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	07/07/2023	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 45 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 Mónica Acosta Pulido, Tecnólogo Wilver Ramírez, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita se observa la presencia de 45 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 54 cupos y 6 cupos disponibles debido a 2 traslados a Timiza y 4 suspendidos con carta de egreso.
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, sin embargo, la Coordinadora refiere que falta contratar el cargo de Fonoaudióloga (indica que ya pasó hoja de vida y se encuentra avalada por supervisión, iniciará actividades el 10 de julio) y 1 persona de servicios generales. Por otra parte, informa que la nutricionista Carmen Ahumada de quien pasaron Hoja de vida para aval, no ha asistido a actividades desde el inicio del convenio hasta la fecha de la presente visita. 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	Natalia Cristina Ruíz Marín
Psicología	Diego Andrés Lozano	Terapia Ocupacional	Silvia Cristina Díaz Rojas
Terapeuta Físico	Heidy Heraldin Reyes Durán	Nutricionista	Carmen Ahumada Collazos (No asiste)
Educador Físico	Robert Alberto Ruíz Ortíz	Tecnólogo de Alimentos	Wilver Alfredo Ramírez López
Técnico Ambiental	Jhon Adalberto Murcia Cubides	Enfermera Profesional	Adriana Ardila Torres
Tallerista	Andrea Paola Olmos Torres	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
Fonoaudióloga	Vacante a la fecha de visita	Servicios generales	Vacante a la fecha de visita

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según menú No. 10, se observa acompañamiento de tallerista y profesionales. Realización de motricidad con música por educador físico, terapeuta físico con grupos 1 y 2, mientras que la terapeuta ocupacional y tallerista realizaron actividades grupales con 28 personas del grupo 3 y 4. Se observó personal de cuidado para la salud en registro de actividades diarias.





5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas organizadas y limpias, divididas en 4 pisos; se observan áreas de oficinas, talleres, comedor y del servicio de alimentos, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, cuenta con medias cañas, angeos en ventanas, mantienen área de almacenamiento independiente para abarrotes, fruver y equipos de frio de carnes y prealistamiento, organizada y limpia, al igual que despejado el lavamanos de pedal al interior de cocina. Uso de estufa semiindustrial a gas natural; además, se verifica limpieza de menaje, equipos, utensilios, nevera mixta. No cuentan con campana extractora ni báscula de 30 kg, por otra parte, no han presentado las certificaciones de calibración de básculas.
6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 10.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	MINUTA PATRÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas (Menú 3)	Chocolate Pan Queso Melón	240 cc pan 60 gr 50 gr / huevo (sin lácteos) 42 gr 200 gr	270-272 cc 59-60 gr peso ajustado unidad x 34 gr 47-47-50-51 gr. /huevo 42-43 gr 194-195 gr peso ajustado servido inicial 64 gr
Almuerzo	Sopa de lentejas Fricasse de pollo Ensalada lechuga, tomate, zanahoria Arroz con espinaca	270 gr 80 gr 80 gr 120 gr – Hipocal 60 gr	288-285 gr Hipocal 156-126-129 gr 81-89 gr 76-82 gr alta en fibra 124 gr 115-122 Hipocal 72 gr

	Yuca cocida Jugo de lulo	80 gr 270 cc	75-72 gr Hipocal 35-31-37 gr 265 cc
Refrigerio Onces	Helado Galletas wafer Fresas	70 gr 24 gr 80 gr	65 gr peso ajustado 23 gr 75 gr peso ajustado







