piso
Se cuenta con báscula en buen estado, con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetro en buen estado, de punzón análogo o digital, los cuales serán utilizados únicamente para esta actividad; canastillas.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Los horarios de entrega de materias primas y/o productos por parte de los proveedores serán establecidos por el Asociado, dicha actividad se debe programar de tal forma que no se interfiera con el funcionamiento del servicio de alimentación y contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección y verificación de la cantidad y calidad de los productos, esta actividad es de carácter obligatorio, evitando errores que conlleven a recibir alimentos no conformes.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		La Nutricionista está realizando gestión con el horario de queso para garantizar cumplimiento
Se debe cumplir con los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, deben estar publicado en el área de recibo.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
La persona del servicio de alimentación cuenta con el entrenamiento en recepción de alimentos (manipulador de alimentos) y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
El personal encargado del recibo de alimentos debe conocer las cantidades y presentaciones que serán entregadas por el proveedor. En ningún caso la recepción de alimentos será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos. El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada (gorro o cofia, bata, tapabocas y zapato cerrado antideslizante) estos elementos tendrán que ser de color blanco y utilizarlos adecuadamente.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Debe aplicarse el proceso de pre alistamiento antes de su almacenamiento	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Almacenamiento:					
El área destinada para el almacenamiento debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos a almacenar; por tanto se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de los equipos de refrigeración, estibas plásticas, cubetas plásticas para almacenar huevos, canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACA

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

En el área donde se almacenen los productos frescos se debe dejar un espacio para la circulación del personal y materias primas, y estas deben ser almacenadas en canastillas separadas de la pared y tener una separación de 15 cm del piso. En caso de disponer de estibas estas deben ser plásticas y tener una separación de 15 cm del piso.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
El espacio destinado para el almacenamiento es de exclusividad para los alimentos (no se deben encontrar elementos distintos como enseres, maquinaria, artículos de aseo como jabones, desinfectantes, insecticidas).	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		Reforzar la necesidad de no almacenar elementos ajenos al Servicio de Alimentos
Los alimentos se encuentran rotulados en forma correcta.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Cuenta con equipos de refrigeración, estibas plásticas, cubetas plásticas para almacenar huevos, canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Los alimentos no perecederos se encuentran almacenados en forma separada, 60 cm de la pared y 15 cm el piso.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Se cuenta con zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar, estos espacios pueden ser ubicados en el almacén o en áreas adyacentes al mismo.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Se evidencia registro de temperatura.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Los alimentos de mayor riesgo, se almacenan en condiciones de temperatura seguras: refrigeración (2°C - 6 °C) y congelación -1°C -18°C). Indique la temperatura de cada equipo.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Los alimentos perecederos como carnes y pescados deben almacenarse por separado en empaques adecuados (bolsa plástica transparente calibre 25 o envase plástico de cierre hermético, con la rotulación exigida en los dos casos mencionados), bajo condiciones de refrigeración y/o congelación.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Existe rotación de los alimentos almacenados: los alimentos con fecha de vencimiento más próxima son los primeros en salir.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Servido					
El menaje utilizado en la preparación se encuentra en buenas condiciones, sin grietas, ni quemado, además seco, higienizado, sin residuos de comida o grasa.	bimestral	Observación directa	X		
Se utilizan utensilios estandarizados para servir que permitan garantizar el cumplimiento de las porciones establecidas en el cuadro establecido para ello.	Bimestral	Observación directa	X		
El servido de alimentos se realiza con los elementos destinados para esta actividad, con el fin de evitar el contacto con las manos.	Bimestral	Observación directa	X		
El menaje se inspecciona antes de su uso, para asegurarse que estén en buen estado, limpio, desinfectado y seco.	Bimestral	Observación directa	X		
Se asegura que la temperatura del alimento servido está de acuerdo al tipo de preparación.	Bimestral	Formato No. 70 Control de preparaciones.	X		
Se limpia y desinfecta el área de comedor según protocolos de limpieza y desinfección.	Bimestral	Formato No. 78 Verificación limpieza en comedor			No evidenciada
Se observa una presentación adecuada y agradable del plato.	Bimestral	Observación directa			No evidenciada
El proceso de servido y entrega de alimentos impide el ingreso de personas mayores a la cocina, con excepción de aquellos que puedan estar apoyando la disposición de la mesa o el servido de alimentos y cumplan con las normas de BPM.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Aspectos a tener en cuenta con el personal manipulador de alimentos: auxiliares del servicio de alimentos, formadoras, auxiliares de					

