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	ALAIN RAMÍREZ
CARGO	COORDINADOR
No DE CELULAR	3212548703
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	*2/11/2022*	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA:4:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*50 CUPOS ASIGNADOS*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	43 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 Coordinador Alain Ramírez, Nutricionista Paola Sánchez, Tecnólogo Sebastián Munevar, quienes suministran 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 47 cupos, 3 cupos disponibles, se observa asistencia de 43 personas. Refieren egreso en octubre de 3 personas Daniel Suárez, Santiago Benitez, y Yanzir Andrés Daza. La Trabajadora Social menciona que cuenta con lista de espera para ingreso, confirmados para el 3 de noviembre, aceptación de cupo y compromisos de Miguel Ángel Aredondo Rueda, Johan Sebastián Poveda Martínez y María Alejandra Calvache.
2. Talento humano: El Coordinador menciona que actualmente se encuentran con el talento humano completo. Durante la visita se verifica que se encuentra la totalidad de personal. La trabajadora social se encontraba en visita domiciliaria por inasistencia de Daniela Linares, de quien manifestaba la progenitora que estaba de vacaciones, sin embargo, al parecer se encuentra en casa en compañía de hermano menor de edad; la progenitora trabaja por días en oficios varios y hoy no recibió la visita, pendiente reprogramar la misma dependiendo de la actividad laboral de la progenitora.
3. Actividades: durante la visita se observa ingreso de asistentes de acuerdo a cada ruta, toma de signos vitales, luego realizan actividad grupal “activación física” liderada por el educador físico en compañía de los demás profesionales, posteriormente realizan actividades grupales por grupos definidos con cada profesional, así: grupo 1 fonoaudióloga estimulación multisensorial, grupo 2 Fisioterapeuta estimulación multisensorial, grupo 3 Tallerista realización de cartel alusivo a Costa pacífica según plan de intervención, grupo 4 educador físico entrenamiento deportivo, grupo 5 terapia ocupacional acicalamiento, psicóloga realiza intervención individual a Marta Báez; en horas de la tarde se observa ensayo de bailes del pacífico según plan de intervención (mapalé.cumbia); se observa acompañamiento en tiempos de alimentación por auxiliares de enfermería y profesionales, en 3 espacios, asistencia de 5

personas que requieren dietas semiblandas por dificultad de deglución (Julian Carreño, María Paula Mateus, Cristian Cardozo, Nilsa Tuta, Diana García). No asistencia de Karen Bustamante, Sergio Torres, Cindy Quintero, Daniela Linares.

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 mantenimiento, sin embargo, se observa que continúa piso húmedo en zona de almacenamiento, debido a filtración de agua por el piso, desde la zona de lavadero, se habla con coordinador y persona de mantenimiento quienes indican que se realizará una adecuación de desagüe en piso en la zona de lavadero y almacenamiento temporal de residuos. En cuanto a dotación de menaje y utensilios se observan faltantes en platos y vasos por desgaste, por lo cual se solicita completar de acuerdo a la cobertura.
5. Se verifica que implementan menú # 8: nueves reforzadas: colada de avena, queso, pan blando, papaya (complementaron con banano); Almuerzo: ajiaco, pollo en salsa, arroz blanco, aguacate (cambio por ensalada de tomate, pepino y cebolla), papa cocida, jugo de uva; Refrigerio tarde fruta con yogurt y galletas de leche. Se acompaña servido de almuerzo con 9 dietas hipercalóricas, 12 hipocalóricas y 22 normocalóricas y por consistencias 5 semiblandas, 4 dietas blandas y 34 dietas de consistencia normal.
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, rotulado actualizado según la fecha de visita y fechas de ingreso, productos cárnicos (carne de cerdo y pollo FV 30 ene/23), se observa ingreso de frutas y verduras durante la visita. Productos con adecuadas y vigentes fechas de vencimiento.
7. Se verifican muestras de alimentos de las preparaciones de menú, adecuadamente almacenadas.
8. Durante la visita se verifican pesos de porción servida identificando que debe reforzar con el personal el servido acorde a minuta patrón, uso de cucharas medidoras según plato muestra, garantizar la cantidad de prealistamiento de alimentos de acuerdo con documento técnico de aporte nutricional por menú y recetas estandarizadas, sobre estas últimas refieren avance en verduras calientes, ensaladas, cárnicos, tubérculos, arroces, bebidas calientes y frías, sin embargo no se cuenta con el aporte nutricional ni 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 vigentes de fecha 22 de junio de 2022 y certificación del proceso de fumigación, No, 197-2022 de fecha 22 de octubre de 2022, por la empresa JMR ingeniería ambiental SAS. Además, 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.
Se observa ingreso de participantes en cada ruta así: Ruta 1 de placa TAL641 indican que llegó 7:30 am con 12 personas, monitora Yamile Chitiva, 8: 20 AM ingresa ruta 2 placa WCR320, llegan 15 personas, monitor David Fonseca. Ruta 3 placa WFV440, llega siendo las 8:32 AM con 16 personas y monitor René Cuervo; para una asistencia total de 43 participantes.
Se verifica entrega y uso de dotación al personal manipulador de alimentos, 2 uniformes completos de color claro y un par de zapatos, indican próxima entrega de calzado a final de noviembre. Además, refieren reubicación del personal de acuerdo con el cargo contratado para manipulación de alimentos y servicios generales.

