ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO ADQUISIONES FORMATO INFORME DE SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA	Código: FOR-AD-018 Versión: 0 Fecha: Memo INT 26234 – 16/05/2018 Página: 1 de 48

DATOS GENERALES

PERÍODO A QUE CORRESPONDE EL INFORME	30	07	2018	A	31	08	2018	
¿Se reporta algún desempeño deficiente o a mejorar?	**SI**			**NO**				
PORCENTAJE DE EJECUCIÓN	**FÍSICA**			**PRESUPUESTAL**				
	17.39%			**0%**				

Datos del supervisor/interventor

NOMBRE DEL SUPERVISOR	**LUCAS CORREA MONTOYA**
DEPENDENCIA	SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ
CARGO	SUBDIRECTOR PARA LA VEJEZ
LOCALIDAD	NIVEL CENTRAL
PROFESIONALES DE LA SUDIRECCION PARA LA VEJEZ	KAREN LISETH DÍAZ DEISY ANDREA PERALTA FABIO ANDRES BUSTOS ARDILA

Datos del convenio supervisado e intervenido

NÚMERO DE CONVENIO	7744
FECHA DE CONVENIO	19 de Julio de 2018
ASOCIADO	ASOCIACIÓN DE HOGARES SÍ A LA VIDA
CÉDULA DE CIUDADANÍA O NIT	900.175.374-5
PROYECTO	Proyecto 1099 "Envejecimiento digno, activo y feliz.
VALOR	$2.121.426.338
VALOR DE ADICIÓN	
PLAZO	Seis (06) meses
FECHA ACTA DE INICIO	30 de julio de 2018
FECHA TERMINACIÓN PROYECTADA DEL CONVENIO	31 de diciembre de 2018
NUEVA FECHA DE TERMINACIÓN PROYECTADA CON PRÓRROGA DE 148 DÍAS CALENDARIO	No aplica
ADICION 1	No aplica
PRÓRROGA 1	No aplica
ADICIÓN 2	No aplica
SUSPENSIÓN	No aplica
OBJETO: "PROMOVER LA ATENCIÓN INTEGRAL A PERSONAS MAYORES INDEPENDIENTES Y AUTÓNOMAS, EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD DE SU INTEGRIDAD PERSONAL A TRAVÉS DE LA PREATCIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES CENTRO DÍA Y CENTRO NOCHE"	

↳ PRESTACIÓN

SEGUIMIENTO CONTRACTUAL

1. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO:

El asociado cumple con el objeto del convenio

2. GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES:

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
A) OBLIGACIONES GENERALES							
1.	Conocer y cumplir a cabalidad los estudios previos, anexo técnico e instrumentos necesarios para la buena ejecución del convenio con eficiencia y eficacia, y socializarlos con todo el personal responsable de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche.			X			Cumple con la obligación, en visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidenció lo siguiente: Centro día Restrepo 1: Se socializó el anexo técnico y demás instrumentos técnicos y operativos del Convenio el 30 de julio; 8, 9 y 15 de agosto con el talento humano del servicio. Ver evidencia CD/carpeta administrativa/reuniones de equipo o SDIS. Centro día Restrepo 2: Se socializó el anexo técnico y demás instrumentos técnicos y operativos del Convenio el 10 de agosto con los profesionales del servicio y 13 de agosto con el área de servicios generales y manipuladores de alimentos. Ver CD. Carpeta digital centro día Restrepo dos - subcarpeta 2. Administrativo - subcarpetas capacitaciones talento humano y reuniones de equipo. Centro Noche: Para la unidad operativa Restrepo 1 se realizaron reuniones de socialización del anexo técnico y documentos

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							asociados al servicio el 28 de julio, 6 y 9 de agosto en el marco de las obligaciones del talento humano, introducción del anexo técnico, asignación de responsabilidades y procedimientos del componente de nutrición. Adicionalmente, los días 27, 29, 30, y 31 de agosto para la presentación de informes del talento humano y avances en cada componente. Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2 subcarpeta técnico Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2 subcarpeta Administrativo y subcarpeta Capacitaciones Para la unidad operativa Restrepo 2 – Noche, se realiza una reunión de socialización el 8, 13 y 28 de agosto con los profesionales del servicio, para socialización de componentes y línea técnica respecto a las obligaciones contractuales. (ver CD, carpeta Centro Noche, Restrepo 2, subcarpeta técnica, subcarpeta capacitaciones).
2.	Cancelar los honorarios o salarios de forma oportuna al talento humano.			X			El asociado cumple con la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidenció lo siguiente: Centro día Restrepo 1: se enviaron a la Subdirección para la Vejez, vía correo electrónico, los contratos firmados por el talento humano, lo cual fue contrastado con las visitas anteriores, teniendo en cuenta que no los presentaron firmados. Centro noche Restrepo 1 y 2: en visita realizada se verifica la totalidad de los contratos del talento humano. Adicionalmente, en la revisión del informe financiero, se evidencian las transferencias de pago realizado al personal que labora en el centro.

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
3	Contar con el talento humano requerido para la ejecución del convenio.			X			Cumple la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día - Centro Noche, se evidencio que: Centro Día: Restrepo 1 y 2 cuentan con el talento humano completo, avalado por la Subdirección para la Vejez, cumpliendo con el perfil solicitado para cada rol. Para Centro Día Restrepo 1, la evidencia reposa en la unidad operativa en la carpeta de talento humano y enviados a la Subdirección para la Vejez soporte CD carpeta/administrativa/capacitación talento humano/centro día/contratos. Centro Noche: las unidades operativas Restrepo 1 y 2, cuentan con todos los perfiles requeridos para la operación del servicio. Se envía aval del talento humano a las coordinadoras de las unidades operativas.
4	Presentar al supervisor del convenio, al día hábil siguiente a la suscripción del convenio, las hojas de vida y los soportes del talento humano requerido para la prestación del servicio			X			Cumple con la obligación, el asociado envió a la Subdirección para la Vejez el día 27 de julio de 2018, las hojas de vida del talento humano de las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día y Centro Noche, para su respectiva aprobación, el aval de estas se emitió por parte del equipo de la Subdirección para la Vejez y se remitió a los coordinadores de las unidades operativas.
5	Cumplir con los requisitos de perfeccionamiento y ejecución, dentro del término establecido para el efecto.			X			Cumple con la obligación. El asociado presenta la póliza de garantía de cumplimiento No CBC- 1000005652 de la fecha y la póliza de responsabilidad civil extracontractual No CBC 100000650 de fecha 27/07/2018, expedidas por COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2 subcarpeta técnico subcarpeta Administrativo, subcarpeta Poliza.
6	Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual debe realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Sistema Nacional de Aprendizaje - SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF, cuando haya lugar a ello. Acreditar que se encuentra al día en el pago de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia. **PARÁGRAFO**: Este requisito deberá acreditarse para cada uno de los desembolsos efectuados por la Secretaría.			X			Cumple con la obligación. El asociado presentó los sopores de pago al Sistema General de Seguridad Social del mes de agosto de 2018 por cada uno de los contratistas, conforme a lo establecido en el Decreto 1273 de 2018. Los pagos realizados por cada uno de los contratistas se adjuntan al presente informe.
7	Asumir el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del talento humano contratado, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del convenio.			X			Cumple con la obligación. El asociado presenta las trasferencias bancarias realizada a cada uno de los contratistas que presentan servicios en cumplimiento del objeto contractual del convenio de asociación. Soporte: Centro día Restrepo 1: CD. INFORME FINANCIERO\RESTREPO 1\JULIO\TALENTO HUMANO\CENTRO DIA

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							CD. INFORME FINANCIERO\RESTREPO 1\AGOSTO\TALENTO HUMANO\CENTRO DIA Centro noche Restrepo 1: CD. INFORME FINANCIERO\RESTREPO 1\JULIO\TALENTO HUMANO\CENTRO NOCHE CD. INFORME FINANCIERO\RESTREPO 1\AGOSTO\TALENTO HUMANO\CENTRO NOCHE Centro día Restrepo 2: CD. INFORME FINANCIERO\RESTREPO 2\TALENTO HUMANO\CENTRO DIA RESTREPO 2 Centro noche Restrepo 2: CD. INFORME FINANCIERO\RESTREPO 2\TALENTO HUMANO\CENTRO NOCHE RESTREPO 2
8	Responder por la seguridad de los documentos físicos o magnéticos elaborados o entregados con ocasión de la ejecución del convenio.			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día- Centro Noche, se evidenció que el asociado garantiza la seguridad de los documentos físicos y magnéticos indispensables para la operación del servicio. Adicionalmente, el asociado hace entrega de las evidencias del mes de agosto en físico a la SDIS. Para el caso de la unidad operativa Restrepo 2 se presenta dicha información, pero se deja recomendación de organizar debidamente el espacio destinado para la custodia de los documentos.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
9	Mantener vigente la garantía única			X			Cumple con la obligación. El asociado presenta la póliza de garantía de cumplimiento No CBC- 1000005652 de la fecha y la póliza de responsabilidad civil extracontractual No CBC 100000650 de fecha 27/07/2018, expedidas por COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A. Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2 subcarpeta técnico subcarpeta Administrativo, subcarpeta Póliza.
10	Atender las observaciones, recomendaciones y solicitudes requeridas por el-la supervisor-a del convenio de manera oportuna y coordinada con los líderes del servicio.					X	No aplica para este periodo. A corte de agosto no han llegado las respuestas a los requerimientos enviados.
11	Asistir a las reuniones que sean convocadas por el-la supervisor-a del convenio.			X			Cumple con la obligación, las unidades operativas Antonio Nariño 1 y 2 reportan tres reuniones de equipo realizadas con el líder del servicio social Centro Noche, los días 9, 13 y 28 de agosto. Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2 subcarpeta Administrativo, subcarpeta Capacitaciones Para el servicio social Centro Día no se convocaron reuniones en el presente mes.
12	Presentar al-la supervisor-a del convenio oportunamente los informes cuantitativos y cualitativos que de forma mensual soportan la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche, así como informes eventuales solicitados por el supervisor, los formatos o		X				A mejorar. El asociado realiza entrega de los informes de ejecución física y financiera fuera de los tiempos estipulados (10/09/2018) por el supervisor del convenio, estos se reciben el (11/09/2018) ~~por~~ en la Subdirección para la Vejez para su respectiva revisión.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	estructura de éstos serán orientados por la SDIS						
13	Presentar al-la supervisor-a del convenio oportunamente las facturas o cuentas de cobro y los soportes correspondientes para los desembolsos.		X				A mejorar. El asociado presenta el informe contable en el cual se discrimina la causación de los gastos realizados en el periodo del informe. Sin embrago, al momento de realizar la revisión de los soportes escaneados, se evidencia que los mismos no se encuentran organizados de acuerdo con el detalle de las causaciones del informe contable; adicionalmente, no se encontraron la totalidad de las facturas. Se recomienda, realizar una revisión previa antes de radicar el respectivo informe de gestión.
14	En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra la Secretaría Distrital de Integración Social –SDIS por la cual deba responder el asociado, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el asociado adopte bajo su propia costa todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios a la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS. Si el asociado no logra resolver la controversia en el plazo que fije a la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS, la misma podrá hacerla directamente y el asociado asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo.					X	No aplica para este periodo, no se presentaron reclamaciones contra la Secretaría de Integración Social.
15	Autorizar a la Secretaría Distrital de Integración Social –SDIS a deducir los valores resultantes por los conceptos descritos en la obligación					X	No aplica para este periodo, no se presentan valores a deducir para el presente periodo.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	anterior, por cualquier suma que ésta le adeude. En todo caso la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS podrá realizar los actos procesales que sean indispensables para defender sus derechos						
16	Disponer de los recursos técnicos, humanos, administrativos y financieros para la ejecución del convenio			X			Cumple con la obligación al disponer de los recursos técnicos, humanos, administrativos y financieros para la ejecución del convenio. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día- Centro Noche, se evidenció que: Para el servicio Centro Día cuenta con el total del talento humano para operar el servicio, en las dos unidades. Para el servicio social Centro Noche, se cuenta con la totalidad del Talento humano mínimo requerido, se observan recursos físicos y tecnológicos acordes con las necesidades del servicio, el asociado evidencia capacidad financiera para responder de manera oportuna a la operación del servicio.
17	Entregar al supervisor oportunamente toda la información y documentación que se considere necesaria.			X			Cumple con la obligación. Las unidades operativas Restrepo 1 y 2 - Centro Día y Noche, realizaron entrega y socializaron las evidencias correspondientes al desarrollo de sus obligaciones contractuales a los equipos de supervisión en el momento de las visitas los días 16, 21 y 22 de agosto.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
18	Utilizar la imagen institucional de la Secretaría Distrital de Integración Social –SDIS, Alcaldía Mayor de Bogotá, con las especificaciones técnicas determinadas por la Oficina Asesora de Comunicaciones de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS, durante la ejecución del convenio.		X				A mejorar. El asociado debe contar con un pendón, con las características técnicas que presente la Oficina Asesora de Comunicaciones, siguiéndose las recomendaciones de publicación exterior establecidas por la Secretaría de Medio Ambiente, sobre el uso y permisos de imágenes exteriores. Se realizan sugerencias a los coordinadores de las unidades operativas, para tramitar la aprobación de esta obligación.
19	Informar al-la supervisor-a, dentro de los tres días calendario siguientes a la ocurrencia del hecho las situaciones que puedan afectar a la población y la correcta ejecución de este convenio.					X	No aplica para este periodo. No se presentaron situaciones que puedan afectar a la población que participa o la correcta ejecución del convenio.
20	Coordinar y reportar todas aquellas articulaciones institucionales que deben o pueden apoyar las acciones que se requieren complementariamente para lograr los objetivos misionales de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche (Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, Instituto Distrital para la Recreación y Deporte -IDRD, empresas y fundaciones privadas, colegios, universidades, voluntariado, Entidad Promotora de Salud Subsidiada -EPSS, entre otras).			X			Cumple con la actividad. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto a las unidades operativas Antonio Nariño 1 y 2 Centro Dia y Centro Noche, se evidencio: Centro Día: **Restrepo 1**, Durante el mes de agosto se realizó articulación, POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA. Objetivo: Promover la convivencia pacífica, la corresponsabilidad en los deberes ciudadanos y la articulación empatía de la ciudadanía con la Institución. Fechas de actividad: 8 de agosto. ALCALDIA LOCAL ANTONIO NARIÑO: Objetivo: Realizar acciones conjuntas para el logro de autorizaciones, citas médicas, portabilidad de traslados de las ips, adquisición de citas médicas medicina interna, especializada y afiliaciones de las personas mayores. Fechas de actividad: 9, 13 de agosto. SENA: Objetivo: Fortalecer las habilidades con la marroquinería y fomentar la

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							productividad. Fechas de las actividades: 7,9,14,16,21,24,28 de agosto. CASA DE LA JUVENTUD: Realizar talleres de literatura y de yoga para las personas mayores dirigidos por un grupo de jóvenes. Fecha de actividades: 15 de agosto. ACADEMIA DE BELLEZA COORPORACIÓN CONVIVENCIA.: Objetivo: Realizar mensualmente jornadas de autocuidado. Fecha de actividades: 21 de agosto. BIBLIOTECA DEL RESTREPO: Objetivo: Realizar actividades culturales que refuercen la participación, autonomía, las redes sociales, la creatividad y la integración entre las personas mayores y participantes de la biblioteca. Fecha de actividades: 22 y 29 de agosto. PARROQUIA LA VALVANERA: Objetivo: Teniendo como base la libertad de culto y la participación autónoma, se programan actividades de oración. Fecha de actividades: 22 y 29 de agosto. CAPITAL SALUD: Objetivo: Socialización de los servicios, sistema de afiliación, y solicitud de citas médicas. Fecha: 22 de agosto. UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO: Objetivo: Contar con actividades de voluntariado por parte de los estudiantes de la universidad Antonio Nariño, quienes aportaran desde diferentes áreas a las acciones que den cuenta de las habilidades y capacidades de las personas mayores. Fecha de actividades: 23 de agosto. IDEPAC: Objetivo: Empoderar a las personas mayores en derechos y deberes de la participación ciudadana. Fecha: 23 de agosto.

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							UNIVERSIDAD PEDAGOGICA: Realizar un proceso formativo de alfabetización a las personas mayores, quienes tendrán certificado académico. Fecha: 27 de agosto. **Restrepo 2**: Durante el mes de agosto se realizaron articulaciones con las siguientes entidades que apoyan las acciones a desarrollar en el servicio centro día, donde las personas mayores disfrutaron de las diferentes actividades y tuvieron la oportunidad de adquirir nuevas experiencias: • Articulación con IDRD - programa de Recreo Vía. • Articulación con Universidad Pedagógica para proceso de alfabetización. • Articulación SENA taller de marroquinería. • Articulación con secretaria de salud - Subred Centro Oriente - Salud urbana - Articulación salud pública: prevención y estilos de vida saludable. Pág. 44-45. • Articulación Biblioteca del Restrepo – talleres enfocados en procesos de escritura, narrativa y cine foro. Centro Restrepo 2: Evidencias Ver CD. Carpeta Centro Día Restrepo dos - subcarpeta técnico: articulaciones. Restrepo 1 – Noche, está realizando articulaciones con: SENA, cursos de marroquinería, los días: 15, 18 y 29 de agosto. ACADEMIA DE BELLEZA COORPORACIÓN CONVIVENCIA.: Objetivo: Realizar mensualmente jornadas de autocuidado. Fecha de realización 21 de agosto.

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							IDRD: Realizan actividad "Viviendo a través del Juego" en las fechas: 15, 17 y 29 de agosto). (Ver CD, carpeta 3, técnico, subcarpeta articulaciones) Centro Noche: Restrepo 2 , está realizando articulaciones con: IDRD "Juegos Recreativos" el día 15 de agosto de 2018 UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA: para proceso de alfabetización 03de agosto de 2018 BOMBEROS: encuentro intergeneracional 16 de agosto de 2018 (Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2, subcarpeta técnico articulaciones / Ver C, carpeta 3, Técnico, subcarpeta Articulaciones).
21	Comunicar al supervisor del convenio, con tres (3) días calendario de anticipación, en caso de presentarse un ejercicio de prácticas estudiantiles, investigaciones académicas, entrevistas, y relacionados, con el fin de avalar su viabilidad, contenido y ejecución					X	No aplica para este periodo. porque no se han realizado articulaciones para prácticas estudiantiles.
22	Cumplir con las directrices impartidas por el supervisor del convenio.					X	No aplica para este periodo. Esta obligación se revisará, en el marco de las recomendaciones realizadas en agosto en visitas de supervisión.
23	Disponer, a más tardar al tercer mes de ejecución del convenio la licencia de funcionamiento aprobada por la Secretaría Distrital de Salud.					X	No aplica para este periodo. Desde el acompañamiento técnico se recomendó tramitar la respectiva solicitud para este procedimiento por parte de la secretaria de salud.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
24	Responder civil y penalmente ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993					X	No aplica para este periodo. No se presentaron situaciones relacionadas con esta obligación.
25	No ejercer ninguna conducta que lleve implícita cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral de los niños, niñas, adolescentes, mujeres, personas mayores, personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos - raciales y la población víctima del conflicto armado					X	No aplica. No se presentaron conductas que lleven implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o mora de las personas mayores que participan en los servicios.
26	Denunciar ante la autoridad competente, todo tipo de maltrato, violencias o conductas que conlleven a la vulneración de derechos contra las personas mayores con discapacidad,con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos - raciales y la población víctima del conflicto armado, de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 "Código de Procedimiento Penal", en concordancia con la Ley 734 de 2002					X	No aplica. Para este periodo no se presentaron situaciones asociadas a algún tipo de violencias.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	"Código Único Disciplinario" y la Ley 1474 de 2011 "Estatuto Anticorrupción"; al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 "Código Penal", y de manera especial las consagradas en el Titulo I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capitulo Tercero – de las lesiones personales.						
27	Garantizar en todo tipo de actuación el respeto por la dignidad humana y a tratar con respeto, imparcialidad y rectitud a las personas con que tenga relación con ocasión al cumplimiento de sus obligaciones contractuales,de acuerdo con la Ley 734 de 2002, Artículo 34, Numeral 6.			X			Cumple con la obligación, en el marco de las visitas realizadas a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Noche y Centro Día, se evidencia un trato digno y respetuoso a las personas mayores por parte del talento humano.
28	Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del convenio y aquellas indicadas por el-la supervisor-a para el cabal cumplimiento del objeto del convenio.					X	No aplica para este periodo, porque no se solicitaron por parte del supervisor del convenio, tareas adicionales a las contempladas en las obligaciones contractuales.
OBLIGACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO							
1.	Cumplir con cada uno de los procedimientos y componentes descritos en el presente Anexo Técnico y que son lineamiento para la atención integral según las características técnicas de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche.			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día- Centro Noche, se evidencia con relación a esta obligación, lo siguiente: Para centro día: Cumplen con el procedimiento y lineamientos para la atención integral según lo establecido en el anexo técnico, las historias sociales se encuentran organizadas según lineamiento de Gestión Documental y evidenciándose los tiempos de la atención de las personas, acorde con el Modelo de Atención.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Ver evidencias en Ver cd carpeta 3 subcarpeta encuentros, actividades libres. Para Centro Noche unidades operativas Restrepo 1 y Restrepo 2: se evidencia cumplimiento de los procedimientos y lineamientos necesarios para la atención integral, las historias sociales actualizadas y acordes con los lineamientos de gestión documental. Las evidencias reposan en las unidades operativas del servicio social Centro Noche.
2.	Presentar un cronograma mensual donde se especifique el desarrollo de actividades y temáticas establecidas en el modelo de atención de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche, el cual debe ser entregado mensualmente a la Subdirección para la Vejez; el asociado se obliga a realizar los ajustes que le sean solicitados.			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Noche presentaron cronograma cronograma mensual de actividades y el desarrollo de actividades. Ver CD carpeta centro noche Restrepo 1 y 2 subcarpeta Técnico, subcarpetas Cronogramas- ver CD, carpeta 3, técnico, subcarpetas profesionales. Para el caso de Centro Día, el cronograma fue enviado por correo electrónico al coordinador del servicio los días 6 y 12 de agosto. Centro día Restrepo 1: evidencias CD CAREPTA 3/ subcarpeta/profesionales.
3.	Entregar el Plan de Atención Institucional – PAI, el cuál debe incorporar exclusivamente acciones interdisciplinarias que desarrollen los momentos y acciones establecidas para la atención expuestas en el presente anexo técnico; se presentará durante el segundo mes de ejecución del convenio en el formato que el equipo interdisciplinario del centro defina para tal fin.					X	No aplica para este periodo. ya que su entrega se realiza al segundo mes de ejecución del convenio.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
4.	Hacer seguimiento a los Planes de Atención Institucional y a los Planes de Atención Integral Individual – PAI-- PAIIN, para el desarrollo y fortalecimiento de capacidades a partir de los lineamientos definidos en el Modelo de Atención Integral para Personas Mayores – MAIPM.			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día- Centro Noche, se evidencia con relación a esta obligación, lo siguiente: Centro Día: Se evidenció, en revisión del archivo de historias sociales, veinte (20) carpetas que cumple con los procesos establecidos como toma de signos, valoración física, valoración de enfermería, seguimiento nutricional y PAIIN. Centro Noche unidades operativas Restrepo 1 y Restrepo 2: se evidencia construcción de Planes de atención individual, desde el reconocimiento de cada una de sus etapas, así mismo se evidencia desde el subcomponente de Gestión Documental un estado adecuado de las historias sociales en relación con su organización y presentación. Las unidades operativas relacionan la evidencia en el informe del mes de agosto así: Restrepo 2, estado de etapas por participante (Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2 subcarpeta técnico subcarpeta PAI y PAIIN). Restrepo 1, PAIIN etapa conociendo (CD, carpeta 3, técnico, subcarpeta PAIIN)
5.	Realizar, para cada servicio social, la caracterización de la población el cual debe contener datos descriptivos de la población (variables definidas desde la Ficha SIRBE – versión actual) así como el análisis situacional de las personas mayores, este debe ser presentado a los coordinadores de los servicios					X	No aplica para este mes, porque el asociado debe entregar este producto al tercer mes de ejecución.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	sociales al tercer mes de ejecución. Previo al inicio del convenio el equipo centro noche ofrecerá una herramienta de caracterización y otros datos descriptivos para esta población en específico, y por las condiciones del programa ocupacional se anticipa su entrega para los primeros 45 días del convenio.						
6.	Ajustar y dar cumplimento al Pacto de Convivencia, una vez socializado con las personas mayores en cada uno de los servicios sociales, definiendo las reglas de permanencia y de interacción entre los participantes y equipo profesional, esta actividad se debe ejecutar a partir del primer mes de ejecución del convenio; evidenciar mediante listado de participación su socialización quincenal.			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día- Centro Noche, los días 16, 21 y 22, se evidenció que se realizaron las socializaciones correspondientes al pacto de convivencia con la población participante de los servicios sociales, en las siguientes fechas: Centro Día Restrepo 1: se verificó el 16 y 30 de agosto, la evidencias que reposan en CD/carpeta 3/técnico/pacto de convivencia, centro día Restrepo 2 el 13 de agosto evidencias que reposan CD. Carpeta digital centro día Restrepo dos - subcarpeta 3. Técnico - subcarpeta pacto de convivencia. Centro Noche Restrepo 2, los días 4 y 14 de agosto. Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2 subcarpeta Técnico subcarpeta Pacto de Convivencia Centro Noche Restrepo 1: los días 6 y 31 de agosto. Ver CD carpeta 3. Técnico, Subcarpeta Pacto de convivencia.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
7.	Informar al-la supervisor-a del convenio las propuestas de realización de investigaciones, prácticas y demás actividades donde se consoliden productos académicos, teóricos o conceptuales con base en la vivencia o participación de las personas mayores para la respectiva aprobación de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS.					X	No aplica para este periodo. porque no se han presentado propuestas a la fecha por parte del asociado.
8.	Registrar la participación de las personas mayores diariamente en las planillas de asistencia oficializadas para dicho fin.			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día- Centro Noche, los días 16, 21 y 22, Centro Día: se evidenció el diligenciamiento de los formatos establecidos en el mapa de procesos de la SDIS, sin embargo, se hace claridad en el diligenciamiento de una sola lista de asistencia en el primer componente del modelo (centro día) y en el segundo componente se debe utilizar el formato de asistencia del servicio (Centro Día). Evidencias centro día Restrepo 1, Ver CD, carpeta 3/técnico/encuentros. Evidencias Restrepo 2: Ver CD- carpeta digital centro día Restrepo dos - subcarpeta 2. Administrativo - subcarpeta aseo personal. Centro Noche unidades operativas Restrepo 1 y Restrepo 2: se evidencia que cumplen con los formatos correspondientes para la entrega de los elementos de aseo, planillas de asistencia para el registro de los participantes a las actividades desarrolladas por cada profesional y componente. Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2 subcarpeta Administrativo subcarpeta Kits

