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	14/03/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:50 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 51 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, tecnólogo en gastronomía Wilver Ramírez; quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita se observa la presencia de 51 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 60 cupos, con 1 cupo suspendido (Juan David Alfonso) desde marzo 13 al 22 por proceso quirúrgico laparotomía por obstrucción intestinal.
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, indican cambios en los cargos de trabajo social-ingreso de Laura Robayo desde el 1 de marzo; terapia ocupacional-Leonora Mejía desde el 4 de marzo; e ingresos de Tallerista Alexandra Galvez a partir de 15 de febrero y auxiliar de enfermería Leidy Alba desde el 13 de febrero/2024. 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	Laura Robayo
Psicología	Diego Andrés Lozano	Terapia Ocupacional	Leonora Mejía
Terapeuta Físico	Heidy Heraldin Reyes Durán	Nutricionista- No turno	Kimberly Ortega
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	Alexandra Galvez	Auxiliar de enfermería	Leidy Alba
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. 9, se observa acompañamiento de auxiliares y profesionales en 4 niveles. Realización de actividades grupales de manualidades básicas con tallerista y terapeuta ocupacional, enrolle y relleno de figura en nivel 1 y

garabateo, seguimiento de instrucciones sencillas en nivel 2, actividad física con IDRD en nivel 3 con fisioterapia y educador físico y nivel 4 con fonoaudiología en actividades de comprensión y lenguaje expresivo. 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.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 9. 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	Chocolate Huevos revueltos Pan hojaldre Fresas	Sin cambios de preparaciones	Se verifica muestras de alimentos debidamente rotuladas y almacenadas.
Almuerzo	Sopa de arroz Carne de cerdo en salsa de pimentón Pepino guisado Arroz con fideos Yuca cocida Jugo de tomate de árbol		Hipoc 148-128/135cc NC274-283/270 cc 75-76-81-80-78/75 gr Hipoc128-120 gr /120 gr- NC 87-93/80gr Hipoc 56-59gr /60 gr- NC 118-113/120gr Hipo 49-51/40 gr – NC55-68/60 gr 220-230 cc/220 cc
Refrigerio Onces	Kumis Galletas integrales Banano		Se verifica disponibilidad de productos y servido según cantidad y consistencia requeridas.

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 8 hipercalóricas (4 H/H), 21 hipocalóricas y 22 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 marzo 12/2024.

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. Se observa congelador de carnes con fecha de vencimiento 21-25/marzo y 7 abril/2024, se realiza verificación de disponibilidad hasta ciclo de menú #10, excepto hígado indican cambio de proteína enviado a aval de referente técnica de nutrición. En cuanto a abarrotes indica la que llegan el próximo lunes 18/03 y fruver el 15/03. 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 y actualizados, se sugiere el registro de limpieza de neveras a profundidad en formato control de temperaturas. Se verifica la disponibilidad de dotación de insumos de aseo institucional. En cuanto al plan de saneamiento, se verifica la actualización y publicación en drive del documento 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 marzo 14 de 2024, indica que se programa la fecha de visita por la entidad competente en el mes de febrero 2024 (sin embargo, no la han realizado a la fecha de presente visita).
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. Presentan certificado de fumigación de fecha 3 de febrero de 2024, emitido por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales.

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.

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO	**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.*
16.Implementar los formatos y documentos establecidos para el registro de la información derivada	X		En la visita efectuada el asociado presenta implementación de formatos de BPM y plan de saneamiento, además, presenta implementación de los	Formatos establecidos debidamente diligenciados y revisados en visita de supervisión ACTA EXT G8 14032024

del proceso de atención y solicitados en la ejecución del Convenio de asociación.			formatos establecidos para el componente de nutrición y alimentación.	
19.El asociado se compromete a garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral, o discriminación por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por 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 durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA EXT G8 14032024
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 ni publicación de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión ACTA EXT G8 14032024
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	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 durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad ACTA EXT G8 14032024

recomendaciones de la supervisión del convenio.				
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 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.	Se observa monitor de seguimiento a cámaras en oficina de coordinación
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
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 para el presente mes de ejecución	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y seguimiento a la realización de actividades ACTA EXT G8 14032024
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 de Brayan Quitian Morales, Alex Reinel Poveda, Jorge Yesid Martínez, Liliana Marcela Díaz, Jhonny Alejandro Ruíz