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 asociación, de acuerdo a las directrices dadas por la supervisión.	X		Durante la visita de supervisión se verifica el diligenciamiento de documentos establecidos en el componente de alimentación y salubridad, con la frecuencia establecida.	
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	X		El asociado cuenta con buzón de sugerencias ubicado en zona de ingreso al comedor y con documentos establecidos disponibles.	

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 .				
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 encargados de las bases de datos y archivos quedarán sujetos a esta ley.	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.	
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	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.

ESPECÍFICO de que trata el Decreto Distrital 087 de 2020 o el que haga sus veces.				
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 los meses de octubre y noviembre 2022 a la fecha de visita, 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 prevención del COVID 19 establecidos por las autoridades distritales y nacionales.	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.	
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 presencia y actividades dentro de la unidad operativa durante la presente visita.	
	CUMPLE		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	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 mantenimiento, sin embargo, se observa que continúa piso húmedo en zona de almacenamiento, debido a filtración de agua por el piso, desde la zona de lavadero, se habla con coordinador y persona de mantenimiento quienes indican que se realizará una adecuación de desagüe en piso en la zona de lavadero y almacenamiento temporal de residuos.	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 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.	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 mes de noviembre 2022, a la fecha de visita. Además, cuenta con formatos de verificación de hermeticidad, manejo de elementos en desuso y embalajes, e inspección de plagas se encuentran con diligenciamiento el 7 de octubre, próxima semana diligenciamiento correspondiente a noviembre. Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable vigente de fecha 22 de junio de 2022. 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.	Recorrido por las instalaciones del centro.
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.	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 de elementos de dotación de equipos, menaje, utensilios del servicio de alimentos, sin embargo, se observan faltantes en platos y vasos con daño por desgaste, por lo cual se solicita completar de acuerdo a la cobertura. Se verifica entrega y uso de dotación al personal manipulador de alimentos, 2 uniformes completos de color claro y un par de zapatos, indican próxima entrega de calzado a final de noviembre. Además, refieren reubicación del personal de acuerdo con el cargo contratado para manipulación de alimentos y servicios generales.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1 Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el Anexo Técnico, estudios	X		El asociado cuenta con documentos técnicos implementados de ciclo de menus y minuta patron y se encuentran avalados por la SDIS según correo de septiembre 5 de 2022, derivación dietaria	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad

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.			avalada el 28 de septiembre. Implementación de los formatos de control de plan de saneamiento, control de BPM, 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.	
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 las 48 horas siguientes al informe inicial de la situación.	X		El asociado durante el mes de octubre e inicio de noviembre 2022 ha informado las novedades presentadas al equipo técnico y de supervisión en caso de requerirse.	Correo electrónico.

