1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO A SUPERVISAR	
NÚMERO DEL CONTRATO Y AÑO	7691 Lote 1 grupo 2 de 2022
NOMBRE DEL CONTRATISTA	*SERVICIO SOCIAL DE ENFERMERAS PROFESIONALES FUNDACIÓN*
OBJETO CONTRACTUAL	*Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para brindar atención integral en Centros Avanzar, a niños, niñas y adolescentes con discapacidad múltiple o con autismo, que requieren apoyos extensos o generalizados en la ciudad de Bogotá, de conformidad a lo expuesto en anexo técnico y estudios previos.*
NOMBRE DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	CENTRO AVANZAR GRUPO 2
DIRECCIÓN / TELÉFONO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	Calle 22 g # 96 i 42
CORREO ELECTRÓNICO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	avanzarfontibon2022@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA	ALEXANDRA DUARTE MEDELLIN
CARGO	COORDINADORA
No DE CELULAR	313 8935378
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	VIVIAN RODRIGUEZ TABORDA / BARBARA SANCHEZ GRASS
No DE CELULAR	3204136688 - 3208646692

CORREO ELECTRÓNICO	vrodriguez@sdis.gov.co besanchezgrass@gmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	17/04/2023	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 07:50 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:30 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	52 participantes	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA: 32	personas en atención: 32 cupos disponibles: 13

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)

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)

Observaciones generales:
1. Cobertura: 52
- Cupos disponibles: 12
-Cupos en atención 40
- Asistencia:32

*Los participantes que no asisten al servicio el día de son: Juan Manuel Hormanza - Exámenes, resonancia; Edwin Santiago y Ana María Chávez – No hay agua en casa; Natali Rodriguez-Está enferma; Brayan Ávila-Cuadro gripal; Juan José Pinilla-Está enfermo; Dylan Carpio-Paso mala noche.

2. Rutas de traslado de participantes se realiza observación a la llegada de las rutas de la siguiente manera:

Ruta 1 Hora: 8:25 am Placas WER 528	Ruta 2 Hora de llegada: 8:25 am Placas TSW 497	Ruta 3 Hora: 9:25 am Presenta retraso por congestión vehicular en la autopista	Ruta 4 Hora: 8:05 am Placas

Monitor: Julián Rodriguez Total, participantes: 10 Se observa tablero de identificación	Monitor: Mary Gamez Total, participantes: 8 Se observa tablero de identificación	sur con Boyacá. Placas TTY 424 Monitor: Marcela Gómez Total, participantes: 7 Se observa tablero de identificación	Monitor: Luz Herlinda Aguilera Total, participantes: 5 Se observa tablero de identificación que no corresponde al servicio, se solicita ajustar para la hora de la tarde.

2. Talento humano : Se verifica mediante recorrido las actividades y asistencia del talento humano requerido, así:

PERFIL	NOMBRE	Actividad realizada	CARGO	EN CENTR
Coordinadora	ALEXANDRA DUARTE MEDELLIN	Recibe la visita del equipo de apoyo a la supervisión.	1	1
Auxiliar Administrativa	JOHANA MELO	Organizando archivo.	1	1
Fonoaudiólogo	LAURA ALEJANDRA ALFONSO RODRIGUEZ/ ANGIE TATIANA PEÑA CAMPAGNOLI/ CLAUDIA LILIANA HERRERA GUZMAN	La fonoaudióloga Tatiana Peña no se encuentra en el centro, ya que realiza actividad administrativa, con la preparación e impresión de los entregables a presentar por parte del centro para la terminación del convenio.	3	2
Fisioterapeuta	LUZ MARINA ORTIZ/ STEFANY CASTIBLANCO/ YERLY LIZETH HILARION	El talento humano restante realiza Acompañamiento tiempos de alimentación y actividad grupal día de SPA.	3	3
Terapeuta Ocupacional	DEYSI FLORES		1	1
Educador Físico	ANGEL ANDRES COCOMA GARCIA		1	1

