Alegría 7
118

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INFORME MENSUAL OPERADORES - ASOCIADOS	Código: FOR-PSS-209 Versión: 0 Fecha: Memo Int 12018072279 – 26/12/2018 Página: 1 de 1

DATOS GENERALES

SERVICIO SOCIAL:	CENTROS DE PROTECCION SOCIAL							
OPERADOR:	FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO HUMANO FIPADH							
CONVENIO No.	8424/2018	**de:**	29	8	18	**PLAZO:**	273	Días calendario
FECHA ACTA DE INICIO:	1	9	2018	**FECHA DE TERMINACIÓN:**	4	6	2019	
PERIODO DE INFORME:	1	3	2019	**A:**	30	3	2019	**No. Informe:** 7
SUPERVISOR:	FABIO ANDRES BENAVIDES ORTEGA			**DEPENDENCIA:**	SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ			

OBJETO CONTRACTUAL

BRINDAR CUIDADO INTEGRAL Y PROTECCIÓN EN EL ÁMBITO INSTITUCIONAL A PERSONAS MAYORES (DE 60 AÑOS O MAS) MODALIDAD SEVERA QUE SE ENCUENTREN EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD SOCIAL, EN EL MARCO DE LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA SOCIAL PARA EL ENVEJECIMIENTO Y LA VEJEZ EN EL DISTRITO CAPITAL 2010-2025

OBLIGACIONES GENERALES

OBLIGACIÓN	DESARROLLO DE ACTIVIDADES	MEDIO DE VERIFICACIÓN
1. Disponer de todos los recursos establecidos en el anexo técnico, estudios previos y demás documentos que forman parte integral del proceso.	1.Durante el mes de Febrero de 2019 el CPS La Baise conforme a la consecución de los recursos materiales, técnicos y financieros, contó con el talento humano requerido en el anexo técnico. Continúan con su vinculación laboral un total de 34 personas entre ellos, 1 coordinador, 8 profesionales, 4 tecnólogos, 14 técnicos auxiliares de enfermería, 1 técnico en terapia ocupacional, 4 auxiliares de servicios generales y 2 operarios en cocina, quienes cumplieron requisitos según anexo técnico y contaron con el aval de la Secretaría de Integración Social. Durante el mes de realizaron cambios en el talento humano, tal como se relaciona en dicho componente. En el transcurso del mes, se han adquirido paulatinamente los elementos para mejorar la prestación del servicio según lo establecido por las directrices de la secretaría, dichos elementos responden a materiales e insumos para el desarrollo de actividades en terapia ocupacional, elementos didácticos para desarrollar actividades para el ejs de ocupación humana. Se realizó la compra de los implementos para la entrega de elementos de aseo de las personas mayores, así como fruver y abarrotes.	Ver CD Organización de soportes obligaciones técnicas/ Talento Humano. Obligación Técnica 1. Formato Relación del talento humano
2. Pagar los salarios, honorarios o prestaciones sociales a que haya lugar al personal contratado, de conformidad con la normatividad vigente.	2.Se cumple con el pago de los salarios al personal contratado, la totalidad del talento humano se encuentra bajo modalidad de contratación por prestación de servicios por lo cual el operador no esta obligado al pago de los parafiscales, estos son soportados en las cuentas de cobro de cada uno de las personas y reportadas en el cuadro de relación del talento humano, además de estar certificado por el representante Legal .	Ver CD Organización de soportes obligaciones técnicas/ Talento Humano. Obligación Técnica 1. Formato relación del talento humano y Ver informe financiero.
3. Dar cumplimiento a los requisitos de ejecución del convenio dentro de los tres días hábiles siguientes a la suscripción del mismo.	3. Se da cumplimiento a los requisitos de ejecución del convenio dentro de los tres días hábiles siguientes a la suscripción del mismo, constituyendo las garantías para amparar la adecuada ejecución del convenio.	Ver CD informe técnico/ obligaciones generales / Obligación general 3
4. Suscribir oportunamente el acta de inicio y el acta liquidación del convenio	4.El acta de inicio del presente convenio se firmo el día 04 de septiembre de 2018.	Ver CD / informe técnico / Obligaciones generales / Obligación 4
5. Dar cumplimiento a sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá 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 laborales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, cuando haya lugar a ello, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia. Acreditar mediante certificación suscrita por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley o por el representante legal que se encuentre al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del Sena, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda. PARÁGRAFO: Este requisito deberá acreditarse para el desembolso de cada uno de los pagos efectuados por la SDIS.	5. La totalidad del personas vinculadas al talento humano, se encuentra bajo modalidad de contratación por prestación de servicios por lo cual el operador no esta obligado el pago de los parafiscales. Adicionalmente el talento humano reporta el pago de su seguridad social como contratistas, soportado.	Ver CD , Informe técnico, talento humano / certificación Ver CD , informe técnico, talento humano / obligación Técnica 4 /cuantas de cobro.
