1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 3949 DE 2022
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	FUNDACIÓN MEGASALUD
OBJETO CONTRACTUAL	AUNAR RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES DE CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA, A PERSONAS QUE SE ENCUENTREN EN EDADES ENTRE LOS (18) AÑOS Y HASTA (59) AÑOS (11) MESES DE EDAD CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL, O MÚLTIPLE ASOCIADA A INTELECTUAL, QUE REQUIERAN DE APOYOS INTERMITENTES, LIMITADOS, EXTENSOS O GENERALIZADOS, QUE HABITEN EN LA CIUDAD DE BOGOTÁ D.C., IMPLEMENTANDO ACCIONES PARA EL DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE SUS HABILIDADES Y CAPACIDADES, FAVORECIENDO MAYORES NIVELES DE AUTONOMÍA Y PROMOVIENDO SU INCLUSIÓN, A TRAVÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN DE ACTIVIDADES EN LAS TRES LÍNEAS DE ACCIÓN, TENIENDO COMO REFERENTES LOS ENFOQUES DIFERENCIAL Y DE GÉNERO.
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 9
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 47 A No. 118 - 22
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Ciaeg9@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	SOFIA LEZAMA
CARGO	COORDINADORA ENCARGADA
No DE CELULAR	3212548703-3203935629
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita*	

NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	LUZ DARY DIAZ QUIJANO		
No DE CELULAR	3108189046		
CORREO ELECTRONICO	Luzd.diazq904@gmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	*28/12/2022*	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:30 AM	HORA FINAL DE LA VISITA:4:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*50 CUPOS ASIGNADOS*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	40 participantes

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

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita presencial, con Coordinadora Encargada Sofia Lezama, quien suministra información y presentan soportes correspondientes.

1. Cobertura: La unidad operativa Centro Integrarte Atención Externa grupo 9: cuenta con una cobertura asignada de 50 cupos de los cuales se encuentra activos 49 cupos, 1 cupo disponible por egreso de Daniela Linares Moyano y 1 cupo suspendido Juan Sebastian Parra Castro, se observa asistencia de 40 personas.
2. Talento humano: menciona que actualmente se encuentran con el talento humano completo, se verifica asistencia del personal acorde a lo informado en turnos de descanso por festividades de fin de año.
3. Actividades: durante la visita se observa actividad grupal “activación física” liderada por el educador físico, posteriormente realizan actividad grupal dirigida por la psicóloga sobre creación de instrumentos y sonidos musicales andinos; se observa acompañamiento en tiempos de alimentación por auxiliares de enfermería y profesionales, en 4 personas que requieren dietas semiblandas, 3 dietas blandas y 33 dietas de consistencia normal.
4. Instalaciones: Durante el recorrido se verifica que el asociado cuenta con áreas organizadas y limpias, comedor dispuesto adecuadamente para ofrecer tiempos de alimentación; se observa área del servicio de alimentos, en adecuadas condiciones de aseo y mantenimiento. En cuanto a dotación de menaje y utensilios indica que el procesador se dañó el día anterior y se encuentra en revisión, se sugiere tener otro equipo alterno para las dietas.
5. Se verifica que implementan menú # 8: nueves reforzadas: colada de avena, queso campesino (ofrece queso crema), pan blando, papaya (cambio por granadilla); Almuerzo: ajiaco, pollo en salsa, arroz blanco, aguacate, papa cocida, jugo de uva; Refrigerio tarde fruta con yogurt y galletas de leche. Se acompaña servido de refrigerios y almuerzo verificando pesos de porción acorde a minuta patrón.