Psicóloga	ANA CAROLINA MORERA CHACON	Trabajo administrativo, revisión de carpetas e historias sociales.	1	1
Trabajadora Social	ANGELA LADINO	Reporte de novedades masivas, seguimientos y presentación de los participantes para la clausura el día 19 de abril.	1	1
Nutricionista	JIMENA CABRERA ARCOS	Acompañamiento visita de supervisión	1	1
Tecnólogo De Alimentos	DIANA PATRICIA MEDINA GONZALEZ	Servicio de alimentos.	1	1
Técnico Ambiental	ANDREA PINZON	preparación capacitación plan de saneamiento.	1	1
Profesional De Enfermería	TATIANA ALEXANDRA ROJAS	Acompañamiento tiempos de alimentación y actividad grupal día de SPA.	1	1
Auxiliar De Enfermería	MARCELA GOMEZ/ DANIELA GALVEZ/ LUZ ERLINDA AGUILERA/ MARY CRUZ/ NELLY JOHANA TUNAROSA/ JULIAN	Auxiliares Marcela, Luz Herlinda, Mary y Julián realizan actividad de monitor en las rutas de la mañana, Realizan revisión cefalocaudal, acompañamiento tiempo de alimentación, notas de enfermería y actividad grupal día de SPA.	6	6
Manipulador De Alimentos	BLANCA NIEVES	Preparación y servido de alimentos El personal se observa con elementos uniforme en tonos claros, pantalón y camisa, gorro en tela, calzado cerrado tapabocas	2	1
Servicios Generales	FLOR ANGELA/ MARTHA YAMALI FANDIÑO TELLEZ	Aseo general	2	2

Se verifica cronograma de actividades.

Novedades en Talento humano: Presenta vacante de auxiliar de manipulación de alimentos desde el 11 de abril.

• Talento humano: Se evidencia el uso adecuado de elementos de bioseguridad.

• Estado de las instalaciones: En el recorrido se observó áreas de área administrativa (Archivo), Comedor, Baños, Enfermería, Talleres de trabajo. En buenas condiciones de mantenimiento y limpieza.

8. Nutrición y alimentación: En compañía de las manipuladoras de alimentos y tecnólogo de alimentos, se realiza verificación del ciclo menú 12----- semana 3---- tiempo nueves reforzadas

						NUMERO DE MUESTRAS			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
9 a 13 años 11 meses	3	Chocolate	Chocolate	210	PESO MUESTREADO	220	210	200	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	100	95,2		
					CALIFICACION	3	3	3		
9 a 13 años 11 meses	3	Queso campesino	Queso campesino	45	PESO MUESTREADO	45	49	47	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	109	104		
					CALIFICACION	3	3	3		

9 a 13 años 11 meses	3	Arepa	Arepa	85	PESO MUESTREADO	86	96	93		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	101	113	109		
					CALIFICACION	3	1	3		
9 a 13 años 11 meses	3	Patilla	Papaya	120	PESO MUESTREADO	124	119	122	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	99,2	102		
					CALIFICACION	3	3	3		

Se realiza intercambio de patilla por papaya el cual se encuentra autorizado por la nutricionista del centro en el respectivo formato.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales 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**		
9. Implementar 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.	X		De acuerdo con lo verificado a la fecha, se evidencia que se han venido implementando los formatos y registros establecidos para los reportes de la información derivada del convenio, de acuerdo con lo solicitado.	Documentación entregada por correos electrónicos.
13. Promover entre su equipo de trabajo el uso de lenguaje no sexista.	X		No se evidencia el uso de lenguaje sexista en el desarrollo de la supervisión.	*Expresiones entre el talento humano durante la visita*

23. El asociado no realizará reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación o contrato.	X		El asociado cumple con la obligación, durante el recorrido en el centro no se observa publicidad política en ninguno de los espacios.	*Observación directa y registro fotográfico.*
24. 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 centro cuenta con el buzón de sugerencia, instalados en la entrada del centro y los formatos yo opino.	*Se observa directa, registro fotográfico y actas de apertura.*
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTION ADMINISTRATIVA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
8.Mantener vigente el Certificado de Inspección, vigilancia y control.	X		Se cuenta con certificado vencido emitido LA DIRECTORA DISTRITAL DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL, fecha 4/01/2023 con vigencia de tres meses, el asociado realizo la solicitud de actualización el día 22 de marzo y aun le ha llegado el documento, presenta soporte del envió.	Copia de solicitud del certificado
6 Garantizar que el servicio de transporte se preste en las condiciones descritas en el Anexo Técnico y observar para el servicio de transporte el cumplimiento de la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	X		El asociado garantiza el transporte para la prestación del servicio, cumple con la normatividad vigente exigida en el Anexo técnico. Se presentaron cambios en dos rutas después de la última visita de supervisión. Se cuenta con rutas así: *Ruta 2 -Microbús Cerrada, Marca KIA, Modelo 2013, placa TSW 497, Capacidad 19 pasajeros Licencia de tránsito N°10013391097	Documentos del vehículo. Registro fotográfico.