6. Responder por los documentos físicos o magnéticos elaborados o entregados con ocasión de la ejecución del convenio, así como responder por la seguridad y el debido manejo de los documentos y registros propios de la institución para que reposen en la dependencia correspondiente de conformidad con los lineamientos establecidos en el numeral 6.1.5 Gestión documental.	6.Se responde por los documentos físicos y magnéticos elaborados y entregados con ocasión de la ejecución del convenio, durente este mes de ejecución se llevaron a cabo los siguientes documentos: seguimientos a planes de atención integral individual (PAIIN monitoreando) correspondientes a 10 personas mayores, 7 valoraciones y PAIIN conociendo y 11 seguimientos individuales integrales. El informe de gestión del mes de marzo de 2019 se envió por email y radicado en físico. Aquellos documentos que tiene qua ver con la población reposan en la dependencia de Gestión documental del CPS, la documentación en las hojas de vida actualmente se encuentra en orden cronológico, con letra clara, no tachones, no borrones o enmendaduras, e la fecha se tiene organizadas y foliadas 5 carpetas con su respectiva hoja de control al día y 20 cajas (100 carpetes) organizadas con el formato único de inventario de documentos .	Ver CD informe técnico, obligaciones generales/ obligación 6/ FUID./Conservación de documentos
7. Mantener vigente la garantía única y las demás garantías establecidas en el numeral 6.7.4 del anexo técnico, por el tiempo pactado en el convenio, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución de este.	7.Se mantiene vigente la garantía única y las demás garantías establecidas en el numeral 6.7.4 del anexo técnico, por el tiempo pactado en el convenio, así como de las modificaciones que se presenten en te ejecución del mismo; acorde con las solicitudes realizadas por el equipo de supervisión y asistencia técnica.	Ver CD, informe Técnico / Obligaciones generales, obligación general 7

2. Formular el Plan de Atención Integral Individual –PAIIN- de cada persona mayor vinculada al servicio, en los tiempos establecidos y con las orientaciones descritas en el numeral 1.5.1.1 del presente anexo técnico. Así mismo realizar el monitoreo del –PAIIN- de acuerdo a los tiempos establecidos en el numeral anteriormente mencionado.	2. En el mes de marzo de 2019 se realizaron 7 Valoraciones iniciales y PAIIN conociendo y 10 Monitoreos PAIIN acorde al cronograma establecido por coordinación.	Ver CD Centro de Protección Social LA Balsa/Obligaciones técnicas/Atn Integral para el Desarrollo Humano/Obligación técnica 2/ Veloreciones iniciales y PAIIN Conociendo
3. Presentar durante el primer mes de ejecución del convenio el Plan de Atención Institucional –PAI- dando cumplimiento a lo señalado en el presente anexo el cual debe ser avalado por el supervisor del convenio.	3. No aplica para el mes de marzo de 2019, se dio cumplimiento he este obligación en el tiempo establecido por el anexo técnico.	NO APLICA
4. Registrar todas las intervenciones profesionales realizadas con las personas mayores mínimo cada tres meses en el formato indicado por le SDIS.	4. En el mes de febrero de 2019, se realizaron seguimientos trimestrales a 11 personas mayores por parte del equipo profesional.	Ver CD Centro de Protección Social LA Balsa/Obligaciones técnicas/Atn Integral para el Desarrollo Humano/Obligación técnica 4/ seguimientos trimestrales
5. Realizar reporte mensual de las personas mayores susceptibles de egreso por superación de condiciones al supervisar del convenio, en los casos que aplique.	5. El día 27 de marzo se notifica a la supervisora Milena Afanador que no se reportan casos susceptibles de egreso por superación de condiciones, el día 28 de marzo se envíe correo a Luz Ángela Bedoya Baltrán (lbedoya@sdis.gov.co) confirmando dicha información.	Ver CD Centro de Protección Social LA Balsa/Obligaciones técnicas/Atn Integral para el Desarrollo Humano/Obligación técnica 5/Casos susceptibles de egreso.