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Cuenta con certificado de examen médico general anual, con diagnóstico negativo del sintomático respiratorio y sintomático de piel. Cuenta con certificado médico que lo acredita como apto para manipular alimentos.	2 veces en el periodo contratado	Hoja de vida del personal manipulador.			No evidenciada
Cuentan con exámenes de laboratorio 1 vez en el periodo contratado dentro de parámetros de normalidad.	2 veces en el periodo contratado	Hoja de vida del personal manipulador.			No evidenciada
Cuenta con la constancia vigente de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, de acuerdo con la normatividad vigente.	2 veces en el periodo contratado	Hoja de vida del personal manipulador.			No evidenciada
El manipulador de alimentos adopta las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	Bimestral	Observación directa	X		
El personal auxiliar de alimentos tiene uniforme completo, de acuerdo a las características establecidas y en condiciones higiénicas adecuadas.	Bimestral	Observación directa	X		
El personal manipulador de alimentos tiene y utiliza adecuadamente elementos de protección personal.	Bimestral	Observación directa			No evidenciado
Los manipuladores no usan joyas ni accesorios (anillos, reloj, pulseras).	Bimestral	Observación directa. Formato No. 155 Evaluación BPM del personal	X		
El personal manipulador tienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	Bimestral	Observación directa. Formato No. 155 Evaluación BPM del personal	X		
Los manipuladores no comen, beben, ni fuman en ningún área de manipulación de alimentos.	Trimestral	Observación directa	X		
Los auxiliares del servicio de alimentos utilizan guantes de caucho de diferente color de acuerdo al tipo de actividad a ser desarrollada en el servicio, y en cantidad suficiente al número de operarios.	Bimestral	Observación directa	X		
Cuenta con avisos alusivos a las prácticas higiénicas.	Trimestral	Observación directa	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Cuando un empleado presenta una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, es reubicado en una labor que no tenga contacto directo con el alimento, mientras se resuelva su cuadro sintomático.	2 veces en el periodo contratado	Hoja de vida del personal manipulador.			No hay suficiente personal para realizar reemplazos
Conocen y manejan las porciones de alimentos establecidos para cada preparación.	Bimestral	Observación directa			Se requiere reforzar cumplimiento de porciones
Realiza el proceso de lavado de manos en forma correcta y en cada cambio de operación.	Bimestral	Observación directa		X	No se realiza el lavado de manos en forma correcta
El personal auxiliar de alimentos está capacitado para preparar y servir dietas especiales.	Trimestral	Actas de capacitación. Observación	X		
El personal auxiliar de alimentos conoce la dilución de hipoclorito	Trimestral	Actas de capacitación. Observación directa		X	No se conoce la dilución
Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación cumplen con las medidas higiénicas sanitarias correspondientes (gorro, tapabocas y bata de color claro).	Bimestral	Actas de capacitación. Avisos alusivos a la norma.	X		Se usa cofia y tapabocas
Se dispone de vestier para todo el personal operativo. Deberá contar con casilleros o lockers para la ubicación de los elementos personales.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Se dispone de baño higiénico, dotado de jabón líquido inodoro, toallas desechables o secador de manos eléctrico y papel higiénico, recipiente de recolección de basura con tapa (preferiblemente con tapa de accionamiento de pedal), con bolsa permanentemente.	Bimestral	Observación directa	X		
Aporte nutricional					
La alimentación suministrada cumple con el menú establecido según el ciclo. En caso de presentarse cambios, estos deben corresponder con lo establecido en la lista de intercambios y estar autorizados por el profesional del área, en el formato correspondiente.	Bimestral	Observación directa. Formato No.154 Autorización cambios de menú.	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062 Fecha de inicio: 18 de diciembre de 2018