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Ver CD carpeta 2, administrativa, subcarpetas planillas de asistencia – subcarpeta Kit- subcarpeta actividades.
9.	Realizar y reportar mensualmente a los coordinadores de los servicios sociales, las acciones y/o articulaciones que permitan brindar actividades en la prestación del servicio social de tipo cultural, recreativo o de esparcimiento, entre otras, que permitan ofrecer a los y las participantes momentos diferentes y enriquecedores. Estas articulaciones deben registrarse en los informes cualitativos requeridos cada mes por la Subdirección para la Vejez			X			Cumple con la actividad. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Dia y Centro Noche, se evidencio: **Centro Día,** Restrepo 1: durante el mes de agosto realizaron articulación con: POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA. Objetivo: Promover la convivencia pacífica, la corresponsabilidad en los deberes ciudadanos y la articulación empatía de la ciudadanía con la Institución. Fechas de actividad: 8 de agosto. ALCALDIA LOCAL ANTONIO NARIÑO: Objetivo: Realizar acciones conjuntas para el logro de autorizaciones, citas médicas, portabilidad de traslados de las ips, adquisición de citas médicas medicina interna, especializada y afiliaciones de las personas mayores. Fechas de actividad: 9, 13 de agosto. SENA: Objetivo: Fortalecer las habilidades con la marroquinería y fomentar la productividad. Fechas de las actividades: 7,9,14,16,21,24,28 de agosto. CASA DE LA JUVENTUD: Realizar talleres de literatura y de yoga para las personas mayores dirigidos por un grupo de jóvenes. Fecha de actividades: 15 de agosto. ACADEMIA DE BELLEZA COORPORACIÓN CONVIVENCIA.: Objetivo: Realizar mensualmente jornadas de autocuidado. Fecha de actividades: 21 de agosto. BIBLIOTECA DEL RESTREPO: Objetivo: Realizar actividades culturales que refuercen la participación, autonomía, las redes

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							sociales, la creatividad y la integración entre las personas mayores y participantes de la biblioteca. Fecha de actividades: 22 y 29 de agosto. PARROQUIA LA VALVANERA: Objetivo: Teniendo como base la libertad de culto y la participación autónoma, se programan actividades de oración. Fecha de actividades: 22 y 29 de agosto. CAPITAL SALUD: Objetivo: Socialización de los servicios, sistema de afiliación, y solicitud de citas médicas. Fecha: 22 de agosto. UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO: Objetivo: Contar con actividades de voluntariado por parte de los estudiantes de la universidad Antonio Nariño, quienes aportaran desde diferentes áreas a las acciones que den cuenta de las habilidades y capacidades de las personas mayores. Fecha de actividades: 23 de agosto. IDEPAC: Objetivo: Empoderar a las personas mayores en derechos y deberes de la participación ciudadana. Fecha: 23 de agosto. UNIVERSIDAD PEDAGOGICA: Realizar un proceso formativo de alfabetización a las personas mayores, quienes tendrán certificado académico. Fecha: 27 de agosto. Evidencia Restrepo 1: ver CD/carpeta3/articulaciones. Restrepo 2: Durante el mes de agosto se realizaron articulaciones con las siguientes entidades que apoyan las acciones a desarrollar en el servicio centro día, donde las personas mayores disfrutaron de las diferentes actividades y tuvieron la oportunidad de adquirir nuevas experiencias:

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							• Articulación con IDRD - programa de Recreo Vía. • Articulación con Universidad Pedagógica para proceso de alfabetización. • Articulación SENA taller de marroquinería. • Articulación con secretaria de salud - Subred Centro Oriente - Salud urbana - Articulación salud pública: prevención y estilos de vida saludable. Pág. 44-45. • Articulación Biblioteca del Restrepo – talleres enfocados en procesos de escritura, narrativa y cine foro. Centro Restrepo 2: Evidencias Ver CD. Carpeta Centro Día Restrepo dos - subcarpeta técnico: articulaciones. **Centro Noche:** Restrepo 2, está realizando articulaciones con: IDRD 15 de agosto de 2018 UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA: para proceso de alfabetización 03de agosto de 2018 BOMBEROS: encuentro intergeneracional 16 de agosto de 2018 (Ver CD carpeta Centro Noche Restrepo 2, subcarpeta técnico articulaciones / Ver C, carpeta 3, Técnico, subcarpeta Articulaciones). Restrepo 1 – Noche, está realizando articulaciones con: SENA, cursos de marroquinería ACADEMIA DE BELLEZA CONVIVENTIA: jornada de autocuidado, IDRD: juegos de concentración y memoria, encuentro local mes mayor, viejoteca. (Ver CD, carpeta 3, técnico, subcarpeta articulaciones)
10.	Realizar como mínimo dos salidas extramurales durante la ejecución del					X	No aplica para este periodo, no se programó ninguna salida.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	convenio, a un sitio diferente al lugar de ubicación geográfica de la unidad operativa (exclusivo al servicio social Centro Día). El sitio de la salida y cronograma de actividades debe ser presentado por El asociado al supervisor-a del convenio, **minino con quince (15) días hábiles** de anterioridad para su aprobación. Dicha salida deber ser programada y ejecutada teniendo en cuenta lo establecido en los protocolos de seguridad (pólizas).						
OBLIGACIONES DE TALENTO HUMANO							
1.	Presentar EL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FIRMA DEL CONVENIO, las hojas de vida y soportes del TALENTO HUMANO PROPUESTO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO			X			Cumple con la obligación, el asociado envió a la Subdirección para la Vejez el día 27 de julio de 2018, las hojas de vida del talento humano para su respectiva aprobación, el aval de estas se emitió por parte del equipo de la Subdirección para la Vejez. Evidencias que reposan en físico en las unidades operativas Centro Dia y Noche Restrepo 1 y 2.
2.	Contar con un organigrama que describa la estructura organizacional del talento humano de cada uno de los servicios sociales.		X				A mejorar, el asociado cumple parcialmente la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día - Centro Noche, se evidencia que Centro Noche: el organigrama para Restrepo 2 se encuentra actualizado de acuerdo a los perfiles, sin embargo, en Restrepo 1 no se encuentra actualizado. Centro Dia: el organigrama para Restrepo 2 se encuentra actualizado de acuerdo con los perfiles, sin embargo, en Restrepo 1 no se encuentra actualizado.

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
3.	Garantizar el talento humano mínimo requerido en el presente anexo, durante la ejecución del convenio			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día y Centro Noche se evidenció que contaban con los profesionales cada perfil, excepto en Restrepo 1- Día, estaba en proceso de contratación el perfil de nutricionista quien fue contrata el 23 de agosto de 2018.
4.	Presentar mensualmente, en formato definido por la SDIS, el cronograma de actividades del talento humano que participe en los procesos y actividades de Desarrollo Humano.			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día Centro Noche, se evidencio que: Centro Día 1 y 2: Realizó el envío de cronogramas mensuales al coordinador del servicio social. Restrepo 1: Ver CD, Carpeta 3/técnico/profesionales. Restrepo 2: Ver CD. Carpeta centro día Restrepo dos - subcarpeta 3. Técnico - subcarpeta cronogramas. Centro noche: en la unidad operativa Restrepo 1 se evidencia que el cronograma se presenta de acuerdo con las actividades de desarrollo humano y los turnos de los profesionales. En la unidad operativa Restrepo 2, se recomienda completar el cronograma de actividades del mes de agosto.
5.	Garantizar en los eventos de remplazo de talento humano, la adecuada entrega de cargo entre el personal saliente y entrante, con el fin de dar continuidad a los procesos que se están ejecutando. Este proceso deberá estar debidamente documentado y será revisado por el - la supervisor-a cuando sea del caso.					X	No aplica para este periodo, no se presentó rotación de personal durante este mes de ejecución.
OBLIGACIONES COMPONENTE DE AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS							
1	Prestar el servicio en el inmueble que fue viabilizado por la Subdirección de Plantas Físicas de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS.			X			Cumple con la obligación, en visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidencio

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							que la prestación del servicio opera en el predio avalado por plantas físicas, el asociado presenta carpeta, con los documentos relacionados al concepto favorable emitido por plantas físicas.
2	Dar cumplimiento a los requisitos denominados como "NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO" en el presente anexo técnico, dentro de los dos (2) meses siguientes, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.			X			En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se hace la revisión de los 4 aspectos de las condiciones específicas y generales de la infraestructura y aún continúan en adecuaciones, al segundo mes se debe contar con el cumplimiento de todo lo exigido en el anexo, durante la visita se hace las observaciones, en el acta que se generó en cada una de las visitas generadas para cada servicio. Evidencia de las actas de visitas de supervisión que reposa en físico en el informe entregado.
3	Garantizar que el inmueble donde se preste el servicio cumpla durante la ejecución del convenio los lineamientos de infraestructura establecidos en el anexo técnico. Así mismo, el inmueble debe mantenerse en óptimas condiciones para el cabal desarrollo del objeto del convenio y el bienestar de las personas mayores.			X			En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidenció que el asociado cumple con las garantías de infraestructura para la prestación del servicio y los inmuebles se encuentran en óptimas condiciones. En el recorrido realizado, se hacen recomendaciones para la activación del sistema de vigilancia.
4	Cumplir con las observaciones registradas en el informe de visita de campo realizado por la Subdirección de Plantas Físicas de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS, a lo cual se le hará seguimiento bimestralmente por parte del supervisor-a del convenio.					X	No aplica para este periodo porque el producto debe ser entregado al segundo mes de ejecución del convenio.
5	Contar con el Plan de Emergencias y Contingencias de acuerdo con los					X	No aplica para este periodo porque el producto debe ser entregado al segundo mes

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	lineamientos de seguridad del anexo técnico y evidenciar su implementación como mínimo a partir de la última semana del segundo mes de ejecución del convenio						de ejecución del convenio.
6	Contar con el concepto técnico favorable de Bomberos antes de la solicitud de visita por parte de la Secretaría Distrital de Salud de la unidad operativa, que evidencie el cumplimiento de los requisitos técnicos pertinentes, con fecha de expedición no superior a un año.					X	No aplica para este periodo porque el producto debe ser entregado al segundo mes de ejecución del convenio.
7.	Contar con los protocolos de seguridad, de acuerdo con los requisitos de seguridad del anexo técnico y evidenciar su implementación como mínimo a partir de la última semana del segundo mes de ejecución del convenio.					X	No aplica para este periodo porque el producto debe ser entregado al segundo mes de ejecución del convenio.
8.	Garantizar el servicio de vigilancia 24 horas que permita el control de las diferentes áreas y requisa de participantes y demás población de la unidad operativa siendo dotado de detector de metales sin armamento, y el cual se contratará con una entidad debidamente aprobada por la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada.			X			Cumple con la obligación En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidencia que cuentan con vigilancia las 24 horas, la verificación se hizo a través de la verificación de los libros de minuta para el registro del personal de vigilancia. En la unidad operativa Restrepo 1 Centro Noche se realiza la recomendación de verificar todas las fechas registradas en el libro de minuta.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Ver CD, Carpeta 1 Financiera, subcarpeta gastos administrativos. 2.Ver libro de minuta en la Unidad Operativa.
9.	Garantizar los servicios públicos durante la ejecución del convenio			X			Cumple con la obligación En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidenció que el asociado cuenta con todos los servicios públicos requeridos para la prestación del servicio. Ver CD, Carpeta 1 Financiera, subcarpeta gastos administrativos.
10.	Realizar los mantenimientos y reparaciones a que haya lugar, que garanticen la adecuada prestación del servicio.					X	No se presentaron elementos para mantenimiento o reparación en el presente periodo.
OBLIGACIONES PARA LA DOTACIÓN							
1	Garantizar durante la ejecución del convenio los elementos necesarios para la prestación del servicio descritos en el presente anexo técnico.		X				A mejorar, en visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidenció ausencia de elementos relacionados en el componente de dotación del anexo técnico.
2	Entregar los elementos de aseo y vestuario de conformidad con las especificaciones y periodicidad establecidas en del anexo técnico			X			Cumple con la obligación, en visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidencio lo siguiente: Centro Dia: Restrepo 1: se realizó entrega el día 8 de agosto se entregaron 50 kit de aseo personal, el 13 de agosto 40 kit de aseo personal. Centro Día Restrepo 2: Se realizo entrega de kit trimestral a 60 personas mayores el día 9 de agosto y kit semanal el 17 de agosto.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Centro Noche Restrepo 1: Se evidencia entrega de los elementos de aseo, sin embargo, se hace la observación de hacer la entrega de la camiseta de material de algodón manga corta. Centro Noche Restrepo 2: se evidencia entrega de los elementos de aseo y vestuario a través de los listados de entrega de kits. Se realiza observación que las unidades centros noche deben contar candados suficientes para las necesidades de los participantes correspondientes para el uso de los locker.
3	Garantizar un botiquín Tipo B y la reposición oportuna de los elementos que lo conforman, así como la dotación requerida para el área de servicios primarios durante la ejecución del convenio.			X			Cumple con la obligación En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidenció que el asociado cuenta con todos los elementos del botiquín tipo B de la resolución 705 de 2005 y elementos de enfermería.
4	Garantizar todos los elementos, insumos y utensilios necesarios para dar cumplimiento al componente de alimentación.		X				**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, se evidencia por el componente de nutrición que no se cuenta con la totalidad de elementos, insumos y utensilios, según lo estipulado en el anexo técnico, anexo 1; lo cual compromete la calidad y cantidad de alimentos suministrados, como se evidencia en acta de visita. **Restrepo 2:** en visita realizada el 21/08/2018, se evidencia por el componente de nutrición que no se cuenta con la totalidad de elementos, insumos y utensilios, según lo estipulado en el anexo técnico, anexo 1; lo cual compromete la calidad y cantidad de alimentos suministrados, como se evidencia en acta de visita.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
5	Suministrar la dotación para el personal de servicios generales y manipulación de alimentos descritos en el anexo técnico.		X				**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, se evidencia que no se cuenta con la totalidad de dotación para servicios generales y manipulación de alimentos descritos en el anexo técnico, sin embargo, se ha suministrado parte de esta. **Restrepo 2:** en visita realizada el 21/08/2018, se evidencia que no se cuenta con la totalidad de dotación para servicios generales y manipulación de alimentos descritos en el anexo técnico, sin embargo, se ha suministrado parte de esta.
6	Garantizar durante la ejecución del convenio el mobiliario necesario para la prestación del servicio descrito en el presente anexo técnico.		X				A mejorar, en visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidenció que en el recorrido realizado la unidad operativa no cuenta con todos los elementos requeridos en los listados anexos al anexo técnico, relacionados con elementos de dotación para cada servicio.
7	Garantizar durante la ejecución del convenio los elementos o insumos necesarios para la realización de los talleres, las actividades lúdicas, recreativas, educativas, culturales y deportivos requeridos para la prestación del servicio descritas en el Anexo 1 (Elementos de Dotación).		X				A mejorar, en visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidencio en el recorrido realizado que la unidad operativa no cuenta con todos los elementos requeridos en los listados anexos al anexo técnico, relacionados con material didáctico, elementos de audio y video, elementos deportivos y material artísticos, para cada servicio.
OBLIGACIONES COMPONENTE DE NUTRICIÓN.							
1	Brindar el servicio de alimentación en las condiciones señaladas en el presente anexo.	X					**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, se evidencia lo siguiente, afectando la calidad e inocuidad de las raciones suministradas: - Producto de alto riesgo (pollo), con fecha de vencimiento caducada (08/08/2018).

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, se evidencia lo siguiente, afectando la calidad e inocuidad de las raciones suministradas: Productos de panadería se encuentran almacenados en alacena sin debida rotulación según normatividad vigente y en contacto con implementos como carpetas. Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018)
2	Cumplir con las condiciones técnicas señaladas en la adquisición de materias primas, características organolépticas, preparación y servicio de alimentos.	X					**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, se evidencia lo siguiente, afectando la calidad e inocuidad de las raciones suministradas: - Producto de alto riesgo (pollo), el cual no presenta rotulado, según normatividad vigente (Resolución 5109/2015). - Productos de panadería almacenados en alacena de utensilios de cocina, sin la debida rotulación establecida según normatividad vigente (Resolución 5109/2015), generando contaminación del producto. - Productos de alto riesgo no cuentan con los conceptos higiénico sanitarios favorables, según materia prima evidenciada en almacenamiento y esta no es acorde con conceptos higiénico sanitarios evidenciados en carpeta. **Restrepo 2:** en visita realizada el 21/08/2018, se evidencia lo siguiente, afectando la calidad e inocuidad de las raciones suministradas:

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Productos de alto riesgo no cuentan con los conceptos higiénico sanitarios favorables, según materia prima evidenciada en almacenamiento y esta no es acorde con conceptos higiénico sanitarios evidenciados en carpeta. Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018)
3	Dar cumplimiento a la minuta patrón, ciclo de menús, análisis cuantitativo y cuadros de porciones establecido por el-la supervisor-a del convenio de acuerdo con los requisitos de nutrición y alimentación del anexo técnico para cada uno de los servicios sociales.	X					**Restrepo 1:** teniendo en cuenta lo establecido en anexo técnico, donde se estipula que el operador debe entregar cuatro días antes del inicio de la operación del servicio, a la fecha de visita de supervisión realizada el 16/08/2018, no se cuenta con radicado de análisis nutricional de las minutas, ciclo de menús y minuta patrón, para su respectiva revisión. **Restrepo 2:** teniendo en cuenta lo establecido en anexo técnico, donde se estipula que el operador debe entregar cuatro días antes del inicio de la operación del servicio, a la fecha de visita de supervisión realizada el 21/08/2018, no se cuenta con radicado de análisis nutricional de las minutas, ciclo de menús y minuta patrón, para su respectiva revisión. Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018)
4	Mantener disponible el ciclo de menús semanal en lugar visible a los participantes para cada uno de los servicios sociales.		X				**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, a la fecha el operador no cuenta con ciclo de menús aprobados por la SDIS.

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, a la fecha el operador no cuenta con ciclo de menús aprobados por la SDIS.
5	Planear, preparar y ofrecer a los participantes, preparaciones especiales en fechas como viernes santo, día del padre, día de la madre, día de amor y amistad, novenas de aguinaldos, 24 y 31 de diciembre, entre otras. Y una preparación especial por mes para la conmemoración de los cumpleaños de los participantes. Estas preparaciones deben ser programadas, en cada uno de los servicios sociales de manera previa y enviadas mínimo quince (15) días calendario antes del evento para el correspondiente aval de la SDIS.		X				**Restrepo 1:** El Asociado a la fecha no ha presentado el análisis nutricional de las minutas, ciclo de menús y minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer que alimento o preparación programado y aprobado se solicita cambiar, al igual que esta propuesta se debe remitir con mínimo 15 días de anticipación a su implementación, el operador la envía el domingo 19/08, 9:08 p.m., lo cual está por fuera de los tiempos establecidos. **Restrepo 2:** El Asociado a la fecha no ha presentado el análisis nutricional de las minutas, ciclo de menús y minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer que alimento o preparación programado y aprobado se solicita cambiar, al igual que esta propuesta se debe remitir con mínimo 15 días de anticipación a su implementación, el operador la envía el domingo 19/08, 9:08 p.m., lo cual está por fuera de los tiempos establecidos.
6	Entregar los alimentos para consumo de los participantes inmediatamente termine su preparación y cocción para cada uno de los servicios sociales.			X			**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, se observa que el Asociado realiza entrega de alimentos dentro de los tiempos de establecidos para el mismo. **Restrepo 2:** en visita realizada el 21/08/2018, se observa que el Asociado realiza entrega de alimentos dentro de los tiempos de establecidos para el mismo.
7	Suministrar, para cada uno de los servicios sociales, las porciones de alimentos establecidas, para lo cual						**Restrepo 1:** en visita realizada al Asociado el 16/08/2018 y a la fecha a no ha presentado minuta patrón, razón por la cual no es posible

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	se deben estandarizar los utensilios de servido de alimentos. Para la exactitud en la medición de las porciones es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida.	X					establecer gramajes de verificación y establecer cumplimiento de aporte nutricional según lo establecido en anexo técnico. **Restrepo 2:** en visita realizada al Asociado el 21/08/2018 y a la fecha a no ha presentado minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer gramajes de verificación y establecer cumplimiento de aporte nutricional según lo establecido en anexo técnico. Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018).
8	Conocer y aplicar los lineamientos descritos en el presente anexo técnico y en el Resolución 2674 del 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura) por todo el personal involucrado en el proceso de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y transporte de alimentos, con el fin de obtener alimentos inocuos, debe de tal forma que se garantice un eficiente proceso de Buenas Prácticas de Manufactura y Saneamiento.	X					**Restrepo 1:** No cumple, en visita realizada el 16/08/2018, se observa que personal manipulador de alimentos no cuenta con capacitación en criterios de aceptación y rechazo de materia prima, lo cual se evidencia alguna de esta, presenta inadecuadas condiciones como daño mecánico, sin rotulación y materia prima de alto riesgo vencida. **Restrepo 2:** A mejorar, en visita realizada el 21/08/2018, se observa que personal manipulador de alimentos no cuenta con capacitación en criterios de aceptación y rechazo de materia prima, lo cual se evidencia alguna de esta, presenta inadecuadas condiciones como daño mecánico, sin rotulación. Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018).
9	Garantizar el suministro y cantidad de alimentos la cual debe corresponder a las minutas	X					**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, se observa que el Asociado no presenta plan de compras y a la fecha a no ha presentado

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	establecidas, prohibiéndose su compra diaria, lo cual puede alterar los horarios de preparación						minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer gramajes de verificación y establecer cumplimiento de aporte nutricional según lo establecido en anexo técnico. **Restrepo 2:** en visita realizada el 21/08/2018, se observa que el Asociado no presenta plan de compras y a la fecha a no ha presentado minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer gramajes de verificación y establecer cumplimiento de aporte nutricional según lo establecido en anexo técnico. Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018).
10	Dar cumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias definidas en la ley 09 de 1979 y normatividad complementaria y reglamentaria.	X					**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, se observa que el Asociado no cuenta con fichas técnicas de productos y conceptos higiénico-sanitarios de proveedores, atendiendo lo estipulado en la ley 09 de 1979 y normatividad complementaria y reglamentaria Resolución 005109 2005. **Restrepo 2:** en visita realizada el 21/08/2018, se observa que el Asociado no cuenta con fichas técnicas de productos y conceptos higiénico-sanitarios de proveedores, atendiendo lo estipulado en la ley 09 de 1979 y normatividad complementaria y reglamentaria Resolución 005109 2005. Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018).
11	No recibir ni suministrar a los participantes alimentos objeto de donación.			X			**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, se observa que el Asociado da cumplimiento a la obligación contractual.

