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 8341 DE 2023
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	FUNDACIÓN SOCIAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FUDESOL
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."
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 8
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Calle 41 sur No. 78 B - 54
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Ciaegrupo8@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	MARCELA ACOSTA PULIDO
CARGO	COORDINADORA
No DE CELULAR	3107558099
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	02/02/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:20 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 55 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 atendida por la Coordinadora Marcela Acosta Pulido, Nutricionista Kimberly Ortega; quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita se observa la presencia de 55 participantes.
2. Cobertura: El centro integrarte atención externo grupo 8, cuenta con cobertura asignada de 60 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentran cubiertos 58 cupos, con 1 cupo disponible y ningún cupo suspendido, mencionan ingreso de Jaime Andrés Rojas Martínez desde 30 de enero/2024.
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, indican vacante el cargo de tallerista salió Martha Liliana Bustos hasta el 31 de enero de 2024, refieren que el Tecnólogo Wilver Ramírez, se encuentra con incapacidad. No se observa durante la visita, la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.

CARGO	**NOMBRE**	**CARGO**	**NOMBRE**
Coordinación	Cindy Marcela Acosta Pulido	Trabajo Social	Maribel Pinto Mayorga
Psicología	Diego Andrés Lozano	Terapia Ocupacional	Silvia Cristina Díaz Rojas
Terapeuta Físico	Heidy Heraldin Reyes Durán	Nutricionista	Kimberly Ortega
Educador Físico	Robert Alberto Ruíz Ortíz	Tecnólogo de Alimentos-incapacidad	Wilver Alfredo Ramírez López
Técnico Ambiental	Jhon Adalberto Murcia Cubides	Enfermera Profesional	Adriana Ardila Torres
Tallerista	**vacante**	Auxiliar de enfermería	Maira Alejandra Montoya
Auxiliar Administrativo	Lucy Esperanza Holguín Madrid	Auxiliar de enfermería	David Gonzálo Rua Flor
Servicio de alimentos	Yury Viviana Ibagón	Auxiliar de enfermería	Lorena Paola Arciniegas
Servicio de alimentos	Sandra Patricia Pérez Parra	Servicios generales	Walter de Jesús Arias Salcedo
Fonoaudiólogo -calamidad personal	Jorhan Ramírez Perdomo	Servicios generales	Luisa Fernanda Polo

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según menú No. 20, se observa acompañamiento de auxiliares y profesionales en 4 niveles. Realización de actividades grupales de yoga musicalizada en nivel 1 y 2 fisioterapia y fonoaudiología, nivel 3 educador físico y nivel 4 con terapia

ocupacional. Intervención individual de psicología Sexualidad y pareja de Angela Muñoz y Cristian Calderón. Se observó personal de cuidado para la salud en acompañamiento de actividades, higiene menor, registro de actividades diarias.

5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas de oficinas, talleres organizados y limpios, divididas en 4 pisos; se observan áreas de comedor y del servicio de alimentos, área de almacenamiento, en adecuadas condiciones de limpieza y equipos de frio de carnes y prealistamiento, organizada y limpia, al igual el lavamanos de pedal al interior de cocina se encuentra despejado. Uso de estufa industrial y estufa enana con conexión a gas natural; además, se verifica limpieza de menaje, equipos, utensilios, nevera mixta (2) y congeladores (2). Se verifica instalación y funcionamiento de campana extractora. Se requiere el arreglo de los esquineros y pared rota en primer piso y pintura de paredes en área de cocina caliente. Además, el congelador de fruver en área de almacenamiento requiere arreglo de cierre hermético.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 20. Se verifica cumplimiento del ciclo de menús establecido según los alimentos y preparaciones establecidas, así como las consistencias requeridas por los participantes, las manipuladoras tienen en cuenta la derivación dietaria en cuanto a calorías ofrecidas en cada tiempo de comida.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACION	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Colada de fécula de maíz con canela Huevos revueltos Pan blando Pera (cambio por banano/fresa)	Colada sin leche banano/fresa picado (semiblandos)	250- 260 cc 42-47-42-46 gr /42 gr- H/H 69/64 gr Hipo 24-25 /30 gr – H/H 78/60+MANT 214-198-189 gr/200 gr
Almuerzo	Sancocho Carne de cerdo asada Ensalada de lechuga, tomate, cebolla Arroz pajarito Yuca cocida Jugo de mango		Se observa uso de cucharas medidoras y consistencias de dietas con fonoaudiología
Refrigerio Onces	Peto de maíz dulce		Se verifica disponibilidad de productos

7. Se verifica preparación y servido de dietas derivadas por consistencia y por consumo calórico; se verifica uso cucharas medidoras y peso de porción servida por parte del personal y conocimiento de los documentos técnicos, las dietas ofrecidas son 9 hipercalóricas e hiperproteicas, 19 hipocalóricas y 27 normocalóricas de las cuales hay 2 blandas y una cetogénica. Se verifica el listado de dietas realizado por la profesional de nutrición, actualizado a fecha enero 15/2024.