			SOAT se encuentra vigente hasta el 26/11/2023 Póliza se encuentra vigente hasta el 12/03/2023 Técnico Mecánica # 160495729 se encuentra vigente hasta el 26/07/2023 *Ruta 3 -Microbús Cerrada, Marca KIA, Modelo 2013, placa TTY 424, Capacidad 19 pasajeros Licencia de tránsito N°10027162666 SOAT se encuentra vigente hasta el 27/11/2023 Póliza se encuentra vigente hasta el 03/09/2023 Técnico Mecánica # 162870220 se encuentra vigente hasta el 27/11/2023 *Ruta 4 -Microbús Cerrada, Marca JINBEI, Modelo 2013, placa TAL 867, Capacidad 19 pasajeros Licencia de tránsito N°10017825246 SOAT se encuentra vigente hasta el 13/03/2024 Póliza se encuentra vigente hasta el 13/03/2024 Técnico Mecánica #159615441 se encuentra vigente hasta el 14/06/2023. *Ruta 1 -Microbús Cerrada, Marca KIA , Modelo 2014, placa WER 528, Capacidad 19 pasajeros Licencia de tránsito N°10027235136 SOAT se encuentra vigente hasta el 06/01/2024 Póliza se encuentra vigente hasta el 06/01/2024 Técnico Mecánica # 16870350 se encuentra vigente hasta el 1/07/2024. Se presentó novedad de cambio de la ruta 1 por entrada al taller, para lo cual presentan el vehículo de placas	

9. Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación o contrato y hasta su terminación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos.	X		El operador da cumplimiento a la obligación, cuenta con un circuito de cámaras en las diferentes instalaciones del centro. El centro cuenta con 8 cámaras de seguridad y monitor.	Observación directa y registro fotográfico.
RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**VIDENCIAS**
	SI	**NO**		
2. Poner a disposición un pendón o aviso de identificación del Centro Avanzar, de acuerdo a los lineamientos dados en el anexo técnico. El pendón debe estar instalado antes de finalizar el primer mes de ejecución del convenio de asociación.	X		Durante la visita se evidencia la llegada e instalación del pendón.	Observación directa y registro fotográfico.
4. Proporcionar tablero de identificación para las rutas transportadoras de la población, de acuerdo a las especificaciones del anexo técnico.	X		Durante la visita se evidencia la llegada y entrega de la tabla de rutas.	Observación directa y registro fotográfico.
RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
2. Garantizar y promover la atención y servicio a los niños, niñas y adolescentes con discapacidad sin acciones, omisiones o situaciones que amenacen o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante el desarrollo de la visita se identifica al talento humano realizar acciones libres de cualquier tipo de violencia. Durante el desarrollo de las actividades, se identifica al talento humano realizar acciones de cuidado, garantizando integridad en la salud de cada participante. No se identifican acciones que lleven implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral, o discriminación por sus orientaciones sexuales o identidades de genero	Observación directa y registro fotográfico.

3. Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones pactadas.	X		Mediante correo electrónico la coordinadora del centro reporta las novedades que se presentan en el servicio.	*Correos electrónicos.*
5.Mantener actualizado y en un lugar visible el Cronograma General de Actividades del Centro.	X		Se cuenta con el cronograma de actividades actualizado del periodo 1 al 19 de abril, el cual está ubicado en la oficina de coordinación.	Observación directa y registro fotográfico.
10. Implementar y disponer de los alimentos y recursos necesarios, para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos y la disponibilidad y el acceso a agua potable durante la ejecución del convenio de asociación	X		Se evidencia que cuenta con alimentos disponibles para lo que queda de cierre de convenio. Se cuenta con reserva de abarrotes	*Verificación directa servicio de alimentos área de almcenaminto en congelación, refrigeración y en medio ambiente.*
RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
5. Disponer de áreas para almacenar la documentación que tiene bajo custodia en atención a la normatividad legal vigente, las cuales como mínimo deben cumplir con las condiciones ambientales y de seguridad establecidas por la entidad.	X		Se cuenta con el área y el espacio suficiente, donde se almacena toda la documentación, de tal forma que están en buen estado.	Observación directa
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 Titulo 4. Talento Humano y del presente título	X		Se cumplen con las condiciones generales del talento humano respecto a lo requerido en el anexo técnico.	Correos electrónicos y hojas de vida.
2. Remitir las hojas de vida del talento humano con los soportes señalados en el anexo técnico, previa revisión del cumplimiento de requisitos y del perfil por parte de la Entidad.	X		El operador presento las hojas de vida del talento humano inicial y los cambios presentados durante la ejecución para la revisión y aprobación por parte del equipo de supervisión.	Correos electrónicos y hojas de vida.