En los tiempos de comida se ofrece:					
Desayuno: Fruta en porción, bebida con leche, alimento proteico (huevo, salchicha, queso, jamón, mortadela, etc.) y producto de panadería (se incluye adicionalmente arepa, tortilla de cereales, envuelto, arepuela, etc.)	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Ciclo de menú. Formato No.154 Autorización cambios de menú.	X		La fruta se suministra 4 veces a la semana
Refrigerio 1: Producto Lácteo o jugo de fruta, derivado de cereal o acompañante	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Ciclo de menú. Formato No.154 Autorización cambios de menú.	X		
Refrigerio 2: Fruta	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Ciclo de menú. Formato No.154 Autorización cambios de menú.	X		
Almuerzo: Sopa, proteína de origen animal o mixta, cereal, tubérculo, plátano o raíz, verdura (cruda o cocida) y jugo de fruta.	Bimestral	Observación directa. Ciclo de menú. Formato No.154 Autorización cambios de menú.	X		
Comida: Sopa, Proteína de origen animal, cereal o tubérculo, plátano o raíz, verdura y jugo de fruta.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Ciclo de menú. Formato No.154 Autorización cambios de menú.	X		
Los ciclos de menús programados están derivados de la minuta patrón presentada y se encuentran en los formatos preestablecidos.	2 veces en el periodo contratado	Ciclos de menús.	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

El Cuadro de Porciones, debe referir gramaje de cada alimento según el grupo al que corresponda y debe contener como mínimo lo siguiente: a) Tipo de alimento: Ejemplo: verdura, fruta para porción, etc. b) Nombre del alimento c) Peso neto del alimento en gramos o en centímetros cúbicos d) Peso servido del alimento en gramos o en centímetros cúbicos, (volumen final). El cuadro de porciones a su vez servirá como lista de intercambios entre los mismos grupos de alimentos, cuando se presenten cambios justificados en el ciclo de menús. Ver Formato F16.	2 veces en el periodo contratado	Lista de intercambios	X		
Análisis cuantitativo diario			X		
Se cuenta con la guía de preparaciones para cada uno de los menús según el formato preestablecido y son utilizadas diariamente.	2 veces en el periodo contratado	Guía de preparaciones	X		
El promedio del aporte semanal de calorías y macro nutrientes debe ser como mínimo del 100%.	2 veces en el periodo contratado	Análisis químico			No evidenciado
Los ciclos de menús se encuentran publicados en lugar visible dentro y fuera del servicio de alimentos, y se encuentran en la semana correspondiente.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		El ciclo de menús publicado fuera del servicio debe tener con letra visible para la persona mayor
Las porciones servidas corresponden a las establecidas en el cuadro de porciones.	Bimestral	Peso de alimentos			No evidenciado
La alimentación ofrecida está adecuada a las características de la población atendida según edad y condiciones de la población (estados de malnutrición, patologías relacionadas con la alimentación, entre otros).	2 veces en el periodo contratado	Ciclos de minutos. Manual de dietas	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Se proporcionan todos los insumos requeridos para la correcta ejecución del servicio, de conformidad con minutas establecidas, así como los elementos y equipos necesarios para la ejecución de labores en concordancia con la normatividad que regula el servicio de alimentos.	Bimestral	Observación directa	X		
Tienen documentado e implementado el Manual de Dietas.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Los alimentos de cosecha como frutas y verduras, son susceptibles de cambio según temporada, siempre que se garantice y conserve la variedad en los menús y gramajes establecidos.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
En dado caso que el Contratista cuente con una persona con cargo específico de "Ecónoma", ó "Jefe de Cocina", esta persona solo cumplirá funciones de apoyo al-la profesional Nutricionista y al servicio de alimentos como tal y acatará las observaciones de dicho profesional. En ningún momento el-la ecónoma podrá hacer cambios en los planes nutricionales de las personas mayores, prescritos por el-la Nutricionista, quien es la persona idónea para realizar dicha función.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Capacitar primordialmente al personal operativo del servicio de alimentos así como al personal auxiliar de enfermería, en el suministro de las dietas especiales. Igual procedimiento se dará cuando se cuente con el técnico en gastronomía.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Mantener actualizada la información dietaria en la cartelera del servicio de alimentos, para garantizar el adecuado suministro alimentario. (cuadro de derivación y listado de personas mayores que reciben dietas especiales).	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Realizar la supervisión constante del suministro alimentario para garantizar el mejoramiento y/o mantenimiento del adecuado estado nutricional. Se consignará las novedades en formato de evolución nutricional	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Cuando la persona mayor se niegue a aceptar la dieta diseñada según su estado nutricional y sus enfermedades, el-la Nutricionista del Centro de Protección Social, trabaja en equipo con psicología	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Cuando la persona mayor requiera una dieta especial o por sus condiciones de salud el consumo alimentario deba ser modificado drásticamente y no se consuman los alimentos corrientes de una alimentación normal, éstos deben ser reemplazados por complementos nutricionales equivalentes en aporte calórico, de macro y micronutrientes y equivalentes en costo. Ello en todo caso será determinado por el-la Nutricionista del Centro de Protección Social.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Se realiza intervención a familia de los adultos y adultos mayores, con diagnóstico médico de enfermedad relacionada con la alimentación.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Se dispone de elementos de protección mínimos (batas, gorros y tapabocas) en perfecto estado de limpieza, para el ingreso al área de cocina, de los visitantes autorizados.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa			No evidenciado
SALUBRIDAD EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS					
Contar con acta de visita con concepto higiénico sanitario favorable, con fecha de expedición no superior a un año, emitida por la autoridad sanitaria competente.	2 veces en el periodo contratado	Acta de visita			No evidenciado
Condiciones de las instalaciones.					
Cocina					

