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	15/01/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:15 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:40 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 48 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 Wilver Ramírez, Nutricionista Kimberly Ortega; quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita se observa la presencia de 48 participantes.
2. Cobertura: El centro integrarte atención externo grupo 8, cuenta con cobertura asignada de 60 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentran cubiertos 58 cupos, con 2 cupos disponibles y ningún cupo suspendido, mencionan egreso de Gisel Valentina Rivera desde 29 de diciembre. Además, se presentó ingreso de nuevo participante Diego Andrés Montenegro a partir del 04 de enero/2024.
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, indican cambio de tallerista salió Andrea Paola Olmos e ingresó Martha Liliana Bustos a partir del 4 de enero de 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	Maribel Pinto Mayorga
Psicología	Diego Andrés Lozano	Terapia Ocupacional	Silvia Cristina Díaz Rojas
Terapeuta Físico	Heidy Heraldin Reyes Durán	Nutricionista	Kimberly Ortega
Educador Físico	Robert Alberto Ruíz Ortíz	Tecnólogo de Alimentos	Wilver Alfredo Ramírez López
Técnico Ambiental	Jhon Adalberto Murcia Cubides	Enfermera Profesional	Adriana Ardila Torres
Tallerista	Martha Liliana Bustos	Auxiliar de enfermería -calamidad	Maira Alejandra Montoya
Auxiliar Administrativo	Lucy Esperanza Holguín Madrid	Auxiliar de enfermería	David Gonzálo Rua Flor
Servicio de alimentos	Yury Viviana Ibagón	Auxiliar de enfermería	Lorena Paola Arciniegas
Servicio de alimentos	Sandra Patricia Pérez Parra	Servicios generales	Walter de Jesús Arias Salcedo
Fonoaudiólogo -calamidad personal	Jorhan Ramírez Perdomo	Servicios generales	Luisa Fernanda Polo

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según menú No. 6, se observa acompañamiento de auxiliares y profesionales en 4 niveles. Realización de actividades grupales de acondicionamiento físico y ejercicio terapéutico con fortalecimiento muscular (14 participantes), tallerista

en elaboración de cuadros con sal de colores (16 participantes) y grupo 1 y 2 con psicología, realización de actividades de relación interpersonal, habilidades sociales y trabajo en equipo (15 participantes). Además, durante la visita se observa la toma de datos antropométricos de peso a 8 participantes e indica el técnico ambiental la realización de actividad de brigada de medio ambiente en establecimientos cercanos con Cristian Cerquera. Mencionan que según plan de intervención para el mes de enero se trabaja la realización de comerciales con oferta de servicios, ej: decálogo de buen trato a nivel familiar, realización de ejercicio en casa. Se observó personal de cuidado para la salud en acompañamiento de actividades, higiene menor, registro de actividades diarias.



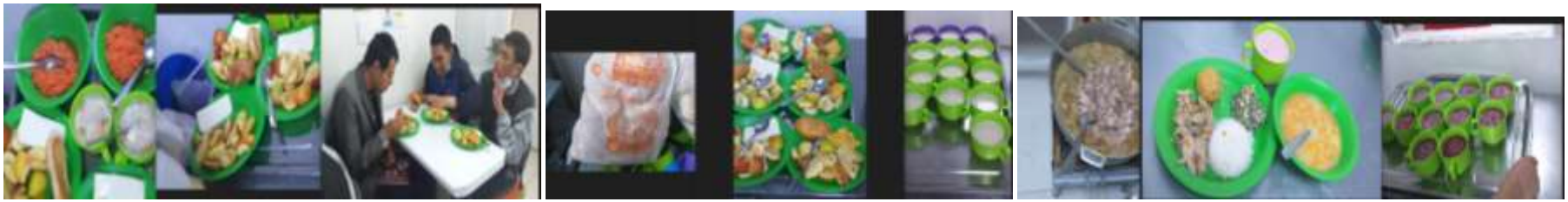

5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas de oficinas, talleres organizados y limpios, divididas en 4 pisos; se observan áreas de comedor y del servicio de alimentos, área de almacenamiento, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza y equipos 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 de campana extractora, sin embargo, la conexión eléctrica del extractor no se encontraba en funcionamiento, refiere que se había retirado por quema del cableado, lo cual se subsanó durante la visita de supervisión. Se verifica que a la fecha de visita se realiza arreglo de pared en escalera detrás de puerta cercana a almacenamiento temporal de residuos y arreglaron pared exterior de cocina hacia el comedor según visita de supervisión anterior; mientras que, continúa pendiente el arreglo de los esquineros en primer piso y paredes en cocina caliente.