3.Mantener disponibles para consulta las hojas de vida del Talento Humano aprobado para la ejecución del convenio en el Centro Avanzar, con los respectivos soportes, constancia individual del proceso de inducción y capacitación adelantado por la entidad asociado	X		Se cuenta con hojas de vida completas disponibles para consulta mediante drive y carpeta física en el centro.	Hojas de vida drive y en carpeta física.
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	**SI**	NO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
8.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, 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		Las instalaciones se encuentran limpias y ordenadas y en buen estado para la prestación del servicio.	Observación directa y registro fotográfico
RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
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 Secretaria Distrital de Integración Social, 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 observa en el servicio de alimentos la publicación del ciclo de menús, la modificación dietaría. En el comedor se encuentra publicado el ciclo de menús. Se cumple con el menú establecido para el refrigerio reforzado. En vigilancia nutricional entrega informe final y poblacional. Estilos de vida saludables: Se encuentra la matriz de la meta distrital.	Evidencia de actas en magnético, verificación de información en drive, acompañamiento en servicio de alimentos en los tiempos de refrigerio reforzado y almuerzo.

<table>
<tr>
<td>2 Implementar la minuta de alimentos entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la Secretaria Distrital de Integración Social, desde el primer día de ejecución del convenio. Una vez aprobados los ajustes, implementar la minuta de alimentos avalada por el referente técnico del Programa.</td>
<td>X</td>
<td></td>
<td>Se observa cumplimiento del ciclo menú, y las derivaciones: Ciclo menú 12 semana 3

<table>
<tr><th>COMPONENTE</th><th>ALIMENTO DIETAS CONSISTENCIA NORMAL</th><th>ALIMENTOS DIETAS CONSISTENCIA BLANDA-SEMIBLANDA Y DERIVADOS</th></tr>
<tr><td>Lácteo</td><td>Chocolate</td><td rowspan="4">Semiblando
Chocolate + leche en polvo
Huevo cocido macerado
Papilla de mango</td></tr>
<tr><td>Derivado de cereal</td><td>Arepa</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>Queso campesino</td></tr>
<tr><td>Fruta</td><td>Patilla / se cambia por papaya</td></tr>
</table>

El día 15 de noviembre de 2022 por correo electrónico se da aval a ciclo de menú propuesto con su derivación.
El día de hoy se realiza intercambio de papayo por patilla, por existencia de papaya e inicio de sobre maduración, se encuentra autorizado por nutricionista del centro en el formato autorización cambio de preparación.</td>
<td>Verificado y observado en el tiempo de almuerzo en el centro avanzar</td>
</tr>
<tr>
<td>3. Implementar la derivación dietaria avalada por el referente técnico del programa y mantenerla impresa en un lugar visible dentro del servicio de alimentos.</td>
<td>X</td>
<td></td>
<td>Se observa que el ciclo de menú derivado se encuentra impreso en el servicio de alimentos.
15 semiblandos
13 blandos
4 líquidas completas</td>
<td>Se realiza la entrega de acuerdo al tipo de derivación establecida para cada participante en</td>
</tr>
</table>