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, se observa que el Asociado da cumplimiento a la obligación contractual.
OBLIGACIONES DE SALUBRIDAD							
1	Contar dentro de un plazo máximo de un mes (calendario) posterior al inicio del convenio con la Autorización de Funcionamiento emitido por la Secretaría Distrital de Salud, de acuerdo con la Resolución 055 del 2018 (Artículo 2 y 3).					X	No aplica para el servicio Centro Día, teniendo en cuenta el tiempo de transitoriedad de la resolución 055 de enero de 2018.
2	Presentar el Plan de Saneamiento Básico – PSB, durante el primer mes de ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del componente de salubridad del anexo técnico y evidenciar su implementación como mínimo a los 45 días calendario de firmada el acta de inicio.		X				**Restrepo 1:** el Asociado a la fecha no ha presentado Plan de Saneamiento Básico, para revisión por parte de la SDIS. **Restrepo 2:** El Asociado a la fecha presenta Plan de Saneamiento Básico a la SDIS para su revisión, lo cual está dentro del tiempo estipulado contractualmente, se envían observaciones el viernes 24/08/2018 para ajuste y revisión final.
3	Contar con el Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura, conforme a lo establecido en la normatividad vigente y de acuerdo con los lineamientos del componente de salubridad del anexo técnico		X				**Restrepo 1:** en visita realizada el 16/08/2018, se observa que el asociado cuenta con el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, sin embargo, no se evidencia socialización de este al talento humano. **Restrepo 2:** en visita realizada el 21/08/2018, se observa que el asociado cuenta con el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, sin embargo, no se evidencia socialización de este al talento humano.
4	Realizar la adaptación del Plan Integral de Gestión Ambiental – PIGA del Centro, de acuerdo con los lineamientos incluidos en salubridad del anexo técnico y evidenciar su implementación como a partir del acta de inicio del convenio.			X			**Restrepo 1:** Durante la visita técnica realizada el día 16 de agosto de 2018, se evidencio que unidad operativa no cumple, debido a: no se ha realizado el pasaje de los residuos sólidos aprovechables y no aprovechables, no cuenta

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							con la firma del formato Acción Afirmativa y/o Acuerdo de Corresponsabilidad. La ruta de recolección de residuos sólidos no ha sido actualizada con las nuevas condiciones del Centro. **Restrepo 2** Durante la visita técnica realizada el día 21 de agosto de 2018, se evidencio que unidad operativa cumple, debido a: cuenta con correo ambiental, la unidad operativa realiza el pasaje de los residuos sólidos aprovechables y no aprovechables, cuenta con la firma del formato Acción Afirmativa y/o Acuerdo de Corresponsabilidad, sin embargo, no ha realizado la actualización de la ruta de recolección de residuos sólidos (RRIRS), de acuerdo con las adecuaciones del Centro. La unidad operativa cuenta con residuos peligrosos almacenados como luminarias y RAEES.
5	Presentar dentro de los quince primeros días después de firmada el acta de inicio, el formato del diagnóstico ambiental de condiciones y enviarlo al área de gestión ambiental ubicada en nivel central de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS en medio magnético.			X			Se presentaron los documentos correspondientes al proceso de diagnóstico de condiciones ambientales.
6	Dar cumplimiento al procedimiento de recolección de residuos de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente y el anexo técnico.		X				**Restrepo 1** Durante la visita técnica a la unidad operativa realizada el día 16 de agosto de 2018, se evidencio que el cuarto de residuos sólidos no da cumplimiento a las especificaciones de fácil lavado estipulado en el decreto 2981 de 2013 Art 20.

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							Restrepo 2 En la visita técnica realizada el día 21 de agosto de 2018, a la unidad operativa se evidencio que el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos no cumple con las especificaciones de hermeticidad establecidas en el decreto 2981 de 2013 Art. 20.
7	Dar cumplimiento al plan de manejo y ahorro de agua y energía de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente y el anexo técnico.			X			**Restrepo 1** La unidad operativa fomenta en los funcionarios y los participantes, el uso eficiente y ahorro de energía participando del apagón ambiental. Cuenta con sistemas ahorradores de energía Fomenta el uso eficiente del agua, a través de piezas comunicativas, sin embargo, no cumple con el 100% de los sistemas ahorradores, dentro de la unidad operativa. **Restrepo 2** La unidad operativa fomenta en los funcionarios y los participantes, el uso eficiente y ahorro de energía participando del apagón ambiental. Cuenta con sistemas ahorradores de energía Fomenta el uso eficiente del agua, a través de piezas comunicativas, sin embargo, no cumple con el 100% de los sistemas ahorradores, dentro de la unidad operativa.
8	Las demás descritas en el presente anexo técnico.		X				A mejorar, las Unidades Operativas de Centro Día y Centro Noche, deben mejorar los procesos que se realizan en el PIGA y el plan de saneamiento básico.
GESTIÓN ADMINISTRATIVA							
1.	Presentar dentro del primer mes calendario siguiente a la suscripción			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto a las

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
	del acta de inicio, los procedimientos o guías establecidos en el Ítem Desarrollo Organizacional del anexo técnico para cada uno de los servicios sociales.						unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día – Centro Noche, se evidencia lo siguiente: Centro Dia – Centro Noche Restrepo 2: Cuentan con los documentos relacionados a la plataforma estratégica y los tienen publicados. Centro Día – Centro Noche Restrepo 1: Cuentan con los documentos relacionados a la plataforma estratégica, sin embargo, se recomienda tenerlos publicados para el conocimiento del talento humano y participantes de los servicios.
2.	Presentar el manual de procedimientos de acuerdo con los requisitos de gestión administrativa del anexo técnico y evidenciar su implementación finalizado el tercer mes de ejecución del convenio para cada uno de los servicios sociales.					X	No aplica, esta obligación se revisará al tercer mes de ejecución del convenio, para el caso será finalizando el mes de octubre.
3.	En caso de requerirse, el asociado debe presentar al supervisor-a propuesta de mejora continua que evidencie acciones de mejora en el servicio social correspondiente, de acuerdo con los requisitos de gestión administrativa; el asociado debe realizar los ajustes que le sean solicitados por esta instancia.					X	No aplica, esta obligación será revisada para las unidades operativas Restrepo 1 y 2, Centro Día y Centro Noche, en el mes de septiembre, en el marco de las recomendaciones de mejora que se realizaron por el equipo de supervisión en la visita del mes de agosto.
4.	Garantizar que el servicio social cuente con la documentación actualizada, organizada y de acuerdo con los requisitos de gestión administrativa del anexo técnico, durante la ejecución del convenio			X			El asociado cumple esta obligación, en visita realizada a la unidad operativa Restrepo 1 y Restrepo 2, Centro Dia y Centro Noche, sin embargo, se deben mejorar los siguientes aspectos: Revisar la rotulación de carpeta, caja y hoja de control con base a SERIE, SUBSERIE, de acuerdo con la tabla de retención documental

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							ya que se evidencia incompleta dicha rotulación se debe plasmar en SERIE: HISTORIAS SOCIALES SUBSERIE: Historias Sociales de la Persona Mayor - Centros Día / Centro Noche. Inventario documental FUID: se debe llevar uno solo por gestión ya que este instrumento no se debe administrar por convenio. Foliación: se debe implementar consecutivo por expediente y no por convenio y este debe estar acorde a la hoja de control. Hoja de control: se debe realizar la apertura de hoja de control con base al nuevo convenio y continuar la cronología del expediente con su foliación. El diligenciamiento de los formatos: algunos no cumplen con la descripción que solicita el formato, la caligrafía por parte de los profesionales no es la adecuada ya que al momento de la lectura no se entiende que quiso decir el profesional en su seguimiento.
5.	Garantizar el mantenimiento preventivo-correctivo y contar con un programa de mantenimiento, de acuerdo con los requisitos de gestión administrativa del anexo técnico, durante la ejecución del convenio.					X	No aplica para este mes, porque es la primera revisión de supervisión realizada en el convenio 7744.
6.	El asociado debe realizar el registro, modificación de la información y cambio de estados de los participantes diariamente de acuerdo con los lineamientos del área del sistema misional SIRBE, para no generar errores en la información y seguir la línea técnica del servicio.			X			Cumple con la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto, en las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día - Centro Noche, se identificó, que las unidades hacen uso de los formatos actualizados en el mapa de procesos de la SDIS, relacionados con la ficha SIRBE. Desde la visita realizada en Centro Día se dejan recomendaciones relacionadas con el diligenciamiento de la ficha SIRBE. Se debe actualizar el cargue de la información el sistema, sin embargo, esto se debe a fallas

Nº DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN	DEFICIENTE	A MEJORAR	SATISFACTORIO	SOBRESALIENTE	NO APLICA	OBSERVACIONES
							en el proceso de armonización del SIRBE. Se realizará verificación de la información cargada en el sistema, de manera actualizada.
7.	Dar cumplimiento a la normatividad vigente en materia de gestión documental, en los términos establecidos en el presente anexo técnico.			X			El asociado cumple esta obligación ya que en la revisión aleatoria de las historias sociales que se realizó a la unidad operativa se evidencia que si se está llevando el expediente cronológico, foliación, perforación a tamaño oficio encarpetado en carpeta institucional, sin embargo, hace falta incorporar la documentación de ficha SIRBE y sus anexos ya que se aclara que esta documentación debe ser parte del mismo expediente se evidencia que si se está implementando los instructivos del lineamiento para el archivo de gestión.
8.	Las demás descritas en el anexo técnico.					X	No aplica. Se revisarán en el marco de los requerimientos y sugerencias dados por el supervisor del convenio.
Concepto general del cumplimiento de las obligaciones		7	15	39	0	26	El asociado reporta 39 obligaciones satisfactorias, 26 no aplican, 15 a mejorar y 7 deficientes.

3. RECOMENDACIONES O SUGERENCIAS ACERCA DEL DESEMPEÑO DEL ASOCIADO:

En el periodo del 30 de julio a 31 de agosto de 2018, se reportan 15 obligaciones a mejorar:

OBLIGACIONES GENERALES

Obligación No 12: Presentar al-la supervisor-a del convenio oportunamente los informes cuantitativos y cualitativos que de forma mensual soportan la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche, así como informes eventuales solicitados por el supervisor, los formatos o estructura de éstos serán orientados por la SDIS. **A mejorar, el** asociado realiza entrega de los informes de ejecución física y financiera fuera de los tiempos estipulados (10/09/2018) por el supervisor del convenio, estos se reciben el (11/09/2018) por la Subdirección para la Vejez para su respectiva revisión.

Obligación No 13: Presentar al-la supervisor-a del convenio oportunamente las facturas o cuentas de cobro y los soportes correspondientes para los desembolsos. **A mejorar.** El asociado presenta el informe contable en el cual se discrimina la causación de los gastos realizados en el periodo del informe. Sin embrago, al momento de realizar la revisión de los soportes escaneados, se evidencia que los mismos no se encuentran organizados de acuerdo con el detalle de las causaciones del informe contable; adicionalmente, no se encontraron la totalidad de las facturas. Se recomienda, realizar una revisión previa antes de radicar el respectivo informe de gestión.

Obligación No 18: Utilizar la imagen institucional de la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, Alcaldía Mayor de Bogotá, con las especificaciones técnicas determinadas por la Oficina Asesora de Comunicaciones de la Secretaría Distrital de Integración Social -SDIS, durante la ejecución del convenio. **A mejorar.** El asociado debe contar con un pendón, con las características técnicas que presente la Oficina Asesora de Comunicaciones, siguiéndose las recomendaciones de publicación exterior establecidas por la Secretaría de Medio Ambiente, sobre el uso y permisos de imágenes exteriores. Se realizan sugerencias a los coordinadores de las unidades operativas, para tramitar la aprobación de esta obligación.

OBLIGACIONES DE TALENTO HUMANO

Obligación No 2: Contar con un organigrama que describa la estructura organizacional del talento humano de cada uno de los servicios sociales. **A mejorar**, el asociado cumple parcialmente la obligación. En visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto a las unidades operativas Restrepo 1 y 2 Centro Día - Centro Noche, se evidencia que en Centro Noche: el organigrama para Restrepo 2 se encuentra actualizado de acuerdo a los perfiles, sin embargo, en Restrepo 1 no se encuentra actualizado. Centro Dia: el organigrama para Restrepo 2 se encuentra actualizado de acuerdo con los perfiles, sin embargo, en Restrepo 1 no se encuentra actualizado.

OBLIGACIONES COMPONENTE DE DOTACION

Obligación No 1: Garantizar durante la ejecución del convenio los elementos necesarios para la prestación del servicio descritos en el presente anexo técnico. **A mejorar**, en visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidenció ausencia de elementos relacionados en el componente de dotación del anexo técnico.

Obligación No 4: Garantizar todos los elementos, insumos y utensilios necesarios para dar cumplimiento al componente de alimentación. **A mejorar,** Restrepo 1: en visita realizada el 16/08/2018, se evidencia por el componente de nutrición que no se cuenta con la totalidad de elementos, insumos y utensilios, según lo estipulado en el anexo técnico, anexo 1; lo cual compromete la calidad y cantidad de alimentos suministrados, como se evidencia en acta de visita.
Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, se evidencia por el componente de nutrición que no se cuenta con la totalidad de elementos, insumos y utensilios, según lo estipulado en el anexo técnico, anexo 1; lo cual compromete la calidad y cantidad de alimentos suministrados, como se evidencia en acta de visita.

Obligación No 5: Suministrar la dotación para el personal de servicios generales y manipulación de alimentos descritos en el anexo técnico. **A mejorar** Restrepo 1: en visita realizada el 16/08/2018, se evidencia que no se cuenta con la totalidad de dotación para servicios generales y manipulación de alimentos descritos en el anexo técnico, sin embargo, se ha suministrado parte de esta.
Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, se evidencia que no se cuenta con la totalidad de dotación para servicios generales y manipulación de alimentos descritos en el anexo técnico, sin embargo, se ha suministrado parte de esta.

Obligación No 6: Garantizar durante la ejecución del convenio el mobiliario necesario para la prestación del servicio descrito en el presente anexo técnico. **A mejorar**, en visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidenció que en el recorrido realizado la unidad operativa no cuenta con todos los elementos requeridos en los listados anexos al anexo técnico, relacionados con elementos de dotación para cada servicio.

Obligación No 7: Garantizar durante la ejecución del convenio los elementos o insumos necesarios para la realización de los talleres, las actividades lúdicas, recreativas, educativas, culturales y deportivos requeridos para la prestación del servicio descritas en el Anexo 1 (Elementos de Dotación). A mejorar, en visitas realizadas los días 16, 21 y 22 de agosto en las unidades operativas Centro Día y Centro Noche Restrepo 1 y Restrepo 2, se evidencio en el recorrido realizado que la unidad operativa no cuenta con todos los elementos requeridos en los listados anexos al anexo técnico, relacionados con material didáctico, elementos de audio y video, elementos deportivos y material artísticos, para cada servicio.

OBLIGACIONES COMPONENTE DE NUTRICIÓN

Obligaciones 4: Mantener disponible el ciclo de menús semanal en lugar visible a los participantes para cada uno de los servicios sociales. A mejorar, Restrepo 1: en visita realizada el 16/08/2018, a la fecha el operador no cuenta con ciclo de menús aprobados por la SDIS. Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, a la fecha el operador no cuenta con ciclo de menús aprobados por la SDIS.

Obligación No 5: Planear, preparar y ofrecer a los participantes, preparaciones especiales en fechas como viernes santo, día del padre, día de la madre, día de amor y amistad, novenas de aguinaldos, 24 y 31 de diciembre, entre otras. Y una preparación especial por mes para la conmemoración de los cumpleaños de los participantes. Estas preparaciones deben ser programadas, en cada uno de los servicios sociales de manera previa y enviadas mínimo quince (15) días calendario antes del evento para el correspondiente aval de la SDIS. **A mejorar**, Restrepo 1: El Asociado a la fecha no ha presentado el análisis nutricional de las minutas, ciclo de menús y minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer que alimento o preparación programado y aprobado se solicita cambiar, al igual que esta propuesta se debe remitir con mínimo 15 días de anticipación a su implementación, el operador la envía el domingo 19/08, 9:08 p.m., lo cual está por fuera de los tiempos establecidos. Restrepo 2: El Asociado a la fecha no ha presentado el análisis nutricional de las minutas, ciclo de menús y minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer que alimento o preparación programado y aprobado se solicita cambiar, al igual que esta propuesta se debe remitir con mínimo

15 días de anticipación a su implementación, el operador la envía el domingo 19/08, 9:08 p.m., lo cual está por fuera de los tiempos establecidos.

COMPONENTE DE SALUBRIDAD

Obligación No 2. Presentar el Plan de Saneamiento Básico – PSB, durante el primer mes de ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del componente de salubridad del anexo técnico y evidenciar su implementación como mínimo a los 45 días calendario de firmada el acta de inicio. **A mejorar**, Restrepo 1: el Asociado a la fecha no ha presentado Plan de Saneamiento Básico, para revisión por parte de la SDIS. Restrepo 2: El Asociado a la fecha presenta Plan de Saneamiento Básico a la SDIS para su revisión, lo cual está dentro del tiempo estipulado contractualmente, se envían observaciones el viernes 24/08/2018 para ajuste y revisión final.

Obligación No 3: Contar con el Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura, conforme a lo establecido en la normatividad vigente y de acuerdo con los lineamientos del componente de salubridad del anexo técnico. **A mejorar.** Restrepo 1: en visita realizada el 16/08/2018, se observa que el asociado cuenta con el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, sin embargo, no se evidencia socialización de este al talento humano. Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, se observa que el asociado cuenta con el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, sin embargo, no se evidencia socialización de este al talento humano.

Obligación No 6: Dar cumplimiento al procedimiento de recolección de residuos de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente y el anexo técnico. **A mejorar** Restrepo 1: Durante la visita técnica a la unidad operativa realizada el día 16 de agosto de 2018, se evidencio que el cuarto de residuos sólidos no da cumplimiento a las especificaciones de fácil lavado estipulado en el decreto 2981 de 2013 Art 20. Restrepo 2: En la visita técnica realizada el dia 21 de agosto de 2018, a la unidad operativa se evidencio que el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos no cumple con las especificaciones de hermeticidad establecidas en el decreto 2981 de 2013 Art. 20.

Obligación No 8. Las demás descritas en el presente anexo técnico. **A mejorar**, las Unidades Operativas de Centro Día y Centro Noche, deben mejorar los procesos que se realizan en el PIGA y el plan de saneamiento básico.

Adicionalmente, se reportan 7 obligaciones deficientes:

OBLIGACIONES COMPONENTE DE NUTRICIÓN

Obligación No 1: Brindar el servicio de alimentación en las condiciones señaladas en el presente anexo. No cumple Restrepo 1: en visita realizada el 16/08/2018, se evidencia lo siguiente, afectando la calidad e inocuidad de las raciones suministradas: Producto de alto riesgo (pollo), con fecha de vencimiento caducada (08/08/2018). Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, se evidencia lo siguiente, afectando la calidad e inocuidad de las raciones suministradas:
Productos de panadería se encuentran almacenados en alacena sin debida rotulación según normatividad vigente y en contacto con implementos como carpetas. Se envía requerimientos al

operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018)

Obligación No 2: Cumplir con las condiciones técnicas señaladas en la adquisición de materias primas, características organolépticas, preparación y servicio de alimentos. **No cumple** Restrepo 1: en visita realizada el 16/08/2018, se evidencia lo siguiente, afectando la calidad e inocuidad de las raciones suministradas:

- Producto de alto riesgo (pollo), el cual no presenta rotulado, según normatividad vigente (Resolución 5109/2015).
- Productos de panadería almacenados en alacena de utensilios de cocina, sin la debida rotulación establecida según normatividad vigente (Resolución 5109/2015), generando contaminación del producto.
- Productos de alto riesgo no cuentan con los conceptos higiénico sanitarios favorables, según materia prima evidenciada en almacenamiento y esta no es acorde con conceptos higiénico sanitarios evidenciados en carpeta.

Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, se evidencia lo siguiente, afectando la calidad e inocuidad de las raciones suministradas: Productos de alto riesgo no cuentan con los conceptos higiénico sanitarios favorables, según materia prima evidenciada en almacenamiento y esta no es acorde con conceptos higiénico sanitarios evidenciados en carpeta.
Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018)

Obligación No 3: Dar cumplimiento a la minuta patrón, ciclo de menús, análisis cuantitativo y cuadros de porciones establecido por el-la supervisor-a del convenio de acuerdo con los requisitos de nutrición y alimentación del anexo técnico para cada uno de los servicios sociales. **No cumple** Restrepo 1: teniendo en cuenta lo establecido en anexo técnico, donde se estipula que el operador debe entregar cuatro días antes del inicio de la operación del servicio, a la fecha de visita de supervisión realizada el 16/08/2018, no se cuenta con radicado de análisis nutricional de las minutas, ciclo de menús y minuta patrón, para su respectiva revisión.
Restrepo 2: teniendo en cuenta lo establecido en anexo técnico, donde se estipula que el operador debe entregar cuatro días antes del inicio de la operación del servicio, a la fecha de visita de supervisión realizada el 21/08/2018, no se cuenta con radicado de análisis nutricional de las minutas, ciclo de menús y minuta patrón, para su respectiva revisión.
Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018)

Obligación No 7: Suministrar, para cada uno de los servicios sociales, las porciones de alimentos establecidas, para lo cual se deben estandarizar los utensilios de servido de alimentos. Para la exactitud en la medición de las porciones es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida. **No cumple**, Restrepo 1:

en visita realizada al Asociado el 16/08/2018 y a la fecha a no ha presentado minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer gramajes de verificación y establecer cumplimiento de aporte nutricional según lo establecido en anexo técnico.

Restrepo 2: en visita realizada al Asociado el 21/08/2018 y a la fecha a no ha presentado minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer gramajes de verificación y establecer cumplimiento de aporte nutricional según lo establecido en anexo técnico.
Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018).

Obligación No 8: Conocer y aplicar los lineamientos descritos en el presente anexo técnico y en el Resolución 2674 del 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura) por todo el personal involucrado en el proceso de recepción, almacenamiento, preparación, servido, distribución y transporte de alimentos, con el fin de obtener alimentos inocuos, debe de tal forma que se garantice un eficiente proceso de Buenas Prácticas de Manufactura y Saneamiento. **No cumple**, Restrepo 1: No cumple, en visita realizada el 16/08/2018, se observa que personal manipulador de alimentos no cuenta con capacitación en criterios de aceptación y rechazo de materia prima, lo cual se evidencia alguna de esta, presenta inadecuadas condiciones como daño mecánico, sin rotulación y materia prima de alto riesgo vencida. Restrepo 2: A mejorar, en visita realizada el 21/08/2018, se observa que personal manipulador de alimentos no cuenta con capacitación en criterios de aceptación y rechazo de materia prima, lo cual se evidencia alguna de esta, presenta inadecuadas condiciones como daño mecánico, sin rotulación.
Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018).

Obligación No 9: Garantizar el suministro y cantidad de alimentos la cual debe corresponder a las minutas establecidas, prohibiéndose su compra diaria, lo cual puede alterar los horarios de preparación. **No cumple,** Restrepo 1: en visita realizada el 16/08/2018, se observa que el Asociado no presenta plan de compras y a la fecha a no ha presentado minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer gramajes de verificación y establecer cumplimiento de aporte nutricional según lo establecido en anexo técnico. Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, se observa que el Asociado no presenta plan de compras y a la fecha a no ha presentado minuta patrón, razón por la cual no es posible establecer gramajes de verificación y establecer cumplimiento de aporte nutricional según lo establecido en anexo técnico.
Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018).

Obligación 10: Dar cumplimiento a las condiciones higiénico sanitarias definidas en la ley 09 de 1979 y normatividad complementaria y reglamentaria. **No cumple** Restrepo 1: en visita realizada el 16/08/2018, se observa que el Asociado no cuenta con fichas técnicas de productos y conceptos higiénico-sanitarios de proveedores, atendiendo lo estipulado en la ley 09 de 1979 y normatividad complementaria y reglamentaria Resolución 005109 2005. Restrepo 2: en visita realizada el 21/08/2018, se observa que el Asociado no cuenta con fichas técnicas de productos y conceptos higiénico-sanitarios de proveedores, atendiendo lo estipulado en la ley 09 de 1979 y normatividad complementaria y reglamentaria Resolución 005109 2005.

Se envía requerimientos al operador por parte de la supervisión el convenio, con RAD-SAL 47353 (29/08/2018) - 47354 (29/08/2018).

5. RELACIÒN DE PAGOS A LA SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES:

ITEM	PERIODO DE PAGO Año- Mes	FECHA DE PAGO Año- Mes- Día	VALOR
PENSIÓN	El talento humano de Asociaciones Hogares sí a la vida es contratado a través de contratos de prestación de servicios. En este orden, los contratistas presentan el pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social y es obligación del representante legal de la Asociación verificar, validar y certificar los soportes presentados.		
SALUD			
RIESGOS PROFESIONALES			
PARAFISCALES			

6. RESULTADO ESPERADO AL MOMENTO DE FINALIZAR EL ASOCIADO:

Que el asociado cumpla satisfactoriamente con las obligaciones del convenio y aporte a los procesos de atención enmarcados desde la Política Pública Social para el Envejecimiento y la Vejez 2010 - 2025, y las acciones exitosas en el marco del Proyecto 1099.

7. RIESGOS EN EL MANEJO DE LOS RECURSOS:

Los recursos destinados para la ejecución del presente convenio se giran mes vencido y están sujetos al seguimiento minucioso por parte del equipo de equipo de supervisión y entrega del informe de ejecución presupuestal en cada uno de los períodos durante el desarrollo del convenio.

8. ¿EXISTE PLAN DE MEJORAMIENTO? SI NO x

(En caso afirmativo indique el nivel de cumplimiento)

9. ¿ENTREGÓ INFORME DE EJECUCIÓN?