6. Se verifica almacenamiento de alimentos abarrotes en estantes, fruver en canastillas y prelistamiento en congelación, leche UHT en caneca con tapa y productos lácteos en refrigeración, congelador y nevera mixta con adecuado funcionamiento y registro de formato de control de temperaturas actualizado según la fecha de visita
7. Se observa rotulado con fechas de ingreso y fechas de vencimiento en algunos alimentos se encuentra equivocada la información que no coincide con el producto físico y lo registrado en formato de recepción (garbanzo, cuchuco de cebada), falta rotulado de alimentos como pan en general, hígado, yogurt, productos cárnicos se sugiere verificar ingresos posteriores al 20 de diciembre. Se observan productos con adecuadas y vigentes fechas de vencimiento.
8. Se verifican muestras de alimentos de las preparaciones de menú, adecuadamente almacenadas, sin embargo, en verificación se observa que del menú 6 se realizaron más intercambios de los permitidos (3) diariamente y adicional.
9. Frente a recetas estandarizadas, refieren avance en todas las preparaciones, incluido el aporte nutricional y faltan a la fecha algunos registros fotográficos.

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

Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable de fecha 22 de junio de 2022, se encuentran realizando la gestión de actualización. Además, cuenta con certificación del proceso de fumigación, No, 197-2022 de fecha 22 de octubre de 2022, por la empresa JMR ingeniería ambiental SAS. Por otra parte, se verifica que cuenta con Concepto higiénico sanitario, emitido por autoridad competente según acta AS02N-123809 de agosto 18 de 2022, calificación 82.5% favorable con requerimientos.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

OBLIGACIONES GENERALES	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
15 Implementar y diligenciar los formatos y documentos establecidos para el registro de la información derivada del proceso de atención y solicitados en la ejecución del convenio de		X	Durante la visita de supervisión se verifica la implementación de formatos establecidos en el componente de alimentación y salubridad, sin embargo el diligenciamiento de dichos documentos no se realiza de forma adecuada, observando inconsistencia en la información y desactualización.	

asociación, de acuerdo a las directrices dadas por la supervisión.				
21 Dar cumplimiento al procedimiento: Servicio Integral de Atención a la Ciudadanía, trámite de requerimientos ciudadanos a través del Sistema Distrital de Quejas y Soluciones (SDQS) e Instructivos aprobados por la Secretaría Distrital de Integración Social relacionados con el tema. Así mismo, ubicar en el Centro integrarte, el Buzón de Sugerencias a los 10 días calendario posteriores a la suscripción del acta de inicio. El buzón debe mantenerse durante el plazo de ejecución del convenio de asociación o contrato .	X		El asociado cuenta con buzón de sugerencias ubicado en zona de ingreso al comedor y con documentos establecidos disponibles.	
24 Cumplir lo dispuesto en La ley 1581 de 2012, que reconoce y protege el derecho que tienen las personas a conocer, actualizar y rectificar las informaciones que se hayan recogido sobre ella en bases de datos o archivos que sean susceptible de tratamiento por entidades de naturaleza pública o privada. Cuando estas bases de datos o archivos vayan a ser suministrados a terceros se deberá, informar al titular y solicitar su autorización; los responsables y	X		El centro reconoce el derecho que las personas tienen para actualizar y conocer la información que se haya recogido sobre ella, así como, conoce el manejo de datos. Se recuerda al asociado dar cumplimiento de esta obligación cada que se requiera.	