6. Socializar durante el primer (1) mes de ejecución del convenio el pacto de convivencia institucional, de acuerdo a los lineamientos establecidos en el presente anexo.	6.Durante el mes de marzo se socializa el pacto de convivencia institucional a las personas mayores que ingresaron en este mes de acuerdo a los lineamientos establecidos por medio de la estrategia Viviendo con respeto la cual es liderada por el área de Psicología.	Ver CD Centro de Protección Social LA Balsa/Obligaciones técnicas/Atn Integral para el Desarrollo Humano/Obligación técnica 6/ Viviendo con respeto
7. Contar con los medios de comunicación e información establecidos en el numeral 6.3.4	7.Durante el mes de marzo las personas mayores tuvieron acceso a medios de comunicación como: televisor, radio, acceso a computador con internet, el día de marzo se realizo actividad de uso del computador con la cual se favorece el conocimiento de las partes del computador, su función y gestión de la comunicación con amigos o familiares a través de las redes sociales. El Centro de Protección Social contó además con acceso a medios escritos (revistas y prensa), teléfono fijo y telefonía móvil, equipo de sonido, entre otros, los cuales se encontroban disponibles todos los días de acuerdo a la dinámica institucional .	Ver Cd carpeta Obligaciones Técnicas/Atn integral para el desarrollo humano/ Obligación técnica 7. / Acte de uso del computador/registro fotografico
8. Implementar todas las acciones descritas en el presente anexo técnico que garanticen la atención en salud para las personas mayores.	8. Durante el mes de marzo de 2019 se realizó control y seguimiento de citas medicas con las personas mayores, discriminado a continuación: 3 controles por neumologia, 4 curaciones, 1 terpia física, 2 procedimientos de oftalmología, 2 citas médicas, 13 controles por psiquiatría, 2 controles por urología, 10 laboratorios clínicos, 6 consultas por urgencia y 1 control por oftalmología.	Ver CD Centro de Protección Social LA Balsa/Obligaciones técnicas/Atn Integral para el Desarrollo Humano/Obligación técnica 8/Tramites de enfemería.
9. Presentar durante el primer mes de ejecución del convenio, el plan de cuidado y su respectivo seguimiento de cada persona mayor, el cual estará liderado por el área de enfermería	9.En el mes de marzo desde el área de enfermería se realizaron 7 planes de cuidado corrspodientes a los ultimos ingresos que se han presentado.	Ver CD Centro de Protección Social LA Balsa/Obligaciones técnicas/Atn Integral para el Desarrollo Humano/Obligación técnica 9/ Planes de cuidado enfermería.
10. Realizar una (1) salida recreativa durante la ejecución del convenio, dando cumplimiento a lo señalado en el numeral 6.3.1	10. Se realize salida recreativa el día 28 de marzo al municipio de la Vega	Ver CD Centro de Protección Social LA Balsa/Obligaciones técnicas/Atn Integral para el Desarrollo Humano/Obligación técnica 10/ Aval salida ludicorecreativa/Fotos
11. Presentar durante el primer mes de ejecución del convenio una estrategia de intervención con familias acorde a las especificidades descritas en el numeral 1.5.1 Atención Integral para el Desarrollo Humano-Eje de atención familia.	11. No aplica para este periodo.	No APLICA

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

OBLIGACIÓN	DESARROLLO DE ACTIVIDADES	MEDIO DE VERIFICACIÓN
1. Brindar el servicio de alimantación de acuerdo a la normalividad vigente y conforma to señaledo en el presente anexo técnico.	En el centro de Protección Social la Balsa se suministro una alimantación completa, suficitente y balanceade a 50 adultos mayores de acuerdo a sus necesidedes y condiciones fisiopatológices individuales. En efecto se brinda la elimentación de acuerdo a los parámetros establecidos en el ciclo de menús y le minute patrón teniende en cuente les derivaciones dieterles recomendedes de ecuerdo a las caracteristícas de cade uno de los adultos mayores. Por tal razón se ofrece alimentación hipercalórice e hiperproteica, alimentación para personas con enfermedad renal y alimentación hipoglucida- fraccionada. Es importante decir que de las 50 personas mayores, 37 reciben cinco tiempos de comide, mientrca 13 personas reciben alimentación fraccionada debido a que tienen una menor capacidad gástrica o requieren un mayor control metabólico porque tienen diagnostico de diabetes. Por otro lado, en el marco del proceso de alimentación y nutrición en el Centro de Protección Social La Balsa se implamenten todos los protocolos de salubridad contemplsdos en el Plan de Saneamiento Básico y en el manual de Buenas Prácticas de Menufactura para así promovar el bienestar integral de las personas a quienes va dirigido el servicio. Teniendo en cuenta lo anterior se realiza el respectivo monitoreo de evaluación y vigilencie permenente desde el proceso de selección de proveedores hasta el procsso de suministro y evaluación del consumo de alimentos con el fin de identificar oportunidades de majora y tomar las medidas pertinentes. Adicionalmente se cuenta con un cronograma de capecitación continúo dirigido a las personas manipuledoras de alimantos con el fin fortalecer los conocimientos en Buenas Prácticas de Menufectura y derivaciones dieterles para así poder brindar une atención oportune. De mismo modo el servicio de alimentos del Centro de Protección Social cuenta une infreestructura básica y con los utensiilce necesarios para llevar a cebo les operaciones en el servicio de alimantos para brinder une alimentación completa, suficiente y balenceade.	VER CD/Carpeta obligaciones técnicas/Nutrición y alimentación/Obligación técnica 1/1. Refrigeradores y congeladores/2.Alimentos preparados/3.Salidas y entrades de alimentos/4. Meterias primas/5.Dietas/6.Área de almacenamiento/7.Plan de mejora