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

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACION	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Colada de plátano Queso Pan blando Pera (cambio por manzana)	Colada sin leche Huevo Papaya picada (semiblandos)	250- 260 cc 52-53 gr /50 gr Hipo 26 /30 gr - Normal 46, ajuste 69/60 198 gr/200 gr
Almuerzo	Sopa de avena Fricasse de pollo* Acelga guisada Arroz blanco Papa criolla chorreada Jugo de mora		280 cc /Hipocal 132 cc 88-91-96-93 gr /80 gr * 110-114 gr Hipocal 116-106-120 gr –Normal 72-77 Hipocal 62-58-63 gr –Normal 111-121 Hipocal 36-30-25 gr –Normal 76-55-59 300 -270 cc
Refrigerio Onces	Sorbete de guayaba Galletas de soda		Se verifica disponibilidad de productos



7. Se verifica preparación y servido de dietas derivadas por consistencia y por consumo calórico; se verifica uso cucharas medidoras y peso de porción servida por parte del personal y conocimiento de los documentos técnicos, sin embargo, frente a la preparación y servido según derivación de dietas, se realiza observación ya que no se incluyeron aspectos como pan integral para dietas altas en fibra, no proteína adicional (queso) para dietas hipercalóricas e hiperproteicas, en el documento derivación dietaria no especifica colada sin dulce para hipocalóricos se dio colada con azúcar, en dietas semiblanda se adiciona el queso en colada sin trocear previamente; durante el almuerzo se hace seguimiento al fricasse de pollo* donde se observa que no se tiene en cuenta variación de peso servido según minuta patrón debido a la inclusión de verdura en la preparación, observándose una cantidad sobrante al final de 2.455 gr, se recomienda revisar ajustes en documento y servido de preparación, así como refuerzo al personal manipulador. Se verifica el listado de dietas realizado por la profesional de nutrición, actualizado a fecha enero 15/2024.

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, verduras y abarrotes, los productos frutas y verduras ingresaron en fecha 5-12 enero, carnes 5 enero y abarrotes 2-9-15 de enero/2024. Se verifica disponibilidad de carnes según ciclo de menús del 15 al 18 de enero; los alimentos se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o almacenados por separado con prealistamiento, refrigeración o congelación y debidamente rotulados. Sin embargo, de acuerdo al plan de compras semanal se evidencia faltantes de alimentos que no llegaron tanto de frutas (pera, uva, granadilla), carnes (Hígado-menú 10) y abarrotes (menú 7 -panela, queso doble crema; menú 8-café, mogolla, galletas

de leche; menú 9-chocolate, pan hojaldre, tostadas, fideos, kumis, galleta integral; menú 10- fécula de maíz, leche, huevo, ajonjolí, helado, galleta wafer). Se reitera garantizar la compra de productos de forma permanente en la frecuencia, variedad y cantidad establecida según el ciclo de menús.

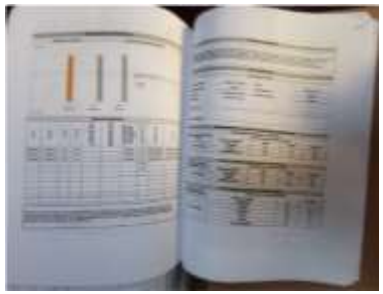




9. Se realiza revisión de formatos establecidos de BPM, observando que se encuentran implementados y debidamente diligenciados los formatos de plan de compras, preparación de alimentos, entradas y salidas, muestras testigo, recepción de alimentos, verificación de vehículos, autorización de cambios, seguimiento a la operación del servicio semanal y mensual, control de temperaturas. En cuanto a dotación, se verifica que falta suministro de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, en bodega se observan bidones vacíos de Hipoclorito, jabón líquido, jabón de manos, jabón líquido neutro, jabón lavaloza; durante la visita hacen compra de cantidades básicas para uso diario. Se observa inadecuada rotulación de productos.




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. Vencido a la fecha de visita. Cuentan con solicitud de nueva visita para actualización publicada en drive de nutrición SDIS, de fecha 10 de julio 2023 y solicitud registrada con radicado 72117 según consulta de seguimiento de fecha 15 de enero de 2024, indica que se programa la fecha de visita por la entidad competente en el mes de febrero 2024.
Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable actualizado de fecha 21 de octubre/2023 y fumigación de fecha 22 de julio de 2023 realizado por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales, vigentes. Además, cuentan con el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas.

Rutas



Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

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

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

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

abstenerse de divulgar la información que pueda llegar a conocer con ocasión de la ejecución del Convenio de asociación, a personal no autorizado por la SDIS y a terceros.				
22.El asociado no realizará reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación o contrato.	X		Durante la visita se observa que no se efectúan reuniones o manifestaciones de índole político.	Observación directa durante visita de supervisión
23.Cumplir con los protocolos, procedimientos y demás lineamientos relacionados con la calidad de la información	X		Durante la visita se verifica que el asociado realiza implementación de procedimientos y lineamientos relacionados con la calidad de la información.	Observación directa durante visita de supervisión
24.Dar cumplimiento al procedimiento Servicio Integral de Atención a la Ciudadanía, trámite de requerimientos ciudadanos a través del Sistema Distrital de Quejas y Soluciones (SDQS) e Instructivos aprobados por la Secretaría Distrital de Integración Social relacionados con el tema. Así mismo, ubicar en el Centro Integrarte, el Buzón de Sugerencias a los 10 días calendario posteriores a la suscripción del acta de inicio. El buzón debe mantenerse durante el plazo de ejecución del convenio de asociación o contrato.	X		Durante la visita se observa que el asociado cuenta con buzón de sugerencias, ubicado en las instalaciones del centro y cumple con el procedimiento de Servicio Integral de Atención a la Ciudadanía.	Observación directa durante visita de supervisión
25.Denunciar en plazo razonable ante la autoridad competente,	X		Durante la visita se verifica que el asociado realiza el seguimiento correspondiente y no se han presentado	Observación directa durante visita de supervisión