encargados de las bases de datos y archivos quedarán sujetos a esta ley.				
OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL ASOCIADO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1 Cumplir estrictamente los protocolos de prevención del COVID 19, establecidos por las autoridades de salud y sanitarias distritales y nacionales, así como las directrices que se establezcan por el Instituto Distrital de Gestión del Riesgo y Cambio Climático – IDIGER y el PLAN DE ACCIÓN ESPECÍFICO de que trata el Decreto Distrital 087 de 2020 o el que haga sus veces.	X		En el desarrollo de la visita se verifica cumplimiento de los protocolos establecidos para el ingreso y permanencia en el centro.	En el desarrollo de la visita.
2 Coordinar con la debida antelación el inicio de la operación, a fin de evitar traumatismo en la continuidad de la prestación del servicio a la población beneficiaria y atendiendo los protocolos de prevención del COVID 19.	X		De acuerdo a la visita de supervisión se verifica que desde el inicio de ejecución del convenio se ha coordinado la continuidad de la prestación del servicio a la población y se implementan los protocolos de bioseguridad.	
3 Dar aviso inmediato a la Supervisión del Convenio y/o a las autoridades competentes, de cualquier evento o caso que involucre una afectación por la emergencia generada por el COVID 19.	X		Durante el mes de diciembre 2022, no refieren casos por sintomatología de COVID-19 en talento humano ni participantes hasta la fecha de visita. Se le recuerda adelantar este reporte de manera oportuna en los casos que se requiera.	
4 Garantizar los traslados en las condiciones de seguridad sanitaria requeridas por los protocolos de	X		Durante la visita de supervisión indican que se garantizan los traslados de personas con discapacidad y se mantienen condiciones que garanticen prevención de COVID-19.	

prevención del COVID 19 establecidos por las autoridades distritales y nacionales.				
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1 Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este, registrado en el presente Anexo Técnico, señalado en el título 10.	X		El asociado indica que el personal de talento humano se encuentra completo acorde a los cargos requeridos y se verifica su asistencia de acuerdo a los turnos indicados de descanso de conocimiento previo de la SDIS y actividades dentro de la unidad operativa durante la presente visita.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
3 Garantizar el debido cuidado, mantenimiento y reparaciones del espacio físico funcional en las que se desarrolla el servicio.	x		Durante el recorrido se verifica que el asociado cuenta con áreas organizadas y limpias, comedor dispuesto adecuadamente para ofrecer tiempos de alimentación; se observa área del servicio de alimentos, en adecuadas condiciones de aseo y mantenimiento, se verifica adecuación realizada en zona de lavadero y almacenamiento temporal de residuos, evitando así la filtración de agua por el piso, hacia el área de almacenamiento de alimentos.	Observación durante el recorrido por las instalaciones del centro.
7 Mantener el espacio físico funcional en condiciones de limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la	X		Durante el recorrido por las instalaciones del servicio de alimentos se evidencian áreas en buenas condiciones de orden, limpieza. Cuentan con formato de seguimiento a limpieza y desinfección implementado para las diferentes áreas y manejo de soluciones desinfectantes diligenciados del 1 al 23 de diciembre 2022, se sugiere delegar su diligenciamiento temporalmente. Además, cuenta con formatos de verificación de hermeticidad, manejo de elementos en desuso y embalajes, e inspección de plagas se encuentran con diligenciamiento el 9 de diciembre. Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques	Recorrido por las instalaciones del centro.

jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.			de agua potable de fecha 22 de junio de 2022, se encuentran realizando la gestión de actualización. Se verifica diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable. Presenta certificación del proceso de fumigación, No, 197-2022 de fecha 22 de octubre de 2022, por la empresa JMR ingeniería ambiental SAS.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1 Suministrar los elementos e implementos de aseo y desinfección durante todo el plazo de ejecución del convenio, de acuerdo con las fichas técnicas descritas en el plan de saneamiento del Centro acorde a lo establecido en el presente anexo técnico.	X		En visita de supervisión se observan los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección. Se observa la demarcación de elementos de acuerdo al código de colores del plan de saneamiento y la disponibilidad de insumos y elementos para uso en las diferentes áreas.	Recorrido por las instalaciones del centro.
2 Mantener la dotación y demás elementos descritos en el Anexo técnico, en óptimas condiciones efectuando el mantenimiento preventivo y correctivo, de manera permanente y oportuna, durante toda la ejecución del convenio.	X		Se evidencia que cuenta con la dotación requerida de equipos de servicio de alimentos de acuerdo a la sabana de costos, sin embargo, refieren que el procesador se dañó el día anterior y se encuentra en revisión, se sugiere tener otro equipo alterno para las dietas	Recorrido por las instalaciones del centro.
3 Garantizar los elementos requeridos para la prestación del servicio relacionados en la sabana de elementos (Anexas a la estructura de Costos)	X		Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional. Por otra parte, se verifica disponibilidad completa de elementos de dotación de equipos, menaje, utensilios del servicio de alimentos, de acuerdo a la cobertura.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