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. Durante la visita de supervisión realizada se evidencia el manejo y archivo de los documentos, formatos establecidos del componente de nutrición y salubridad.	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 rotulación y fechas de vencimiento vigentes. Se realiza observación frente a la cantidad de alimentos a garantizar 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 evaluación inicial de estado nutricional y de seguimiento.	
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 noviembre 2022 no se han elaborado documentos relacionados con experiencias obtenidas durante la ejecución del convenio, de acuerdo con lo indicado en la obligación	
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 noviembre 2022 no se ha requerido actividades adicionales	

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 según correo de septiembre 5 y 28, respectivamente; se observa preparación de alimentos y asistencia alimentaria en horario establecido de almuerzo y refrigerios del día de visita. Se acompaña servido de nueves reforzadas y almuerzo con 9 dietas hipercalóricas, 12 hipocalóricas y 22 normocalóricas y por consistencias 5 semiblandas, 4 dietas blandas y 34 dietas de consistencia normal. Se verifica servido de alimentos de acuerdo a peso de porciones establecido en minuta patrón en los tiempos de comida verificados, con observaciones frente al prealistamiento y sugerencia de verificación de peso final de alimento preparado.	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 que se encuentra implementado el ciclo de menús avalado por la SDIS y la minuta patrón entregada por SDIS. Se observa publicado el listado de dietas, actualizado para el mes de octubre (25 octubre), indica próxima actualización de fecha 2 de noviembre organizado según tipo de dieta. Cuentan con soportes acta No. 16 de agosto 25 de 2022 sobre socialización del listado de dietas del mes de agosto. Acta 38 de septiembre 22 de 2022, socialización del listado de dietas del mes de septiembre. 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. Próxima socialización el 4 de noviembre.	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		Presentan socialización de derivación dietaria y criterios de preparación, según acta 49 del 13 de octubre, asistencia de 5 personas. Próxima socialización proyectada el 17 de noviembre	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		De acuerdo a revisión del drive de nutrición SDIS, la profesional de nutrición realizó toma de datos antropométricos a 47 personas en el mes de octubre. Se encuentra consolidada la matriz de seguimiento nutricional de los meses de agosto, septiembre y octubre y está publicada en drive de nutrición SDIS. El 24 de octubre ingreso Alejandro José Tunarrosa Lagos, se encuentra en proceso de elaboración de valoración inicial. En el mes de octubre se generaron 46 formatos de seguimiento nutricional a toda la población asistente, con fecha 30 de octubre y se encuentran en proceso de impresión y archivo; se encuentran digitales. Indica publicación de informe de situación alimentaria y nutricional en drive de nutrición de fecha 1 de noviembre. Se proyecta generar a final del mes de noviembre el informe individual de vigilancia nutricional.	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	X		Se verifica que el talento humano realiza seguimiento al consumo de alimentos de los participantes asistentes en el tiempo de alimentación de nueves reforzadas y almuerzo, según asistencia. Se realiza seguimiento a dietas semiblandas garantizando consistencia según recomendaciones de	Observación durante visita.

humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.			profesional fonoaudióloga Claudia Cruz, con asistencia alimentaria a dietas semiblandas de Julian Carreño, Karen Bustamante, María Paula Mateus, Sergio Torres y Diana García. No asistencia de Cristian Cardozo y Nilsa Tuta. Marta Báez se evalúa cambio de consistencia de dieta blanda a semiblanda, revisión de historia social y fonoaudiología.	
6 Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	X		En el mes de septiembre se realizó actividad con referentes familiares sobre “vitaminas de colores”. Cuenta con soporte de publicación en medio drive sobre reuniones realizadas los días 12 de septiembre con 12 referentes familiares, el 19 de septiembre con 15 referentes familiares y el 26 de septiembre con 13 referentes familiares. En el mes octubre se realizó actividad con referentes familiares el 26 de octubre, tema mueve tu cerebro mediante charla presencial y actividad para desarrollar en casa. Presenta soporte formato de intervención grupal y listado de asistencia 23 referentes familiares.	
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	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.

establecidos por la subdirección de nutrición.				
2 Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		El asociado da cumplimiento de la obligación verificando el etiquetado y rotulado de los alimentos que entregan los proveedores y se encuentran en almacenamiento. Presentan adecuadas fechas de vencimiento.	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, diligenciamiento de formatos de seguimiento en aspectos del plan de saneamiento, capacitaciones permanente al 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	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 Dismaver concepto favorable 100% de fecha 30/11/2021.	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos.