SI x	NO
RELACIONAR SOPORTES DEL INFORME: • informe mensual con fecha del 30/07/2018 al 31/08/2018 que contenga: Relación de personas mayores (los cupos actuales, los cupos disponibles, las novedades, egresos, la metafísica o reporte de cupos atendidos en el mes) Descripción de las actividades y cronograma mensual del plan de atención institucional (PAI). Presentó informe cuanti-cualitativo y articulaciones.	

- Informe mensual de la ejecución financiera por rubro y/o concepto de gasto de acuerdo con la estructura de costos, que incluya los aportes de la SDIS y del asociado, firmado por el representante legal, incluir anexo el libro.

10. PROCEDE PAGO EN ESTE PERIODO?

SI x	NO
EN CASO DE PROCEDER PAGO SE ANEXA AL PRESENTE INFORME CERTIFICACIÓN PARA PAGO - Factura - Liquidación de cupos realmente utilizados - Certificación de aportes firmada por la Representante Legal - Informe detallado sobre la ejecución del convenio en el mes, por parte del Asociado.	

11. INFORMACIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO/CONVENIO, DE ACUERDO CON LAS METAS DEL PROYECTO AL QUE PERTENECE.

- Para este convenio se atienden para Restrepo 1 Centro Día 50 cupos y Restrepo 2 Centro Día 60 cupos. Desde el cumplimiento cuantitativo, para Centro Día Restrepo 1, se tienen una cobertura de cincuenta (50) personas mayores en Atención, lo que permite un registro de asistencias diarias para el mes de agosto 2018 de 1.650 de 1.650 programadas, representando un promedio de participación alto, permitiendo el logro de los objetivos misionales del servicio. Desde el cumplimiento cuantitativo, para Centro Día Restrepo 2, se tienen una cobertura de sesenta (60) personas mayores en Atención, lo que permite un registro de asistencias diarias para el mes de agosto 2018 de 1.732 de 1.740 programadas, representando un promedio de participación alto, permitiendo el logro de los objetivos misionales del servicio.

- Para el caso de Centro noche, este convenio atiende para Restrepo 1 Centro Noche 50 cupos y Restrepo 2 Centro Noche 60 cupos. Desde el cumplimiento cuantitativo, para Centro Noche Restrepo 1, se tienen una cobertura de cincuenta (50) personas mayores en Atención, lo que permite un registro de asistencias diarias para el mes de agosto 2018 de 1.630 de 1.650 programadas, representando un promedio de participación alto, permitiendo el logro de los objetivos misionales del servicio. Desde el cumplimiento cuantitativo, para Centro Noche Restrepo 2, se tienen una cobertura de sesenta (60) personas mayores en Atención, lo que permite un registro de asistencias diarias para el mes de agosto 2018 de 1.740 de 1.740 programadas, representando un promedio de participación alto, permitiendo el logro de los objetivos misionales del servicio.

A nivel cualitativo el asociado cumple con el objeto del Convenio, implementando diferentes acciones con la población atendida conforme a las orientaciones del modelo de atención del servicio de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Se deben cumplir los planes mantenimientos y reparaciones locativas, proyectados de acuerdo con las visitas, y que den cumplimiento a las necesidades de prestación.

12. OTRAS OBSERVACIONES RELEVANTES DEL SUPERVISOR O INTERVENTOR:
No aplica.

FECHA DE ELABORACIÓN: 24/09/2018

LUCAS CORREA MONTOYA
SUBDIRECTOR PARA LA VEJEZ

FABIO ANDRES BUSTOS ARDILA
PROFESIONAL
SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ

KAREN LISETH DIAZ ORTIZ
PROFESIONAL
SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ

DEISY ANDREA PERALTA ESTEBAN
PROFESIONAL
SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ

MARCO HERNAN PEÑA LOMBANA
COORDINADOR CENTRO DÍA

HAROLD MORENO VARGAS
COORDINADOR CENTRO NOCHE

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

F-ME-001-C

Bogotá D.C, septiembre 20 de 2018

PROYECTO 1099 "ENVEJECIMIENTO DIGNO ACTIVO Y FELIZ"

No CONVENIO:	***7744/18***
CONTRATISTA:	***ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA***
UNIDAD OPERATIVA:	***RESTREPO 2 CENTRO DÏA***
FECHA DE GENERACION:	***03-08-2018 a 31-08-2018***
FECHA DE CONSULTA:	***05-09-2018***

PERSONAS PROYECTADAS A ATENDER	*CUPOS CONTRATADOS DIARIOS*
1740	***60***
PERSONAS ATENDIDAS	*CUPOS CONTRATADOS DIARIOS*
1732	***60***

MARCO HERNAN PEÑA LOMBANA
Líder servicio Centro Día

FABIO ANDRÉS BUSTOS ARDILA
Profesional Subdirección para la Vejez

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

F-ME-001-C

Bogotá D.C, Septiembre 20 de 2018

PROYECTO 1099 "ENVEJECIMIENTO DIGNO ACTIVO Y FELIZ"

No CONVENIO:	***7744/18***
CONTRATISTA:	***ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA***
UNIDAD OPERATIVA:	***RESTREPO 1 – CENTRO DÍA***
FECHA DE GENERACION:	***30-07-2018 a 31-08-2018***
FECHA DE CONSULTA:	***05-09-2018***

PERSONAS PROYECTADAS A ATENDER	*CUPOS CONTRATADOS DIARIOS*
1650	***50***
PERSONAS ATENDIDAS	*CUPOS CONTRATADOS DIARIOS*
1650	***50***

MARCO HERNÁN PEÑA LOMBANA
Líder servicio Centro Dia

FABIO ANDRÉS BUSTOS ARDILA
Profesional Subdirección para la Vejez

F-ME-001-C

Bogotá D.C, Septiembre 20 de 2018

PROYECTO 1099 "ENVEJECIMIENTO DIGNO ACTIVO Y FELIZ"

No CONTRATO:	***7744/18***
CONTRATISTA:	***ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA***
UNIDAD OPERATIVA:	***RESTREPO2 CENTRO NOCHE***
FECHA DE GENERACION:	***03-08-2018 a 31-08-2018***
FECHA DE CONSULTA:	***05/09/2018***

PERSONAS PROYECTADAS A ATENDER	*CUPOS CONTRATADOS DIARIOS*
1740	***60***
PERSONAS ATENDIDAS	*CUPOS CONTRATADOS DIARIOS*
1740	***60***

HAROLD MORENO VARGAS
Líder servicio Centro Noche

FABIO ANDRES BUSTOS ARDILA
Profesional Subdirección para la Vejez

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

F-ME-001-C

Bogotá D.C, septiembre 20 de 2018

PROYECTO 1099 "ENVEJECIMIENTO DIGNO ACTIVO Y FELIZ"

No CONVENIO:	***7744/18***
CONTRATISTA:	***ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA***
UNIDAD OPERATIVA:	***RESTREPO 1 CENTRO NOCHE***
FECHA DE GENERACION:	***30-07-2018 a 31-08-2018***
FECHA DE CONSULTA:	***05-09-2018***

PERSONAS PROYECTADAS A ATENDER	*CUPOS CONTRATADOS DIARIOS*
1650	***50***
PERSONAS ATENDIDAS	*CUPOS CONTRATADOS DIARIOS*
1630	***50***

HAROLD MORENO VARGAS
Líder servicio Centro Noche

FABIO ANDRES BUSTOS ARDILA
Profesional Subdirección para la Vejez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES *PROCEDIMIENTO: PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES* FORMATO ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN - COMPONENTE TÉCNICO SERVICIO CENTRO DÍA - ANEXO TÉCNICO 2018	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA

ID 122183 | Fecha de Visita 15 / 8 / 2018 | Hora Inicio 7:00 | Hora Finalización

1. Identificación de la Unidad Operativa

Nombre unidad operativa: **Antonio Nariño 1 Restrepo I**

Nº Convenio/Vigencia: _____ Nombre Asociado: **Hogares Sí a la Vida**

Fecha Acta de Inicio: _____ Fecha Finalización: _____

Responsable: Liliana Olaya

2. Ubicación

Localidad: **Antonio Nariño** Barrio: **Restrepo** Dirección: **Carrera 26 # 16 - 31 Sur**

Telefono: **735 52 25** Celular: **301 606 24 55** Correo Electrónico: **liliolaya@gmail.com**

3. Cobertura

Nº Participantes en Atención: 50 Total Asistencia del Día: _____

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento	N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
1	Se ejecuta el ciclo de menús de acuerdo con el calendario establecido por la SDIS. Presenta la autorización de intercambios de alimentos enviada al profesional nutricionista local a través del formato establecido "Autorización cambio de menú".	C [ ] NC [X] NA [ ]	2	Todos los alimentos para las preparaciones se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida util.	C [ ] NC [X] NA [ ]
3	Se realiza proceso de descongelación según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción, ni dejarlos a temperatura ambiente desde el dia anterior).	C [X] NC [ ] NA [ ]	4	El color y los sazonadores a utilizar en las preparaciones son de origen natural, el aceite vegetal es de una sola fuente, el azúcar para la preparación del jugo es adicionado momentos antes del servido sin incorporación de bloques de hielo y no se prepara o se mezclan alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y de pulpas son lavados y desinfectados al momento de la preparación.	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Las preparaciones se realizan de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos, utilizando la totalidad de ingredientes y cumpliendo con los pesos netos.				C [ ] NC [X] NA [ ]
6	Se utilizan correctamente las tablas de picar de acuerdo con los colores por alimentos establecidos. **Blanca:** carne de res, cerdo y pollo, **Verde:** Frutas, verduras y hortalizas, **Amarilla:** Queso, **Azul:** Tuberculos y platanos.				C [X] NC [ ] NA [ ]
7	Presenta e implementa plan de compras de acuerdo a los formatos "Plan de Compras Consolidado Mensual y Plan de compras semanal", teniendo en cuenta la caracterización de la población del último dia de la semana, con el cronograma de entrega (horarios y días) de materias primas y/o productos y dispone de copias de facturas o remisiones firmadas en la unidad operativa.	C [ ] NC [X] NA [ ]	8	Las materias primas se encuentran conformes con la normatividad de rotulado resolución 5109/2005. Las papas se adquieren lavadas o cepilladas, se adquieren alimentos fortificados (Sal- Harina de Trigo, libres de Bromuro de Potasio)productos de panaderia libres de bromato de potasio y no se evidencia la presencia de leche en polvo en bultos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	La cantidad de alimentos en existencia coinciden con la información registrada en Plan de compras, remisiones o facturas, formatos de recepción de materias primas y formato de entradas y salidas.	C [ ] NC [X] NA [ ]	10	El personal manipulador de alimentos, conoce los criterios mínimos de aceptación y rechazo, cantidades, presentaciones y evita que los alimentos tengan contacto directo con el suelo.	C [ ] NC [X] NA [ ] **Fecha de capacitación:**
11	Se toma y se registra la temperatura de recibo de los alimentos que requieren cadena de frio y se encuentra diligenciado y actualizado el formato de recepcion de Materias Primas establecido por la SDIS.				C [X] NC [ ] NA [ ]

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES *PROCEDIMIENTO: PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES* FORMATO ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN - COMPONENTE TÉCNICO SERVICIO CENTRO DÍA - ANEXO TÉCNICO 2018	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA

N°	Variables	C	NC	NA
12	Se cuenta con Conceptos Higiénico Sanitarios Favorables de los proveedores con vigencia no superior a un año, (para los proveedores de pollo, carne y derivados se permite la autorización sanitaria vigente)		X	

Producto	Proveedor	Fecha CHS Proveedor	Concepto	Fecha CHS Vehículo	Concepto	Placa
Carne	No es acorde con la ficha técnica					
Pollo	No es acorde con la ficha técnica					
Pescado	No es acorde con la ficha técnica					

Categoría 3. SANITARIO

		C	NC	NA
13	La unidad operativa presenta concepto sanitario favorable, con fecha de expedición no superior a un año. Concepto: **Favorable con Requerimientos** No de Acta: **SB 08C 000428** Fecha de expedición: 24 5 2018	X		

		C	NC	NA			C	NC	NA
14	Se aplican buenas practicas de manufactura (BPM) en todos los procesos realizados en la unidad operativa por parte del personal manipulador.	X			15	Las areas de cocina se encuentran delimitadas fisica o espacialmente y debidamente señalizadas(zona caliente, zona fria, zona para el prealistamiento de alimentos crudos y zona de higienización)	X		
16	Los alrededores se conservan en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	X			17	Las áreas de cocina, salón unidad operativa, almacenamiento de alimentos y servicios sanitarios son independientes. Cuenta con avisos alusivos al lavado de manos, buen uso de la dotación y prohibido el ingreso a personal no autorizado en el área de preparación de alimentos y debidamente señalizadas.	X		

		C	NC	NA
18	la unidad operativa cuenta con los servicios públicos de Luz, Gas natural, Acueducto y alcantarillado, en aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las caracteristicas establecidas en el anexo.	X		

		C	NC	NA			C	NC	NA
19	Las instalaciones están protegidas contra la entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos; en caso de anjeo se encuentran en buen estado y limpios. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran aseguradas y en buen estado.	X			20	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con medias cañas en las uniones piso-pared, pared-pared,techo - pared.Los cuadros, lamparas y repisas se encuentran debidamente asegurados. En caso de contar con techos falsos estan cosntruidos de material no combustible y contra incendio, resistente, fijo y en material de facil limpieza y desinfeccion.	X		
21	Las ventanas y puertas son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. (puertas metálicas en áreas de preparación y almacenamiento). Los vidrios se encuentran cubiertos con pelicula de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	X			22	la unidad operativa cuenta con ventilación natural o artificial para prevenir la condesación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Los equipos (campana extractora, ventiladores, filtros) se encuentra en buen estado de funcionamiento y en adecuadas condiciones de higiene.	X		
23	la unidad operativa cuenta con servicios sanitarios separados, en buen estado de funcionamiento, con la dotación de elementos de aseo, lavamanos para la higienización de manos para participantes dotados de elementos de aseo. Garantiza el servicio a todo tipo de usuario o personas de movilidad reducida de tal forma que cuente con apoyos internos y la silla de ruedas pueda girar al interior del baño.	X			24	la unidad operativa cuenta con área de alistamiento para el personal manipulador de alimentos separado de los servicios sanitarios, area de almacenamiento o preparacion, con Locker o casilleros asi como un espejo. Cuenta con un area exclusiva para el lavado de manos de este personal para cada cambio de actividad, debidamente señalizada dotada de dispensador con jabon liquido desinfectante sin aroma, dispensador en material higienico sanitario de toallas desechables, ubicado en las areas de elaboración o áreas próximas a esta.	X		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES *PROCEDIMIENTO: PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES* FORMATO ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN - COMPONENTE TÉCNICO SERVICIO CENTRO DÍA - ANEXO TÉCNICO 2018	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA

		C	N	NA			C	NC	NA
25	Se cuenta con iluminación natural y/o artificial necesaria para la realización de las actividades en todas las áreas. Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación dla unidad operativa son del tipo de seguridad y estan protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.	X			26	Se cuenta con un área específica para almacenamiento de utensilios de aseo; ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación, aplicando el código de colores establecido en el anexo técnico, se publican carteles alusivos al uso especifico de cada color.		X	
27	El Plan de Saneamiento Básico se encuentra documentado, actualizado, ajustado a las particularidades dla unidad operativa. Se implementan adecuadamente cada uno de los programas del Plan de Saneamiento Básico y se mantienen registros de control actualizados.		X		28	la unidad operativa cuenta con área destinada para el lavado de elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación. En los casos que no se cuenta con espacio se dispone de un dispositivo móvil (por ejemplo carro estrujador).	X		
29	El lugar de almacenamiento de productos químicos se encuentra alejado de la cocina y del almacén de alimentos y es mantenido bajo llave. Cuenta con las fichas de seguridad de los productos utilizados en la limpieza y desinfección y de las sustancias corrosivas, reactivas, tóxicas e inflamable.	X			30	Todas las áreas dla unidad operativa se encuentran en excelente estado de orden y limpieza. (Almacenamiento, área de servido,cocina, salón unidad operativa, baños). Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Se encuentra publicada en un lugar visible para los manipuladores la tabla de dosificación de desinfectante.	X		
31	Unidad operativa cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable con capacidad para un dia de atención, de material higiénico sanitario, hermético, instalado al sistema hidráulico de cocina y baños, y se encuentra en constante circulación. Fecha de lavado: 18 | 4 | 2018 Material: Plástico No de Tanques: 1 Capacidad 500 L Empresa que realiza el lavado: Robinson Fumigaciones Fecha de expedición del Concepto sanitario de la empresa: Favorable concepto: 4 | 10 | 2017						X		
32	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores.	X			33	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos.		X	
34	En caso de contar con escaleras en la unidad operativa, cuentan con pasamanos y estan protegidos con barandas, los pasos y descansos de las escaleras estan dotados de material antideslizante si se requiere y estan construidas en material no combustible. la unidad operativa garantiza la accesibilidad tanto al ingreso al unidad operativa como en el interior por medio de rampas de acceso y barandas de apoyo.		X		35	Implementa acciones correctivas para mejorar las condiciones de calidad e inocuidad microbiologica, según los resultados emitidos por el laboratorio de la interventoria y/o supervision, y dentro de los tiempos de respuesta estipulados.			X
	Categoría 4. MENAJE Y EQUIPO								
36	la unidad operativa cuenta con los equipos, mobiliario y utensilios en cantidad según lo establecido en el anexo técnico, funcionando adecuadamente y en perfecto estado de limpieza y desinfección y es utilizado en su totalidad de acuerdo al 100% de la cobertura.		X		37	El menaje se encuentra de acuerdo al 100%, según lo estipulado en el anexo 1, del anexo técnico.		X	
38	Los equipos e instrumentos, como básculas, grameras y termómetros son verificados semanalmente y se registra la información en el formato establecido "Formato de Verificación de Basculas y Grameras".		X		39	Equipos, mesones, menaje y utensilios en contacto directo con los alimentos poseen acabado liso, no poroso, libre de grietas, pinturas y/o material desprendible tóxico, sin aristas y en materiales resistentes, impermeables y lavables.	X		
	Categoría 5. SERVIDO								
40	Se encuentra publicado el menú del día en un lugar visible y los turnos de servicio son acordes con el número de puestos disponibles en la unidad operativa (30 minutos aprox por participante).		X		41	Los alimentos se sirven evitando el contacto con las manos, se emplean utensilios aforados o estandarizados y no se utilizan guantes desechables para tomar los alimentos.	X		
42	Los alimentos preparados para el consumo del día se mantienen en recipientes separados y tapados sin superar el tiempo de espera (2 min alimentos calientes, 20 min jugos y 15 min queso porcionado) y la vinagreta para las ensaladas es adicionada en el momento del servido a cada plato.	X			43	Para el servido de los alimentos se asegura una presentación adecuada y agradable, se realiza en menaje en buen estado, entregando cada menú, con cuchara, tenedor, cuchillo.	X		

		C	N	NA			C	NC	NA
44	Durante el proceso de servido se realiza la toma de temperaturas de cada alimento mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas en el formato "inspeccion de alimentos preparados" establecido por la SDIS. Y durante el servido esta area se encuentra en adecuadas condiciones de orden y limpieza.	X			45	De acuerdo con el plan de muestreo implementado, las características organolépticas de las preparaciones presentan conformidad con la calidad esperada según el tipo de preparación.	X		
46	De acuerdo con el plan de muestreo implementado, las porciones servidas se ajustan al rango de tolerancia en peso establecido en anexo técnico, alimentos proteicos con un porcentaje de adecuación de 100% a 120% y los demás grupos de alimentos del 95% a 120%.		X		47	Se garantiza al participante el cumplimiento del total de los componentes de acuerdo al menú diario establecido en el momento de la entrega del menú.		X	
48	Los alimentos calientes no se someten a variaciones de temperatura por debajo de los 60°C. Se hace uso de atún en lomitos en agua.						X		
49	Se garantiza las temperaturas de seguridad(no mayor a 4 °C +/- 2°C para alimentos sin proceso de coccion y mayor a 60°C para alimentos con proceso de coccion) desde el inicio hasta el final del servicio de todas las preparaciones.						X		
	Categoría 6. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS								
50	Los alimentos se encuentran en óptimas condiciones de calidad y dentro de su vida útil.							X	
51	Los alimentos almacenados a granel como azúcar, arroz y granos se encuentran en canecas plásticas con tapas debidamente rotulados con la información original del empaque y los empacados individualmente como granos, se encuentran ubicados a temperatura ambiente sin contacto directo con la luz solar y sin presencia de humedad,de manera organizada en estanterías o recipientes. Los huevos se encuentran almacenados a temperatura ambiente en recipientes plásticos rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original.	X			52	Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como carnes, pollos, lácteos se encuentran almacenados a temperaturas seguras de refrigeración (0ºC a 4ºC + / - 2ºC) o congelación (-8 ºC o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseado y se llevan registros actualizados de temperaturas de refrigeración y congelación en el formato establecido por la SDIS.	X		
53	Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeracion, se almacenan según lo estipulado en el anexo técnico para evitar su daño.	X			54	Para la rotación de los productos se tienen en cuenta el sistema primeros en entrar primeros en salir (PEPS). Se diligencia diariamente el formato de "entradas y salidas", de acuerdo con las existencias reales de los alimentos que allí se encuentren.		X	
55	Los alimentos se encuentran en recipientes o bolsas de polietileno transparentes debidamente separados de acuerdo a su naturaleza, sin goteos ni fugas, rotulados, en equipos de refrigeración y congelación. Los equipos se encuentran en adecuado funcionamiento(refrigeración 4°C +/- 2°C o congelación -8°C o menor), no presentan condensación, corrosión ni desprendimiento de pintura y sus empaques garantizan hermetización total.						X		
	Categoría 7. PERSONAL MANIPULADOR								
56	Cuenta con el personal manipulador de acuerdo con la cantidad establecida en anexo técnico.		X		57	El personal manipulador de alimentos aplica las Buenas prácticas de manufactura (BPM) y cuenta con la dotación limpia y completa segun lo establecido. la unidad operativa cuenta con una dotación de reserva (bata, cofia y tapabocas) para uso de visitantes.		X	
58	El personal manipulador de alimentos presenta certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, con una vigencia no superior a (1) año, expedido por médico que cuente con número de registro profesional. Adicionalmente presenta e implementa el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.							X	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES *PROCEDIMIENTO: PRESTACION DE LOS SERVICIOS SOCIALES* FORMATO ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN - COMPONENTE TÉCNICO SERVICIO CENTRO DÍA - ANEXO TÉCNICO 2018	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA

1. No cuenta con análisis nutricional aprobado por la SDIS.
2. No cuenta con minuta patrón aprobado por la SDIS.
3. No cuenta con ciclo de minutas aprobado por la SDIS.
4. No se presenta plan de compras.
5. No se observa capacitación a personal manipulador en criterios de aceptación y rechazo de materia prima.
6. Conceptos Higiénico Sanitarios de proveedores, no es acorde según lo establecido en el Anexo Técnico.
7. Área de almacenamiento de utensilios de aseo no es adecuado.
8. Plan de Saneamiento Básico no esta ajustado a la unidad operativa.
9. No se cuenta con Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
10. Baños no presentan pasamanos.
11. Se observa productos de alto riesgo (pollo) con fecha de vencimiento caducada. Se realiza requerimiento según lo establecido en Anexo Técnico.
12. No se cuenta con plan de mantenimiento de equipos.
13. Falta completar consumibles y no consumibles, teniendo en cuenta anexo 1 del anexo técnico.
14. Equipo congelación no genera temperaturas dentro del rango establecido según Anexo Técnico.
15. No se evidenccia plan de capacitación continúo en personal manipulador de alimentos.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Tipo	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento

Capítulo 7. ANEXOS

Registro fotográfico

1. Producto pollo con fecha de vencimiento caducada (08/08/2018)



2. Producto pollo sin rotulación



3. producto de panadería, sin rotulación, almacenado en alacena de utensilios



4. Fruta presenta daño mecánico, lo cual evidencia que no emplea criterios de aceptación y rechazo





Capítulo 8. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Interventoría/Supervisión
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Cargo	Cargo