Registre la información solicitada:

1 Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el Anexo Técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos relacionados, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación o contrato.	X		El asociado cuenta con documentos técnicos implementados de ciclo de menús y minuta patrón y se encuentran avalados por la SDIS, se verifica atención a la población en los tiempos de alimentación establecidos. Se verifican las instalaciones para la prestación del servicio, habilitadas, equipos y elementos requeridos del servicio de alimentos, comedor, áreas administrativas y de profesionales.	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad
2 Garantizar y promover la atención y servicio a las personas con discapacidad sin acciones, omisiones o situaciones que pongan en riesgo o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación o contrato.	X		En el desarrollo de la visita se observa que se garantiza la atención y cuidado de la población por parte del talento humano en actividades organizadas y dirigidas por el talento humano dispuesto.	Observación directa en el desarrollo de la visita.
4 Informar de manera inmediata por correo electrónico al equipo de apoyo a la supervisión todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales; en especial los eventos adversos, especificando las actuaciones y gestiones adelantadas para resolver la situación. Presentará informe detallado, especificando las circunstancias de tiempo, modo y lugar de las novedades, dentro de	X		El asociado durante el mes de diciembre 2022 ha informado las novedades presentadas al equipo técnico y de supervisión en caso de requerirse.	Correo electrónico.

las 48 horas siguientes al informe inicial de la situación.				
10 Ejecutar los programas que contempla la línea del desarrollo de Habilidades Individuales, garantizando su desarrollo de acuerdo con criterios de calidad y oportunidad conforme a lo requerido en el Anexo Técnico y lo propuesto en el plan de Intervención del centro.	X		Se verifica la toma de datos antropométricos por la profesional de nutrición y área de alimentación con derivación de dietas mensual actualizada. Durante la visita de supervisión realizada se evidencia el manejo y archivo de los documentos, formatos establecidos del componente de nutrición.	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad
14 Implementar y disponer de los alimentos y recursos necesarios, para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	X		Se evidencia la disponibilidad de alimentos en el servicio, los cuales presentan variedad y almacenamiento con fechas de vencimiento vigentes. Se verifica la cantidad de alimentos en prealistamiento y previo al servido según el ciclo de menús y derivación de dietas, así como, la compra y disponibilidad oportuna de acuerdo al número de participantes asistentes.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos.
15 Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el Anexo Técnico, en medio físico y magnético, en los formatos suministrados por la SDIS, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Durante la visita de supervisión se verifica la realización de los formatos de seguimiento e informe de vigilancia del estado nutricional, archivados en historias sociales.	
19 Garantizar que durante la ejecución del convenio de asociación no se establecerá convenio o contrato de divulgación y propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población, las actividades y a la Secretaría Distrital	X		A la fecha no se ha evidenciado este tipo de publicidad sin embargo se recuerda al asociado el cumplimiento de la obligación.	