			Formato Registro y control diario de suministro de alimentos Se evidencia Formato plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas	cada tiempo de comida.
4. 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 establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.	**X**		Acta 30/03/2023 Tema: capacitación de manual de dietas al 100% del TH y Socialización de dietas abril 2023 Asistentes: 19 de TH	Actas de capacitación magnético y listado de asistencia en medio físico.
5. Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	**X**		Matriz de clasificación nutricional Abril de 2023 37 personas con discapacidad Delgadez: 12 IMC adecuado: 17 Riesgo de delgadez:4 Obesidad: 2 Sobrepeso: 2 Se encuentra informe final de cada participante en cada historia social de cada participante, el informe poblacional se encuentra en proceso de elaboración. *Se realiza la claridad que la nutricionista toma los datos los primeros 5 días del mes, pero no los reporta dentro del mes que tomó los datos, si no del mes vencido ejemplo, toma los datos el 02/03/2023 pero los reporta como mes de febrero 2023.	Revisión de historias sociales, revisión del drive.
6. 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**		De los 32 participantes que asistieron al servicio 4 consumen los alimentos por sí solos, los demás deben asistir.	Drive y actas en magnético

humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.			Se realiza el acompañamiento y suministro de alimentos por parte de los profesionales, auxiliares de enfermería.	
7. Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	**X**		Se encuentra en el drive: base_consolidacion__mensual_promocion_vida_saludable de los meses de octubre 2022 a marzo 2023. Al igual que los informes cualitativo trimestral.	Drive del programa de nutrición alimentación y salubridad.
RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	**SI**	**NO**	**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
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 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		Acorde al plan de saneamiento adoptado por el centro avanzar grupo 2, el centro presenta declaración de compromisos del plan de saneamiento Cuenta con certificado vigente (6 meses) de lavado de tanques de agua y Fumigación y desratización 03/03/2023 por la empresa FUMI INTEGRALES, se debe de actualizar la información en el drive. Se cuenta con la rotulación de los alimentos subsanado lo evidenciado en la vista anterior. Se cuenta con la totalidad de los formatos diligenciados, subsanando lo evidenciado en la visita anterior. No observan alimentos sobre madurados subsanando lo evidenciado en la visita anterior Se evidencia cajas de cartón con alimentos sin almacenar en el área de almacenamiento de alimentos.	Carpeta plan de saneamiento y DRIVE del programa Nutrición y salubridad
2. Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Se observa que los alimentos almacenados en la nevera de la cocina y los que se encentran en el cuarto de almacenamiento se encuentran con el etiquetado del producto y el rotulo establecido. Se evidencia mejora con respecto al mes anterior.	Rotulado y etiquetado de la materia prima en el servicio de alimento

3. Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Se evidencia que realizan los procesos de forma adecuada, en la manipulación de alimentos, cumple con cada uno de los programas de plan de saneamiento básico.	Servicio de alimentos, documentos, drive
4.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. Para el caso de 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 Secretaria 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		El centro cuenta con concepto higiénico hasta el 01/10/2021. Se realiza una nueva solicitud número de Radicado 61399 en: http://conceptosanitario.saludcapital.gov.co/pages/consulta.php Estimado(a) Ciudadano, A continuación se describe el estado de su solicitud: Leida Su solicitud ha sido recibida y está pendiente asignar fecha probable de visita	Carpeta plan de saneamiento y DRIVE del programa Nutrición y salubridad
5. El asociado deberá contar durante la ejecución del convenio de asociación, 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		Proveedores de carne y pollo: CS Supremo SAS Fecha de concepto sanitario 23/08/2022 90.5% favorable Productora de alimentos cárnicos SAS - Punto Rojo Fecha de concepto sanitario 15/06/2022 90.5% favorable Proveedores Lácteos y huevos Ventas Institucionales SAS Fecha de concepto higiénico sanitario: 27/10/2022 89% favorable con requerimiento	observación documentación carpeta DRIVE del programa Nutrición y salubridad
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		Proveedores de carne y pollo: Productora de alimentos cárnicos SAS - Punto Rojo Placa: EXL 174 10/06/2022 100% Favorable Proveedores Lácteos y huevos	observación documentación carpeta DRIVE del programa Nutrición y salubridad