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.				
6 Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, 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.	X		Se verifica que cuentan con conceptos de vehículos proveedor abarrotes- lácteos Makro vehículo placa SPM 813- concepto favorable 100% de fecha 07/07/2022, proteina Carnes punto rojo vehículo placa ERL 174- concepto favorable 100% de fecha 14/06/2022, fruver Dismaver vehículo placa WGQ 009- concepto favorable 100% de fecha 30/11/2021.	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos.
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 rotulados según 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. Se realiza observación frente a la cantidad de alimentos a garantizar 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.
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.	
9 Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso realizar el	X		En la visita de supervisión realizada se verifica que el centro cuenta con el menaje requerido acorde al número de cupos asignados.	Observación en el desarrollo de la visita.

reemplazo de los mismos. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.			El asociado toma y mantiene las muestras de alimentos acorde al menú establecido, se verifica peso y tipo de alimentos, acorde a instructivo respectivo	
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 presenta acta #17 de agosto 25 de 2022 con capacitación de plan de saneamiento generalidades, dirigida a 20 personas del talento humano. Indican proyección de próxima capacitación el 16 de noviembre tema código de colores. Autoevaluación se realizó inicialmente el 17 de agosto publicada en drive y próxima autoevaluación a realizar el 15 de noviembre.	
11 Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia que el centro aplica los respectivos controles en cada uno de los procesos recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos; así como la capacitación del personal a cargo.	
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 #49 de octubre 13 de 2022 capacitación en solicitud de compra, recepción, selección, clasificación, desinfección y almacenamiento, dirigida a 4 personas del servicio de alimentos y servicios generales Acta 54 capacitación en plan de saneamiento, programa de residuos sólidos y líquidos, de fecha octubre 27 de 2022, dirigida a 5 personas, pre y post test.	
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 octubre 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 3er	Observación directa en el desarrollo de la visita.

			semana de octubre, verificación de vehículos último registro 18 octubre. Se evidencia formato autorización de cambios permitidos de frutas. En medio digital presenta formatos del mes de octubre actualizados a la fecha de visita de preparación de alimentos, entradas y salidas, formato control de muestras testigo, plan de compras semanal (ajustar por fecha no por ciclo de menús) Formatos de nutrición, autorización cambios de menú, acompañamiento a la operación del servicio mensual (31/10/2022). formatos de muestreo de peso de porciones y características organolépticas de octubre 4-13-20-26. Suministro diario de dietas actualizado del 3 al 31 de octubre y 1 y 2 de noviembre. Indica la profesional de nutrición que se aplicará el 15 de noviembre el formato de seguimiento al plan de saneamiento. Se realiza seguimiento al avance de estandarización de preparaciones, se evidencian formatos por grupo de alimentos de arroces, tubérculos, cárnicos, verduras y ensaladas falta actualizar sopas, bebidas, granos; así mismo, falta incluir aporte nutricional y registro fotográfico. Se solicita adelantar la información de aporte nutricional, verificando las recetas, acorde al ciclo de menús avalado.	
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 octubre e inicio de noviembre 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**		

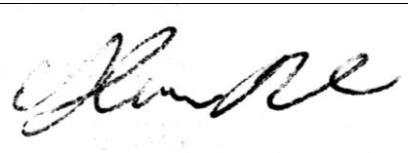
9 La información que sea capturada, procesada, almacenada y conservada en sistemas de información, servidores y demás medios electrónicos debe ser entregada sin claves, sin encriptaciones, ni ninguna restricción de seguridad, bajo criterios archivísticos, garantizando la integridad, usabilidad, legibilidad 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 profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía	X		Se verifican los documentos del componente de nutrición, alimentación y salubridad con diligenciamiento adecuado y firmas correspondientes.	Observación en el desarrollo de la visita en historias sociales.
13 Utilizar los formatos establecidos por la SDIS para el diligenciamiento de la información.	X		Se verifica el diligenciamiento de formatos establecidos actualizados para los meses de octubre y noviembre.	Observación en el desarrollo de la visita

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN 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 disponibilidad de alimentos según plan de compras y verificar avances de estandarización de recetas de alimentos.
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
Mantener la disponibilidad de alimentos de acuerdo al ciclo de menús y evitar intercambios no permitidos en la preparación de alimentos.	permanente
Dar trámite de actualización y terminar avances de formatos de recetas estandarizadas	noviembre 18 de 2022

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 21/10/2022 SI ❑ x NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica entrega de dotación al personal del servicio de alimentos Presentan certificación del proceso de fumigación. Se encuentra actualizado el listado de dietas acorde a las necesidades de los participantes

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. ALAIN RAMÍREZ
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADOR
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. LUZ DARY DIAZ QUIJANO
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	