8. Se observa en área de almacenamiento de alimentos, que se recibió frutas y verduras, las cuales se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o almacenados por separado con prealistamiento, refrigeración o congelación. Sin embargo, no se cuenta con lista de verificación según el plan de compras semanal para evidenciar si hay algún faltante de alimentos. Se observa congelador de carnes con fecha de vencimiento 24-25/02/2024, se realiza verificación de disponibilidad hasta ciclo de menú #15, excepto hígado que corresponde al menú #10, adicionalmente, se observa sobre abastecimiento de carne de res, la cual no alcanzaría a ser consumida teniendo en

cuenta la fecha de vencimiento, por lo cual se sugiere un manejo administrativo para uso adecuado. En cuanto a abarrotes indica la coordinadora que llegan el próximo lunes, se solicita registro fotográfico. Se reitera garantizar la compra de productos de forma permanente en la frecuencia, variedad y cantidad establecida según el ciclo de menús.

9. Se realiza revisión de formatos establecidos de BPM, observando que se encuentran implementados sin embargo por la novedad de falta del tecnólogo se recomienda capacitar al personal manipulador para registro de control de temperaturas. En cuanto a dotación de insumos de aseo institucional se observa bidón de Hipoclorito lleno, jabón líquido vacío, jabón de manos distribuido en cada baño, jabón lavaloza dos recipientes por 500 ml cada uno; se reitera al técnico ambiental la adecuada rotulación de productos. Indica la coordinadora que se realizó recarga de todos los extintores el día de la presente visita, lo cual se verifica en recorrido. En cuanto al plan de saneamiento, el referente técnico Manuel Santamaría solicita la actualización del documento Plan de saneamiento de la unidad y la declaración de compromiso por cambio de vigencia.

10. Cuenta con publicación de ciclo de menús, en zona de preparación y en comedor; además de la lista de dietas individual actualizada en formato propio y de la SDIS, actualmente publicada tanto en cocina como en el comedor. Se garantiza el manejo diario de suministro de las dietas, de acuerdo con la asistencia de participantes y la capacitación del talento humano con respecto a las dietas ofrecidas y requeridas por los participantes. Así mismo, se verifican soportes de capacitaciones establecidas en el anexo técnico para el componente de nutrición y salubridad:

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

En la visita, se verifica que cuentan con Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos, según acta AS02C091249, 92 % favorable de fecha 7 abril de 2022. Cuentan con solicitud de nueva visita para actualización publicada en drive de nutrición SDIS, de fecha 10 de julio 2023 y solicitud registrada con radicado 72117 según consulta de seguimiento de fecha 15 de enero de 2024, indica que se programa la fecha de visita por la entidad competente en el mes de febrero 2024.
Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable actualizado de fecha 21 de octubre/2023 cuentan con el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas. Sin embargo, la certificación de fumigación de fecha 22 de julio de 2023 realizado por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales, se encuentra vencida a la fecha de visita, la coordinadora informa que se tiene programada nueva fumigación el 3 de febrero/2024, se solicita publicar en drive de SDIS la certificación respectiva.

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 DE CARÁCTER GENERAL	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.*
4.Cumplir con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del convenio de asociación o contrato, de conformidad con lo señalado en el estudio previo, anexo técnico, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS	X		Se verifica que el asociado da cumplimiento a lo dispuesto en el anexo técnico y minuta del contrato, frente a la suscripción del convenio de asociación, a la fecha de visita.	Observación directa durante visita de supervisión
6. Suscribir las actas que se requieran para el desarrollo del convenio de asociación o contrato, y el acta de liquidación del mismo.	X		El asociado da cumplimiento, con acta de inicio en carpetas del proceso contractual	Acta de inicio en proceso contractual
7. Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	X		El asociado generó informe de ejecución del mes anterior y se encuentra dentro de los tiempos establecidos para generar el siguiente informe	NA
8.No vincular directa o indirectamente a menores de edad, para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Durante la visita se observa que el asociado da cumplimiento a la obligación, no vincula a menores de edad, para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual.	Observación directa durante visita de supervisión