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 con fecha de corte del 26 de diciembre a 57 participantes. Refieren próximo corte a generar con la información de toma de datos del mes de marzo de 2024 en proceso de elaboración a la fecha de visita de supervisión.	
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 el servicio, 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 y con corte 12 de 2023 a 02 de 2024, con fecha de elaboración del 26/febrero/2024, debidamente archivados en historias sociales.	Historias sociales de Brayan Quitian Morales, Alex Reinel Poveda, Jorge Yesid Martínez, Liliana Marcela Díaz, Jhonny Alejandro Ruíz.
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. ACTA EXT G8 14032024
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	X		El asociado mantiene reserva de registros realizados a la población atendida	ACTA EXT G8 14032024

consentimiento expreso y escrito del titular y de la Secretaria Distrital de Integración Social.				
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
12.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio 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 acorde a los tiempos establecidos y cuentan con las firmas correspondientes.	Observación en el desarrollo de la visita en carpetas e historias sociales ACTA EXT G8 14032024
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.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA EXT G8 14032024
8. Garantizar durante la ejecución de convenio de asociación, que la totalidad del talento humano requerido para la ejecución del convenio, el perfil, y en los horarios previstos para la modalidad de encuentren disponibles para la atención y servicio.	X		Durante la visita de supervisión, se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, indican cambios en los cargos de trabajo social-ingreso de Laura Robayo desde el 1 de marzo; terapia ocupacional-Leonora Mejía desde el 4 de marzo; e ingresos de Tallerista Alexandra Galvez a partir de 15 de febrero y auxiliar de enfermería Leidy Alba desde el 13 de febrero/2024. No se encuentra en día de turno la profesional de nutrición.	Verificación de acuerdo a listado al inicio de la presente ACTA EXT G8 14032024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS				
7.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el 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 formato de control de plagas actualizado. Presentan certificado de fumigación de fecha 3 de febrero de 2024, emitido por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales.	Recorrido por las instalaciones del centro. ACTA EXT G8 14032024
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 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.	Durante el recorrido se observa publicación documentos aporte nutricional en servicio de alimentos y comedor. Carpeta de actas y EVS
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 avalado e impreso. En área de comedor se observa publicación de listas de dietas mensual actualizado de fecha marzo 12 de 2024, con listado de participantes según tipo de consistencia con convenciones para mejor servido y distribución.	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		Presentan la siguiente documentación: Acta 341 de diciembre 12 /2023, tema: Manual de dietas. Acta 407 de febrero 19 tema: actualización de formato registro mensual de dietas, asistencia de 20 personas del talento humano y registro fotográfico. Acta 7 de febrero 27/2024, tema minuta patrón y clasificación de dietas, asistencia de 6 personas del servicio de alimentos y generales. Indican que próximas capacitaciones se proyectan realizar el 18 de marzo/2024.	Carpeta de actas

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 con fecha de corte del 26 de diciembre a 57 participantes. Refieren próximo corte para generar los formatos de seguimiento del estado nutricional con la información de toma de datos del mes de marzo de 2024 en proceso de elaboración a la fecha de visita de supervisión. Se encuentra consolidada la matriz de clasificación nutricional del mes de febrero 2024 y está con publicación en plataforma drive de nutrición. .	Historias Sociales de Brayan Quitian Morales, Alex Reinel Poveda, Jorge Yesid Martínez, Liliana Marcela Díaz, Jhonny Alejandro Ruíz
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 del servido de alimentos por consistencia, acompañamiento y asistencia de 5 personas ubicadas en piso 1.
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 cuenta con soporte de actividades mensuales, estrategias IEC, formatos de intervención grupal, registro fotográfico y listado de participantes y publicación en drive de SDIS.	Carpeta de soportes actividades IEC mensuales de estilos de vida saludable. Carpeta en drive
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 de alimentos almacenados en el servicio de alimentos. ACTA EXT G8 14032024
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 mayo/2023, certificado médico y laboratorios 3 de enero2024 Sandra Pérez, carnet de manipulación con fecha expedición 17 julio/2023, certificado médico y laboratorios 17 julio/2023. Walter de Jesús Arias, carnet de manipulación con fecha expedición 23 junio/2023, certificado médico y laboratorios 22 junio/2023 Luisa Fernanda Polo, carnet de manipulación con fecha expedición 31 de mayo/2023, certificado médico y laboratorios 31 de mayo/2023	Observación en el desarrollo de la visita de instalaciones, personal, dotación, documentación de hojas de vida.

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 14 de marzo de 2024, indica que se programa la fecha de visita por la entidad competente en el mes de febrero 2024, sin embargo, a la fecha de presente visita no se ha realizado por la entidad competente. 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, solicitud concepto higiénico sanitario de la unidad operativa y publicación en drive de SDIS
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: Proveedor de fruver, Asociación de agricultores Café Origen cuentan desarrollan comercialización desde la plataforma logística y comercial Los Luceros con acta de inspección No. SA03S 001652 de fecha 23-02-2023, concepto favorable, con fecha de expedición superior a un año, se verifica gestión para confirmar actualización con el proveedor. Imperio de las Carnes actualizó acta inspección sanitaria acta No AS21N 006357 de fecha 06-sept-2023. Favorable 95%	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores.