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, sin embargo, durante el servido se realizaron varios ajustes en peso de porción ya que no correspondía el peso requerido según la porción establecida por minuta patrón. El personal tiene conocimiento frente al servido según derivación de dietas pero se requiere reforzar la implementación de la derivación dietaria y minuta patrón ya que se evidenciaron errores de servido los cuales fueron ajustados durante la visita. No cuentan con listado de dietas realizado por la profesional de nutrición, se toma referencia de malla de actores; no se observa copia de dietas en comedor para verificación del personal que entrega las dietas.
8. Se verifica almacenamiento de alimentos, evidenciando rotulado actualizado de alimentos y productos con fecha de vencimiento vigente. Así mismo, se observa el almacenamiento adecuado de frutas y verduras las cuales ingresaron el 4 julio, los productos actuales se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o almacenados por separado con prealistamiento, refrigeración o congelación y debidamente rotulados. Sin embargo, durante la visita se verifican productos faltantes los cuales debieron realizar la compra inmediata, como pan para nueves reforzadas, lulo para el almuerzo y completar peso de fresas para refrigerio de la tarde (peso observado inicial 2800 gr, mientras se requieren 3600 gr, faltando 800 gr mínimo). Se reciben durante la visita fresas con peso de 1200 gr.





9. En revisión de formatos establecidos de BPM, se observa que se encuentran implementados los formatos de plan de compras, preparación de alimentos, entradas y salidas, recepción, verificación de vehículos, autorización de cambios, seguimiento a la operación del servicio semanal, control de temperaturas. Frente al proceso de compras, indica el tecnólogo próximo ingreso de pedido el lunes 10 de julio, de abarrotes, fruver, carnes, continuando con pedido semanal.
10. Cuenta con publicación de ciclo de menús, en zona de preparación y en comedor; mientras que la lista de dietas individual no se encuentra actualizada ni en formato de SDIS, actualmente publicada sólo en cocina con base en información de la malla de actores. Se indica deben garantizar 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.

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. Vencido a la presente fecha de visita. Se solicita realizar solicitud de nueva visita a entidad competente para actualización y publicar en drive de nutrición SDIS.
Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y fumigación vigentes de fecha 21 de enero de 2023 realizado por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales. Refiere la certificación que proyecta próxima actualización de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas el 21 de julio 2023.

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, sin embargo no presenta contratación del talento humano completo 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.			No aplica, se encuentra dentro de los tiempos establecidos para generar el primer 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

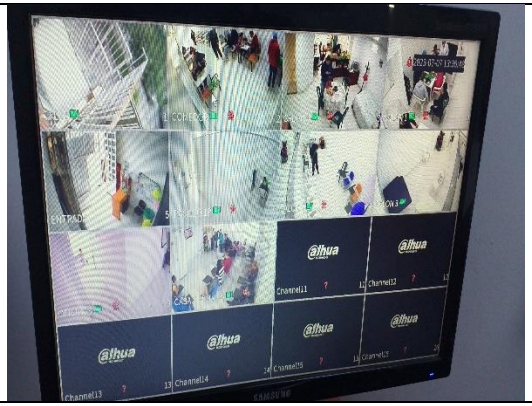
9.Rechazar y denunciar toda práctica de soborno y sus conductas asociadas (cohecho y concusión) que en desarrollo de la ejecución del contrato pudieran presentarse. Se considera soborno el ofrecimiento de regalos, préstamos, honorarios o cualquier otro tipo de beneficio, a cualquier persona, a modo de 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, para el presente convenio es la primera 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, sin embargo no presenta implementación de los formatos establecidos para diligenciamiento por profesional de nutrición.	Observación directa durante 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 efectuaron 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 julio	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.	Registro fotográfico rutas con placas SXO 231, UPR 931, WCY 672, TNL 772

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 minuta patrón. Diligencian los formatos establecidos del plan de saneamiento y buenas prácticas de manufactura; se verifica atención a la población mediante procesos de preparación de alimentos en los diferentes tiempos de comidas establecidos. 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. Carpetas documentales con actas y documentos físicos y digitales en drive del operador.
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	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 y según tiempo de acogida. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos en anexo técnico.	Observación directa en el desarrollo de la visita.