			Ventas Institucionales SAS Placa: VFY 528 01/04/2022 100% Favorable	
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 evidencia alimentos con adecuada calidad, sin embargo, con el fruver se observa alimentos ya sobremadurados como tomate y la pera. Por lo cual se debe de realizar de manera diaria el estado de estos alimentos.	Materia prima almacenada en el servicio
8. Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos	X		Se observa archivo en excel donde realizan pedido por cada tipo de alimentos (cárnicos, fruver, abarrotes), no se encuentra implementando el formato establecido por la SDIS, sin embargo, se garantiza el pedido de manera semanal.	
9. Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar 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		Cuentan con equipo y menaje en buen estado, se realiza cambio del vaso medidor. Se realiza la toma de muestra de alimentos de forma correcta y en la periodicidad indicada.	Menaje y equipos del servicio y muestras testigo
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		Cuenta con el plan de saneamiento en el drive establecido por la SDIS	Plan de saneamiento en el drive
11. Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se observa a las manipuladoras de alimentos con el uniforme en adecuadas condiciones, con gorro, tapabocas, manejan la desinfección de los alimentos de manera adecuada, antes de la preparación de los alimentos.	Servicio de alimentos
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		Se evidencia la siguiente capacitación 31/03/2023 Tema: Importancia y responsabilidad del aseo y desinfección Asistentes: 5 de Servicios de alimentos	Acta en fisico
13. Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	X		Se evidencian los siguientes formatos Formatos plan de saneamiento:	Revisión de formatos en físico

			- Formato inspección de la presencia de plagas - Formato inspección del manejo de elementos de desuso, embalajes y empaques - Formato seguimiento a las soluciones desinfectantes - Formato lista de verificación de limpieza y desinfección - Formato control de lavado de y desinfeccion de tanque de agua - Formato registro de control de plagas - Formato Inspección de la presencia de plagas - Formato Verificación de hermeticidad - Formato Seguimiento implementación plan de saneamiento - Formato Declaración de Compromiso Formatos BPM -Formato control de temperaturas de equipos de refrigeración: Desactualizados -Formato control de temperatura de equipos de congelación: Desactualizados -Formato preparación de alimentos -Formato de seguimiento a soluciones desinfectantes - Formato lista de verificación de limpieza y desinfección y acciones correctivas - Formato Plan de compras semanal asociados o Formato Plan de compras consolidado mensual asociados : No manejan formato de la SDIS - Formato Verificación transporte de alimentos - Formato Recepción de alimentos - Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados - Formato Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación mensual - Formato Acompañamiento de la operación del servicio de	carpeta plan de saneamiento

			alimentación semanal - Formato auto evaluación concepto Higiénico Sanitario servicios atención EXTERNA, no se realiza desde noviembre 2022	
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.	N/A	N/A	No aplica toda vez que no se ha presentado ningún brote.	
RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	**SI**	**NO**	**OBSERVACIONES**	EVIDENCIAS

Describa el cumplimiento de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
COSTOS FIJOS TALENTO HUMANO	X		Se observa contratado los perfiles de talento humano indicado en el anexo técnico centro avanzar. Cuenta pendiente la contratación de un auxiliar de manipulación de alimentos.	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Coordinadora	X		ROSALBA ALEXANDRA DUARTE MEDELLIN	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Auxiliar Administrativa	X		JOHANA MELO	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento

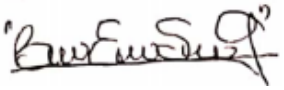
Fonoaudiólogo	X		LAURA ALEJANDRA ALFONSO RODRIGUEZ/ ANGIE TATIANA PEÑA CAMPAGNOLI/ CLAUDIA LILIANA HERRERA GUZMAN	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Fisioterapeuta	X		LUZ MARINA ORTIZ/ STEFANY CASTIBLANCO/ YERLY LIZETH HILARION	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Terapeuta Ocupacional	X		DEYSI FLORES	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Educador Físico	X		ANGEL ANDRES COCOMA GARCIA	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Psicóloga	X		ANA CAROLINA MORERA CHACON	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Trabajadora Social	X		ANGELA LADINO	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Nutricionista	X		JIMENA CABRERA ARCOS	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Tecnólogo De Alimentos	X		DIANA PATRICIA MEDINA GONZALEZ	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Técnico Ambiental	X		ANDREA PINZON	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Profesional De Enfermería	X		TATIANA ALEXANDRA ROJAS	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento