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACA

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Las instalaciones se encuentran en perfectas condiciones de higiene y desinfección.	Bimestral	Observación directa. Formato 72 Limpieza de cocina			No evidenciado
Las bombillas y lámparas se encuentran protegidas y en óptimo estado de limpieza.	1 vez en el periodo contratado	Observación directa	X		
Están protegidas por medio de malla anti-insectos metálica o plástica, de tal forma que permita la circulación del aire evitando el aumento de temperatura del área.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa.	X		
Cuentan con puertas, pisos, paredes y techos recubiertos en material higiénico sanitario liso, no poroso, no absorbente, resistente, de fácil higienización y de color claro.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Formato 72 Limpieza de cocina	X		
Las uniones entre las paredes, pisos y techos, están selladas y tienen forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Formato 72 Limpieza de cocina	X		
Presenta hermeticidad para evitar el ingreso de plagas (insectos y roedores).	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Formato 84 Verificación de hermeticidad	X		
Distribución física del área de la cocina					
Cuenta con 4 áreas básicas señalizadas: área fría, área caliente, área de alistamiento de alimentos crudos y área para la higienización de la vajilla y utensilios.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Almacenamiento de alimentos frescos y secos					
La bodega de almacenamiento presenta buenas condiciones higiénico sanitarias.	Bimestral	Observación directa. Formato 72 Limpieza de cocina	X		
Cuentan con puertas, pisos, paredes y techo recubiertos en material higiénico sanitario liso, no poroso, no absorbente, resistente, de fácil higienización y de color claro.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Formato 72 Limpieza de cocina		X	