ejecución del convenio de asociación.				
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.	
8.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales – en los formatos e instrumentos, en los tiempos establecidos por el anexo técnico y siguiendo los lineamientos del SIG.	X		Durante la visita de supervisión se verifica el área de archivo de los documentos.	No se realiza verificación documental ya que a la fecha no se han generado aún documentos del componente de nutrición, se encuentran dentro de los tiempos establecidos.
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.			No aplica, Durante la visita de supervisión se verifica el área de archivo de los documentos.	No se realiza verificación documental ya que a la fecha no se han generado aún informes bimestrales, se encuentran dentro de los tiempos establecidos.
10.Implementar y disponer de los alimentos y recursos necesarios, para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su		X	Se realiza recorrido por servicio de alimentos, verificando la disponibilidad parcial de alimentos y concordancia de productos acorde al ciclo de menús. Indican solicitud de pedido semanal para el inicio de convenio y la frecuencia establecida será semanal para carnes y lácteos, abarrotes, frutas y verduras. Se verifica almacenamiento	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos.

disponibilidad y el acceso a agua potable.			de alimentos, evidenciando rotulado actualizado de alimentos y productos con fecha de vencimiento vigente y los productos actuales se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o prealistamiento, refrigeración o congelación y debidamente rotulados. Sin embargo, se observa que productos de panadería se obtienen diariamente, al momento de consumo y para el menú del día falta la fruta de jugo de almuerzo y hay un faltante de 800 gr de fruta para el refrigerio de la tarde, situaciones que son subsanadas durante la visita. Indican ingreso de alimentos los días lunes, por lo cual se verifica el siguiente menú observando faltante de huevos 20 unidades, mogolla integral, pechuga (si bien hay disponibilidad para 2 servicios carne molida y pernil; no corresponden a menú 11 pechuga). Se solicita garantizar la frecuencia y cantidad establecida para la compra de productos.	
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		Desde el inicio de ejecución hasta la fecha de presente visita del mes de julio de 2023, 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	X		El asociado mantiene reserva de registros realizados a la población atendida	

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.				
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, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias.	X		Durante la visita de supervisión no se observan acciones por parte del asociado que sean contrarias a lo establecido en la presente obligación.	
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,	X		Durante la visita se verifica que se han elaborado formatos durante la ejecución del convenio correspondientes al subcomponente de salubridad, de acuerdo con lo indicado en la obligación se cuenta sin	

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.			claves ni encriptaciones, con disponibilidad para revisión por supervisión.	
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 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 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	X		El asociado da cumplimiento, por cuanto ha venido registrando las novedades de ingreso de la población en el sistema SIRBE	

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	
16. Teniendo en cuenta que la mayoría de la población ya estaba recibiendo este servicio, y están registrados en el SIRBE, es preciso que el asociado realice la actualización de la información de cada persona en la ficha SIRBE que el Equipo de Seguimiento a la Información le indique. Esta actualización y la entrega de estas fichas deben efectuarse dentro de los primeros 30 días siguientes a la firma del acta de inicio.			No aplica para el mes de julio a la fecha de visita, dado que se encuentra dentro de los primeros 30 días siguientes a la firma del acta inicio, tiempo establecido para su actualización y envío.	
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	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano en los horarios de atención y garantizan la prestación del servicio.	