2. Garantizar que los procesos de adquisición, recibo, almacenamiento, preparación, distribución y servido diario de los alimantos cumplan con los parámetros en cantided y calidad, establecidos en el presente anexo técnico.	El proceso de monitoreo y evaluación de la celidad de los alimentos que se ofrecen en el Centro de Protección Social La Balsa se realize teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en el anexo técnico de lo Secretarie de Integración Social, en concordancia con le normstividad colombiane vigente para desarroller operaciones de manipulación de alimentos. En efecto en el Centro de Protección Social La Balsa se implemente el Manual de Buenas Prácticas de manutectura avalado en noviembre de 2018, con el fin de contribuir a la calidad alimentaria y nutricionel teniendo en cuente la importancia de evaluar los mínimos cada une de las alapas del sistema agroalimentario con el fin de reducir los riesgos de contaminación física, química y microbiológica de los alimentos, teniendo en cuente las particularidsdes en el proceso de adquisición de los alimentos correspondientes a la selección de un proveedor idóneo, el transporte, le recepción, el almacenamiento, le preparación, el suministro y consumo de los alimentos por parte de las personas mayores. Vale le pena mencionar que dicho monitoreo y evaluación se realize de manera permanente y se encuentro soportado en los diferentes formetos diseñados por la Secretarie de Integración Social y el Centro de Protección Social con el fin de vigilar cede fase crítica en el proceso de manipulación de los alimentos brindedos a las personas mayores. De igual forma el Centro de Protección Social cuenta con el equipo de trobajo idóneo para llevar a cabo buenas prácticas de manufactura, ya que las personas manipuladores de alimantos cuenten con la certificación médica y la capacitación sanitaria de acuerdo a lo establecido en lo resolución 2476 de 2013.	Ver CD / Carpeta Obligaciones técnicas / Nutrición y alimentación/ Obligación técnica 2./1. Pedido semanal/ 2. Rotulación de alimantos/ 3. Registro de temperaturas en servido/4. recepción/5 Entrada y salida de alimantos /6 distribución de alimentos.

3. Diseñar e implementar el Manual Institucional de Dietas Terapéuticas acorde con las necesidades particulares de las personas mayores atendidas en el Centro de Protección Social de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico.	El Centro de Protección Social La Balsa cuenta con un manual que describe detalladamente las principales derivaciones dietarías de acuerdo a las modificaciones en macronutrientes, texturas y de acuerdo a las principales patologías que aquejan a los adultos mayores en Colombia. En este se hace una breve descripción de cada una de las derivaciones. De igual modo se encuentran las indicaciones para el suministro de la derivación, así como las recomendaciones y restricciones de cada una de estas. Dicho documento se encuentra en físico en el servicio de alimentos con el fin de apoyar el proceso de preparación de alimentos liderado por el gastrónomo. Adicionalmente se realiza periódicamente un proceso de socialización por parte de la profesional en Nutrición y Dietética con el fin de fortalecer y reiterar los aspectos claves para la preparación y el suministro de las dietas prescritas. La orden dietaria actual está conformada por 16 dietas Normocalórica, 1 Normocalórica hipoglucida, 14 hipercalóricas, 2 hipercalóricas con restricción de leche, 4 hipocalóricas altas en fibra, 1 hipocalórica alta en fibra con restricción de leche, 1 hipocalórica hipoglucida, 1 hipocalórica hipoglucida renal, 6 dietas renales y 4 dietas renales hipoglucida. Adicionalmente dadas las necesidades de la población y la capacidad individual de consumo se suministran 13 refrigerios nocturnos diariamente para contribuir al adecuado aporte de energía y nutrientes de los adultos mayores. Para el suministro de las diferentes derivaciones dietarías se cuenta con un listado de la orden dietaria general y unos listados de colores asignado para cada derivación publicados en tres áreas distintas: en el comedor, el servicio de enfermería y en el servicio de alimentos con el fin de contribuir al adecuado proceso de entrega y consumo de la alimentación.	Ver CD /Carpeta Obligaciones técnicas / Carpeta Nutrición y alimentación. Obligación técnica/Formato suministro dietas.