de Integración Social como entidad contratante.				
21 Aceptar que los derechos patrimoniales, en el evento que se elaboren documentos relacionados con las experiencias obtenidas dentro de la ejecución del convenio, son de propiedad de la Secretaría Distrital de Integración Social.	X		Durante el mes de diciembre 2022 se presentaron resultados de experiencias obtenidas durante la ejecución del convenio, de acuerdo con lo indicado en la obligación en relación a las actividades IEC del plan de promoción en estilos de vida saludables.	
22 Mantener absoluta reserva y confidencialidad con las fotografías y videos, que se tengan de los participantes, dado que no pueden ser utilizados en ninguna pieza comunicativa, pauta publicitaria, divulgación en redes sociales públicas o privadas o por intereses particulares, ni por el asociado ni por el talento humano del centro ni por familiares, sin el consentimiento expreso y escrito del titular y de la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		Durante la visita de supervisión realizada no se evidencia uso inadecuado de registros fotográficos de la población, de acuerdo con lo indicado en la obligación	
24 Cumplir con el horario de atención establecido en el Anexo Técnico, sin interrupciones o suspensiones del servicio, por circunstancias no autorizadas por la supervisión del convenio de asociación.	X		Durante la visita realizada se verifica el cumplimiento del horario de atención definido para la atención del servicio.	
26 Realizar las demás actividades que se requieran para el cumplimiento del convenio y las	X		En el mes de diciembre 2022 no se ha requerido actividades adicionales	

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA

dadas explícitamente por la supervisión.				
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1 Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.	X		Se verifica que implementan el ciclo de menús, minuta patrón y derivación dietaria avalados por la SDIS; se observa preparación de alimentos y asistencia alimentaria en horario establecido de almuerzo y refrigerios del día de visita. Se verifica servido de alimentos de acuerdo a peso de porciones establecido en minuta patrón y tipo de consistencia en los tiempos de comida verificados.	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad
2 Implementar la minuta de alimentos entregada por el Proyecto de discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, hasta que la SDIS genere la aprobación de la minuta, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.		X	En la visita de supervisión se verifica la implementación de la minuta patrón y derivación dietaria según las necesidades de la población atendida, sin embargo se observan intercambios de alimentos no permitidos sin justificación ni aprobación de referente técnico y profesional de nutrición. Se observa publicado el listado de dietas, actualizado para el mes de diciembre organizado según tipo de dieta. Realizó socialización de lista de dietas y manual de dietas el 25 de octubre mediante acta 53, asistencia de 18 personas del talento humano, infografía. Cuentan con soportes Acta 62 de noviembre 4 de 2022, socialización del listado de dietas dirigido a 19 personas del talento humano. No se puede verificar soportes correspondientes al mes de diciembre, no disponibles en CIAI.	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad

3 Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones dietarías establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.		X	Durante la visita de supervisión no se puede verificar soportes correspondientes al mes de noviembre y diciembre, no disponibles en CIAI.	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad
4 Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		La profesional de nutrición realizó toma de datos antropométricos mensual, cuenta con la la matriz de seguimiento nutricional consolidada y está publicada en drive de nutrición SDIS. Se verifican historias sociales con formatos de seguimiento nutricional a toda la población asistente, con fecha 30 de octubre debidamente archivados y el informe individual de vigilancia nutricional del mes de noviembre. El informe de situación alimentaria y nutricional fue publicado en drive de fecha 1 de noviembre.	Presenta en medio digital la matriz de clasificación nutricional
5 Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		Se verifica que el talento humano realiza seguimiento al consumo de alimentos de los participantes asistentes en el tiempo de alimentación de refrigerios y almuerzo, según asistencia, garantizando consistencia y aporte calórico.	Observación durante visita.
6 Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y	X		Se realizó actividad con referentes familiares el 30 de noviembre, tema escalera saludable mediante charla presencial y juego. Presenta soporte formato de intervención grupal, pre y	

Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.			pos-test y listado de asistencia 32 referentes familiares. Verificar publicación total en drive. Diciembre 20 actividad dirigida al talento humano: Tamizaje nutricional –prevención de enfermedades crónicas no trasmisibles. Dirigida a 20 personas. Se indica publicar en drive los soportes respectivos.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1 Dar cumplimiento a la Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación de entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la secretaria distrital de integración social, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la subdirección de nutrición.	X		Durante la visita de supervisión se verifica que cuentan con adecuadas condiciones de aseo y limpieza de las diferentes áreas del servicio de alimentos; el personal cumple con carnets de manipulación vigentes, lavado de equipos y utensilios, lavado de manos y dotación de uniformes del personal.	Observación en el desarrollo de la visita.
2 Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.		X	Durante la visita realizada por el equipo de apoyo a supervisión en el mes de diciembre 2022 se observa que el asociado cuenta con alimentos que cumplen con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado establecido según normatividad vigente. Sin embargo, los formatos de rotulado de alimentos no se encuentran debidamente diligenciados ni actualizados a la fecha de visita.	Observación en el desarrollo de la visita.
3 Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		En el desarrollo de la visita, se evidencia que el asociado verifica que cuentan con concepto higiénico sanitario vigente, capacitaciones permanente y documentación vigente del personal.	Observación en el desarrollo de la visita

4 Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto higiénico sanitario favorable del centro. Para el caso de los asociados nuevos en la operación, se deberá obtener el concepto sanitario favorable en un plazo no mayor a tres (3) meses contados a partir del inicio de la ejecución del convenio. Se debe presentar carta radicada a la autoridad sanitaria, hacer la solicitud a través de la página web de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, si está inscrito (soporte magnético) y gestionar el proceso de visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio del convenio.	X		En el desarrollo de la visita, se verifica que cuenta con Concepto higiénico sanitario, emitido por autoridad competente según acta AS02N-123809 de fecha agosto 18 de 2022, calificación 82.5% favorable con requerimientos.	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad
5 El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo, para el caso de los proveedores de pollo, pescado, carne y derivados, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	X		Se verifica que cuentan con conceptos de establecimientos proveedor abarrotes- lácteos Makro - concepto favorable con requerimientos 74%, proteina Carnes punto rojo concepto favorable 90.5% de fecha 15/06/2022, fruver Coopymerck concepto favorable 94% acta AS06E701658 de fecha 11/08/2022.	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos.
6 Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013,	X		Se verifica que cuentan con conceptos de vehículos proveedor abarrotes- lácteos Makro vehículo placa SPM 813- concepto	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos.

Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.			favorable 100% de fecha 07/07/2022, proteina Carnes punto rojo vehículo de placa ERL 174- concepto favorable 100% de fecha 14/06/2022, fruver Coopymerck vehículo - concepto favorable 91% acta AS11C021239 de fecha 06/12/2022.	
7 Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	X		Se verifican alimentos con fechas de ingreso, en almacenamiento se encuentran ubicados en estantes, equipos de refrigeración o congelación y en canastillas según tipo de producto y condiciones de almacenamiento requeridas y cuentan con adecuadas condiciones de calidad y almacenamiento, con observaciones frente a evitar contaminación cruzada.	Observación en el desarrollo de la visita.
8 Implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos.	X		Cuentan con suministro de alimentos fruver semanal, abarrotes de forma semanal, lácteos, huevos y cárnicos de forma semanal, panadería diaria según menú. Se revisa formato con observaciones frente a digitación errada de algunos datos.	
9 Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso realizar el reemplazo de los mismos. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	x		En la visita de supervisión realizada se verifica que el centro cuenta con el menaje requerido acorde al número de cupos asignados. El asociado toma y mantiene las muestras de alimentos diaria, se verifica peso y tipo de alimentos, acorde a instructivo respectivo	Observación en el desarrollo de la visita.
10 El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la secretaria distrital de integración social.	X		El asociado presentó el plan de saneamiento, cuenta con declaración de compromiso de fecha 16 de agosto de 2022. La profesional de nutrición cuenta con acta de capacitación trimestral tema código de colores realizada el 30 de noviembre Autoevaluación de fecha 17 de agosto publicada en drive y de noviembre 2022.	