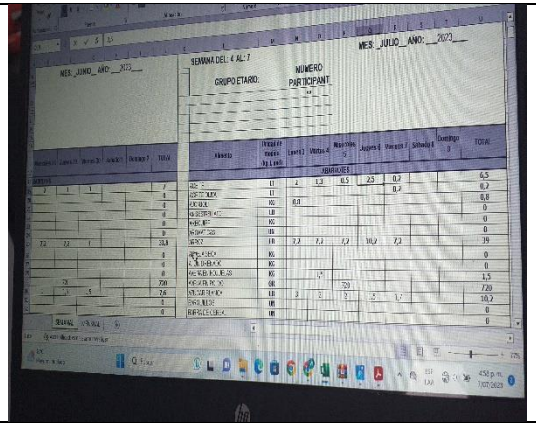
para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico.				
8. Garantizar durante la ejecución de convenio de asociación o contrato el talento humano propuesto, el perfil, la proporción y permanencia del talento humano requerido		X	Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano según los cargos establecidos a excepción del talento humano no contratado a la fecha de visita (1 fonoaudióloga, 1 servicios generales, 1 nutricionista)	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
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 y fumigación vigentes de fecha 21 de enero de 2023 realizado por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales. Refiere la certificación que proyecta próxima actualización de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas el 21 de julio 2023.	Recorrido por las instalaciones del centro.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de 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 la publicación en comedor del ciclo de menús y minuta patrón publicados en servicio de alimentos, distribución y consumo de alimentos en los tiempos establecidos, sin embargo, se observan que requieren ajustarse a necesidades de la población atendida. A la fecha de visita no se han adelantado actividades de vigilancia nutricional y plan de estilos de vida saludable.	Observación directa publicación documentos aporte nutricional.
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 verifica que implementan el ciclo de menús, la minuta patrón entregada por SDIS. La profesional de nutrición a la fecha de visita no ha realizado actualización ni socialización de listado de dietas con el talento humano del centro	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad
3.Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.		X	La profesional de nutrición desde el inicio de ejecución y a la fecha de visita no ha realizado la socialización mensual de ciclo de menús, minuta patrón y criterios de preparación con el personal del servicio de alimentos.	

4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.		X	La profesional de nutrición desde el inicio de ejecución y a la fecha de visita no ha realizado la toma de datos antropométricos mensuales.	
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. Refieren seguimiento a Alex Reinel Poveda con dieta cetogénica y acompañamiento individual a personas que requieren dieta semiblanda o líquida. .	Observación durante visita.
6.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.		X	La profesional de nutrición desde el inicio de ejecución y a la fecha de visita no ha realizado el plan de promoción en estilos de vida saludables involucrando a otros profesionales en las actividades a desarrollar.	
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	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.

establecidos por la subdirección de nutrición.			Refiere la coordinadora entrega de una unidad de dotación al personal manipulador de alimentos que consta de: un uniforme blanco de dos piezas, un peto blanco y un par de botas a 2 personas. Se indica verificar la entrega de elementos acorde a lo establecido en sabana de elementos, presenta registro fotográfico	
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 observa 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.	Observación en el desarrollo de la visita
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. Vencido a la fecha de visita. Se solicita enviar copia de solicitud de nueva visita para actualización y publicar en drive de nutrición 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 un único proveedor abarrotes-lácteos, carnes, fruver- Makro, presenta acta sanitaria al establecimiento AS05S001911 con concepto favorable con requerimiento al 82% de fecha 24/01/2023. Imperio de las Carnes pendiente acta inspección sanitaria con actualización del concepto de establecimiento del proveedor	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores.
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 placa SLI-839, acta AS22S006941 con concepto favorable al 94,5% de fecha 21/08/2022	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 con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes.	Observación en el desarrollo de la visita.
8.Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos		X	Cuentan con formato plan de compras de SDIS con diligenciamiento mensual de junio y julio de 2023, en forma digital, indica plan de compra semanal de alimentos, sin embargo, durante las visitas de supervisión se ha observado faltantes de alimentos que son adquiridos durante la ejecución diaria. Se solicita garantizar la compra de alimentos con frecuencia regular	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad

			a fin de mantener la disponibilidad permanente de los alimentos requeridos.	
9.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de los mismos. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		En la visita de supervisión realizada se verifica que la unidad operativa cuenta con el menaje requerido acorde al número de cupos asignados. 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.	Observación en el desarrollo de la visita. Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
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 formato de declaración de compromiso, documento Plan de saneamiento en elaboración y ajuste y soportes de seguimiento implementados. Indica el tecnólogo la realización de capacitación el 5 de julio con 13 personas del talento humano de la unidad operativa sobre prácticas higiénicas, acta en elaboración, presenta formato de asistencia. Cuentan con 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 junio 26 al 30 julio 1 al 7, diligenciados en formato semanal en áreas de la unidad operativa y del	Plan de saneamiento publicado en medio drive, formato declaración de compromiso.