9.Rechazar y denunciar toda práctica de soborno y sus conductas asociadas (cohecho y concusión) que en desarrollo de la ejecución del contrato pudieran presentarse. Se considera soborno el ofrecimiento de regalos, préstamos, honorarios o cualquier otro tipo de beneficio, a cualquier persona, a modo de incentivo para realizar un acto deshonesto e ilegal.	X		Durante la visita realizada no se observaron prácticas de sobornos ni conductas asociadas que requirieron del proceso descrito en la presente obligación.	Observación directa durante visita de supervisión
13. Promover entre su equipo de trabajo el uso de lenguaje no sexista, por medio de una orientación y /o capacitación	X		El asociado promueve el uso de lenguaje no sexista durante el periodo reportado.	Observación directa durante visita de supervisión
14.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera.			No aplica, a la fecha de visita realizada frente al Programa de nutrición, alimentación y salubridad, no se han generado requerimientos anteriores.	NA
16.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		En la visita efectuada el asociado presenta implementación de formatos de BPM y plan de saneamiento, además, presenta implementación de los formatos establecidos para el componente de nutrición y alimentación.	Formatos establecidos debidamente diligenciados y revisados en visita de supervisión
17.Abstenerse de celebrar contratos, convenios de divulgación y realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación y a la Secretaría Distrital de Integración Social como entidad contratante.	X		Durante la visita se observa que el asociado se abstiene de celebrar contratos de divulgación o propaganda a su nombre.	Observación directa durante visita de supervisión
18.Guardar la debida reserva sobre las actividades que se realicen, ya que éstas serán de	X		Durante la visita se observa que el asociado da cumplimiento a la obligación, guarda la debida reserva sobre las actividades que se realizan en el marco del	Observación directa durante visita de supervisión

propiedad de la SDIS, y solo podrán ser utilizadas para fines propios del Convenio de asociación.			convenio, teniendo en cuenta que son propiedad de la SDIS	
19.El asociado se compromete a garantizar la atención de la población con calidad y calidez, libre de acciones o situaciones que vulneren su integridad física, emocional y mental. Adelantando acciones adecuados frente a las conductas que lleve implícita cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral de las personas con discapacidad o personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado	X		Durante la visita se observa que la atención de las personas con discapacidad está libre de omisiones o situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación.	Observación directa durante visita de supervisión
20.Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del Convenio de asociación, cuando en ellos se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.	X		Durante la visita se observa que no se han presentado situaciones que ameriten responder ante las autoridades como lo describe la presente obligación.	Observación directa durante visita de supervisión
21.Hacer uso adecuado, exclusivo y confidencial de la información suministrada por la SDIS, es decir,	X		Durante la visita se observa que se hace uso exclusivo y confidencial de la información suministrada por la SDIS.	Observación directa durante visita de supervisión

abstenerse de divulgar la información que pueda llegar a conocer con ocasión de la ejecución del Convenio de asociación, a personal no autorizado por la SDIS y a terceros.				
22.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		Durante la visita se observa que no se efectúan reuniones o manifestaciones de índole político.	Observación directa durante visita de supervisión
23.Cumplir con los protocolos, procedimientos y demás lineamientos relacionados con la calidad de la información	X		Durante la visita se verifica que el asociado realiza implementación de procedimientos y lineamientos relacionados con la calidad de la información.	Observación directa durante visita de supervisión
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		Durante la visita se observa que el asociado cuenta con buzón de sugerencias, ubicado en las instalaciones del centro y cumple con el procedimiento de Servicio Integral de Atención a la Ciudadanía.	Observación directa durante visita de supervisión
25.Denunciar en plazo razonable ante la autoridad competente,	X		Durante la visita se verifica que el asociado realiza el seguimiento correspondiente y no se han presentado	Observación directa durante visita de supervisión

todo tipo de maltrato, violencias o conductas que conlleven a la vulneración de derechos personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 "Código de Procedimiento Penal", en concordancia con la Ley 734 de 2002 "Código Único Disciplinario" y la Ley 1474 de 2011 "Estatuto Anticorrupción"; al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 "Código Penal", y de manera especial las consagradas en el Título I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondientes.			situaciones que ameriten las acciones descritas en la presente obligación.	
26.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	X		Durante la visita de supervisión se verifica que el asociado reconoce y protege el derecho de las personas a actualizar y rectificar información que se haya recogido sobre ellas.	Observación directa durante visita de supervisión

deberá, informar al titular y solicitar su autorización; los responsables y encargados de las bases de datos y archivos quedarán sujetos a esta ley.				
27.Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio.	X		Durante la visita de supervisión se verifica que el asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Observación directa durante visita de supervisión
29.Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado			No aplica a la fecha de visita para el presente mes de febrero 2024	NA
OBLIGACIONES DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
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 cuenta con vehículos utilizados en las rutas de traslado diario de participantes desde las localidades hasta el centro integrarte y viceversa. Rutas Bosa 1, Bosa 2, Kennedy, Ciudad Bolívar 1 y Ciudad Bolívar 2.	Se verifica la disponibilidad de rutas según zonas programadas.
8. 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		Durante la visita se indaga que el asociado cumple con lo referente a medios tecnológicos, cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento. El monitor permanece en oficina de coordinación.	