Auxiliar De Enfermería	X		MARCELA GOMEZ/ DANIELA GALVEZ/ LUZ ERLINDA AGUILERA/ MARY CRUZ/ NELLY JOHANA TUNAROSA/ JULIAN	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Manipulador De Alimentos	X		BLANCA NIEVES	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Servicios Generales	X		FLOR ANGELA/ MARTHA YAMALI FANDIÑO TELLEZ	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
OTROS COSTOS FIJOS:				
Elementos de aseo institucional	X		Área de almacenamiento de insumos químicos, bidones de hipoclorito, jabón líquido, desengrasante- Elementos tales como esponjas, guantes, toallas de papel, entre otros	área de almacenamiento de insumos químicos al fondo de la casa.
Desgaste y uso de los bienes muebles No consumibles	X		Se observa en el centro acorde al recorrido el cumplimiento de las áreas descrito en la obligación 1,2,3 de **DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO** y observaciones en el recorrido desarrollado en el centro durante la visita	Elementos observados y registrados en el presente documento
Bienes consumibles (elementos de entrega mensual)	X		Se observa en el centro acorde al recorrido el cumplimiento de las áreas descrito en la obligación 1,2,3 de **DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO** y observaciones en el recorrido desarrollado en el centro durante la visita	Elementos observados y registrados en el presente documento
Transporte	X		El centro presente para transportar a los participantes 4 rutas registradas en las observaciones de recorrido de la presente acta.	Observación directa en el recorrido y descrita en la obligación respectiva

Vigilancia	X		Se cuenta con vigilante Yurani Rodriguez, de la empresa Vigiaser Ltda. se observa durante todo el desarrollo de la visita.	Observación directa en el recorrido .
Medios tecnológicos	X		Se encuentra en oficina de coordinación monitor con visualización de las 8 cámaras que se encuentran en funcionamiento	Observación directa en el recorrido y descrita en la obligación respectiva
Espacio físico funcional (gestión ambiental y PEC)	X		El centro cuenta con los elementos descritos en la sabana de elementos para la implementación del subsistema de gestión ambiental (contenedores- cartelera ambiental- rótulos y sticker campañas ambientales- formatos y carpeta física) Se observa botiquín tipo B con los elementos.	Observación directa en el recorrido y descrita en la obligación respectiva
COSTOS VARIABLES:				
Alimentos	X		Acorde al momento verificado se identificó los alimentos para los 32 participantes que se encuentran en el centro.	Observación directa en área de comedor – cocina y almacenamiento de alimentos
Elementos de aseo personal	X		Se observa para cada participante bidón de jabón líquido, papel higiénico, así como pañales disponibles para el uso de los participantes en espacio para el almacenamiento.	Observación directa en espacio de almacenamiento de elementos de aseo personal
COSTOS POR REALIZACIÓN:				
Piezas comunicativas	X		Se observa al talento humano portando carnét de identificación, cuenta con pendón de identificación y para cada participante (excepto los dos ingresos carnét de identificación), se observó el tablero de ruta para cada vehículo.	Observación directa en recorrido por el centro y registrada en el presente documento
Espacio físico funcional (diagnóstico de la revisión de sistemas de transporte vertical)	N/A	N/A	El centro no cuenta ayuda técnica (ascensor o montacarga)	N/A

Elementos para la protección, prevención y bioseguridad	N/A	N/A	Acorde a nota del Anexo técnico, no se ha requerido el uso del rubro Elementos para la protección, prevención y bioseguridad no ha sido requerido por el asociado, solicitado al inicio del convenio, el rubro fue reinvertido en la modificación.	N/A
Espacio físico funcional (mantenimiento y adecuación)			Se observa acciones de mantenimiento durante la ejecución del convenio en áreas de talleres.	Observación directa en recorrido por el centro y registrada en el presente documento
Espacio físico funcional (servicios públicos)	X		El centro cuenta acorde con el recorrido con servicios públicos energía, gas, acueducto y alcantarillado.	Observación directa en recorrido por el centro y registrada en el presente documento

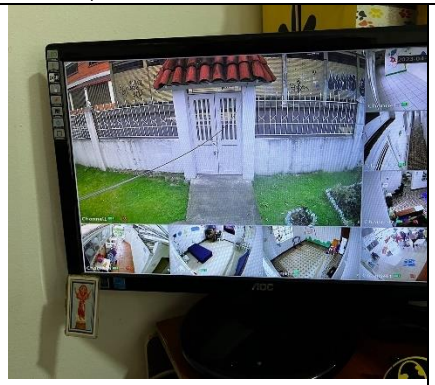
1. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
El centro da cumplimiento a las obligaciones registradas, acorde con lo observado en la presente visita y registrado en esta acta.	
OBSERVACIONES DEL PERSONAL QUE RECIBE LA VISITA	
2. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Ninguna	

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA 23/03/2023 y 31/03/2023 SI NO	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Realizan los ajustes pertinentes en rotulado nutricional, almacenamiento y elementos de aseo.
NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. ROSALBA ALEXANDRA DUARTE MEDELLIN
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1 
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. BARBARA SANCHEZ 2. VIVIAN RODRIGUEZ
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1.  2. 