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACA

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Presenta hermeticidad para evitar el ingreso de plagas (insectos y roedores).	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Formato 84 Verificación de hermeticidad	X		
Las lámparas y bombillos se encuentran protegidos y en óptimo estado de limpieza.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Los alimentos se encuentran separados entre sí, según tipo de alimentos.	Trimestral	Observación directa	X		
Los alimentos almacenados en canecas cuentan con tapa y están rotulado en forma correcta.	Trimestral	Observación directa	X		
Los termómetros (frío y caliente) se encuentran calibrados y se desinfectan cada vez que son utilizados.	Bimestral	Observación directa	X		
Comedor					
El espacio de comedor (es) es adecuado y suficiente para el número de personas que requieren del servicio.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Las mesas y sillas de comedor (es) son de material lavable que facilita la limpieza, desinfección y la comodidad de los NNA. Se encuentran en adecuadas condiciones de orden y limpieza.	2 veces en el periodo contratado	Formato No. 78 Verificación de Limpieza comedor Observación directa		X	Se observan mesas de madera
Almacenamiento de agua potable					
Se cuenta con un tanque para el almacenamiento del agua potable. La higienización se realiza cada 6 meses según lo exigido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007, que se incluye en el Plan de Saneamiento Básico.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Formato No. 76 Lavado de tanques.	X		
Almacenamiento de productos químicos					
Se cuenta con un área para el almacenamiento de los productos químicos tales como: detergentes, desinfectantes, etc., en un lugar alejado de la cocina y almacén de alimentos.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Almacenamiento de basuras					

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

El lugar destinado para el almacenamiento temporal de basuras, cumple con las condiciones técnicas establecidas en la norma.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Los acabados son lisos, para permitir su fácil limpieza e impedir la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos en general.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Impide el acceso de insectos, roedores y otra clase de animales.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa. Formato No. 75 Control de Plagas	X		
Los recipientes son impermeables de plástico, con tapa de buen ajuste, de fácil limpieza y bolsa plástica.	Bimestral	Formato N. 86 Observación directa	X		
Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de las áreas de producción.	Bimestral	Formato N. 86 Manejo de desechos sólidos	X		Reforzar y realizar seguimiento a la frecuencia de recolección
Los desechos están dispuestos de acuerdo a la clasificación o al código de colores, para desechos ordinarios y reciclaje.	Bimestral	Formato N. 86 Observación directa	X		
Área para el lavado de elementos de aseo					
El servicio de alimentación cuenta con un espacio para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genera riesgo de contaminación.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
El área destinada para el lavado de elementos de aseo está provista de porta traperos/ porta escobas, que permitan su permanente organización.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Almacenamiento de combustible.					
Los cilindros deberán ser instalados en un lugar ventilado, asegurados y protegidos.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa			No aplica
Instalaciones sanitarias.					