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Dar cumplimiento a las condiciones técnicas descritas en el Anexo Técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio durante la ejecución del convenio de asociación o contrato	X		El asociado cuenta con documentos técnicos publicados e implementados de ciclo de menús y derivación dietaria, se verifica atención a la población mediante procesos de preparación de alimentos en los diferentes tiempos de comidas establecidos y seguimiento del estado nutricional. Se verifican las instalaciones para la prestación del servicio, mantenimiento, limpieza y desinfección de equipos y elementos requeridos del servicio de alimentos, comedor	Documentos publicados en servicio de alimentos. Observación directa durante la visita.
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.	X		En el desarrollo de la visita se observa la atención y cuidado de la población por parte de los profesionales, tallerista y auxiliares de enfermería en cuidado para la salud, asistencia alimentaria, realizan actividades de acuerdo al nivel de apoyo. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos del ciclo de menús, derivación de dietas y listado mensual de derivación de dietas actualizado a la fecha de visita	Observación directa en el desarrollo de la visita.
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 contractuales.	X		La Coordinadora ha informado durante el periodo, las situaciones de salud y novedades presentadas con las personas con discapacidad atendidas.	Correo electrónico.
*5.*Mantener actualizado y en un lugar visible el Cronograma General de Actividades del Centro.	X		Se realiza observación directa durante la visita del cronograma general de actividades mensuales a realizar.	Cartelera publicada en oficina de profesionales
8.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales – en los formatos e instrumentos, en los	X		Durante la visita de supervisión se verifica el área de archivo de los documentos.	Historias sociales

tiempos establecidos por el anexo técnico y siguiendo los lineamientos del SIG.			En cuanto a historias sociales a la fecha de visita cuenta con generación de formatos de seguimiento del estado nutricional, con corte trimestral de los meses de septiembre de fecha 25/09/2023 de 53 personas, y formatos trimestrales con fecha de corte del 26 de diciembre a 57 participantes.	
9.Elaborar el seguimiento bimestralmente para cada una de las líneas de acción de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, establecidos para la modalidad de atención, registrando los resultados del proceso de cada una de las personas y los ajustes al Plan de Atención Integral, en los casos que se requiera.	X		Durante la visita de supervisión se encuentran formatos de informe bimestral con corte 10-12 de 2023, con fecha de elaboración del 26/diciembre/2023 debidamente archivados en historias sociales.	Historias sociales
10.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 realiza recorrido por servicio de alimentos, verificando el almacenamiento de alimentos. Así mismo, se verifica que a la fecha no se han presentado eventualidades en el servicio.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos.
18.Garantizar que, durante la ejecución del convenio de asociación, no se establecerá convenio de asociación 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 de Integración Social como entidad contratante.	X		A la fecha no se ha evidenciado este tipo de publicidad sin embargo se recuerda al asociado el cumplimiento de la obligación.	

20.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 Secretaria Distrital de Integración Social.	X		A la fecha de presente visita de febrero de 2024, no se han elaborado documentos relacionados con experiencias obtenidas durante la ejecución del convenio, de acuerdo con lo indicado en la obligación	
21.Mantener absoluta reserva y confidencialidad con las fotografías y videos que se tomen de los participantes, dado que no pueden ser utilizadas en ninguna pieza comunicativa, pauta publicitaria o divulgación en redes sociales públicas o privadas, ni por el asociado ni por el talento humano del centro, sin el consentimiento expreso y escrito del titular y de la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		El asociado mantiene reserva de registros realizados a la población atendida	
22.Evitar cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición de mujer, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente,	X		Durante la visita de supervisión no se observan acciones por parte del asociado que sean contrarias a lo establecido en la presente obligación.	

deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias.				
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
10.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	Durante la visita se verifica que durante la ejecución del convenio se han elaborado formatos correspondientes al componente de nutrición, alimentación y salubridad, de acuerdo con lo indicado en la obligación se cuenta sin claves ni encriptaciones, con disponibilidad para revisión por supervisión. De otra parte, se observa continuidad en numeración de actas de vigencia 2023, se indica solicitar línea técnica de gestión documental.	
13.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio o contrato tengan plena identificación de quien los construyó; 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 revisan los formatos establecidos del componente de nutrición, alimentación y salubridad con diligenciamiento actualizado y cuentan con las firmas correspondientes.	Observación en el desarrollo de la visita en servicio de alimentos
14.Realizar el reporte de activación sistema SIRBE (Sistema de Información de Registro de Beneficiarios) SIRBE y novedades acerca de las novedades de ingresos, traslados, egresos (de cualquier tipo), suspensiones o de los cambios en	X		El asociado da cumplimiento, por cuanto ha venido registrando las novedades de ingreso de la población en el sistema SIRBE	