Unidad Operativa: Centor Día - Noche Antonio Nariño 1

Fecha: 16 de agosto de 2018

COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL														
No.	Actividades-Productos	Meses contados a partir de la suscripción del												Observaciones
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	Creación de correo ambiental y compartirlo con el correo procesosgambiental@sdis.gov.co													La unidad opertiva cuenta con correo ambiental.
2	Adoptar, implementar y divulgar en la Unidad Operativa el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos (PAIPAERS), una vez iniciada la ejecución del convenio.													Adoptan e implementan el PAIPAERS, mediante el uso de canecas y bolsas con los colores establecidos por el plan.
3	El cuarto de almacenamiento temporal de residuos de la unidad operativa, deberá cumplir con las especificaciones establecidas en el Decreto 2981 de 2013, Artículo 20 y/o la normatividad vigente.													Se recomienda realizar la entrega del materia optimo para ser aprovechado al recuperador ambiental. El techo debe ser de facil limpieza e higienización.
4	Adoptar, implementar y divulgar la Instructivo para el Manejo y Disposición Final de Residuos de Colchones. (Una vez durante el convenio -3 mes).													No se realizo durante este periodo.
5	Contar con canecas y contenedores para el manejo de los residuos de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo.													Es necesrio adquirir: -Punto ecológico para el 3er piso. -Canecas para baño, para remplazar las que estan en mal estado.
6	Actas y listados de asistencia a la divulgación del –PAIPAERS (15 días calendario una vez suscrita el acta de inicio y semestralmente a partir de la primera divulgación).													Programada para el 5 de octubre de 2018
7	Acuerdo de Corresponsabilidad o la Acción Afirmativa (según sea el caso) firmado y vigente. (15 días calendario una vez suscrita el acta de inicio y cada vez que requiera actualización de la persona u organización recicladora.													No se encuentra firmado el acuerdo de corresponsabilidad ni la acción afirmativa.
8	Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos (RRIRS) por cada piso de conformidad con el PAIPAERS.(15 días calendario una vez suscrita el acta de inicio).													No se encuntra actualizada
9	Formato de "Registro, medición y control de residuos entregados" diligenciar cada vez que se entreguen los residuos.													No cuenta con el formato Registro, medición y control de resiudos entregados.
10	Formato mensual "Certificado Entrega de Residuos Sólidos Generados" Diligenciado													No cuenta con el formato "Certificado Entrega de Residuos Sólidos Generados"
11	Formulario de reporte trimestral de Residuos Aprovechables (Los 5 primeros días hábiles de los meses de enero, abril, julio y octubre).													No aplica para este periodo
12	Adoptar, implementar y divulgar en el Centro el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP).													Conoce el procedimiento de entrega de RESPEL.
13	Entregar los residuos peligrosos generados en la unidad operativa a la empresa gestora autorizada por el ente de control (cuando se generen, mínimo trimestral)													No se han generado durante este periodo
14	Actas y listados de asistencia a la divulgación del Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos. (30 días calendario una vez suscrita el acta de inicio y semestralmente a partir de la primera divulgación).													Socialización programda para el 12 de sep de 2018
15	Formato Registro de Generación de Residuos Peligrosos (Cada vez que los residuos peligrosos sean entregados para disposición final).													No aplica para este periodo
16	Certificados de disposición final de entrega de RESPEL, emitido por la empresa gestora autorizada (Cada vez que se realice la entrega a la empresa gestora autorizada).													No aplica para este periodo
17	Adoptar, implementar y divulgar en el Centro de Protección Social el modelo del Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares (PGIRHS)													La unidad operativa no genera residuos hospitalarios
18	Declaración de Compromiso para el PGIRHS (15 días calendario una vez suscrita el acta de inicio).													N/A
19	Actas y listados de asistencia a la divulgación del Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y similares. De acuerdo al cronograma del PGIRHS.													N/A
20	Ruta de Recolección Interna de Residuos Hospitalarios y Similares (RRIRHS). (15 días calendario una vez suscrita el acta de inicio).													N/A
21	Contar y diligenciar el Formato RH1 (mensual)													N/A
22	Manifiestos de entrega de residuos hospitalarios y similares (Mensual)													N/A

COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL														
No.	Actividades-Productos	Meses contados a partir de la suscripción del												Observaciones
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
23	Lista de chequeo de verificación externa (Una vez al año , al tercer mes)													N/A
24	Lista de chequeo de verificación interna (Semestral)													N/A
25	Lista de chequeo de verificación del transportador (Trimestral)													N/A
26	Formulario de reporte trimestral de residuos hospitalarios y similares (Los 5 primeros días hábiles de los meses de enero, abril, julio y octubre)													N/A
27	Certificados de disposición final de entrega de Residuos Hospitalarios, emitido por la empresa gestora autorizada (Cada vez que se realice la entrega a la empresa gestora autorizada)													N/A
28	Actas del Grupo Administrativo de Gestión Ambiental y Sanitaria - GAGAS (mensualmente)													N/A
29	Implementar la Guia Ambiental para la Elaboración del Plan de Gestión Integral de RCD en obras que se realicen en la unidad operativa (Cada vez que se genere)													No aplica para este periodo
30	Enviar al Área de Gestión Ambiental de la SDIS, el certificado y la ruta de movilización del vehículo que transporta los RCD, junto con la aprobación del lugar donde se disponen los mismos, emitido por la autoridad ambiental (Plazo máximo de entrega: 5 días hábiles después de su generación y posterior entrega).													N/A
31	Certificado de movilización del vehículo que transporta los RCD (Enviar al Área de Gestión Ambiental transcurridos máximo 15 días calendario después de generados los RCD).													N/A
32	Soporte del lugar en el cual se hace la disposición de los RCD aprobado por la autoridad ambiental correspondiente (Enviar al Area de Gestión Ambiental transcurridos máximo 15 días calendario después de comenzar la obra en el predio).													N/A
33	Soportes que certifiquen el cumplimiento de la adopción de la guia de manejo ambiental (Enviar al Área de Gestión Ambiental transcurridos máximo 15 días calendario después de comenzar la obra en el predio).													N/A
34	Soportes que certifiquen el cumplimiento de la adopción de la Resolución 1115 de 2012 (Enviar al Área de Gestión Ambiental transcurridos máximo 15 días calendario después de comenzar la obra en el predio).													N/A
35	Adoptar e implementar el Programa uso eficiente del agua y la Política cero desperdicio de agua.													Adoptan e implementa el progra de uso eficiente del agua y la política cero desperdicio de agua, a traves de piezas comunicaticas.
36	Acta y listado de asistencia de la divulgación del Programa uso eficiente del agua y la Política cero desperdicio de agua de la SDIS (Semestralmente)													Programada para el 16 de agosto de 2018
37	Adoptar, implementar y divulgar el Instructivo para mejorar la calidad del vertimiento (La divulgación semestral, la implementación y adopción permanentemente)													Adopatan e implentan el intructivo para la mejorar la calidad del vertimiento.
38	Conocer, adoptar e implementar el Plan de Gestión Integral Aceite Vegetal Usado y Grasas de la SDIS													Realizan el encapsulamiento del aceite vegetal, se solicita disponer el recipiente de encapusalmiento dentro de la cocina.
39	Diligenciar, reportar y entregar los formatos y formularios del Plan de Gestión Integral Aceite Vegetal Usado y Grasas.													No aplica para este periodo
40	Dar cumplimiento al acuerdo 634 de 2015 "Por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones y la **resolución 316 de 2018.**													La unidad operativa cuenta con registro como generador.
41	Copia del informe antes de ser remitido a la autoridad ambiental del Distrito Capital, donde se precise la fecha y volumen entregado de Aceite Vegetal Usado, así como la relación de los certificados emitidos por el transportador o gestor contratado para esta actividad. (Los (5) primeros días calendario, de cada *trimestre* en el Área de Gestión Ambiental)													No han realizado el informe ante el ente de control.
42	Entregar los Certificados de disposición final de AVU (Los cinco (5) primeros días de cada mes, siempre y cuando se haya entregado AVU al gestor autorizado) Trimestral													Cuenta con certificados el trimestre anterior.
43	Realizar la caracterización de aguas vertidas al sistema de alcantarillado con un laboratorio certificado por el IDEAM, cuando sea requerido por el Área de Gestión Ambiental de la SDIS o por el ente de control (Quinto mes)													No ha sido solicitado por el ente de control.

COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL													
No.	Actividades-Productos	Meses contados a partir de la suscripción del											Observaciones
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
44	Lavado y desinfección del (los) tanque(s) de almacenamiento de agua potable (mínima cada seis meses o cuando se requiera)													Realizado el 18 de abril de 2018
45	Soporte de lavado, desinfección y mantenimiento de trampas de grasa (trimestralmente y cuando se requiera)													No cuenta con trampa de grasas.
46	Adoptar e implementar el Programa uso eficiente de la energía y la Política Cero desperdicio de energía (permanente)													Adopatan e implementa el progra de uso eficiente de la energía y la política cero desperdicio de energía, a traves de sistema ahorradores de energía.
47	Acta y listado de asistencia de la divulgación del Programa uso eficiente de energía y la Política Cero desperdicio de energía (1 reporte 4 mes y se debe realizar semestralmente)													Programada para el 16 de agosto de 2018
48	Contar con la matriz de aspectos e impactos ambientales siguiendo el instructivo para el diligenciamiento (en el 1 mes)													Cuenta con la matriz.
49	Enviar observaciones o correo de aprobación de la Matriz de evaluación de aspectos e impactos ambientales (Los primeros 15 días calendario después de firmar el acta de inicio)													Pendiente.
50	Obtener el registro de Publicidad Exterior Visual (PEV) ante el ente de control(se debe presentar en el quinto mes)													Realizar el tramite pertinente.
51	Adoptar e implementar el Plan de Movilidad Sostenible de la SDIS.													No participarón del dia de no carro del distrio durante este periodo.
52	Acta y listado de asistencia de la divulgación del Plan de Movilidad Sostenible.													No se realizo durante este periodo.
53	Implementación del Plan de Saneamiento Básico Institucional (permanentemente)													Enviar documento ajustado por servicio.

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO ANTONIO NARIÑO
UNIDAD OPERATIVA ANTONIO NARIÑO
CONVENIO DE ASOCIACIÓN 7743

N°DE OBLIGACIÓN	COMPONENTE	SUBTEMAS	PROFESIONAL EQUIPO DE APOYO A LA	A MEJORAR	OBSERVACIONES	SATISFACTORIO	OBSERVACIONES	FECHA DE REVISIÓN	SOPORTE
		Elementos de aseo de uso Personal	ANDREA PERALTA			x	Se realizo entrega el dia 8 de agosto se entregaron 50 kit de aseo personal el 13 de agosto 40 kit de aseo personal	16/08/2018	listados de firma sin embargo organizar una carpeta que logre conservar el documento
		Vestuario para las personas mayores	ANDREA PERALTA			x	se evidencian 80 sudaderas 2 camisetas blancas por persona mayor	16/08/2018	FOTO
		Espacio fisico funcional							
		Documentos CERTIFICADO DE TRADICIÓN Y LIBERTAD ,CERTIFICADO CATASTRAL	ANDREA PERALTA	X	Se presento en el momento de la elaboracion del contrato, sin embargo en la unidad operativa no cuenta con la informacion, se sugiere abrir la carpeta con la informacion actualizada y que repose en la unidad operativa			16/08/2018	
		Documentos necesario para la prestación del servicio 1. Certificación de riesgo emitido Secretaria Distrital de Planeacion - SINUPOT y concepto emitido por IDIGER (plazo de presentar maximo hasta el 2 mes despues de la firma del acta de inicio. 2. Concepto de uso del suelo emitido Secretaría Distrital de Planeación - SINUPOT. 3. La unidad operativa deberá contar en el plazo máximo de un mes posterior al inicio del convenio con la Autorización de Funcionamiento emitido por la Secretaría Distrital de Salud	ANDREA PERALTA	X	Se presento en el momento de la elaboracion del contrato, sin embargo en la unidad operativa no cuenta con la informacion, se sugiere abrir la carpeta con la informacion actualizada y que repose en la unidad operativa			16/08/2018	
		Condiciones del espacio fisico funcional Espacios Fisicos (Programa Arquitectónico) (cuadro anexo, condiciones de Infraestructura)	ANDREA PERALTA	x	En la visita realizada el 16 de agosto de 2018, se revisa la lista de condiciones revisión que se realiza en 4 aspectos, espacio con un cumplimiento del 75%, la ubicación del inmueble con un cumplimiento del 71%, infraestructura de funcionamiento con un cumplimiento del 40% y las condiciones especificas con un cumplimiento del 67%para un total de cumplimiento del 58%. Es necesario generar un plan de trabajo que subsane el 42% que hace falta para cumplir con el 100% de lo exigido en el anexo técnico			16/08/2018	Listado de chequeo

	AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	**Instalaciones Eléctricas:** a. Las instalaciones eléctricas del inmueble deben estar protegidas, canalizadas y los conductores deben tener recubrimiento para evitar accidentes	ANDREA PERALTA			x	Cumple con la proteccion exigida	16/08/2018	Recorrido por la unidad operativa
		Material didáctico. La descripción de estos ítems se da en dos grupos: a) Elementos consumibles: estos elementos son relacionados bajo las condiciones y características descritas a continuación entre estos elementos podemos encontrar los juegos de mesa, balones y demás elementos para los que la prestación del servicio permita su reutilización. b) Elementos no consumibles: son todos los elementos o insumos para el desarrollo de actividades artísticas, de actividad física, cognitivas, recreativas, culturales entre otras, y que son planteadas por este en el marco de la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche.	ANDREA PERALTA	x	Los elementos revisados en la visita son: Papelería con un cumplimiento del 19%, didácticos con 30% de cumplimiento, elementos en madera con un cumplimiento del 33%, plásticos con un cumplimiento del 33%, metálicos con un cumplimiento del 46%, deportivos con un cumplimiento del 39%, elementos industriales con un cumplimiento del 7% menaje con un cumplimiento del 19%, audio y video con un cumplimiento del 5% y vestuario para cocina con un cumplimiento del 56%, para un total de cumplimiento del 21%, es necesario generar un plan de trabajo que logre subsanar para la próxima visita las faltas y cumplir con el 100% dado que son los mínimos para el funcionamiento del servicio.			16/08/2018	
		Plan de Emergencias y Contingencias – PEC	ANDREA PERALTA	x	Se esta trabajando en la elaboracion del plan de emergencias, aun no se encuentra la señalización en la unidad operativa			16/08/2018	Recorrido por la unidad operativa
		Concepto Técnico de Bomberos	ANDREA PERALTA			x	Cuenta con el concepto de bomberos vigente.	16/08/2018	No se presenta soporte
		Protocolos de Seguridad: asociado deberá elaborar e implementar los protocolos de seguridad a partir de la última semana del segundo mes de ejecución del convenio, estos deben ser presentados para su revisión y aprobación por el supervisor del convenio.	ANDREA PERALTA					16/08/2018	No se presenta dado que se debe entregar al segundo mes de ejecucion.
		Mobiliario área administrativa: El mobiliario básico para el área administrativa estará constituido como mínimo por los siguientes elementos de carácter no consumible, que permiten el desarrollo de actividades administrativas o de atención personalizada a la población. Un (1) escritorio, Dos (2) sillas, Un (1) mueble para archivo	ANDREA PERALTA			x	se evidencio espacio administrativo con 3 escritorios y cada uno con su silla, tres oficinas con escritorio y sillas cada escritorio	16/08/2018	Recorrido por la unidad operativa
		Equipos Tecnológicos: Estos elementos o insumos de carácter no consumibles permiten el cargue digital de diferentes reportes o actividades administrativas en el marco de la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche, ante lo cual el asociado debe disponer mínimo de (cuadro anexo 2)	ANDREA PERALTA	x	En la revisión realizada en la visita el dia 16 agosto, se identifico que del total de elementos solicitados de audio y video cuentan con 1 de los 18 solicitados lo que equivale a un cumplimiento del 5% del 100% es necesario generar un plan de trabajo para subsanar y cumplir con el 100% de lo exigido por anexo técnico			16/08/2018	

No.	ELEMENTO
1	Cepillo de dientes con estuche*
2	Máquina de Afeitar desechable*
3	Jabón de tocador pequeño*
4	Champú en sobre 12 ml*
5	Desodorante en sobre contenido 10gr*
6	Crema dental 150 gr*
7	Papel higiénico, doble hoja, 40 metros, blanco*
8	Champú para piojos 300 ml
9	Jabón antibacterial 1000 cc

ELEMENTO
Sudadera (saco manga larga y pantalón) de acuerdo con la talla y género de cada persona mayor. Descripción: chaqueta tipo buzo con puños, cuello redondo o en V y ruedo en ribb y pantalón con elástico guardado en la pretina y dobladillo en collarín.
Camiseta de acuerdo con la talla y género de cada persona mayor.

cuadro 1

DESCRIPCIÓN
Camilla con colchoneta lavable y sabana desechable
Báscula
Tallímetro
Termómetros
Glucómetro
Recipientes para gasa y algodón de material estéril suficientes
Bandejas inoxidables
Antisépticos
Botiquín Tipo B según Resolución 705 de 2007
Pañal absorbente para incontinencia fuerte, diseño anatómico talla L, cierre adhesivo y sustancia control de olor, cubierta exterior suave tipo tela (excepto donde se adhiere las cintas de fijación del pañal, esta zona puede ser en plástico), barreras laterales antifuga, elástico en cintura y pierna con zona de absorción, con indicador de humedad, que incluya en el empaque el nombre del producto, nombre del fabricante, cantidad, composición del producto, indicaciones de uso y número de registro sanitario, con corte

cuadro 2

PRODUCTO	CARACTERISTICAS
Equipo de Computo Portátil o Computador de Escritorio	Procesador de 2.66 GHZ Dual Core o superior de 64 Bits Memoria RAM 4GB o superior Disco Duro de 250 GB o superior Dos Puertos Mínimo USB 2.0 Libres Un Puerto Mínimo USB 3.0 Libre Pantalla: Para portátiles 13 Pulgadas o Superior – para equipos de escritorio 17 pulgadas o superior, Resolución 1366 x 768 Mouse Óptico Adaptador de red RJ45 10/100 Mbit Unidad de DVD RW 16x o superior Biométrico Inteligente Huella digital para el registro de entrada Cámara Web con controladores soportados para el Sistema Operativo suministrado Para el caso donde se suministren portátiles, incluir Guaya de seguridad antirrobo.
Software	Microsoft Windows 10 Professional de 64 Bits Microsoft Office 2016 home o superior Antivirus Licenciado durante la vigencia del convenio Navegador Google Chrome instalado y configurado como navegador predeterminado Se debe garantizar la legalidad de todo el software instalado.
Conectividad	Se debe garantizar una conexión mínima de 3 Mbps con tecnología mínima ADSL o superior. La conexión a internet debe ser de uso exclusivo para el equipo de computo suministrado, no puede ser compartida. En caso de que el equipo de computo se encuentre a mas de 3 metros de distancia del equipo de conectividad, el mismo debe tener habilitada la conexion inalámbrica (WiFi) y así mismo el equipo de computo debera contar con tarjeta de red inalámbrica (WiFi) para realizar la respectiva conexión. **Nota:** Debido a que el ISP principal de la Secretaría se encuentra contratado con ETB, se recomienda utilizar los servicios de este proveedor para mejor integración técnica en la conectividad. En caso de que no exista certificación de no disponibilidad de conexion a internet (cobertura) emitida por los prestadores del servicio de internet en el distrito, con las características antes mencionadas previa verificación por parte de la Subdirección de Investigación e Información de la Secretaría, la cual debe ser solicitada por la organización operadora, el punto de la RNIS podrá emplear una solución de conectividad
Sistema cerrado de vigilancia	Se debe garantizar la disposición de un sistema de cámaras de video en los distintos espacios sociales y administrativos de la Unidad Operativa.

ELEMENTO	DESCRIPCION	NECESIDADES CENTRO DIA - CONSTRUCCIÓN			
		50 a 60 PARTICIPANTES	C= consumible / CN= no consumible	CUMPLE	NO CUMPLE
CABINAS ACTIVAS	Tipo De Sistema Altavoz ventilación 2-Way Activo Transductor de baja 15 "Woofer, bobina de 2" Transductor Controlador 1 "Driver NEO, 1" bobina de voz Cuerno Cobertura H " x V " 90 ' H x 45 " V Respuesta de frecuencia (-6 dB) 55Hz - 20KHz Frecuencia Crossover 2.5KHz Max SPL 117dB Max Potencia nominal 240W (PROGRAM) / 500W (PICO) Reproductor USB Con USB y Micro SD CARD Conector INPUT1-Mic con XLR x 1 y 6.3 Jack x 1 / ENTRADA 2-Line con XLR x 1 y 6.3 jack x 1 y 3.5 jack x 1 Controles externos Entrada 1 y 2 y Master Volume Control / 2 Band EQ - Precios / Encendido con LED verde limitador / Clip con LED rojo Protecciones electrónicas Térmica / limitador de sobrecarga / Analógico / Compresor Fuente De Alimentación 110V / 240V conmutable Recinto de construcción Mueble de plástico, trapezoidal y monitor forma, rejilla de metal, pie de goma, 3 x manijas (ambos laterales y superior) Montaje 38mm estándar polo de montaje / M10 x 4 PC Flying Puntos (Opcional)	1	No consumible		1

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO _____
UNIDAD OPERATIVA _____
CONVENIO DE ASOCIACIÓN _____

NTIDAD OBLIGACIÓN	COMPONENTE	SUBTEMAS	PROFESIONAL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISION	A MEJORAR	OBSERVACIONES	SATISFACTORIO	OBSERVACIONES	FECHA DE REVISIÓN	SOPORTE
		Mejoramiento Continuo: La mejora continua comprende el seguimiento, evaluación e implementación de oportunidades de mejora para el desarrollo óptimo de la prestación del servicio. El asociado debe elaborar e implementar una metodología de mejora continua, teniendo en cuenta las siguientes acciones:							
		- Autoevaluación, evaluación y seguimiento de la prestación del servicio.	ANDREA PERALTA	X	Se encuentran trabajando en la actualización de los documentos, se revisaran en la próxima visita			16/08/2018	
		- Identificar, valorar y determinar controles de los riesgos inherentes al servicio.	ANDREA PERALTA	X				16/08/2018	
		- Realizar evaluacion y seguimiento a los riesgos inherentes al servicio.	ANDREA PERALTA	X				16/08/2018	
		- Contar con un Buzón de Sugerencias, el cual debe instalarse en lugar visible su apertura se realizará dando cumplimiento al "Lineamiento de apertura de buzones de sugerencias" establecido por la SDIS. La apertura del buzón se realizará cada 15 días por el equipo técnico del servicio.	ANDREA PERALTA			X	Es necesario conocer el protocolo de apertura del buzón que se encuentra en el mapa de procesos de la SDIS.	16/08/2018	
		- Dar respuesta oportuna a las solicitudes, quejas, reclamos o sugerencias recibidas frente al servicio.	ANDREA PERALTA			X	Aun no han recibido quejas o petición por parte de los participantes, se debe generar la carpeta con las respuestas que se brindan los ciudadanos.	16/08/2018	
		- Realizar una medición periódica donde la Encuesta de Satisfacción del servicio dirigido a las personas mayores	ANDREA PERALTA	X	Se encuentran trabajando en la actualización de los documentos, se revisaran en la próxima visita			16/08/2018	
		- Realizar el análisis oportuno a los resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción del servicio aplicadas, permitiendo determinar cuándo se requieran acciones preventivas, correctivas y de mejora.	ANDREA PERALTA	X				16/08/2018	
		- Socializar y hacer seguimiento a las acciones preventivas, correctivas y de mejora.	ANDREA PERALTA	X				16/08/2018	

	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	En caso de evidenciarse por parte del Supervisor alguna acción que afecte la prestación de los servicios sociales, el asociado deberá presentarle al Supervisor-a propuesta de mejoramiento continuo, realizando los ajustes que le sean solicitados por esta instancia.	ANDREA PERALTA	x				16/08/2018	
		Administración de la documentación Se refiere a la existencia de documentación actualizada, organizada, disponible y que cumpla con la normatividad respectiva en cada caso, teniendo en cuenta los criterios de confidencialidad cuando corresponda, así como las normas de manejo y conservación. Para dar cumplimiento a lo anterior el asociado deberá:							
		• Contar con una historia social por cada persona mayor, la cual debe estar organizada cronológicamente, actualizada y custodiada de acuerdo con las normas de confidencialidad. La historia es un documento privado, obligatorio y sometido a reserva, en el cual se registren cronológicamente las condiciones de la persona mayor, la atención realizada y los demás procedimientos ejecutados por el equipo que participe en su atención. Se debe tener en cuenta que el acceso a lo contenido en este documento sólo está previsto para la SDIS, la persona mayor y entes o autoridades competentes en los casos previstos por la ley. La solicitud de copias se hará directamente al supervisor del convenio, quien evaluará en cada caso la viabilidad de su entrega en términos legales.	ANDREA PERALTA			x	Se identifica las historias sociales de las personas mayores, continúan utilizando la historia social de la persona mayor con el convenio que finalizo en julio del presente año	16/08/2018	Revisión realizada en el componente de atención integral
		• Contar con archivo documental del Talento Humano, el cual debe estar organizado, actualizado y custodiado de acuerdo con las normas de confidencialidad.	ANDREA PERALTA			x	Se cuenta con la carpeta de talento humano organizada, sin embargo los contratos en el momento de la visita no se encontraban anexados en las carpeta del talento humano que actualmente labora en la unidad operativa	16/08/2018	Revisión realizada en el componente de talento humano
		• Contar con un archivo documental de las actividades administrativas y financieras, el cual debe estar organizado, actualizado y disponible.	ANDREA PERALTA	x	Se debe crear la carpeta de manera organizada cronológicamente que permita evidenciar lo solicitado en el anexo técnico			16/08/2018	No se presenta soporte
		• Contar con un sistema contable único para la ejecución del convenio, el cual pueda generar estados financieros según las normas contables vigentes, implementado y actualizado.	ANDREA PERALTA	x				16/08/2018	