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

El servicio cuenta con batería sanitaria para el personal, bien ubicados, en cantidad suficiente y en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros).	2 veces en el periodo contratado	Observación directa		X	Mantenimiento correctivo
Los grifos, en lo posible, no deben requerir accionamiento manual. En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa			Grifos manuales
Se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de éstas prácticas.	2 veces en el periodo contratado	Observación directa	X		
Plan de Saneamiento Básico PSB. (Anexo instrumento de verificación listas de chequeo)					
Se cuenta con la documentación de acuerdo a los lineamientos técnicos entregados SDIS e implementación del Plan de Saneamiento Básico.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Programa de Limpieza y Desinfección	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Programa de Residuos Sólidos y Líquidos	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Programa de Control Integral de Plagas.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Programa de abastecimiento de agua potable.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
El/la Nutricionista solo será líder del plan de saneamiento básico en lo que compete al servicio de alimentos.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Planear e implementar actividades para dar a conocer al personal administrativo y equipo interdisciplinario el contenido del plan de saneamiento básico del Centro de Protección Social.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Garantizar que el personal de servicios generales y operarios de cocina, den cumplimiento a lo establecido en los programas contenidos en el Plan de Saneamiento Básico, estableciendo la frecuencia de los procedimientos de saneamiento y la persona responsable de dichos procedimientos.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Llevar los registros de control o listas de chequeo establecidos en cada uno de sus programas.	2 veces en el periodo contratado	Formato No 72 Verificación de limpieza en cocina. Formato No. 78 Verificación de limpieza en comedor	X		
Realizar evaluaciones periódicas del Plan de Saneamiento Básico. Actualizar periódicamente el Plan de Saneamiento Básico teniendo en cuenta el seguimiento, las evaluaciones habituales y las recomendaciones de la autoridad sanitaria competente. Dicha actualización debe realizarse como mínimo cada año.	2 veces en el periodo contratado	Lista de chequeo	X		
Valoración del estado nutricional:					
El o la profesional nutricionista, realizará valoración nutricional al ingreso de cada Persona Mayor al C.B.A. y actualización cada dos años.	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Cuentan con el registro de seguimiento nutricional cuatrimestral para las personas mayores con estado nutricional normal, realizado según los criterios de calidad de acuerdo al grupo poblacional.	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Cuentan con el registro de seguimiento nutricional bimestral a Persona Mayor en estado de malnutrición por déficit o por exceso y con enfermedades relacionadas con la alimentación: hipoglicemia, diabetes, hiporexia, estreñimiento, diarrea, anemia.	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Esta información, así como la planeación del proceso de cuidado nutricional deberá registrarse en las respectivas Historias, en el formato de Valoración Inicial y Formato Único de Evolución.	3 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Se realizará valoración integral por el área, máximo a los 5 días siguientes al ingreso al C.B.A de las Personas Mayores, la cual debe ser registrada en la historia clínica de cada Usuario.	3 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Relación con la evaluación inicial.	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Oportunidad	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Diagnóstico nutricional.	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Plan a seguir.	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Se debe contar con un mínimo de equipos de medición dentro de los que se encuentran: una balanza de pie, un tallímetro y una cinta métrica con características flexibles no elásticas aforada en centímetros y sensibilidad de 1 mm.; éstos deben estar en adecuadas condiciones de funcionamiento y previamente verificados antes de iniciar la toma de datos antropométricos. Por ningún motivo se debe autorizar o permitir la toma de datos antropométricos si los equipos no son aptos.	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Se registra seguimiento al comportamiento alimentario	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
La intervención en la Persona Mayor en estado de malnutrición por déficit o exceso de peso, debe realizarse en equipo interdisciplinario de Nutricionista, Psicólogo, Fisioterapeuta, auxiliar de enfermería, teniendo como base que la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un estado nutricional normal aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Para la intervención nutricional de las personas mayores que reporten síntomas de enfermedades relacionadas con la alimentación, se requiere tener reportes de laboratorio vigentes.	2 veces en el periodo contratado	Historia Clínica	X		
Orientación de hábitos alimentarios y estilo de vida saludable.					

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACÁ

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062 Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Se realiza capacitación al personal manipulador del servicio de alimentos, a cerca de enfermedades relacionadas con la alimentación, trastornos de la alimentación y malnutrición incluidas en el manual de dietas.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		Se encuentra programada en el cronograma
La capacitación en estilos de vida saludable se debe brindar en sesiones trimestrales con un tiempo entre cuarenta y cinco (45) minutos a una (1) hora de duración y con metodologías lúdico-pedagógicas.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Capacitación a los Persona Mayor con enfermedades relacionadas con la alimentación, trastornos de la alimentación y malnutrición incluidas en el manual de dietas, según el tipo de diagnóstico que tengan.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Para la totalidad de las personas mayores se debe realizar 2 capacitaciones al año, al inicio del convenio, con el equipo interdisciplinario, en relación a la necesidad de consumir la alimentación suministrada en el Centro y reforzar el consumo de frutas y verduras y dar a conocer la intervención del equipo interdisciplinario en la población que presente problemas en la alimentación. La segunda capacitación se hará en el mes de diciembre para medir adherencia y cambios en el comportamiento alimentario, reforzando en las oportunidades de mejora encontradas.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
El programa organizado para las actividades en fechas mencionas se debe enviar por medio electrónico a la supervisión.	3 veces en el periodo contratado	Documento	X		
A las familias a cerca de enfermedades relacionadas con la alimentación, trastornos de la alimentación y malnutrición incluidas en el manual de dietas	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Capacitación a cuidadores		Documento	X		
Con base en el plan de capacitación en BPM.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Se verifica el cumplimiento de estos procesos en el sistema de seguimiento que tenga la institución y se contrasta a través de la información suministrada por manipuladores, las personas mayores	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		