4. Diseñar e implementar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, contemplando cada una de las etapas de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico.	El Centro de Protección Social La Balsa cuenta con un Manual de Buenas Practicas de Manufactura avalado que contempla de manera detallada todos los procedimientos que se realizan de manera transversal a las actividades de adquisición, recepción, almacenamiento, preparación y suministro de alimentos. En la primera etapa se realiza un proceso de selección de los proveedores y de su idoneidad, teniendo en cuenta todos los requerimientos de certificación higiénico sanitaria. Así mismo se evalúa el cumplimiento en términos de capacidad de cumplimiento y la calidad de los alimentos entregados. De igual modo se evalúan las condiciones de transporte tanto del vehículo como de las personas manipuladoras de acuerdo a la normatividad colombiana. (ver tabla de información de proveedores) En la segunda etapa de recepción de alimentos se realiza el proceso de evaluación de la calidad de los alimentos, las condiciones de transporte y la implamantación de las practicas de manufactura a partir de ese momento, considerando aspectos críticos como la conservación de la cadena de frio y de condiciones adecuadas para la conservación de adecuadas características organolépticas de los alimentos de alto riesgo microbiológico. (ver formatos de recepción de materia prima, verificación de limpieza y desinfección) En la tercera etapa se implementan los procesos para el prealistamiento y el almacenamiento de los alimentos de acuerdo a sus características físico químicas, teniendo en cuenta las recomendaciones de tiempos y temperaturas de preelistemiento para velar por el mantenimiento de la calidad de los alimentos. Así mismo se realiza la revisión diaria de los alimentos almacenados para realizar un adecuado proceso de rotación de acuerdo a las fechas de ingreso y a las fechas de vencimiento de los alimentos, teniendo en cuenta el código de colores de los marcadores de alerta estipulados en el manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Adicionalmente se realizan dos actividades de fortalecimiento en Buenas Prácticas de Manufactura liderados por la profesional en Nutrición y Dietética y dirigido a las manipuladoras del servicio de alimentos. La primera de estas se realiza el dia 6 y el 20 de febrero sobre el protocolo de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos,debido a que ingresa una persona al equipo de trabajo y la segunda se realiza sobre refrigerios nocturnos segun las derivaciones dietaetas, la cual se llevo a cabo el dia 22 de febrero de 2019. En la cuarta etapa de preparación de alimentos se verifica la adecuada presentación personal de las manipuladoras de alimentos y se realiza la supervisión de los procedimientos de buenas prácticas de manufactura (limpieza y desinfección, BPM: lavado de manos, uso del código de colores y reducción de riesgo de contaminación cruzada, verificación de cocción segura y preparación adecuada de los alimentos crudos). Adicionalmante se verifica la adecuada selección de los alimentos en cantidades de acuerdo a lo establecido en le minute patrón, así como la idoneidad de los alimentos de acuerdo a la derivación dietaria recomenda, para garantizar un adecuado proceso de emplatado y suministro. En la última etapa las personas manipuladoras de alimentos implementen las medidas básicas de buenas prácticas de manipulación y de igual modo usan las ayudas visuales en el área de distribución para brindar la alimentación recomendada a cada persona mayor.	Ver CD/ Obligaciones técnicas/ Carpeta Nutrición y alimentación. obligación técnica 4 / almacenamiento/Proveedores / Recepción/ verificación LYD
5. Garantizar los insumos, equipos, elementos y utensilios necesarios para prestar el servicio de alimentación, descritos en el presente anexo	El Centro de Protección Social La Balsa cuenta con la mayoría de los insumos y utensilios para llevar a cabo las operaciones en el servicio de alimentos. Es importante decir que se cuentan con los equipos básicos para la cocción en diferentes métodos (convección, conducción) y así ofrecer variedad en las preparaciones de alimentos ofrecidas en cada uno de los tiempos de comida. Adicionalmente se cuentan con equipos de refrigeración y congelación que permiten conservar adecuadamante los alimentos que requieren de este condición ambiental. Del misma modo se cuentan con todos los utensilios básicos para la preparación y almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta las recomendaciones establecidas para implementar buenas practicas de manufactura. Es importante decir que algunos elemantos están en proceso de compra o cambio de acuerdo a las recomendaciones técnicas.	Ver CD Obligaciones técnicas /Carpeta Nutrición y alimentación. Obligación técnica 5/Chequeo Marzo
6. Garantizar que el personal de cocina cuente con la dotación mínima requerida para la prestación del servicio de alimentación.	En el Centro de Protección Social el personal manipulador de alimentos cuenta con dotación de color claro con cierres que reducen los riesgos de contaminación, sin bolsillos por encima de la cintura. Además, cuentan con delantal en material impermeable, blanco y de fácil limpieza. Adicionalmente cuentan con zapatos blancos sin aperturas y antideslizantes para contribuir a la seguridad y la salud en el trabajo. Así mismo cuentan con los elementos básicos de protección para la correcta manipulación de alimentos: cofia, tapabocas y guantes de acuerdo a las actividades a realizar.	Ver CD Obligactones técnicas /Carpeta Nutrición y alimentación. Obligación técnica 6/ Subcarpeta Registro de dotación .