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CE	Numero 1						
UNIDAD OPERATIVA	Centro Dia Restrepo 1						
CONVENIO DE ASOCIACIÓN	774/2018						
N°DE OBLIGACIÓN	COMPONENTE	SUBTEMAS	PROFESIONAL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISION	DEFICIENTE - A MEJORAR - SATISFACTORIO - SOBRESALIENTE - NO	OBSERVACIONES	FECHA DE REVISIÓN	SOPORTE
		Identidad Organizacional: La unidad operativa debe contar con la identidad exterior, con la plataforma estratégica la cual incluye: misión, visión, objetivos, políticas, valores, estructura y aspectos relacionados con la razón de ser de la institución. De igual forma, deberá contar con la imagen institucional de la Secretaría Distrital de Integración Social – Alcaldía Mayor de Bogotá-, señalando el convenio que se suscriba con el asociado de acuerdo a los lineamientos que direccione la Oficina Asesora de Comunicaciones de la SDIS, y debe instalarse durante el primer mes de operación del convenio.	ANDRES SARMIENTO	Deficiente	La unidad operativa no cuenta con una imagen al exterior del predio, ni tampoco el pendon. Nos informa la coordinadora que ese centro dia nunca ha tenido letrero. Se deja la observación frente a el proceso que se tiene que llevar acabo, tanto para la aprobación por parte de la SDIS como de la secretaria de medio ambiente. Por otro lado no se tiene reflejdo o visualizado la identidad del centro dia (visión, misión, política, valores entre otros)	16/08/2018	Fotografia de la fachada del CD
		Organización institucional	ANDRES SARMIENTO				
		- Procedimiento de ingreso, egreso al servicio.	ANDRES SARMIENTO	A mejorar	La coordinadora del centro dia nos informa que estos procedimientos estan en elaboración por parte de ellos. Sin embargo dicho proceso esta sugeto al modelo de atención se tiene estipulado los criterios	16/08/2018	Modelo de atención
		- Procedimiento de adquisición de insumos.	ANDRES SARMIENTO	A mejorar	No se tiene un proceso como tal, sin embargo al hablar con el nutricionista Jose Luis Penagos el proceso se puede verificar con las facturas generadas por los proveedores.	16/08/2018	
		- Procedimiento de almacenamiento insumos.	ANDRES SARMIENTO	A mejorar	No se tiene un proceso como tal, sin embargo al hablar con el nutricionista Jose Luis Penagos el proceso se puede verificar con las facturas generadas por los proveedores.	16/08/2018	
		- Procedimiento de custodia, conservación y manejo de historias sociales de las personas mayores.	ANDRES SARMIENTO	Deficiente	Estan en elaboracion	16/08/2018	
	GESTIÓN ADMINISTRATIVA	- Procedimiento de archivo y conservación de la documentación.	ANDRES SARMIENTO	Deficiente	Estan en elaboración	16/08/2018	
		- Procedimiento de inmovilizaciones de personas mayores, según situación particular.	ANDRES SARMIENTO	Sobresaliente	La unidad operativa cuenta un procedimiento en el cual se observo el paso a paso en caso de que algun participante sufra algun accidente dentro del predio, esta información se corroboro con la enfermera a cargo	16/08/2018	Procedimiento
		- Procedimiento del servicio de lavandería.	ANDRES SARMIENTO	Deficiente	Estan en elaboración	16/08/2018	
		Sistema Misional SIRBE	ANDRES SARMIENTO				
		- Formato de Ficha SIRBE.	ANDRES SARMIENTO	A mejorar	Los profesionales de la unida operativa hacen uso de la ultima ficha SIRBE y tienen conocimiento del diligenciamiento, pero se encontro algunos campos en blanco, tachones, inconsistencias y se refleja que la mayoria de las observaciones o descripciones hacenm referencia a que el adulto mayore requeire un apoyo economico	16/08/2018	Se deja marcaciones en las fichas revisadas del CD
		- Genérica de cursos para actividades libres.	ANDRES SARMIENTO	Deficiente	No se identifico el formato de ficha generica de cursos. Quedo el compromiso que el archivo se enviaria.	16/08/2018	
		- Asistencia diaria.	ANDRES SARMIENTO	Excelente	Se observo que hacen uso adecuado de los formatos, sin embargo se dejo la aclaracion que traten de imprimir los listados de asistencia por doble cara.	16/08/2018	Listados de asistencia y listados de actividades
		- Estados	ANDRES SARMIENTO	Sobresaliente	En la unidad operartiva se verifico los estados de los participantes, la mayoria estan en correcto orden; solo se tiene el suceso de simultaneidad con el proyecto bogotá te nutre debido a la armonización del proyecto 1099.	16/08/2018	SIRBE

TALENTO HUMANO MÍNIMO REQUERIDO SEGÚN NUMERO DE CUPOS POR UNIDAD OPERATIVA	
Talento Humano Centro Día	**50 Cupos**
Coordinador (a)	1
Acompañante social (Psicólogo – Trabajador Social)	3
Acompañante artístico	2
	1
Educador Físico o Terapeuta Ocupacional	1
Técnico auxiliar de enfermería	2
Facilitador	2
Operarios de cocina	3
Servicios Generales	3

Asociación Hogares Sí a la Vida			
Restrepo 1			
Nombre	Formación		Experiencia
Liliana de las Mercedes Olaya Cabrales	Pregrado	Psicóloga	12 años de experiencia y 3 meses como contratista en servicios profesionales
Marta Fernanda Jiménez González	Pregrado	Trabajadora Social	6 años y 19 días de experiencia profesional
Ana Julia Patiño Cárdenas	Pregrado	Psicóloga	Año y seis meses de experiencia como profesional en atención a población vulnerable
Andrea Liceth Castro	Pregrado	Trabajadora Social	3 años y 6 meses como profesional
Jerónimo Mejía	Pregrado	Maestre en artes plásticas y visuales	5 años, 3 meses y 11 días como profesional en artes.
Daniel García Puerto	Pregrado	Maestro en artes plásticas y visuales	2 años y 3 meses como profesional
Yohn Jairo Suarez	Pregrado	Educador físico	6 años y 8 meses como profesional
Alba Julie Solano Muñoz	Técnico	Auxiliar de enfermería	2 años y 8 meses como auxiliar de enfermería
Espeida Mayorga	Técnico	Auxiliar de enfermería	3 años y 4 meses como auxiliar de enfermería
Sandra Paola Guayan	Pregrado	Licenciatura en lengua castellana	3 años y un mes como profesional
Martha Esther Teatino Riaño	Técnico	Asistencia integral a persona mayor	4 años y 4 meses como técnica administrativa
Aleyda Rodriguez	Bachiller	Bachiller académico	10 años y 2 meses como operaria de cocina
Marisela Real	Bachiller	Bachiller académico	1 año y 7 meses como operaria de cocina
Doris Del Carmen Gutiérrez	Bachiller	Bachiller académico	Año y seis meses como operaria de cocina
Rozana Jose fina Falcon Primera	Bachiller	Bachiller en ciencias	4 años de experiencia como personal de servicios generales
Viviane Moreno	Bachiller	Bachiller académico	2 años experiencia en servicios generales
Nubia Ramirez	Bachiller	Bachiller académico	1 certificado como servicios generales

INFORME DE SUPERVISIÓN DEL CONVENIO 7744 DE 2018

UNIDAD OPERATIVA CUNDINAMARCA

CONVENIO DE ASOCIACIÓN HOGARES SI A LA VIDA - RESTREPO 1

ITEM EVALUACIÓN	COMPONENTE	SUBITEMS	PROFESIONAL QUIEN DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	REINCIDENTE	OBSERVACIONES	SATISFACTORIO	OBSERVACIONES	NO APLICA	OBSERVACIONES	FECHA DE REVISIÓN	SOPORTE	OBSERVACIONES GENERALES
	TALENTO HUMANO CENTRO DIA	**Coordinadoría: Profesional en**: Psicología o Trabajo Social o Sociología o Administración o Economía o Licenciado en ciencias sociales o Ciencias políticas o Derecho Experiencia: Dos (2) años de experiencia profesional como coordinador o gerente o líder o director de servicios para la atención integral de personas mayores.	NATHALY DUSSAN			X	Cumple el perfil social y experiencia relacionada					Todos los profesionales y operarios del servicio cuentan con el contrato elaborado a la fecha del 30 de julio, con corte a 3 meses, sin embargo la representante legal Viviana aún no los ha firmado. La coordinadora Liliana Olaya manifiesta que el día de hoy 16 de agosto se enviarán a la fundación para su respectiva firma y entrega a cada trabajador. Debe hacerse llegar el escaneado de los contratos con las firmas oficiales y afiliación de ARL a la subdirección para la vejez el día martes 21 de agosto del año en curso
		Acompañante Social: Educación: Profesional en: Psicología o Trabajo social o sociología o Licenciado en ciencias sociales o Licenciado en Educación o Licenciados, o Profesional en artes o Maestro en Artes. Experiencia: Dos (2) años de experiencia profesional y mínimo 1 año de experiencia con personas mayores o con personas mayores con habitabilidad en calle o consumidores de fármacos o estupefacientes.	NATHALY DUSSAN			X	Cumple el perfil las acompañantes sociales: Dos trabajadoras sociales (Marta Jimenez, Andrea Liceth Castro) y psicologa (Ana Julia Patiño)					
		Acompañante artístico: Educación: Profesional en: Psicología o Trabajo social o sociología o Licenciado en ciencias sociales o Licenciado en Educación o Licenciados, o Profesional en artes o Maestro en Artes. Experiencia: Dos (2) años de experiencia profesional y mínimo 1 año de experiencia con personas mayores o con personas mayores con habitabilidad en calle o consumidores de fármacos o estupefacientes.	NATHALY DUSSAN			X	Cumple el perfil los dos artistas					
		Educador Físico o Terapeuta Ocupacional: Educación: Profesional en: Fisioterapia o Licenciado en Educación Física o Profesional en Educación Física o Terapia Ocupacional. Experiencia: un (1) año de experiencia en procesos orientados al trabajo con población vulnerable, con personas mayores o personas con habitabilidad en calle o consumidores de fármacos o estupefacientes.	NATHALY DUSSAN			x	Cumple el perfil educador físico					
		Facilitadoras- as: Educación: Título de Bachiller Experiencia: Un (1) año de experiencia en actividades administrativas, archivo y de sistemas en proyectos sociales, orientados al trabajo con población vulnerable con personas mayores o personas mayores con habitabilidad en calle o consumidores de fármacos o estupefacientes.	NATHALY DUSSAN			X	Cumple con perfil. Dos facilitadoras en el servicio Centro día					
		Técnico en auxiliar de enfermería: Educación: Técnico en auxiliar de enfermería. Experiencia: Dos (2) años de experiencia en procesos orientados al trabajo con población vulnerable, personas mayores o personas mayores con habitabilidad en calle o consumidores de fármacos o estupefacientes.	NATHALY DUSSAN			X	Cumple con el perfil las dos enfermeras del servicio para cobertura de 50					
		Operarios de Cocina. Educación: Título de Bachiller y Certificado de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, con vigencia no inferior a un (1) año. Experiencia Seis (6) meses en labores de aseo y manipulación de alimentos.	NATHALY DUSSAN			X	Cumple el perfil, tres operarias de cocina. Falta el plan de capacitación de Aleida Rodriguez					
		Servicios generales. Educacion: Título de Bachiller y Certificado de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, con vigencia no inferior a un (1) año. Experiencia Seis (6) meses en labores de aseo y manipulación de alimentos.	NATHALY DUSSAN			X	Cumple el perfil las tres personas de servicios generales					
		Nutricionista: Educación: Título de Nutricionista Dietista. Experiencia: Un (1) año de experiencia en procesos orientados al trabajo con población vulnerable, personas mayores o personas mayores con habitabilidad en calle o consumidores de fármacos o estupefacientes.	NATHALY DUSSAN	X			No cumple, a la fecha el servicio no cuenta con profesional de nutrición					

TALENTO HUMANO MINIMO REQUERIDO SEGÚN NUMERO DE CUPOS POR UNIDAD OPERATIVA			
Talento Humano	50 cupos	52 Cupos	
Centro Dia			
Coordinador (a)	1	1	
Acompañante social- Psicólogo y/o Trabajador Social	3	3	
Acompañante artístico	2	2	
Nutricionista	1	1	
Educador Físico y/o Terapeuta Ocupacional	1	1	
Técnico auxiliar en enfermería	2	2	
Facilitadores	2	2	
Servicios generales	3	3	
Manipuladores de alimentos	3	3	

item	ELEMENTO	NECESIDADES CENTRO DIA 50 a 60 PARTICIPANTES	C= consumible / CN= no consumible	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ABRELATAS	3	Consumibles	2 EN MAL ESTADO	1
2	BALDE DE 12 - 13 LTS	3	No consumibles	Tienen 2 falta 1	1
3	BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE	10	No consumibles		1
4	BANDEJA PLASTICA	5	No consumibles	Tienen 4 falta 1	1
5	CANECA PLÁSTICA CON TAPA 50 litros	2	No consumibles	Tienen 1 falta 1	1
6	CARRO TRANSPORTADOR	1	No consumibles		1
7	COLADOR METALICO	2	Consumibles		1
8	COLADOR METALICO GRANDE	2	Consumibles		1
9	CUCHARA ESPUMADERA EN ALUMINIO	3	Consumibles		1
10	CUCHARA PARA SOPA	150	Consumibles	Tiene 50 faltan 100	1
11	CUCHARA PARA SERVIR PASTA	3	Consumibles	Tiene 1 faltan 2	1
12	CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE	3	Consumibles		1
13	CUCHARON EN ACERO INOXIDABLE GRANDE	3	Consumibles	Tiene 1 faltan 2	1
14	CUCHILLO COCINERO EN ACERO INOXIDABLE	5	Consumibles	Tiene 1 faltan 4	1
15	CUCHILLO DE MESA	150	Consumibles	Tiene 50 faltan 100	1
16	ESCURRIDOR EN ALUMINIO GRANDE	4	Consumibles	Tiene 1 faltan 3	1
17	ESCURRIDOR EN ALUMINIO PEQUEÑO	4	Consumibles		1
18	JARRA PLASTICA 2 LT	4	Consumibles	Tiene 1 faltan 3	1
19	JARRA PLASTICA 4-5 LT	4	Consumibles	Tiene 1 faltan 3	1

20	JUEGO DE CALDEROS	2	No consumibles	Tiene 1 faltan 1	1
21	JUEGO DE CUCHILLOS (1 PARA COCINA, 1 PARA PAN, 1 PARA VERDURAS)	3	Consumibles		1
22	MOLINILLO	3	Consumibles	Tiene 1 faltan 2	1
23	OLLA N° 18	2	No consumibles		1
24	OLLA N° 20	2	No consumibles		1
25	OLLA N° 24	2	No consumibles		1
26	OLLA N° 30	2	No consumibles	Tiene 1 faltan 1	1
27	OLLA N° 34	2	No consumibles	Tiene 1 faltan 1	1
28	OLLA N° 36	2	No consumibles	Tiene 1 faltan 1	
29	OLLA A PRESIÓN 13lt	2	Consumibles	1	
30	PAPELERA	4	No consumibles		1
31	PINZA EN ACERO (15 CM DE LARGO)	3	No consumibles		1
32	PINZA EN ACERO (30 CM DE LARGO)	3	No consumibles	1	
33	PONCHERA 10LT	2	Consumibles	1	
34	PLATO PARA SECO	150	Consumibles	Tiene 50 faltan 100	1
35	PLATO PARA SOPA	150	Consumibles	Tiene 50 faltan 100	1
36	RALLADOR	5	Consumibles	Tiene 1 faltan 4	1
37	RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO 1,5LT	3	No consumibles		1
38	RECIPIENTE PARA ALMACENAMIENTO 2LT	3	No consumibles	1	
39	SARTEN CON MANGO FENOLICO EN 15 CMS DE DIAMETRO	3	Consumibles		1
40	SARTEN CON MANGO FENOLICO EN 12 CMS DE DIAMETRO	3	Consumibles		1
41	SARTEN CON MANGO FENOLICO DIAMETRO 24 CMS	3	Consumibles		1
42	TABLA ACRILICA O TABLA PARA PICAR	5	Consumibles	Tiene 1 faltan 4	1
43	TENEDOR DE COCINA EN ACERO INOXIDABLE	4	Consumibles	Tiene 1 faltan 3	1
44	TIJERAS PARA COCINA	4	No consumibles		1
45	VASO EN ACERO INOXIDABLE	150	Consumibles	Tiene 50 faltan 100	1
46	CUCHARAS PERFORADA DE SERVIDO	5	Consumibles	Tiene 1 faltan 4	1
47	TERMO 2 LITROS	3	No consumibles		1
48	ATOMIZADOR PARA LIQUIDOS	10	No consumibles		1

49	ESPATULA DE COCINA CUADRADA EN ACERO INOXIDABLE	5	Consumibles	Tiene 1 faltan 4	1
				4	17
	TOTAL			19%	81%

Elemento	Descripcion	Unidad de Medida	50 a 60 PARTICIPANTES
ARCHIVADOR VERTICAL DE 3 GAVETAS	Material: Lamina coll rolled calibre 18; Material de fondo de cajones: Lámina coll rolled calibre 18; Acabados: Cajones con varillas para legajar; Número de Gavetas: 3; Pintura: Electrostática en polvo previo proceso de desengrase y fosfatizado, Trampa de cierre: chapa en cajón de arriba y los demás libres; Bases: Metálicas; Dimensiones: 50 cm de ancho x 62 cm de fondo x 100 cm de alto; Tipo: Estático; Especificaciones: 1 Chapa de seguridad; Posición: Vertical.	Unidad	4
ESCALERA PLEGABLE	Material estructura: Aluminio; Estilo plegable: Área de plataforma 1.40 mt. Longitud mínima 2.45 mt. Altura máxima de trabajo 3.40 mt, Ancho máximo 0.61 mt.; Peso 16 Kl.; Peldaños de 80 mm deHuella. Plataforma 300 x 330 mm.; Ruedas En la parte trasera; Seguridad Tirantes de seguridad con bloqueo automático para evitar el cierre accidental de la escalera; Accesorios Bandeja superior porta objetos; Características: Peldaño rojo de seguridad; Nº de peldaños: 6; Recubrimiento de los peldaños: Antideslizante.	Unidad	1
ESTANTERIA PARA ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Medidas mínimas ancho 44 cm, largo 64 cm, alto 180 cm; Material estructura estantería en acero inoxidable parales en calibre 20 cada ala de 3,5 cm x 3,5 cm espacio de troquelado 5 cm. tornillos en acero inoxidable; Nº de entrepaños 4 Desmontables, en acero inoxidable calibre 20.	Unidad	2

Elemento	Descripcion	Unidad de Medida	50 a 60 PARTICIPANTES
LOCKER DOS CUERPOS	Dimensiones mínimas alto 2m x ancho 0,65 mt y fondo 0,35 mt; Material estructura Metálica, Coll rolled; Calibre de la lámina 22; Nº puestos locker de 6 Compartimentos y 2 cuerpos estructura en coll rolled; Tipo de pintura: electrostática en polvo, previo proceso de desengrase y fosfatizado; Chapa de seguridad: Porta candado con manija; Tipo bisagra: Parche.	Unidad	2
MESA PLEGABLE	Dimensiones mínimas 1.80 mts x 60 cm rectangular; Material estructura: mesa elaborada en triplex de 18mm forrada en formica blanca; Base de la mesa: metálica elaborada en tubo redondo estructural de 1"calibre 18; No. de puestos: 10; Tipo de pintura: horneable.	Unidad	15
PERCHERO DE PARED	Dimensiones: 1 mt x 10 cm; Especificaciones estructura de acero y 25 colgadores de varilla calibrada cromada, deben ser instalados no debe tener aristas, ni puntas que puedan lesionar a un niño o niña.	Unidad	5
PUESTO DE TRABAJO	Dimensiones mínimas 120cm x 150cm x 60 cm; Diseño Forma de L; Material Aglomerado minimo de 25 mm, recubierto por los lados con canto rígido; Enchapado En formica S8 (cedro ó flor morado); Material estructura Metálica en tubo de 1. ½; Pintura Electrostática en polvo previo proceso de desengrase y fosfatizado; Un cajón y un archivador elaborados en lámina Coll Roled cal 18; Trampa de cierre En el primer cajón; Chapa De seguridad en el primer cajón; Corredera metálica; Accesorios Con porta teclado rodante; Base teclado 3 apoyos del porta teclado.	Unidad	4

Elemento	Descripcion	Unidad de Medida	50 a 60 PARTICIPANTES
SILLA ERGONÓMICA TIPO SECRETARIAL	Material estructura Tubo Coll Rolled de 1 1/4 calibre 18; Tipo de pintura Electrostática en polvo previo proceso de desengrase y fosfatizado; Material base Polipropileno reforzado; Material tapizado Paño, cordobán ó micro fibra; Tipo Secretarial; Brazos sí; Sistema Ergonómica; Material ruedas Poliamida; Especificaciones Sistema de amortiguación a gas; Densidad de la espuma Espuma densidad 40; Soporte interno Herraje metálico; Escualizable sí.	Unidad	4
SILLA VISITANTE	Especificaciones: Silla apilable, respaldo medio, concha plástica interna y externa; Tapizada en tela; Pintura epoxica color negro texturizada color negro; Material silla: estructura en lamina coll rolled calibre 16, tubular.	Unidad	5
SOPORTE DE TELEVISOR	Material Tubo metálico calibre 18; para televisor de 42"; Pintura Electrostática en polvo previo proceso de desengrase y fosfatizado; Posición Horizontal.	Unidad	2
TABLERO ACRÍLICO CON TRÍPODE	Dimensiones mínimas 1.20m x 0.80m; Material Lámina porcelanizada de 1/2 mm; Color Blanco; Recubierta posterior Cartón balance de 1/2 mm; Material marco Aluminio de 1/2 Pulgada; Color del aluminio Negro, plateado ó plata; Material espaldar Aglomerado de 9 mm; Protectores de polipropileno en las 4 esquinas; Porta borrador Sí; Tipo de pintura del trípode Electrostática en polvo previo proceso de desengrase y fosfatizado; Material trípode Tubo de 7/8" Cal 18; Bases Con protector de caucho; Especificaciones Agarraderas para papel.	Unidad	3

Elemento	Descripcion	Unidad de Medida	50 a 60 PARTICIPANTES
TABLERO ACRÍLICO	Dimensiones mínimas 1.20m x 1.20m; Material Lámina porcelanizada de 1/2 mm; Color Blanco; Recubierta posterior Cartón balance de 1/2 mm; Material marco Aluminio de 1/2 Pulgada; Color del aluminio Negro, plateado ó plata; Material espaldar Aglomerado de 9 mm; Protectores de polipropileno en las 4 esquinas; Porta borrador Sí; Tipo de pintura del trípode Electrostática en polvo previo proceso de desengrase y fosfatizado; Material trípode Tubo de 7/8" Cal 18; Bases Con protector de caucho Especificaciones: Agarraderas para papel.	Unidad	5
VERDUDERA	Dimensiones 2mts alto x 115 cm largo x 58 cm de fondo; Material de la estructura: Tubo cuadrado de 1 1/4 calibre 18 , N° de canastas 9, Angulo: 1 1/8(un octavo); Tipo de pintura: Electrostática en polvo previo proceso de desengrase y fosfatizado	Unidad	1

ELEMENTOS DE PAPELERIA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Unidad de Medida	CANT	MATERIAL CONSUMIBLE O NO CONSUMIBLE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ACETATO PARA FOTOCOPIADORA, TAMAÑO CARTA POR 50 UND, SIN BANDA.	UNIDAD	100	CONSUMIBLE		1
2	AGUJAS PUNTA ROMA	UNIDAD	20	CONSUMIBLE		1
3	ALMOHADILLAS PARA SELLOS DE NOTIFICACIÓN EN PLÁSTICO, FORMA RECTANGULAR, PEQUEÑAS MAYOR A 70 X 100 Y MENOR O IGUAL A 100X150 MM CARCASA EN PLASTICO.	UNIDAD	5	CONSUMIBLE		1
4	ARCILLA	LIBRA	30	CONSUMIBLE		1
5	BANDA ELÁSTICA EN CAUCHO, REFERENCIA 22, POR 25 G.	CAJAX25 GR	2	CONSUMIBLE		1
6	BISTURÍ ELABORADO EN PLÁSTICO, TAMAÑO DE LA CUCHILLA DE 18 MM, CON BLOQUEO DE LA CUCHILLA Y CON CORTA CUCHILLA.	UNIDAD	20	CONSUMIBLE		1
7	PAPEL IRIS, DE PLIEGO,	PLIEGOS	20	CONSUMIBLE		1
8	BOLIGRAFO DE GEL	UNIDAD	40	CONSUMIBLE		1
9	BORRADOR PARA LÁPIZ, NATA, TAMAÑO 5.5 CM X 2CM.	UNIDAD	20	CONSUMIBLE		1
10	CARTÓN CARTULINA DE 1 MM DE ESPESOR. DIFERENTES COLORES	PLIEGO	100	CONSUMIBLE	1	
11	CARTULINA IRIS X PLIEGOS	PLIEGOS	30	CONSUMIBLE	1	
12	CARTULINA NEGRA, PLIEGO	PLIEGO	20	CONSUMIBLE		1
13	CHINCHE PLASTIFICADO	CAJAX50	7	CONSUMIBLE	1	
14	CINTA ADHESIVA CON RESPALDO EN ACETATO Y ADHESIVO SINTÉTICO, INVISIBLE, DIMENSIONES DE 12 MM X 40 M.	ROLLO	5	CONSUMIBLE		1
15	CINTA DE ENMASCARAR, MULTIPROPÓSITOS, (48MMX40M)	ROLLO	10	CONSUMIBLE		1
16	COLOR DE TAMAÑO MAYOR A 8 CM Y MENOR O IGUAL A 17 CM, DE DOBLE PUNTA, CAJA DE CARTÓN POR 12 UND.	CAJAX12	6	CONSUMIBLE		1
17	COSEDORA PARA GRAPA NO. 26/6, CON CAPACIDAD MÁXIMA DE 150 GRAPAS, CON PROFUNDIDAD DE ENTRADA HORIZONTAL EN EL PAPEL DE 0-65 MM, CON CAPACIDAD DE COSIDO PARA MÁXIMO 8-30 HOJAS.	UNIDAD	5	CONSUMIBLE	1	
18	CRAYOLA TIPO ESTÁNDAR DE TAMAÑO MAYOR A 10 MM X 105 MM, CON RECUBRIMIENTO EN ETIQUETA PROTECTORA Y DECORATIVA, PRESENTACIÓN EN CAJA DE CARTÓN.	CAJAX10	10	CONSUMIBLE		1
19	CUADERNO COCIDO GRANDE CUADRICULADO X 100 HOJAS EN PAPEL BOND Y PASTA DE CARTON PLASTIFICADO	UNIDAD	150	CONSUMIBLE		1