			servicio de alimentos, sin espacios en blanco y acorde a la frecuencia de cada área o espacio. Presenta declaración de compromiso actualizada, formatos de verificación de hermeticidad, manejo de elementos en desuso y embalajes e inspección de presencia de plagas de fecha diligenciamiento el 30 junio 2023.	
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: Indica realización de inducción al servicio de alimentos el 4 de julio con temas de BPM y responsabilidades del manipulador pendiente acta No.4 en elaboración. Presenta listado de asistencia 2 personas, se recomienda capacitar al personal de SG y SA Capacitación el 5 de julio, pendiente acta No.5 en elaboración. sobre prácticas higiénicas en el servicio de alimentos y suministro realizada por el tecnólogo dirigida a 13 personas del TH	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 actualizados al mes de julio de 2023, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación al 7 de julio, acompañamiento a la operación del servicio 1er semana julio 2023. En forma digital presenta plan de compras actualizados al mes de julio, recepción de alimentos presenta registro de ingreso de alimentos, último registro a 4 de julio, pendiente ingreso de hoy durante la visita, verificación de vehículos diligenciado debidamente, entradas y salidas del 1 al 7 de julio, formato de control de muestras testigo de alimentos no está implementado, pendiente envío por línea técnica.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad

			preparación de alimentos del 1 al 7 de julio. Autorización de cambios sin firma de nutricionista, no se evidencian formatos de nutrición diligenciados.	
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 julio 2023 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 identifica 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 realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, 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	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.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.

permanente y oportuna, durante toda la ejecución del convenio.			Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional. Se verifica el equipo balanza de nutrición con adecuado funcionamiento.	
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, pendiente certificados de calibración. Presenta cinta métrica y tallímetro pendiente de ubicar para medición. Pendiente entrega de gorro, calzado cerrado, gorros desechables para manipuladores de alimentos. A servicios generales no se ha hecho entrega de uniforme a la fecha de visita, indica que se realizó el pedido y está pendiente el envío.	

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 de talento humano al momento de la visita, actividades realizadas y asistencia de tecnólogo, personal de servicio de alimentos y generales. No se observa asistencia ni soportes generados por Nutricionista	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, excepto campana extractora. Báscula de mín 30 Kg, certificados de calibración de básculas	Se observan en buen estado y en uso

Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección y aplicación del plan de choque	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y frecuencia de compra. Se debe garantizar todos los alimentos acorde al ciclo de menús y en las cantidades requeridas.	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 contratación y asistencia de talento humano pendiente, mantener disponibilidad de elementos mínimos solicitados y disponibilidad de alimentos en cantidad y variedad establecidos.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Verificar la contratación de todo el talento humano (Fonoaudiología y servicios generales) y asistencia a la unidad operativa (nutrición) para la realización de las actividades acorde al cargo.	Permanente.
Realizar refuerzo al personal manipulador en servido de alimentos (manejo de porciones, estandarización de utensilios y minuta patrón)	permanente
La profesional de nutrición debe realizar toma de datos antropométricos mensualmente actualizados para verificar estado nutricional y confirmar necesidades nutricionales y actualización de listado de derivación dietaria con la respectiva capacitación del talento humano	inmediato /permanente
Mantener la disponibilidad de alimentos según ciclo de menús y cantidades adecuadas a los cupos asignados y atendidos	permanente

Realizar solicitud de visita para concepto sanitario a la entidad competente y publicar en medio drive de nutrición dispuesto por SDIS	Inmediato /seguimiento mensual
Verificar los elementos por sabana de costos pendientes según verificación inicial de ejecución. Instalación de campana extractora y disponibilidad de báscula de 30 kg, presentar las certificaciones de calibración de básculas	permanente

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: No aplica SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: No aplica.

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. 