7. Garantizar que el talento humano que realiza actividades de manipulación, preparación y distribución de alimentos cuente con la certificación vigente de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, o su equivalente según Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 26 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" y demás normatividad complementaria y reglamentaria.	En el Centro de Protección Social La Balsa 10 personas que intervienen tanto en la preparación como en el suministro de los alimentos destinados para el consumo de las personas mayores cuentan con certificación medica que avala la aptitud para manipular alimentos y con el respectivo certificado de formación básica para implementar buenas prácticas de manufactura (10 horas de intensidad), vale la pena mencionar que este ultimo certificado fue avalado por la entidad Asesorías y Servicios Sanitarios y Ambientales de Colombia. Adicionalmente al equipo de trabajo del centro de Protección Social participa activamente en el proceso de capacitación permanente dirigido por la profesional en Nutrición y Dietética, el cual se realiza mensualmente con el fin de fortalecer los conocimientos tanto en Buenas Practicas de Manufactura como en el adecuado suministro de la alimentación.	Ver CD Obligaciones técnicas /Carpeta Nutrición y alimentación. Obligación técnica 7/Formato control de manipuladores. /Hoja de vida manipuladoras /Soporte cursos de manipulación
8. Garantizar que los equipos de medición para realizar la toma de datos antropométricos cuentan con las especificaciones descritas en el presente anexo técnico.	En el Centro de Protección Social La Balsa se cuentan con los equipos certificados para llevar a cabo el proceso de evaluación y seguimiento al estado nutricional de las personas mayores. En afecto se cuenta con basculs electrónica en acero inoxidable con capacidad máxima de 300 kilogramos con una plataforma que cumple con las dimensiones recomendadas en el anexo técnico y la respactiva certificación de calibración expedido por la ONAC para garantizar la calidad de las medidas tomadas con estos equipo. Del mismo modo se cuentan pesas patrón de hierro fundido para realizar la verificación periódica de las mediciones dadas por el equipo. Por otra parte, se cuenta con adipometro de registro análogo y con tallimetro y cinta métrica de acuerdo a las características descritas en el anexo técnico que permiten realizar el proceso de monitoreo periódico al estado nutricional de las personas mayores.	Ver CD Obligaciones técnicas /Carpeta Nutrición y alimentación. Obligación técnica 8, Equipos de antropometria

OBLIGACIÓN	DESARROLLO DE ACTIVIDADES	MEDIO DE VERIFICACIÓN
1. Socializar e implementar las políticas, planes, programas, procedimientos, instructivos, formatos y lineamientos ambientales emitidos por el área de gestión ambiental de la SDIS.	1.Se realiza actividad de Movilidad sostenible, día jueves 7 de Marzo, en la cual participa las el personal del CPS La Balsa, se evidencia con acta, registro fotográfico y planilla. Se realizó el apagón ambiental, el día viernes 8 de marzo de 2019, de 8:00 p.m. a 9:00 p.m., con los respectivos auxiliares de turno, el personal de vigilancia y personas mayores se registra en acta, con fotos y planilla. De acuerdo al Plan de Saneamiento Básico, al día 21 de marzo, se realizó capacitación al personal de servicios generales y cocina, de limpieza y desinfección y énfasis en código de colores, se adjunta acta con planilla y registro fotográfico. Se diligenció y se actualizó el formato de "registro, medición y control de los residuos entregados" a 31 de marzo de 2019. Se diligenció el formato "certificado recolección de residuos sólidos" a 31 de marzo de 2019.	Ver CD/Centro de protección social La Balsa/ Informe técnico/Obligaciones técnicas/ Gestión ambiental/ Obligación1
2. Diseñar y garantizar la implementación de los documentos de Plan de Saneamiento Básico- PSB, Plan Institucional de Gestión ambiental – PIGA- y Plan de Gestión Ambiental de Residuos Hospitalarios y Similares en el Centro de Protección Social, de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico.	2.El día 29 de marzo, se ejecuta la reunión del Grupo GAGAS correspondiente al mes, la cual se soporta con acta. Se continúa con la implementación del manejo de residuos hospitalarios, se diligencia formato RH1, a 31 de marzo de 2019. Se continúe con el diligenciamiento mensual de formatos de plan de saneamiento básico: Verificación de limpieza y desinfección, elementos en desuso, hermeticidad y presencia de plagas, se adjunta el debido soporte. Se diligenció el formato "certificado recolección de residuos sólidos" a 31 de febrero de 2019.	Ver CD/Centro de protección social La Balsa/ Informe técnico/Obligaciones técnicas/ Gestión ambiental/ Obligación 2.