la información en el núcleo familiar o de los documentos, presentando los respectivos soportes. Esta información, se debe reportar un día después de ocurrida la novedad, en original de acuerdo con los ingresos y egresos presentados, se debe registrar en el Formato de Novedades del sistema SIRBE, y dar cumplimiento a las indicaciones dadas por el Equipo SIRBE de la Subdirección para la Discapacidad. Este reporte de novedades debe efectuarse en el mes que se lleve a cabo la actuación y nunca podrá reportarse en el mes siguiente.				
15.Toda la documentación entregada debe allegarse con oficio remisorio dirigido al equipo de seguimiento a la información de la Subdirección para la Discapacidad y se debe archivar según las indicaciones del Subsistema de gestión documental.			No aplica, a la fecha de visita no se ha solicitado entrega de documentación	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico.	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado en los horarios de atención acorde al turno establecido y garantizan la prestación del servicio.	

8. Garantizar durante la ejecución de convenio de asociación o contrato el talento humano propuesto, el perfil, la proporción y permanencia del talento humano requerido	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado en los horarios de atención excepto el tecnólogo de alimentos por incapacidad y la tallerista estuvo vinculada hasta el 31 de enero, vacante a la fecha de presente visita.	Verificación de acuerdo a listado al inicio de la presente acta.
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 por la unidad operativa, se requiere el arreglo de los esquineros y pared rota en primer piso y pintura de paredes en área de cocina caliente.	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 de asociación; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico.		X	Se observan áreas con limpieza y desinfección general. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos. Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable actualizado de fecha 21 de octubre/2023 cuentan con el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas. Sin embargo, la certificación de fumigación de fecha 22 de julio de 2023 realizado por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales, se encuentra vencida a la fecha de visita, la coordinadora informa que se tiene programada nueva fumigación el 3 de febrero/2024.	Recorrido por las instalaciones del centro. Ver registro fotográfico al inicio del acta
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**

COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	SI	NO		
1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION 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		Durante la visita de supervisión se observa que se encuentran publicados el ciclo de menús diario, listado de dietas mensual y minuta patrón, con la cual realizan distribución y consumo de alimentos en los tiempos establecidos publicados en servicio de alimentos y comedor. Se adelantan actividades de vigilancia nutricional y cuentan con plan de promoción en estilos de vida saludable avalado por referente técnico, así como, con soportes de actividades adelantadas.	Observación directa publicación documentos aporte nutricional. Ver registro fotográfico al inicio de la presente acta
2.Implementar y garantizar que la minuta de alimentos entregada por la Secretaria Distrital de Integración Social, sea cumplida desde el primer día de ejecución del convenio o contrato, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.	X		En la visita de supervisión se observa que cuentan con el ciclo de menús ajustado. La profesional de nutrición presenta: Acta 341 de diciembre 12 /2023, tema: Manual de dietas, actualización de formato registro mensual de dietas, asistencia de 14 personas del talento humano y registro fotográfico. Acta 383 de enero 22/2024, tema actualización de formato registro mensual de dietas, asistencia de 17 personas del talento humano y registro fotográfico.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad Ver registro fotográfico al inicio de la presente acta
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 establecidas en	X		La profesional de nutrición presenta: Acta 342 de diciembre 12/2023, socialización de análisis químico y clasificación de dietas, tipo de consistencia, asistencia de 5 personas de servicios generales y manipuladores de alimentos. Acta 374, enero 16/2024, tema derivación dietaria y plan de mejora observaciones de supervisión, dirigida a servicios de alimentos, generales y tecnólogo.	

el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.				
4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		En cuanto a historias sociales a la fecha de visita cuenta con generación de formatos de seguimiento del estado nutricional, con corte trimestral de los meses de septiembre de fecha 25/09/2023 de 53 personas, y formatos trimestrales con fecha de corte del 26 de diciembre a 57 participantes. Durante el mes de enero/2024 se realizó toma de datos antropométricos mensuales de 56 personas, Se encuentra consolidada la matriz de clasificación nutricional del mes de enero 2024 y está en proceso de publicación en plataforma drive de nutrición. Indica la siguiente clasificación de estado nutricional: obesidad 4 personas, sobrepeso 17, normal 31 y delgadez 4 personas. En el mes de enero se generó formato de seguimiento por % cambio de peso a 4 personas (Sandra Benavides, Daniel Peña, Cristian Torres y Alex Poveda.	Historias Sociales – matriz de clasificación nutricional mensual .
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 y reportar, si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		El talento humano realiza seguimiento y acompañamiento al consumo de dietas en los diferentes tiempos de comidas. Continúan seguimiento a Alex Reinel Poveda con dieta cetogénica y acompañamiento individual a personas que requieren dieta semiblanda o líquida como Sandra Benavides, Francisco Pedraza, Luijhin Cabanzo, Jhonny Ruiz Capera. Seguimiento a Lisa Vanessa Acosta y Mohamed Rodríguez por disminución de peso.	Observación durante visita.
6.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición	X		La profesional de nutrición presenta soporte de actividad del 11 de diciembre/2023, tema: estrategia IEC, tratamiento dietario de estreñimiento y diarrea, dirigido a 42 referentes familiares.	