Anexos fotográficos.

INSTALACIONES, CRONOGRAMAS, CAMARAS, MINUTA PATRON



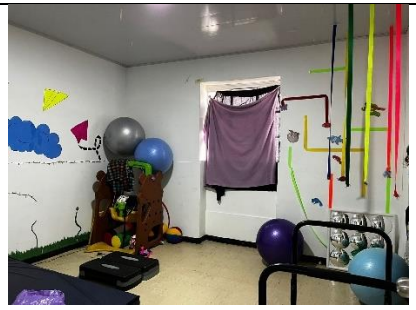








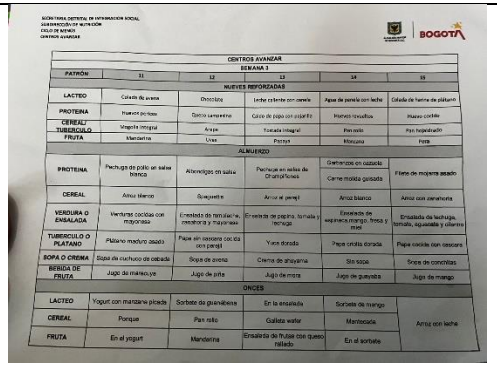








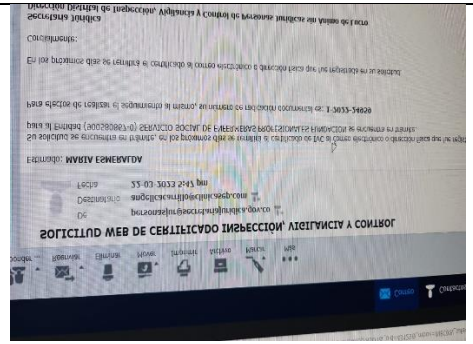




CENTROS AVANZAR

SEMANA 3

PATRÓN	11	12	13	14	15
NUEVES REFORZADAS					
LACTEO	Colada de arena	Chocolate	Leche caliente con canela	Agua de panela con leche	Colada de harina de plátano
PROTEINA	Huevo cocido	Queso campesino	Caldo de pollo con arroz	Huevo revuelto	Huevo cocido
CEREAL/ TUBERCULO	Maqueta integral	Arepa	Tostada integral	Pan suizo	Pan hojaldrado
FRUTA	Mandarina	Uvas	Papaya	Manzana	Pera
ALMUERZO					
PROTEINA	Pechuga de pollo en salsa blanca	Albondigas en salsa	Pechuga en salsa de champiñones	Garbanzos en cazuela Carne molida guisada	Filete de mojarra asado
CEREAL	Arroz blanco	Guisquette	Arroz al perejil	Arroz blanco	Arroz con zanahoria
VERDURA O ENSALADA	Verduras cocidas con mayonesa	Ensalada de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada de papina, tomate y lechuga	Ensalada de espinaca, mango, fresa y miel	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro
TUBERCULO O PLATANO	Platano maduro asado	Papa sin sazonar cocida con perejil	Yuca dorada	Papa criolla dorada	Papa cocida con sazonar
SOPA O CREMA	Sopa de cachuco de cebada	Sopa de avena	Crema de ahuyama	Sin sopa	Sopa de conchitas
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mandarina	Jugo de pitá	Jugo de mora	Jugo de guayaba	Jugo de mango
ONCES					
LACTEO	Yogurt con manzana picada	Sorbete de granadillena	En la ensalada	Sorbete de mango	Arroz con leche
CEREAL	Ponque	Pan rollo	Galleta wafer	Mantecada	
FRUTA	En el yogurt	Mandarina	Ensalada de frutas con queso rallado	En el sorbete	



ACTIVIDADES POBLACION Y TALENTO HUMANO /













TRANSPORTE – RUTAS








707
UPT-778


TSN-497


TSN-497