3. Promover estrategias de divulgación y socialización en temas inherentes a la gestión ambiental, dirigidos a las personas mayores del servicio y al talento humano, de conformidad con lo establecido en el numeral 2.5 Componente ambiental.	3.El día 21 de febrero, se realiza refuerzo en cuanto a los temas ambientales como: capacitación al personal de servicios generales y cocina, de limpieza y desinfección y énfasis en código de colores. El 14 de Marzo se realizó la actividad PAI de entornos amigables y seguros "conociendo mi entorno", en la cual participan el equipo interdisciplinario y las personas mayores del CPS La Balsa, se soporta con acta, planilla y fotos.	Ver CD/Centro de protección social La Balsa/ Informe técnico/Obligaciones técnicas/ Gestión ambiental/ Obligación 3.
4. Las demás establecidas en el anexo técnico.	4.De acuerdo a la solicitud realizada para la visita para el concepto técnico de bomberos la cual fue realizada el día el 27 de Marzo de 2019 en la cual se deja las recomendaciones para proseguir en busca del concepto favorable de esta entidad. Se recibió la visita de Secretaría de Salud, el día 29 de marzo de 2019, en la cual se generan unas recomendacionea a implementar, se continúa trabajando en los pendientes a subsanar se adjunta acta del mes de Marzo con su respectivo plan de mejora propuesto.	Ver CD/Centro de protección social La Balsa/ Informe técnico/Obligaciones técnicas/ Gestión ambiental/ Obligación 4.

OBLIGACIÓN	DESARROLLO DE ACTIVIDADES	MEDIO DE VERIFICACIÓN
1. Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos en el numeral y sub-numerales del componente ambientes adecuados y seguros de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico.	1.Durante el mes de Marzo de 2019 La dotación del inmueble es objeto de mantenimiento, en este periodo se realiza mejora hidrosanitaria en la cocina se cambió el platero y el mesón de mármol que estaban ubicados al lado de la ventana, presentando vectores bacterias y hongos por restros de madera que estaban debajo del mesón, se enchapa y se cambia por platero de acero, además se realiza pintura epoxica en cocina y despensa de alimentos. se empezó la construcción y mejoramiento del cuarto de residuos sólidos, dichas mejoras se transcurren en varios periodos de tiempo a través del mes. Se da un uso útil al escombro que había salido de los distintos arreglos locativos anteriores, el fin del escombro es la realización de un relleno para la construcción de un cuarto de almacenamiento para herramisntas y equipos del personal de mantenimiento. Se realize mantanimiento y pintura del mueble ubicado en enfermería el cual tenía un color gris y presentaba oxido en varias partes. Se organiza el pasillo de entrade para garantizar que la ruta de evacuación este despejada, acceso rápido y fácil al equipo de primeros auxilios puesto que habían muebles y otros elementos qua obstaculizaban la salida de emergencia. Se realiza mantanimiento y pintura con epoxice en el área de enfermería y lavanderia Se anexen imágenes de los diferentes espacios espacios institucionales.	Ver CD obligaciones técnicas/ ambientes adecuados y seguros. Obligación Técnica 1; imágenes /plan de mejora
2. Garantizar que el servicio de atención para las personas mayores se preste en el-los inmueble(s) avalados por la Subdirección de Plantas Físicas de la SDIS.	2.El servicio de atención para las personas mayores se presta en el inmueble avalado por plantas físicas de Secretaría de Integración Social. De las adecuaciones pendientes se presenta cronograma de cumplimiento	Ver CD obligaciones técnicas/ Ambientes Adecuados y Seguros. Obligación técnica 2. Aval de plantas físicas
3. Garantizar ambientes sanos y sin barreras arquitectónicas que permitan el libre desplazamiento al interior de las instituciones y un fácil acceso a las diferentes áreas de atención de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico.	3.La dotación del inmueble es objeto de mantenimiento, en este periodo se realiza mejora hidrosanitaria en la cocina se cambió el platero y el mesón de mármol que estaban ubicados al lado de la ventana, presentando vectores bacterias y hongos por restros de madera que estaban debajo del mesón, se enchapa y se cambia por platero de acero, además se realiza pintura epoxica en cocina y despensa de alimentos. se empezó la construcción y mejoramiento del cuarto de residuos sólidos, dichas mejoras se transcurren en varios periodos de tiempo a través del mes. Se da un uso útil al escombro que había salido de los distintos arreglos locativos anteriores, el fin del escombro es la realización de un relleno para la construcción de un cuarto de almacenamiento para herramientas y equipos del personal de mantenimiento. Se realiza mantanimiento y pintura del mueble ubicado en enfermería el cual tenía un color gris y presentaba oxido en varias partes. Se organiza el pasillo de entrada para garantizar que la ruta de evacuación este despejada, acceso rápido y fácil al equipo de primeros auxilios puesto que habían muebles y otros elementos que obstaculizaban la salida de emergencia. Se realiza mantenimiento y pintura con epoxica en el área de enfermería y lavandería Se anexan imágenes de los diferentes espacios espacios institucionales.	Ver CD Organización de soportes obligaciones técnicas/ ambientes adecuados y seguros. Obligación Técnica 3. /Evidencia arreglos locativos
4. Suministrar los elementos y mobiliario en los tiempos y requerimientos establecidos en el numeral 4.2.6 del anexo técnico, los cuales deben estar en óptimas condiciones durante la ejecución del convenio.	4. Se suministra los elemantos y mobiliario con los requerimientos establecidos, estando en optimas condiciones, impresora multifuncional, escritorios administrativos, computador y sala para familias .	Ver CD obligaciones técnicas/ Ambientes Adecuados y Seguros/ Obligación 4/ registro fotográfico de mobiliario.