20	CUCHILLAS PARA BISTURÍ EN ACERO INOXIDABLE DE TAMAÑO 90X18 MM.	PAQUETE X 10		CONSUMIBLE		1
21	ESCARCHA DIFERENTES COLORES	MEDIAS LIBRAS	7	CONSUMIBLE		1
22	ESFERO TIPO BIC ROJO	CAJA	2	CONSUMIBLE		1
23	ESFERO TIPO BIC AZUL	CAJA	2	CONSUMIBLE		1
24	ESFERO TIPO BIC CRISTAL NEGRO	CAJA	2	CONSUMIBLE		1
25	FOAMY DE DIFERENTES COLORES POR PLIEGOS	PLIEGOS	20	CONSUMIBLE	1	
26	GUIA PARA TRAZO TIPO ESCUADRA 45° X 21 CM	UNIDAD	7	CONSUMIBLE		1
27	GUÍA PARA TRAZO TIPO REGLA DE 50 CM	UNIDAD	7	CONSUMIBLE	tienenen 2 faltan 5	1
28	LÁPIZ PARA ESCRITURA CON BORRADOR, MINA NEGRA NO.2.	UNIDAD	50	CONSUMIBLE		1
29	MARCADORES DELGADOS PERMANENTES TIPO PLUMÓN ESCOLAR DIFERENTES COLORES	PAQ.X12	10	CONSUMIBLE		1
30	MARCADORES GRUESOS PERMANENTES DIFERENTES COLORES DE ALTRO RENDIMIENTO	CAJA X 12	5	CONSUMIBLE		1
31	MARCADORES GRUESOS SECOS PARA TABLERO ACRILICO DIFERENTES COLORES DE ALTO RENDIMIENTO	ESTUCHE X 4	5	CONSUMIBLE		1
32	PAPEL BOND DE 75 MG , TAMAÑO CARTA POR RESMA POR 500 HOJAS	UNIDAD	5	CONSUMIBLE		1
33	PAPEL CREPE X PLIEGO DIFERENTES COLORES	PAQUETES	20	CONSUMIBLE	tienenen 2 faltan 18	1
34	PAPEL IRIS, PLIEGOS.	PLIEGOS	20	CONSUMIBLE		1
35	PAPEL KRAFT, DE 90 G/M2, ROLLO, IGUAL O MAYOR A 215 M X 70 CM.	ROLLO	2	CONSUMIBLE	1	
36	PAPEL PERIODICO, POR PLIEGO (70X100CM)	RESMA	3	CONSUMIBLE		1
37	PAPEL SEDA, DE 40 G/M2, POR PLIEGO DIFERENTES COLORES	RESMA	6	CONSUMIBLE		1
38	PAPEL ACUARELA POR PLIEGOS	PLIEGO	20	CONSUMIBLE		1
39	PAPEL SILUETA EN COLORES POR PLIEGOS	PLIEGOS	20	CONSUMIBLE		1
40	PEGANTE EN BARRA EN PRESENTACIÓN DE 20 G CON GLICERINA.	UNIDAD	20	CONSUMIBLE		1
41	PEGANTE UNIVERSAL PARA PEGAR TODO TIPO DE MATERIALES FRASCO X 225 GRS	UNIDAD	4	CONSUMIBLE		1
42	PERFORADORA DE 2 PERFORACIONES, DE 10 A 25 HOJAS	UNIDAD	3	CONSUMIBLE	1	

43	PINCEL REDONDO EN PELO DE MARTA NO.0 Y PRESENTACIÓN EMPAQUE POR UND.	UNIDAD	20	CONSUMIBLE	1	
44	PINCEL REDONDO EN PELO DE MARTA NO.10 Y PRESENTACIÓN EMPAQUE POR UND.	UNIDAD	10	CONSUMIBLE	1	
45	PINCEL REDONDO NO. 1	UNIDAD	10	CONSUMIBLE	tienenen 4 faltan 6	1
46	PINCEL REDONDO NO. 12	UNIDAD	10	CONSUMIBLE	tienenen 4 faltan 6	1
47	PINCEL REDONDO NO. 6	UNIDAD	10	CONSUMIBLE	tienenen 4 faltan 6	1
48	PISTOLA DE SILICONA GRANDE	UNIDAD		CONSUMIBLE	1	
49	SILICONA POR KILO	UNIDAD	10	CONSUMIBLE		1
50	PLASTILINA EN BARRA X KILO DIFERENTES COLORES	UNIDAD	20	CONSUMIBLE		1
51	SILICONA EN BARRA TRANSPARENTE, DE 1.1. CM DE DIÁMETRO, 20CM DE LARGO POR UND	KILO	3	CONSUMIBLE		1
52	TAJALÁPICES	UNIDAD	20	CONSUMIBLE		1
53	ECOLINES DIFRENTES COLORES	DOCENA	5	CONSUMIBLE		1
54	TINTAS PARA LINOTIPIA	CUARTO DE LIBRA	4	CONSUMIBLE		1
55	VINILO, POR 1 UNIDAD DE GALON COLORES	GALON	5	CONSUMIBLE		1
56	TEMPERA, DE 25 CM3.	CAJA X 6	10	CONSUMIBLE		1
57	TIJERAS GRANDES PUNTA FINA PARA CORTAR PAPEL	UNIDAD	10	CONSUMIBLE		1
58	TIJERAS PUNTA ROMA MANGO DE PLÁSTICO PARA CORTAR PAPEL DE 5" (TIPO KINDER) LONGITUD 12 CM	UNIDAD	10	CONSUMIBLE	1	
	TOTAL				**11**	**47**
					19%	**81%**

No.	Elemento	Descripcion	Unidad de Medida	NECESIDADES CENTRO DIA				
				50 a 60 PARTICIPANTES	Total	C= consumible / CN= no consumible	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ARMARIO PLASTICO ALMACENAMIENTO MATERIAL DIDACTICO	Material: Plástico; Características 2 puertas - 4 entrepaños desmontables. Medidas, ancho 65 cm, largo 45 cm, alto 182 cm. Diferentes Colores, de acuerdo con lo requerido por el supervisor	Unidad	4	4	No consumible		1
2	CONTENEDOR PARA DESECHOS	Material Plástico; Características Tapa Retráctil; Capacidad Entre 100 y 120 litros; Medidas Largo 67,7; Ancho 67,7; Alto 89,8	Unidad	1	1	No consumible	1	
3	ESTANTERIA PARA LIBROS	Características 5 entrepaños desmontables ventilados, peso mínimo a soportar por entrepaños: 100 kg; Será expuesta a temperatura ambiente; Medidas ancho 92 cm, largo 46 cm, alto 185 cm.	Unidad	1	1	No consumible	1	
4	ESTIBAS	Material plástico de alta resistencia; Dimensiones: medidas mínimas de alto 14 cm, largo 100 cm, ancho 120 cm; Capacidad estática mínima de carga: 5000 kg, capacidad dinámica mínima de carga: 3000 kg; Especificaciones entrada montacargas: 2 para el almacenamiento de alimentos.	Unidad	3	3	No consumible		1
5	LEVANTAPIES	Material plástico; Características apilable con una resistencia mínima de peso 70 Kg; Color: Blanco; Medidas Ancho 37,5 cm Largo 41,5 cm Alto 23,7 cm	Unidad	10	10	No consumible		1
6	SILLA AUDITORIO SIN BRAZO	Material plástico, Características sin brazo, Apilable; Color: blanco; Medidas Largo 40 cm x ancho 50 cm x alto 70 cm. Especificaciones: Lavable, No tóxico, resistencia en peso de 140 kilos.	Unidad	100	100	No consumible	tienenen 55 faltan 45	1

ELEMENTO	DESCRIPCION	NECESIDADES CENTRO DIA - CONSTRUCCIÓN			
		50 a 60 PARTICIPANTES	C= consumible / CN= no consumible	CUMPLE	NO CUMPLE
Uniforme	Bata de material en tela con cierre y/o broches, sin botones ni bolsillos, color claro (Talla a discreción del personal)	3	Consumible		1
	Bata de material desechable color claro (Talla a discreción del personal)	3	Consumible		1
	Pantalón de color claro (Talla a discreción del personal)		Consumible	1	
Calzado	Zapato cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitiran zapatos tipo crocs que presenten orificios (Talla a discreción del personal)	2 pares	Consumible	1	
Elementos Protección	Gorro y/o cofia y/o malla. (Caja x 100)	1	Consumible	1	
	Tapabocas (Caja x 100)	1	Consumible	1	
	- Guantes de caucho resistentes, flexibles, suaves, diferenciados por código de color para lavado de utensilios y para aseo en general, de acuerdo a lo establecido en el presente anexo técnico.	3 pares por color	Consumible	Tienen 1 faltan 2	1
	Peto de caucho o plástico (Talla a discreción del personal)	4	Consumible	Tienen 1 faltan 3	1
	Delantal de tela (Talla a discreción del personal de color claro)	2	Consumible	1	
TOTAL				**5 56%**	**4 44%**

ELEMENTO	DESCRIPCION	NECESIDADES CENTRO DIA			
		50 a 60 PARTICIPANTES	C= consumible / CN= no consumible	CUMPLE	NO CUMPLE
BALANZA DIGITAL TIPO GANCHO	*Capacidad (Max) 50 kg, division (d) 10 g, escala de verificación (e) 20 g. *Unidades: Lb, kg. *Display: 5 Digitos, 2,2 cm de altura, tipo LCD de alta visibilidad. *Teclado: 5 teclas tipo membrana, 5 teclas tipo Membrana (Control Remoto). *Tara: Cero y Span hasta el 50 % por teclado. *Temperatura de Operación: 0 - 40 oC. *Maxima Humedad: 85 %, humedad realtiva (RH). *Alimentación: 4.5 VDC. *Calibración: Cero y Span hasta el 100%, por teclado. *Opciones: No. Carcasa: ABS, alta resistencia. *Batería: 3 pilas AA 1.5 V - 200 horas de autonomia (Sin enceder luz de respaldo). *Distancia control remoto: 15 m linea de vista. Dimensiones: 7 cm de ancho x 11 cm de largo x 14 cm de alto. *Funciones: Acumulación, Autoapagado.	2	No consumible	TIENEN 1 FALTA 1	1
BALANZA GRAMERA CON CAPACIDAD DE 5000 grs x 1 gr	* Onzas - gramos –Libras; * Visor digital LCD; * Graduación: de 1 en 1 gm; * Dimensión del platón: 18 cm, con capacidad de 5000 grs * 1grms; * Totalmente lectura digital con Auto Zero y Funciones de tara y con indicador de volumen; * Apagado automático para ahorrar batería; * Fácil de Limpiar; * Fuente de poder: Batería alcalina (debe incluirse) y con conexión a toma electrica (ambas); * Garantia de dos (2) años; * Debe contar con certificado de calibración emitido por el Instituto Nacional de Metrología de Colombia.	1	No consumible		1
BASCULA ELECTRONICA PESA PERSONAS AJUSTABLE	* Plataforma anti resbalante; * Dial grande, definido y de fácil lectura; * En material ABS de alta resistencia; * Capacidad mínima de 150 kg / 320 lbs. * Fácil de ajustar a cero; * Dimensiones mínimas 250 x 250 mm; * Garantia de dos (2) años; * Debe contar con certificado de calibración emitido por el Instituto Nacional de Metrologia de Colombia.	4	No consumible	1 Y NO FUNCIONA	1
BASCULA INDUSTRIAL	*BASCULA AREA DE 60 X 80 CM 500 KG *ESTRUCTURA TUBULAR PINTADA, *CUBIERTA EN ACERO INOXIDABLE, *PEDESTAL REMOVIBLE E INDICADOR LIQUIDADOR	1	No consumible		1

Calentador de ambiente	Calefactor silencioso, sistema de convección, no quema el aire, Purificador de ambiente por medio de ionizador, Control digital de la temperatura del calefactor, Temporizador 24 horas, Uso portátil o de anclaje a pared, Control Remoto y Display LED, ahorro *Contar con la norma GS (Geprüfte Sicherheit/ Seguridad Certificada). *Contar con la Norma C E (Conformité Européenne/ Certificado de conformidad). *Contar con la Norma RoHs (Restriction of Hazardous Substances / Restricción de ciertas Sustancias Peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos).	1	No consumible	1
CONGELADOR INDUSTRIAL	* Cuerpo exterior e interior en acero inoxidable referencia 304, calibre 20; * Rejilla o lamina micro punsada o separador de pared inferior del fondo del congelador y los alimentos que garantice la eficiente recirculacion de aire de congelacion. * Paredes inyectadas de poliuretano a una densidad de 35 kg metro cúbico; * El equipo debe contar con minimo 3 y maximo 5 parrillas por cuerpo, removibles, reforzadas para soportar peso y ajustables a la altura; * Luz blanca al interior tipo led (ahorradores de energia); * El equipo debe tener una base firme, que permita la movilidad a traves de ruedas en Nylon con freno; * La temperatura debe tener una capacidad termodinamica de congelación entre -18 grados centigrados a -36 grados centigrados; * Capacidad congelación: 30 kg/24h; * Descarche automático; * Tension: 110 V; * Potencia eléctrica mínimo: 250 w; * Con compresor que garantice la potencia en las temperaturas requeridas; * El gas refrigerante utilizado en la fabricacion de refrigerante debe ser ambientalmente amigable; * El equipo debe disponer de control digital de temperatura; * Sistema de congelación no frost; * Capacidad volumen bruto minimo: 600 lt, volumen útil: 380 lt. en adelante * Dimensiones frente entre 70 y 80 cm x fondo entre 70 y 80 cm x alto entre 1,90 y 2,00 mts; * Motores ubicados en la parte inferior del congelador; *Sin desague * Evaporador automático; * Se debe entregar instalado ; * Manual del equipo einstrucciones de manejo y mantenimiento a los operarios	1	No consumible	1

ESTUFA INDUSTRIAL CON HORNO	* Cuadrada con horno; * Con plancha asadora; * En acero inoxidable referencia 304 antiácidos; * Con 4 quemadores tipo hongo o tipo horizontal; * Controladores con válvulas de paso de gas en forma independiente; * Parrillas removibles en hierro fundido, marco, parte frontal laterales, espaldar y piso en acero inoxidable; * Con bandejas recolectoras de grasas en acero inxodable; * Horno interior en acero inoxidable con circulación de aire caliente; * Horno controlado por dos quemadores tipo flauta de 50.000 btu; * Válvula de seguridad controlado con termostato; * Montada sobre patas de 1 1/2 " en acero con niveladores en aluminio; * Tipo de encendido electrico; * Dimensiones minimas de frente 120 cm, fondo 70 cm y alto 90 cm - máximas de frente 140 cm, fondo 85 cm y alto 90 cm. * Se debe entregar en su sitio de funcionamiento instalado y probado.	1	No consumible	1 SIN HORNO	1
GRECA	* Material acero inoxidable; * Acero 430 brillante calibre 26; *Llaves tipo italiana de chupa en silicona; * Porta nivel en aluminio; * Cable encauchado no 10/12/14 para alta potencia; * Recipiente en porcelana o acero inoxidable; * Resistencias tubulares de calefacción (Sistema eléctrico); * Incluye aro y 2 filtros para el café; * Capacidad de 30 tintos; * Garantia de dos (2) años.	2	No consumible		1
HORNO MICRO ONDAS (PI)	* Con opción de cocinado por etapas; * Con opción de cocinado por peso; * Con opción de descongelado por peso; * Con opción de descongelado rápido; * Recordatorio de final de cocinado; * 10 niveles de potencia; * Función asado y asado combinado (cocción y asado de los alimentos); * Elemento dorador interno; * Modo de apertura "push" que permite mayor comodidad al abrir y cerrar la puerta del microondas; * Reloj y cronómetro para programar tiempos de cocción o calentamiento; * Luz interior; * Recordatorio de finalización; * Capacidad: 1,4 pies cúbicos; * Dimensiones exteriores: frente entre 53 y 56 cm, alto entre 28 y 33 cm y fondo entre 33 y 36 cm; * Voltaje: 110 v; * Potencia: mínimo 1450 watts; * Garantia de dos (2) años.	2	No consumible	TIENEN 1 FALTA 1	1

LICUADORA FAMILIAR	* Motor potencia minima de 600 watts; * Pulveriza hielo con la cuchilla trituradora de hielo; * Jarra en policarbonato de alta resistencia con capacidad minima (1,4 lts); * Jarra con diseño que garantice el correcto licuado de los alimentos; * Control giratorio de minimo 2 velocidades, * Sistema de impulsión totalmente metálico; * Tapa hermética; * Dos (2) años de garantia.	3	No consumible	TIENEN 1 FALTA 1	1
LICUADORA INDUSTRIAL	* Motor potencia minima de 1/2 hp. * Jarra en acero inoxidable 304, con diseño que garantice el correcto licuado de los alimentos. * Totalmente en acero inoxidable. * Sistema Volcable (basculante) con pin de seguridad para evitar el volcamiento accidental del vaso o de Vaso desmontable. * con capacidad entre 4 y 5 lts. * con sello mecanico para evitar filtraciones de liquidos * eje de motor en acero. * Base en tuberia de acero inoxidable (para licuadoras Volcables) * Cuadrante y acople de cuadrante en acero (Vaso Desmontable) * Interruptor pulsador termomagnetico automatico para corte por sobrecarga en el caso que se frene el motor y evitar que se queme; * Dos (2) años de garantia.	2	No consumible	TIENEN 1 FALTA 1	1
NEVERA MIXTA	* Número de puertas: entre 2 y 4 puertas; * Iluminación: cada compartimiento debe contar con luces LED de alta calidad; * Dimensiones: Altura: entre 175 y 190 cm; Ancho: Entre 80 y 95 cm; Profundidad: entre 80 y 95 cm; * Capacidad bruta congelador: entre 335 y 355 litros; * Capacidad bruta refrigerador: entre 495 y 520 litros; * Debe contar entre 4 y 8 bandejas dentro del refrigerador; * Debe contar entre 1 y 4 cajones para frutas y verduras en el refrigerador; * Debe contar entre 1 y 6 bolsillos en el refrigerador; * Debe contar entre 1 y 4 bandejas en el congelador; * Puede contar entre 1 y 4 cajones en el congelador; * Debe contar entre 1 y 6 bolsillos en el congelador; * Material de todas las bandejas: vidrio templado; * Sistema No frost / Sin escarcha; * Con o sin Dispensador de agua y hielo; * Con display y control LED digital; * Control de temperatura: con termostato digital que regule la temperatura de cada compartimento; * Manijas con ranura para cada puerta exterior; * Tipo de refrigerante: R-134a ó R-600ª; * Con filtro de agua en la parte inferior trasera del equipo; * Con tecnologia que garantice la temperatura y humedad optima en cada uno de los compartimientos de manera independiente; * Con certificación Energy Star; * Rendimiento del congelador: 4 estrellas; * Bisagras ocultas; * Montada sobre ruedas que permitan un movimiento fácil de la nevera en superficies planas;	1	No consumible	1	

TERMÓMETRO DE CALOR	*TERMÓMETRO DE PUNZÓN ANÁLOGO, *DE CARÁTULA 1.75", *BULBO 5", *RANGO: -10 A 110°C. *DEBE SER ENTREGADO CALIBRADO.	4	No consumible	TIENEN 1 FALTA 3	1
TERMÓMETRO DE FRIO	*TERMÓMETRO DE PUNZÓN ANÁLOGO, *DE CARÁTULA 1.75", *BULBO 5", *RANGO: -40 A 70°C. *DEBE SER ENTREGADO CALIBRADO.	4	No consumible	TIENEN 1 FALTA 3	1
TOTAL				**1** **7%**	**13** **93%**

No.	Elemento	Descripcion	Unidad de Medida	NECESIDADES CENTRO DIA				
				50 a 60 PARTICIPANTES	Total	C= consumible / CN= no consumible	CUMPLE	NO CUMPLE
1	ARCHIVADORES	Medidas mínimo 105 cm de alto x 50 cm de ancho x 60 cm de profundidad; Material: MADERA penllo deprimera calidad; Especificaciones: archivador vertical de 3 gavetas con cerradura y llaves en la primera gaveta y trampa de cierre general, con manijas en madera para cada gaveta, correderas metálicas, pintura al duco color el que escoja el supervisor	Unidad	3	3	No consumible	tienenen 1 faltan 2	1
5	BIBLIOTECA	Material estructura En MDF de 12 mm la estructura; Características: Módulos múltiples; Mueble superior: Entrepaños; Mueble inferior: Puertas batientes con cerradura; Todo con sus respectivas cerraduras y manijas; Gavetas de archivo con cerraduras; Bases en Metal ó MADERA maciza; Dimensiones aprox. 1.60 mt de alto x 1,80 mt de ancho x 50 cm de fondo; Número de Cuerpos: 2; Material marco: MADERA y vidrio; Parte inferior con una división y un entrepaño; Pintura Enchape en cedro ó flor morado.	Unidad	1	1	No consumible	1	
7	CARTELERA INFORMATIVA	Material: superficie elaborada en mdf o tablex; Marcos en madera; Tamaño 1 mt de ancho x 1,20 mt de largo; Accesorio corcho de 3 o 4 mm. Debe ser instalado en los cuatros extremos	Unidad	2	2	No consumible		1
8	CARTELERA EN CORCHO	Material superficie: Corcho; Marco en Madera; Tamaño 110 cm largo x 70 cm de ancho;Sistema de colgado en la parte posterior	Unidad	2	2	No consumible		1
9	ESCRITORIO SECRETARIAL	Material estructura: en madera perillo de primera calidad; Con 2 gavetas, una corriente y una tipo archivo, con cerradura de trampa y llaves, con correderas metálicos; Pintura Al duco color natural; Medidas mínimo estándar 60 cm profundidad x 120 cm largo x 72 cm de alto como mínimo.	Unidad	4	4	No consumible	1	
18	SOFA	Dimensiones aprox. mínimo de 1,60 mt x 0,93 mt x 0,88 mt. Material Cordobán. Color negro. Especificaciones: cojines color negro, con brazos.	Unidad	2	2	No consumible		1