11 Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se verifica que se encuentran implementados los diferentes formatos en el servicio de alimentos, que dan cuenta de los controles realizados a los procesos establecidos, sin embargo se dejan observaciones en diligenciamiento y deben garantizar de forma permanente evitar la contaminación cruzada.	
12 El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	X		El tecnólogo presenta el plan de capacitación Presenta Acta 64 de noviembre 15 de 2022 tema resolución 2674 de 2013 capítulo Manipulador de alimentos, dirigida a 5 personas, pre y post test. No hay soportes de capacitación del mes de diciembre.	
13 Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico		X	El asociado realiza los registros en los formatos establecidos actualizados al mes de diciembre 2022 de control de temperaturas de refrigeración y congelación en neveras, se encuentran implementados: formato de recepción de alimentos, acompañamiento a la operación del servicio semanal, , formato autorización de cambios sin embargo se presentan observaciones en su actualización hasta la semana anterior, inconsistencias entre el producto físico rotulado y registro en recepción. En medio digital presenta formatos del mes de diciembre falta actualización a la fecha de visita de preparación de alimentos, entradas y salidas, verificación de vehículos, formato control de muestras testigo, no actualizado en la última semana o con inconsistencia en diligenciamiento Formatos de nutrición, autorización cambios de menú, acompañamiento a la operación del servicio mensual al mes de noviembre falta diligenciar el mes de diciembre, formatos de muestreo de peso de porciones y características organolépticas de noviembre 9-16-23-30, no se encuentran disponibles los	Observación directa en el desarrollo de la visita.

			soportes del mes de diciembre en la unidad operativa. Suministro diario de dietas actualizado del 1 al 27 de diciembre. Se realiza seguimiento al avance de estandarización de preparaciones, se cuenta con formatos por grupo de alimentos de arroces, tubérculos, cárnicos, verduras y ensaladas falta actualizar sopas, bebidas, granos; que incluyen aporte nutricional y se encuentran pendientes algunos registros fotográficos.	
14 En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado.	X		Durante el mes de diciembre no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA INTERNO DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
9 La información que sea capturada, procesada, almacenada y conservada en sistemas de información, servidores y demás medios electrónicos debe ser entregada sin claves, sin encriptaciones, ni ninguna restricción de seguridad, bajo criterios archivísticos, garantizando la integridad, usabilidad, legibilidad de los documentos y la neutralidad tecnológica.	X		Se verifica que la información obtenida es de fácil acceso. Se sugiere revisar la información a publicar en plataforma drive de nutrición y organizar acorde a cada subcomponente y carpetas establecidas.	
12 Garantizar que los documentos tengan los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta	X		Se verifican los documentos del componente de nutrición, alimentación y salubridad con firmas correspondientes.	Observación en el desarrollo de la visita en historias sociales.

profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía				
13 Utilizar los formatos establecidos por la SDIS para el diligenciamiento de la información.	X		Se verifica el diligenciamiento de formatos establecidos en vigilancia nutricional.	Observación en el desarrollo de la visita

En el proceso verificado se evidencia cumplimiento por parte del asociado, de las obligaciones revisadas en la presente visita. Sin embargo, se realizan observaciones frente a mantener aspectos de rotulado de alimentos, diligenciamiento de formatos establecidos de forma adecuada y actualizada.

OBSERVACIONES

El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Verificar el diligenciamiento de formatos en general de BPM revisando las unidades de medida y cantidades acorde a los ciclos de menús, así como actualizar según periodicidad de compra e ingreso de alimentos. Enviar soportes a supervisión	permanente
Continuar actualización de formatos de recetas estandarizadas	Enero 16 de 2023
Realizar trámite de actualización de lavado y desinfección de tanques de agua potable. Enviar soportes a supervisión	Enero 16 de 2023
Verificar mantenimiento y/o disponibilidad de equipo procesador de alimentos en el servicio	permanente

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 5/11/2022 SI ❑ x NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica entrega de dotación al personal del servicio de alimentos Se encuentra actualizado el listado de dietas acorde a las necesidades de los participantes

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. SOFIA LEZAMA
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. 
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADORA ENCARGADA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. LUZ DARY DIAZ QUIJANO
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	