5. Suministrar los elementos de aseo y uso personal a todos los beneficiarios, con las características y periodicidad establecida en el numeral 4.2.2.	5.Los elementos de aseo de uso personal se suministraron el 19 de marzo de 2019 con las caracteríaticas y periodicidad establecida. En este periodo se realizó entrega de elementos de aseo con planilla de soporte que reposa en enfermería.	Ver CD obligaciones técnicas/ Ambientes Adecuados y Seguros/ Obligación 5/ Kit de aseo
6. Disponer en cada Centro de Protección Social de un Botiquín tipo B de fácil traslado, teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 705 de 2007 de la Secretaría Distrital de Salud o norma que la derogue o modifique.	6.La institución cuenta con un Botiquín tipo B en el cual queda pendiente la consecución del meletín para su fácil traslado teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 705 de 2017 de la Secretaria de Salud, esta en proceso de compra la clorhexidina o yodopovidona(jabón quirúrgico) que se agoto en el proceso de curaciones, se realiza compra de linterna con pilas, se esta en proceso de adquisición de inmovilizadores o férula de miembros inferiores (niño), e inmovilizadores o férulas de miembros superiores (niño).	Ver CD obligaciones técnicas/ Ambientes Adecuados y Seguros/ Obligación 6/ Insumos Botiquín
7. Presentar durante el primer mes de ejecución del convenio el Plan de Emergencias y Contingencias para el Centro de Protección Social de conformidad con lo establecido en el numeral 4.3.1 del anexo técnico y garantizar su implementación durante la ejecución del convenio.	7. De acuerdo al Plan de Atención de Emergencias y a la línea de atención entornos amigables y seguros, se realiza actividad lúdica del PAI, "conociendo mi entorno" en apoyo del equipo interdisciplinario, por lo cual, se adjunta la respectiva Acta, Plan de Atención de Emergencias, acta de realizeción de simulacro de evacuación y Acta de conformación de Brigada de Emergencias.	Ver CD obligaciones técnicas/ Ambientes Adecuados y Seguros/ Obligación 7
8. Contar con el concepto técnico de Bomberos favorable de la autoridad Distrital o Municipal correspondiente de conformidad con lo establecido en el numeral 4.3.2.	8. De acuerdo a la solicitud realizada para la visita para el concepto técnico de bomberos la cual fue realizada el día el 27 de Marzo de 2019 en la cual se deja las recomendaciones para proseguir en busca del concepto favorable de esta entidad.	Ver CD obligeciones técnicas/ Ambientes Adecuados y Seguros/ Obligación 8
9. Contar y ejecutar con los protocolos de seguridad establecidos en el numeral 4.3.3 del presente anexo técnico.	9.Durante el mes de MARZO de 2019 se contó con los protocolos de seguridad, se realize socialización de Evidencia y sospecha de maltrato	Ver CD obligeciones técnicas/ Carpeta ambientes adecuados y seguros. Subcarpeta Obligación técnica 9, protocolos /Socializeción Evidencia y
10. Garantizar el servicio de vigilancia en los términos establecidos en el anexo técnico y la normatividad vigente	10. No aplica, dado que se dio cumplimiento el servicio de vigilancia con la empresa certificada (WATSONN SEGURIOAD AD LTDA) desde el inicio del convenio que incluye un servicio de 3 personas para vigilancia y seguridad en turnos rotetivos para cumplir las 24 horas de servicio.	Ver CD obligaciones técnicas/ Carpeta ambientes adecuados y seguros. Subcarpeta Obligación técnica 10. Documento Contratos de servicio de vigilancia.