CÁMARA FOTOGRÁFICA	Sensor Tamaño del Sensor/ Pixeles totales/Filtro Sensor CCD de tipo 1/2.33 / Numero total de pixeles de 16,6 megapíxeles / Filtro de colores primarios Lentes Abertura F 3,1 - 6,3 / 2 pasos (F 3,1 / 7,8 (W), F 6,3 / 16,3 (T)) Zoom Óptico 12x Distancia focal f = 4,3 - 51,6 mm (equivalente a 24 - 288 mm en 35 mm) Zoom Óptico Extra(EZ) 16,9x (4:3 / 8 M), 27,0x (4:3 / bajo 3 M) Zoom Inteligente 24x Lentes 8 elementos en 8 grupos/(4 lentes asféricas / 8 superficies esféricas / 1 lente ED) Estabilizador Óptico de Imagen / Corrección Five Axis O.I.S. (Encendido / Apagado) / No Zoom Digital Max. 4x Enfoque Área de enfoque Empezar la grabación 30 segundos después de encender la cámara. (Cuando la función del estabilizador óptico de imagen se establece en [ON]). Lámpara de asistencia al AF Si (On/Off) Enfoque Normal/AF rápido (siempre activado), AF continuo (solo para imágenes en movimiento) Telemetría AF Cara / 1 área / 9 áreas Obturador Velocidad de obturación Aprox. 8 - 1/2000 seg/Starry Sky Mode: 15, 30, 60 seg Ajusta de inicio Idioma OSD Japonés, Inglés, alemán, francés, italiano, español, polaco, checo, hungaro, el neerlandés, turco, portugués, finlandés, danés, sueco, griego Monitor Monitor de LCD Campo de visión: Aprox. 100%/Modo de encendido de monitor, modo de encendido automático del monitor, modo de ángulo alto Flash Flash Incorporado Automático, Automático/Reducción ojos rojos, Activación forzada, Sincronización lenta/Reducción ojos rojos, Desactivación forzada/0,6 - 5,2 m (Ancho / ISO automático), 1,5 - 2,6 m (Tele / ISO automático) Soporte Soporte de grabación Memoria integrada, Tarjeta de memoria SD, SDHC Memory Card, Tarjeta de memoria SDXC Memoria integrada Aprox. 80 MB Audio Micrófono / Altavoz Mono / Mono Alimentación Alimentación Batería de iones de litio (3,6 V, 690 mAh, 2,5 Wh) (incluida)/Adaptor AC (Entrada: 110 - 240V AC) (Incluido, conecta con el cable USB) Duración de la batería (aprox.) 200 imágenes (CIPA Estándar)*1 Paquete estándar Accesorios estándar Batería, Adaptador CA, cable USB, correa para mano, Estuche	2	1	1
CONSOLA DE SONIDO	24 Entrada 4/2-Bus Mixer con preamplificadores de micrófono ecualizadores británicos, 24-Bit Procesador Multi-FX y la interfaz USB / Audio 4 envíos auxiliares por canal: 2 pre / post fader de conmutable para aplicaciones de monitoreo / FX, 2 post fader (para efectos internos o como envío externo); reamplificadores de boutique de 10 estado de la técnica preamplificadores de micrófono XENYX comparables con independientes Ecualizadores de 3 bandas "británicos" neo-clásicos con banda de medios semi-paramétricos para un sonido cálido y musical Grado de 24 bits del procesador de efectos estéreo con 100 presets incluyendo reverb, chorus, flanger, delay, pitch shifter y varios multiefectos Interfaz USB / Audio incluida para conectar directamente al ordenador. Grabación de audio gratuito y edición de software Inserciones de canal y salidas directas en cada canal mono más principales inserciones de mezcla para la conexión flexible de los equipos externos LED indicador de picos, mudo, mezcla principal y conmutadores de enrutamiento de subgrupos, las funciones individuales y PFL en todos los canales 4 subgrupos con salidas independientes para mayor flexibilidad de enrutamiento; 4 aux estéreo multifuncional vuelve con un enrutamiento flexible Salidas de mezcla principal balanceadas con jack de ¼ "y conectores XLR bañados en oro, sala de control independiente, auriculares y salidas de cinta estereo Sala de control / Teléfonos salidas con matriz de fuente de multi-entrada. Entradas de cinta asignables a la mezcla principal o el control de las habitaciones / salidas móviles De larga duracion de 60 mm faders logarítmicos y controles giratorios sellados Fuente de alimentación de rango automático interno para una máxima flexibilidad (100 - 240 V ~), audio libre de ruidos, respuesta transitoria superior y bajo consumo de energía para el ahorro energético Anexar certificación de distribuidor autorizado por parte del representante del fabricante para Colombia	1	No consumible	1

EQUIPO DE SONIDO DE 1600 W	SISTEMA DE AUDIO Canal de Salida 2 canales Potencia de salida (Potencia total) PMPO 17600W RMS 1600W*1 DISCOS REPRODUCIBLES CD, CD-R/-RW CD-DA si MP3 si USB Ranura 2.0 Doble USB Ranura A Reproducir Ranura B Grabar/ Reproducir Estándar USB USB 2,0 Máxima velocidad Reproducción MP3 Si Velocidad de grabación Alta velocidad (Máx x 3 para CD) MEMORIA INTERNA Capacidad 2 GB Tipos que se Pueden Grabar y Reproducir MP3 Transferencia desde CD/ Bluetooth/ USB/ Radio/ AUX-IN si SINTONIZADOR Banda / Estaciones Preestablecidas FM/ 30, AM/ 15 INTERCONECTIVIDAD INTELIGENTE Tecnología Inalámbrica Bluetooth® si Compatible con MAX JUKE App si*4 Medios inalámbricos si SONIDO DE ALTA CALIDAD Amplificador Digital si (Bi-Amplificador) D.Bass SI (Beat) Corrugado a Alta presión SI (Súperwoofer) Ecualizador con Ritmos latinos prestablecidos si (Agregar Football) Ecualizador Manual si (Graves/ Medios/ Agudos) Remasterización vía Bluetooth® si FÁCIL MANEJO DJ Jukebox si (Crossfade/Mezclar) DJ Sampler si Selección Rotativa de Música Mientras Reproduce si Apagado Automático si SISTEMA DE BOCINAS Frontal Configuración 3 bocinas de 3 vías Bocina Súperwoofer: Tipo cono de 20 cm Bocina Woofer: Tipo cono de 8 cm Bocina Tweeter: Tipo cono de 6 cm TERMINALES Entrada de Audio Análogo Entrada de Clavijas SI Entrada de 3.5 mm SI OTROS Suministro de Energía CA de 120V, 60Hz Consumo de Energía Uso Normal [Aprox.] 173W Espera Normal [Aprox.] 0.3W*6 Temporizador programable REPRODUCIR / GRABAR / HIBERNAR Iluminación si (Multicolor) Display FL Control remoto si Nota : la salida para un equipo de esta potencia 1600 W amerita unas cabinas con parlantes mínimo de 15 " -juego de tweeter de potencia mínimo 3 por cada vía / woofer mínimo 15"	1	No consumible		1
EXTENSIONES ELECTRICAS	Longitud: 15 Mts, Tipo: Electrica, Tipo de conectores: Polo a tierra; Especificaciones: Cable encauchetado, Calibre AGW 8 o 10 Con terminal de 3 salidas polo tierra.	3	No consumible	TIENEN 1 FALTAN 2	1
GRABADORA	Reproducción: CD, CDR, CD-RW, MP3. Potencia: 10W-30 W Reales. Sintonizador: AM/FM. Accesorios: Control remoto. Control: Jog de volumen y puerto USB.	3	No consumible	TIENEN 1 FALTAN 2	1
MICRÓFONO DE MANO KIT DE MICROFONOS INALAMBRICOS (DE MANO DE SOLAPA DE DIADEMA .	Canal Dual Channel, hasta 99 presets de frecuencias lejanas cada bandas de frecuencia Receptor Typ e PLL UHF sintetizado Banda De Frecuencia UHF Respuesta Frecuente 50Hz - 15Khz (± 3dB) Estabilidad de frecuencia ± 0,005% Modo de la modulación FM (F3E) THD <1% Dinámica > 100dB Máxima de salida no balanceada 10d8u Max salida equilibrada 0dBu S / N Ratio > 100dB Sensibilidad de RF -100dBm / 30mA Fuente De Alimentación 100-240V / 50-60Hz_DC 15V / 500mA TxType Beltpack Handheld Carrier Banda de frecuencia UHF UHF Modo de oscilación PLL UHF sintetizado PLL UHF sintetizado Modo Modulation FM (F3E) FM (F3E) Estabilidad de frecuencia ± 0,005% ± 0,005% RF Radiación (FCC) 10mW 10mW Emisiones espurias 45dBm 45dBm THD <1% <1% Respuesta Frecuente 50Hz - 15Khz (± 3 dB) 50Hz - 15Khz (± 3 dB) Consumo de corriente <150mA <150mA Batería "AA" x 2 "AA" x 2 Temperatura de empleo Tempieo -10 ° C a SO°C -10 ° C a SO°C Frecuencia de Tono 35KHz 35KHz Dinámica > 100dB > 100dB MicJnstrument entrada 10dBu 10dBu Micrófono Cápsula Condensador dinámico Dinámica	2	No consumible		1
MULTITOMAS	Salidas electricas: 6 Salidas; Indicadores: 3 Leds luminosos indicadores de estado; Voltios: 120 voltios; Frecuencia: 60 Hz; Fusible: 10 Amperios; Cable de Poder: Cable encauchetado 3 x 18 con clavija inyectada de 15A -125V; Caracteristicas: Supresor de picos, interruptor ON/OFF, de 1 metro de longitud.	3	No consumible	TIENEN 1 FALTAN 2	1
REPRODUCTOR DE DVD	Reproducción: Reproduce: DVD, VCD, MPEG4, CD, MP3, CD-R,RW Alta Definición Entradas: USB, SD, MICROFONO Karaoke Este Elemento Incluye: Soporte en Pared: Matenales Estructura: Lamina Inoxidable; CARACTERISTICAS: Soporta Hasta 10 kilos con topes anti-deslizantes, es modular y es Fácil de Instalar. Incluye chazos Y Tornillos; Color: Negro. La cual debe entregarse instalada.)	2	No consumible	TIENEN 1 FALTAN 1	1

SOPORTE TV PARED	Tipo de TV: LCD - LED 40". Material: Lamina Calibre 14 o superior. Color: Negro. brazo esqualizable. Instalación: El soporte debe entregarse instalado en pared, incluyendo red electrica de 4 Mts Aprox, Coaxial para TV Aerea de 10 Mts Aprox, RCA para conexión de DVD / Home Theatrer de3 Mts, VGA de 2 Mts Aprox y canaleta de protección.	2	No consumible	TIENEN 1 FALTAN 1	1
STAND PARA MICROFONO	Material: aluminio y nylon; Color: Negro mate; Peso: 3,3 Kgs Aprox; Caracteristicas: Con brazo. Piaña para microfono; Altura minima 950 mm; Altura máxima: 1600 mm	2	No consumible		1
TARJETAS DE MEMORIA	Tipo: SD; Capacidad: 16 gb.	2	No consumible		1
TELEVISOR LED 40"	Tamaño: 40 pulgadas. Calidad de Imagen Pantalla Panel LCD LED Relación de Aspecto 16:9 Control del Panel 120 blb Modos de Imagen Dinámico / Normal / Cinema / True Cinema / Juegos Ángulo de Visión 176 grados Reducción de Ruido Sí (Reducción de Ruido de Puntos) Calidad de Sonido Bocinas (Altavoces) Rango Total x 2 Salida de Bocinas 20 W (10 + 10) Reproductor de Medios Reproducción de Medios (Fotos/Películas/Música) Sí Formatos Soportados AVI/MKV/WMV/MP4/M4v/FLV/3GPP/VRO/VOB/TS/PS, MP3/AAC/WMA, JPEG Terminales Sintonizador NTSC/PAL-M/PAL-N, ISDB-T HDMI 2 (atrás) Función de Soporte Canal de Retorno de Audio (Entrada 2) Entrada de Video Componentes compartida con Compuesto Tipo RCA phono x 1 (atrás) USB 1 (USB 2.0 x 1)	3	No consumible	TIENEN 1 FALTAN 2	1
TELÓN PORTÁTIL	2 mts x 2 mts, Lona, De acuerdo al tamaño, Portátil con tripode de 2 mts x 2 mts, Instalación en techo o pared, Manuales de funcionamiento.	2	No consumible		1
TRÍPODE	Tamaño: 1,70 x 1,70m. Material: Aluminio. Resistencia: Adecuado para Cabinas.	2	No consumible		1
VIDEO BEAM	Brillo: 3000 lúmenes Tecnología DLP Resolución: XGA (1024x768) píxeles Contraste: 3000:1 Ciclo de reemplazo de la lámpara Modo normal / económico: 4.000 / 6.000 horas Lámpara: 200 W AC Conectividad: RGB1 (analógica) RGB2 (digital) Video 1 Audio 1 Audio Control externo Compatibilidad con la sincronización // 15 pines, vídeo por componentes mediante adaptador ADP-CV1E HDMI w/ HDCP RCA Estéreo de 1/8 pulg. Altavoz de 7 W USB tipo B, infrarrojos Sincronización separada/sincronización compuesta/sincronización en G	2	No consumible	TIENEN 1 FALTAN 1	1
MEGÁFONO	Baterías: 8 tipo C mediano. Potencia de sonido: 25 vatios. Especificaciones: micrófono, extensible, control de volumen, correa, sirena y pilo. con batería recargable y su respectivo cargador para 110 voltios.	2	No consumible		1
TEATRO EN CASA	Potencia: 800 W. Número de canales: 5.1. Medios: CD/CD-R/CD-RW / DVD/DVD±R/DVD±RW / MP3 / Visor JPEG / DVD-Audio / WMA / WMV (1/2/3/7) / DIVX (incluyendo XVID). Característica de Video: Escalador de Video / 1080 P. Características de Audio: Dolby Digital / Dolby Pro Logic II / DTS. Conectvidad: Anynet+ / HDMI-CEC / Inalámbrico-Listo / USB HOST / Entradas compuesta / Entradas componente / Entradas HDMI / Salida HDMI / Salida SCART. Entradas de Audio: 2. Entradas Óptica: 1. Entrada de i Pod: Sí. Entrada para Audífonos: Sí. Sintonizador: FM. Bocinas: Tipo(Sat/Talboy). Dimensión neta(AxAlxP): 17.7" x 9.84" x 3.86". Frontales: 3.74" x 52" x 7.32". Traseras: 8.54" x 14.3" x 16.2". Central: 14.8" x 3.29" x 5.59". Surround: 3.74" x 52" x 7.32". Peso bruto: Un paquete: 49.	3	No consumible		1
WEB CAM	Calidad: HD 1080 PX; Conexión: USB, Fire wire oThunderbold; Lente: Carl Zeiss® con enfoque automatico de 20 pasos, Corrección automática de iluminacion escasa, Micrófonos estéreo integrados con reducción de ruido automática	1	No consumible	1	
TOTAL				1 5%	18 95%

ESPACIO – ÁREA	REQUISITO -DESCRIPCIÓN	CENTRO DÍA	CUMPLE	NO CUMPLE
Oficina de Coordinación	Espacio destinado para la dirección, coordinación o administración de la institución.	X	1	
Área Administrativa	Espacios de recepción y manejo administrativo, diferente de las áreas donde se brindan los servicios a los usuarios.	X	1	
Oficina para profesionales	Espacio en el que se garantice la privacidad en la atención de la población.	X	1	
Archivo/deposito	Espacio destinado para archivo	X	1	
	Elementos consumibles: estos elementos son relacionados bajo las condiciones y características descritas a continuación entre estos elementos podemos encontrar los juegos de mesa, balones y demás elementos para los que la prestación del servicio permite su reutilización.	X		1
	Elementos no consumibles: son todos los elementos o insumos para el desarrollo de actividades artísticas, de actividad física, cognitivas, recreativas, culturales entre otras, y que son planteadas por este en el marco de la prestación de los servicios sociales Centro Día y Centro Noche.	X		1
Espacio multipropósito	Espacio destinado para el desarrollo de actividades grupales 1,5 mts por cada persona	X	1	
Área de Atención	Espacio destinado para el desarrollo de actividades individuales, desde las diferentes áreas disciplinares, con las personas mayores	X	1	
Área de estar o solario	Espacio iluminado, ventilado, que permita el descanso de los usuarios	X	1	
	Los baños deben estar ubicados en el mismo nivel donde se encuentran las personas mayores permitiendo fácil acceso e independientes para hombres y mujeres	X	1	
	El servicio Centro día debe contar con baterías de baño separadas, una (1) por cada 15 personas, deben contar con: un sanitario u orinal, un lavamanos, dispositivos apropiados para personas mayores.	X	1	

RESUMEN	CUMPLE	NO CUMPLE
ESPACIO	75%	25%
UBICACIÓN DEL INMUEBLE	71%	29%
INFRAESTRUCTURA PARA FUNCIONAMIENTO	40%	60%
ESPECIFICAS DE INFRAESTRUCTURA	67%	33%
TOTAL	**58%**	**42%**

TOTAL DE REQUISITOS	**104**
NO CUMPLIDOS	**44**
CUMPLIDOS	**60**

Baterías sanitarias usuarios	La ducha debe posibilitar la graduación de la temperatura del agua la cual no debe superar los 40° C, y la provisión de agua debe ser suficiente para los usuarios durante el servicio de ducha, y los pisos de las duchas debe ser antideslizante bajo condiciones húmedas.	X	1	
	Se debe contar con un vestier cubierto con sillas con espaldar donde las personas mayores puedan cambiarse para entrar a la ducha, quitarse sus ropas y ponerse la sudadera de forma cómoda y digna.	X	1	
Baño personal y visitantes	Contar con un (1) baño exclusivo para el personal administrativo, de servicios y visitantes de la institución por cada 15 personas	X	1	
Comedor	Contar con un ambiente para comedor destinado a la toma de los alimentos de los usuarios con un área mínima en uso por usuario de 1,5 metros2.	X	1	
	Se debe garantizar que el comedor sea ambientado de forma agradable este dotado de sillas con espaldar y mesas suficientes, acordes con número de participantes que permita ubicar con comodidad a las	X	1	
Cocina	Contar con un espacio para cocina destinado a la preparación los alimentos de los usuarios	X	1	
	Se debe tener un espacio exclusivo, independiente, funcional y ambientalmente adecuado y agradable para desarrollar las actividades de preparación, cocción, servido y distribución de alimentos. El cual	X	1	
Despensa	Espacio de despensa para el almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos con capacidad acorde al volumen de preparación de alimentos	X	1	
Área de almacenamiento de productos químicos	Puede estar ubicado en el cuarto de aislamiento del personal y en todo caso debe estar aislado del área de preparación de alimentos y comedor.	X	1	
Espacio para servicios primario/primeros auxilios	Espacio destinado para la atención del o la auxiliar de enfermería, donde se atenderá cualquier novedad que se presente con la población participante que afecte su estado salud y que no necesite de traslado de urgencias a un centro de atención en salud, en caso de no contar con este espacio debe adecuarse un área cerrada donde puedan ser ubicados los elementos necesarios (sillas, tabla espinal larga, botiquín tipo B) y poder dar atención de primeros auxilios a la persona mayor.	X	1	
Cuarto de aislamiento de personal	Debe tener un espacio para el alistamiento de todo el personal operativo con mobiliario para la ubicación de los elementos personales.	X		1
	El área de alistamiento del operario manipulador de alimentos no podrá ser ubicada en los servicios sanitarios (baños), áreas de almacenamiento o preparación de alimentos.	X		1

Espacios para Almacenamiento de Elementos de Aseo y Lavado	Contar con un espacio para almacenamiento de productos químico/industrial y elementos de aseo institucional independiente y alejado del servicio de alimentos.	X	1	
	Contar con un espacio exclusivo destinado para la higienización de elementos de aseo.	X		1
	Con paso restringido para las personas mayores.	X		1
	Debe tener un espacio para el aislamiento de todo el personal operativo con mobiliario para la ubicación de los elementos personales que puede adaptarse en los baños para el personal administrativo.	X		1
	El servicio de alimentación debe ubicarse en un lugar que no genere riesgo de contaminación a los alimentos, aislado y que sea diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, el lugar que se disponga para esta actividad debe garantizar su permanente estado de higienización. Para los casos donde no hay espacio suficiente para un área de lavado de implementos de aseo, se debe contar con un dispositivo móvil (carro estrujador).	X	1	
TOTAL			**21** **75%**	**7** **25%**

CONDICIONES GENERALES DE UBICACIÓN DEL INMUEBLE			CUMPLE	NO CUMPLE
ASPECTO	CONDICIÓN	REQUISITO MÍNIMOS HABILITANTES CENTRO DÍA		
Servicios públicos e Infraestructura Básica	El inmueble cuenta con servicio de acueducto y alcantarillado.	X	1	
	El inmueble cuenta con tanque de almacenamiento de agua).	X		1
	El inmueble cuenta con servicio de energía eléctrica.	X	1	
	El inmueble cuenta con servicio de gas.			1
Ubicación y riesgos antrópicos	El inmueble NO se encuentra continuo a zonas de almacenamiento de combustibles.	X	1	
	El inmueble NO se encuentra afectado por su cercanía a focos de contaminación (Rellenos sanitarios, botaderos, plazas de mercado).	X	1	

Cerramiento y fachada	Los cerramientos o muros que delimitan la planta física con las viviendas vecinas y exteriores impiden el acceso de extraños.	X	1	
TOTAL			5 71%	2 29%

GENERALES DE INFRAESTRUCTURA PARA FUNCIONAMIENTO

ELEMENTO	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	REQUISITO MÍNIMOS HABILITANTES CENTRO DÍA	CUMPLE	NO CUMPLE
Accesibilidad (En caso de que exista)	Rampas de acceso a los espacios de la unidad operativa, (las unidades donde los servicios se presten en instalaciones de más de un piso o nivel, se debe contar con los ajustes razonables que cumplan los criterios de accesibilidad y seguridad)			1
	Elementos de transición para acceder internamente de un espacio a otro de la unidad operativa.	no aplica		
	Todas las áreas deben permitir la movilidad segura por las instalaciones. La edificación deberá ser accesible externa e internamente, de acuerdo con lo previsto en la Resolución 14861 de 1985 del Ministerio de Salud o la norma que la modifique o sustituya			1
Señalización y señalética	Todos los espacios de la unidad operativa se encuentran con señalización y señalética.			1
	Cuenta con señales orientadoras ubicadas en lugares accesibles de forma que puedan ser examinadas por los usuarios.			1
	Cuenta con señales direccionales que constituyan una secuencia lógica desde el punto de partida hasta los diferentes puntos de destino.			1
	Cuenta con señales funcionales que brindan una explicación clara de las funciones a las que hace referencia.			1
	La señalización para personas con discapacidad visual.			1
	Cuenta con señales en materiales resistentes, fáciles de cambiar, limpiar y reparar.			1
	Todos los espacios de la unidad operativa se encuentran con señalización y señalética.			1
	El inmueble cuenta con adecuada ventilación.	X	1	
	El inmueble cuenta con adecuada iluminación.	X	1	

Iluminación y ventilación	El inmueble cuenta con adecuada circulacion de aire de la cocina protegidas con mallas de material no corrosivo (angeo).		1
	Los baños del inmueble no podrán compartir una ventana para ventilación con la cocina. En ningún caso deberán existir ventilación cruzada entre baños y cocina.	X	1
	Las lámparas protegidas para evitar el riesgo de contaminación física en caso de ruptura accidental de las bombillas (en zonas de servicios como cocina, alacena, baños y lavandería)		1
Escaleras (En caso de que existan)	Las escaleras estables	X	1
	Las escaleras no deben ser de tipo caracol y no deben tener peldaños en abanico.	X	1
	Cinta antideslizante en los escalones de la escalera.		1
	Pasamanos de escaleras en ambos costados		1
Rampas (en caso de que existan y el inmueble las necesite)	Estar libres de obstáculos en todo su ancho desde el acabado de piso hasta una altura de 2.05 m. Dentro de este espacio no se deben ubicar elementos que la invadan como luminarias o mobiliario.		1
	Estar debidamente señalizadas y antideslizantes.		1
	El ancho de las rampas deben ser de mínimo 0.9 m.		1
Corredores	El ancho de circulación de los corredores debe ser suficiente para el tránsito de una persona con movilidad reducida (silla de ruedas) y debe incluir los pasamanos	X	1
	Seguros y libres de cualquier obstáculo desde el nivel de piso y hasta una altura de 2.10 m.		1
	Las terrazas, balcones, miradores o elementos arquitectónicos similares deben garantizar la seguridad de las personas, si este no fuera el caso deben ser espacios con paso restringido para las personas mayores (en caso de que existan).	no aplica	
	Contar con pasamanos a ambos lados, en todas las áreas de circulación sin que obstaculice el tránsito de personas con movilidad reducida (silla de ruedas).		1
	Marcos de ventana en buen estado sin oxido o elementos sueltos.		1
	Vidrios de ventanas con películas de seguridad.		1

Ventaneria	Las ventanas del servicio de alimentación deben tener marcos en material resistente, que no genere sustancias tóxicas, no poroso, con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección. Aquellas ventanas que se comuniquen con el medio exterior deben estar protegidas por mallas anti-insectos (anjeo) de material no corrosivo, que sean de fácil limpieza y resistentes a la manipulación.		se encuentran en ajustes	1
Puertas	Puertas lisas, resistentes, no porosas, de material que no genere sustancias toxicas, y con acabados libres de grietas, que facilite su limpieza y desinfección.		se encuentran en ajustes	1
	Las puertas de la cocina y alacena deben ser metálicas.		se encuentran en ajustes	1
	Instalar suplementos para reducir las aberturas entre las puertas y los pisos las cuales deben ser menores a un centimetro.		se encuentran en ajustes	
Cielo rasos	En zonas de servicios como cocina, alacena, baños, comedor y cuarto de primero auxilios debe contar con superficies lisas, de facil limpieza y desinfección (En madera no se acepta).			1
Techos	Los techos del servicio de alimentación deben estar diseñados de manera que se evite la suciedad, la condensación, la proliferación de hongos, el desprendimiento superficial y que facilite la limpieza y el mantenimiento. En lo posible, no se debe tener techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y control de plagas. Así mismo, se debe garantizar que el techo y las uniones entre techo y pared se encuentren permanentemente limpias, secas y herméticas para evitar el ingreso de plagas o suciedad.			1
Paredes	Las uniones entre paredes y techos debe ser herméticas para evitar ingreso de plagas o suciedad.			1
	Con bordes y esquinas redondeados o protegidos con esquineros plásticos.			1
	Las paredes de las zonas de servicios deben ser en materiales resistentes, impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, con un acabado liso y sin grietas; estos acabados en baldosa, sin fracturas ni grietas y debidamente emboquillados.			1
	Las uniones entre las paredes, los pisos y entre las paredes y los techos, deben ser herméticas para evitar ingreso de plagas o suciedad.			1