y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.			Actividad enero 31 se realiza capacitación dirigida a los participantes “Mi alimentación saludable”, para el conocimiento y apropiación de la dieta personal. De las actividades anteriores presenta formatos de intervención grupal, registro fotográfico y listado de participantes	
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 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		En la visita de supervisión se verifican las áreas de almacenamiento independiente para abarrotes, fruver en canastillas y prealistamiento congeladas, carnes congeladas, productos lácteos refrigerados y leche UHT, equipos de frío de refrigeración y congelamiento con adecuado funcionamiento, cocina caliente con estufa a gas natural para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos, el personal cumple con lavado de manos, uso de uniforme, documentación, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento.	Observación en el desarrollo de la visita verificación de instalaciones y del personal manipulador de alimentos.
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 se observan alimentos que cuentan con el etiquetado y rotulado acorde a la normatividad. Se verifica rotulo de almacenamiento actualizado según fechas de recepción de alimentos y fechas vigentes de productos en almacenamiento.	Observación en el desarrollo de la visita.
3.Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Se verifican las instalaciones de las áreas de preparación, almacenamiento de alimentos. Se observa durante la visita la realización de limpieza en las diferentes áreas. El personal de alimentos cumple los requisitos de documentación para manipulación de alimentos. Verificación de documentos de: Yury Ibagon carnet de manipulación con fecha expedición 13 may/2023, certificado médico y laboratorios 3 de	Observación en el desarrollo de la visita

			enero2024 y Sandra Pérez, carnet de manipulación con fecha expedición 17 julio/2023, certificado médico y laboratorios 17 julio/2023.	
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		En la visita, se verifica que cuentan con Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos, según acta AS02C091249, 92 % favorable de fecha 7 abril de 2022. Cuentan con solicitud de nueva visita para actualización publicada en drive de nutrición SDIS, de fecha 10 de julio 2023 y solicitud registrada con radicado 72117 según consulta de seguimiento de fecha 15 de enero de 2024, indica que se programa la fecha de visita por la entidad competente en el mes de febrero 2024. Se solicita continuar realizando el seguimiento mensual al radicado de solicitud de visita y su respectiva publicación en drive de SDIS.	Documentos disponibles en carpeta de salubridad, concepto higiénico sanitario de la unidad operativa 
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		Indican que cuentan con proveedor abarrotes- lácteos, carnes- Distribuidora Sancel quien realiza la compra y distribución de los productos en diferentes comercios. De acuerdo a la línea técnica de SDIS, se solicita información de seguimiento a sus proveedores La coordinadora y el tecnólogo en gastronomía, presentan conceptos higiénico sanitarios, así: Imperio de las Carnes actualizó acta inspección sanitaria acta No AS21N 006357 de fecha 06-sept-2023. Favorable 95% Makro actualizaron acta de inspección sanitaria No AS05S 002193 de fecha 15-nov-2023. Favorable con requerimientos 89% Proveedor de fruver, Asociación de agricultores Café Origen cuentan desarrollan comercialización desde la	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores.

			plataforma logística y comercial Los Luceros con acta de inspección No. SA03S 001652 de fecha 23-02-2023, en la cual no se emite concepto. Panadería La Gran Milanesa, acta de inspección sanitaria No AS02C 114632 de fecha 01-agosto-2023. Favorable con requerimientos 61,5%, solo enviaron paginas 1/6 y 6/6, solicitar concepto completo.	
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		Presenta acta de verificación del vehículo Distribuidora Sancel Imperio de las Carnes-placa SLI-839, acta AS22N 000663 con concepto favorable al 100% de fecha 15/08/2023. Makro placa SQI-590, acta de inspección No. IN25817SQI590-1 con concepto favorable al 100% de fecha 10/02/2023. Se indica gestionar actualización por próximo vencimiento. Café origen placa MMZ-677, acta AS11C 023466 con concepto favorable al 100% de fecha 06/07/2023	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad conceptos higiénico sanitarios de vehículos y formato de seguimiento a transporte de proveedores.
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		En la visita se observan productos en almacenamiento con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes. Se observan alimentos con calidad y variedad de alimentos, continúan con la frecuencia de compra semanal. Se verifica que durante la visita llegan productos de frutas y verduras en cantidades según pedido y la disponibilidad de carnes de acuerdo al ciclo de menús establecido para la siguiente semana.	Observación en el desarrollo de la visita. Ver registro fotográfico al inicio de la presente acta
8.Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos	X		En forma digital presenta formato plan de compras de SDIS diligenciado del mes de enero, con registros 2 al 31 enero.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
9.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el	X		En la visita de supervisión se verifica que la unidad operativa cuenta con el menaje requerido acorde al número de cupos asignados.	Observación en el desarrollo de la visita. Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad

reemplazo de los mismos. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.			Se identifica que el asociado toma y mantiene almacenadas en refrigeración las muestras diarias de alimentos, rotuladas y se verifica el diligenciamiento de formato de control de muestras testigo en forma digital actualizada.	
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 cuenta con Plan de saneamiento publicado el 10 de julio y soportes de seguimiento implementados. Cuenta con acta 102 del 17 de octubre /2023, tema capacitación del plan de saneamiento con asistencia de 14 personas del talento humano, pre y post test. Acta 382 enero 22 de 2024, tema plan de saneamiento Dirigido a 17 personas del talento humano, registro fotográfico, listado de asistencia, pre y post test. Presentan soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y manejo de soluciones desinfectantes de enero 2 al 31 y febrero 1 al 4/2024, diligenciados en formato semanal en áreas de la unidad operativa y del servicio de alimentos, se realiza observación por error de registro del mes de febrero (registran enero), por lo cual se corrigen formatos de la semana enero 29 al 4 de febrero, además indica el referente técnico realizar el corte de registro al cambiar de mes, dichas correcciones se adelantan durante la visita por lo anterior queda subsanado. Plan de choque se aplica cada 3 meses, en la semana del 25 al 30 de septiembre y diciembre 26 al 29 con amonio cuaternario. Presenta declaración de compromiso actualizada al 3 de agosto de 2023, formatos de manejo de elementos en desuso y embalajes, verificación de hermeticidad e inspección de presencia de plagas con diligenciamiento de fechas diciembre 29 de 2023 y enero 29 de 2024. Próximo a diligenciar la última semana de febrero 2024.	Plan de saneamiento publicado en medio drive, formato declaración de compromiso.

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.	
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 2674de 2013.	X		El asociado cuenta con plan de capacitación y presenta soportes de capacitación: Acta #345 de diciembre 14 de 2023, tema: Capacitación plan de saneamiento, soluciones de agentes desinfectantes, presenta acta, pre y post test, registro fotográfico y asistencia de 5 personas Acta #346 de diciembre 14 de 2023, tema: Capacitación plan de saneamiento, manejo de residuos sólidos, presenta acta, pre y post test, registro fotográfico y asistencia de 5 personas Acta #387 capacitación 25 de enero, tema resolución 2674/2013, generalidades.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
13.Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	X		Se verifican formatos diligenciados de BPM del mes de enero 2024 y en proceso de diligenciamiento del mes de febrero 2024. La profesional de nutrición cuenta con formato de suministro diario de dietas debidamente diligenciado de enero 2 al 31 y febrero 1 y 2; cuenta con los formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fechas enero 5-9-16-26/2024. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual junio a diciembre (19/12) y enero 26 2024 (formato nuevo), formato de autorización de cambios diligenciado enero 15 y feb 02.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad
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		A la fecha de visita en el mes de febrero 2024, 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.	

15.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Se observa que el asociado mantiene almacenadas en refrigeración las muestras de alimentos, rotuladas según los tiempos de comida.	
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 Integrarte acorde a lo establecido en el presente anexo técnico.		X	Durante la visita de supervisión se verifica que falta suministro de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, en bodega se observan bidones vacíos de Hipoclorito, jabón líquido, jabón de manos, jabón líquido neutro, jabón lavaloza; durante la visita hacen compra de cantidades básicas para uso diario. Se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.
4.Mantener la dotación de lencería, camas, colchones, menaje, equipos 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 de equipos de refrigeración y congelación, estufa, licuadora industrial, estibas, estantes, canastillas en buen estado y funcionamiento. Se observa despejado y en uso el espacio de lavado de manos con accionamiento de pedal en cocina. Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional; se observa la estufa enana con conexión a gas natural. Se verifica el equipo balanza de nutrición con adecuado funcionamiento. Se realiza observación en que falta conexión de extensión eléctrica de campana extractora indican que se soltó en proceso de limpieza.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.

5.Garantizar los elementos requeridos para la prestación del servicio relacionados en la sabana de elementos (Anexas a la estructura de Costos)	X		Se verifica elementos de nutrición báscula de nutrición y masa patrón, cinta métrica y tallímetro.	