			Makro actualizaron acta de inspección sanitaria No AS05S 002193 de fecha 15-nov-2023. Favorable con requerimientos 89% 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. Pendiente realizar seguimiento a posible actualización	
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 TTX 505, acta IN 32021TTX505 con concepto favorable al 100% de fecha 30/08/2023. Realizar seguimiento al concepto que indica productos transportados leche y derivados, mencionan que llegan abarrotes. Manipulador de alimentos Luis Uriel Montoya carnet con Fecha de vencimiento 04/feb/2023. 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.	Observación en el desarrollo de la visita de almacenamiento de alimentos.
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 plan de compras de SDIS semanal de marzo 4 al 8, 11 al 15, 18 al 22 y 25 al 29.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive

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 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. Menaje en servicio de alimentos, almacenamiento de muestras en refrigeración.
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 actualizado y publicado y soportes de seguimiento implementados. Cuenta con 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. Próximo a realizar en el mes de abril/2024. 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 febrero 1 al 29 y marzo 1 al 14/2024, diligenciados en formato semanal en áreas de la unidad operativa y del servicio de alimentos. Plan de choque se aplica cada 3 meses, en la semana de diciembre 26 al 29 con amonio cuaternario, próximo a aplicar a final del mes de marzo/2024. Presenta declaración de compromiso actualizada al 2 de enero /2024 formatos de manejo de elementos en desuso y embalajes, verificación de hermeticidad e inspección de presencia de plagas con diligenciamiento de fecha febrero 29 de 2024. Próximo a diligenciar la última semana de marzo 2024.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive. Documentos asociados del plan de saneamiento. 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.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive
12.El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe	X		El asociado cuenta con plan de capacitación y presenta soportes de capacitación:	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive

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.			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, asistencia de 4 personas Acta #6, de fecha 27 de febrero/2024 tema: BPM, uso adecuado y manejo de utensilios. Se indica realizar actualización de formato de acta, que rige a partir del mes de febrero. Para el mes de marzo se proyecta capacitación el 21 de marzo, tema: Recibo de materia prima.	
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 marzo 2024, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación marzo 1 al 14, acompañamiento a la operación del servicio 2da semana de marzo 2024; recepción de alimentos abarrotes y panadería marzo 4-11, carnes marzo 5 y fruver cada 8 días marzo 1 y 7; verificación de vehículos diligenciado de fechas de marzo según frecuencia de entrega. En forma digital presenta plan de compras de SDIS semanal de marzo 4 al 8, 11 al 15, 18 al 22 y 25 al 29, formato de control de muestras testigo de alimentos, entradas y salidas y preparación de alimentos con diligenciamiento de marzo 1 al 14. La profesional de nutrición cuenta con formato de suministro diario de dietas marzo 1 al 14, se solicita publicar en drive; cuenta con los formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fechas febrero 2-5-13-23-29 y marzo 8-11/2024. Formato acompañamiento a la operación del	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad

			servicio mensual enero 26, febrero 27/2024 (formato nuevo), formato de autorización de cambios diligenciado marzo 8.	
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 marzo 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.	ACTA EXT G8 14032024
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.	Observación en el desarrollo de la visita. Menaje en servicio de alimentos, almacenamiento de muestras en refrigeración, formato de control de muestras testigo de alimentos
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 el asociado cuenta con el suministro 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, verificación de insumos y elementos. ACTA EXT G8 14032024.
2. Mantener los bienes muebles descritos en el Anexo Técnico y Sabana de Elementos, en óptimas condiciones efectuando el mantenimiento preventivo y correctivo, de manera permanente y	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, verificación de equipos y elementos. ACTA EXT G8 14032024

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 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.	
4. Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro.	X		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.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro, verificación de equipos y elementos. ACTA EXT G8 14032024

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 cuenta con 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, 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 documentos actas actualizadas según última versión de gestión documental y actualización de conceptos sanitarios de proveedores.
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 el seguimiento de actualización de concepto sanitario de establecimiento de panadería favorable con requerimientos 61,5%. Presentar soporte de gestión a supervisión.	Marzo 26/2024
Realizar seguimiento al concepto de vehículo placa TTX505 proveedor Makro y actualización de documentos del conductor. Presentar soporte de gestión a supervisión.	Marzo 26/2024
Realizar cambio de formato a actas de febrero o marzo que lo requieran de acuerdo a lineamiento por cambio de versión del documento.	Marzo 22/2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 02/02/2024 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica documentos soporte de fumigación de unidad operativa, disponibilidad de alimentos según ciclo de menú semanal y ajuste en numeración de actas.

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. 