INSTRUMENTO DE SUPERVISIÓN A LOS CENTROS BIENESTAR DE ANCIANOS DE LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA

Fecha de Visita: 17 de marzo de 2018

Centro de Protección: CBA SAN JOSÉ DE FACA

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No.: 062 Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2018

Se verifica el cumplimiento de estos procesos en el sistema de seguimiento que tenga la institución y se contrasta a través de la información suministrada por manipuladores, las personas mayores	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		
Como responsabilidad de la directora del Centro, con apoyo de la profesional de nutrición y para garantizar una intervención integral en relación a la formación de hábitos alimentarios saludables, se requiere que la tienda o cafetería cumpla la función de proveer alimentos y productos nutritivos e higiénicamente preparados.	2 veces en el periodo contratado	Documento			No evidenciado
Acatar las disposiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, equipos, utensilios, personal manipulador de alimentos, saneamiento, almacenamiento, distribución, establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	2 veces en el periodo contratado	Documento	X		

NOMBRE DE DIRECTOR

Mra Ana Elvira

NOMBRE DE SUPERVISOR

NOMBRE DE LA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN

Libertad Pecha Calderón

ACTA DE COMPROMISO

Fecha de Visita: 17 DE MARZO DE 2018

Centro de Protección: CBA Faca

Contratista: INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA

Convenio de Cooperación No : 062

Fecha de Inicio: 18 de diciembre de 2017

CENTRO DE PROTECCION: CBA San José

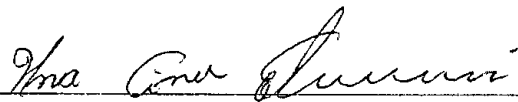
Acta de Compromiso suscrita por el INSTITUTO HERMANAS FRANCISCANAS DE SANTA CLARA Y LA BENEFICENCIA DE CUNDINAMARCA, para el cumplimiento del Convenio de Cooperación N° 062 de 2017, que fija plazo de cumplimiento a actividades que debe realizar el contratista de conformidad con las obligaciones contradas en el convenio y en el Anexo Técnico que hace parte integral del mismo.

Las fechas estipuladas de común acuerdo entre las partes, serán de obligatorio cumplimiento para el COOPERANTE ya que las acciones que se espera realice contribuyen al mejoramiento oportuno de las condiciones de prestación de los servicios contratados y por ende el cumplimiento del objeto contractual

Generalidades de la reunión: Se realiza verificación con base en el instructivo de supervisión

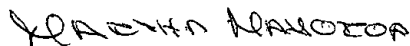
COMPROMISOS	FECHA DE CUMPLIMIENTO DEL COOPERANTE
Elaboración de inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios	30 de abril de 2018
Adquisición de estibas plásticas como base.	15 de abril de 2018
Realizar seguimiento a diluciones para la desinfección	7 de abril de 2018
Completar documentación de proveedores	30 de abril de 2018
Adquirir 2 utensilios estandarizados para servir que permitan garantizar el cumplimiento de las porciones establecidas en el cuadro establecido para ello.	7 de abril de 2018
La totalidad de personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación cumplen con las medidas higiénicas sanitarias correspondientes (gorro, tapabocas y bata de color claro).	7 de abril de 2018
Señalizar: área fría, área caliente, área de alistamiento de alimentos crudos y área para la higienización de la vajilla y utensilios.	30 de abril de 2018
Mantenimiento correctivo de área de bodega	30 de mayo de 2018
Garantizar que el personal de servicios generales y operarios de cocina, den cumplimiento a lo establecido en los programas contenidos en el Plan de Saneamiento Básico, estableciendo la frecuencia de los procedimientos de saneamiento y la persona responsable de dichos procedimientos.	21 de abril de 2018

FIRMA



NOMBRE DE REPRESENTANTE LEGAL O SU DELEGADO

FIRMA



NOMBRE DE SUPERVISOR