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		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica asistencia de talento humano al momento de la visita, actividades realizadas y soportes generados por Nutricionista, tecnólogo, personal de servicio de alimentos	Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental de actividades realizadas en el periodo
Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se verifica que cuentan con menaje de servido de alimentos, equipos y utensilios de cocina, presentan balanza de mesa, estufa enana (pendiente instalación) y envían soporte de instalación de campana extractora	Se observan en buen estado y en uso
Elementos de aseo institucional		X	El asociado no cuenta con la regularidad de suministro de insumos para los procesos de limpieza y desinfección de la unidad operativa.	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
Costos variables-Alimentos		X	Durante la visita se observa almacenamiento de alimentos con adecuada calidad. Se reitera garantizar de forma permanente la frecuencia, variedad y cantidad establecida para la compra de productos según el ciclo de menús .	Verificación documental plan de compras, recepción-entradas y salidas-preparación- observación directa en área de almacenamiento de alimentos y rotulado

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA

Durante la visita de supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observaciones en mantenimiento de instalaciones, congelador, disponibilidad de alimentos según ciclo de menús para implementación de minuta fumigación y gestión documental.

OBSERVACIONES

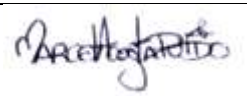
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

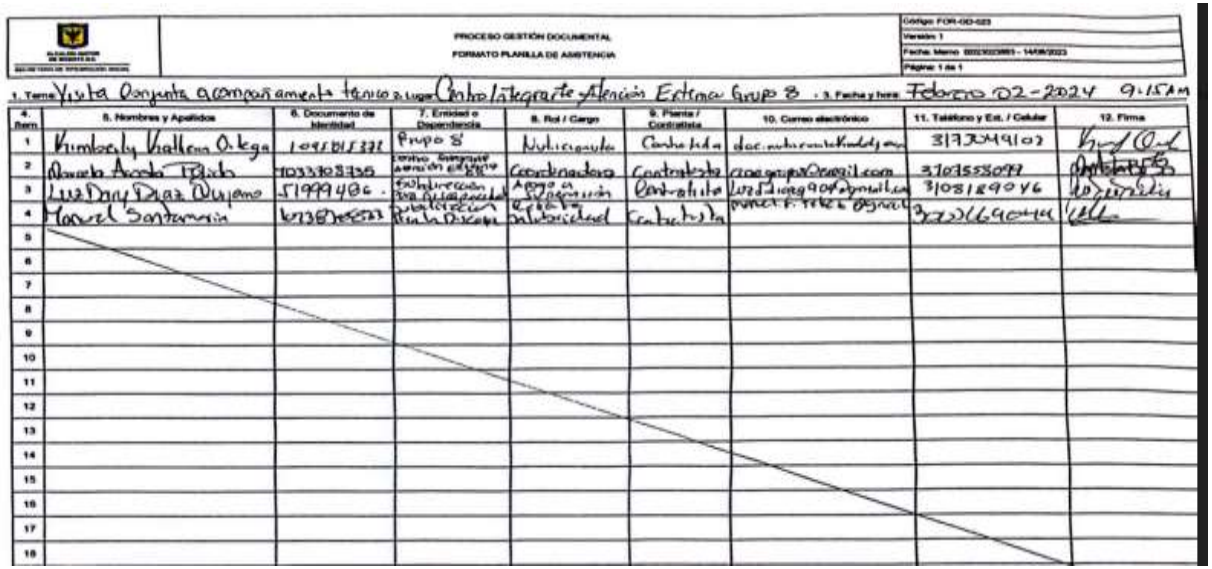
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Gestionar la actualización de fumigación de instalaciones y contar con certificación respectiva.	Febrero 5/2024
Requiere arreglo de esquineros y pared rota en piso 1, mantenimiento de congelador de fruver, pintura en pared de área cocina caliente	Febrero 9/2024
Verificar disponibilidad de alimentos acorde a compra semanal	Febrero 6/2024
Solicitar línea técnica de gestión documental frente a numeración de actas nueva vigencia	Febrero 6/2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 15/01/2024 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica campana extractora con adecuado funcionamiento. Presentan soporte de seguimiento a las observaciones de visita anterior de supervisión Cuentan con los soportes de actividades del periodo anterior.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	MARCELA ACOSTA PULIDO
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. LUZ DARY DÍAZ QUIJANO
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. 

Anexo: Listado de asistencia



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha: Memo [illegible]
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita Conjunta acompañamiento técnico 2. Lugar: Punto Integrante Atención Externa Grupo 8 3. Fecha y hora: Febrero 02-2024 9:15 AM

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Kimberly Vallejo Ortega	1091815321	Grupo 8	Nutricionista	Contratista	doc.nutricionistakimberly@gmail.com	3173249102	
2	Daniela Acosta Tibata	1033103735	Punto Integrante atención externa	Coordinadora	Contratista	[illegible]	3101555093	
3	Luz Dary Díaz Reyes	51999486	Subdirección para la Adultez	Apoyo a la supervisión	Contratista	[illegible]	3108189046	
4	Manuel Santamaría	1073[illegible]	Subdirección para la Adultez	Apoyo a la supervisión	Contratista	[illegible]	3[illegible]	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								