todo tipo de maltrato, violencias o conductas que conlleven a la vulneración de derechos personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 "Código de Procedimiento Penal", en concordancia con la Ley 734 de 2002 "Código Único Disciplinario" y la Ley 1474 de 2011 "Estatuto Anticorrupción"; al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 "Código Penal", y de manera especial las consagradas en el Título I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondientes.			situaciones que ameriten las acciones descritas en la presente obligación.	
26.Cumplir lo dispuesto en La ley 1581 de 2012 que reconoce y protege el derecho que tienen las personas a conocer, actualizar y rectificar las informaciones que se hayan recogido sobre ella en bases de datos o archivos que sean susceptible de tratamiento por entidades de naturaleza pública o privada. Cuando estas bases de datos o archivos vayan a ser suministrados a terceros se	X		Durante la visita de supervisión se verifica que el asociado reconoce y protege el derecho de las personas a actualizar y rectificar información que se haya recogido sobre ellas.	Observación directa durante visita de supervisión

deberá, informar al titular y solicitar su autorización; los responsables y encargados de las bases de datos y archivos quedarán sujetos a esta ley.				
27.Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio.	X		Durante la visita de supervisión se verifica que el asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Observación directa durante visita de supervisión
29.Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado			No aplica a la fecha de visita para el presente mes de enero 2024	NA
OBLIGACIONES DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6. Garantizar que el servicio de transporte se preste en las condiciones descritas en el Anexo Técnico y observar para el servicio de transporte el cumplimiento de la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	X		El asociado cuenta con vehículos utilizados en las rutas de traslado diario de participantes desde las localidades hasta el centro integrarte y viceversa. Rutas Bosa 1, Bosa 2, Kennedy, Ciudad Bolívar 1 y Ciudad Bolívar 2.	Se verifica vehículos de Ruta Bosa 1, placa SZO013, Vehículo Ruta Bosa 2, placa TDS 749 (cambio de placa TLN 772), Vehículo Ruta Kennedy 2, placa SXO231, Vehículo Ruta Ciudad Bolívar 1, placa TDS 004, Vehículo Ruta Ciudad Bolívar 2, placa TTZ746.
8. Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación o contrato y hasta su terminación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos.	X		Durante la visita se indaga que el asociado cumple con lo referente a medios tecnológicos, cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento. El monitor permanece en oficina de coordinación.	

				
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Dar cumplimiento a las condiciones técnicas descritas en el Anexo Técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio durante la ejecución del convenio de asociación o contrato	X		El asociado cuenta con documentos técnicos publicados e implementados de ciclo de menús y derivación dietaria, se verifica atención a la población mediante procesos de preparación de alimentos en los diferentes tiempos de comidas establecidos e inicio de seguimiento del estado nutricional. Se verifican las instalaciones para la prestación del servicio, mantenimiento, limpieza y desinfección de equipos y elementos requeridos del servicio de alimentos, comedor	Documentos publicados en servicio de alimentos. Observación directa durante la visita.
2.Garantizar y promover la atención y servicio a las personas con discapacidad sin acciones, omisiones o situaciones que pongan en riesgo o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		En el desarrollo de la visita se observa la atención y cuidado de la población por parte de los profesionales, tallerista y auxiliares de enfermería en cuidado para la salud, asistencia alimentaria, realizan actividades de acuerdo al nivel de apoyo. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos del ciclo de menús, derivación de dietas y listado mensual de derivación de dietas actualizado a la fecha de visita	Observación directa en el desarrollo de la visita.

3.Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	X		La Coordinadora ha informado durante el periodo, las situaciones de salud y novedades presentadas con las personas con discapacidad atendidas.	Correo electrónico.
5.Mantener actualizado y en un lugar visible el Cronograma General de Actividades del Centro.	X		Se realiza observación directa durante la visita del cronograma general de actividades mensuales a realizar.	
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. En cuanto a historias sociales a la fecha de visita cuenta con generación de formatos de seguimiento del estado nutricional, con corte trimestral de los meses de septiembre de fecha 25/09/2023 de 53 personas, y formatos trimestrales con fecha de corte del 26 de diciembre a 57 participantes.	Se revisan Historias Sociales de: Aimer Alejandro Abello, Brayan Alexander Vargas, Cristian Camilo Calderón, Wilson Mauricio Bocanegra, Christian Camilo Torres, Lisa Vanessa Acosta, Mohamed Hassan Rodríguez, Steven Leonardo Vargas, Elmer Carvajal, Stefania Franco Remolina, Alex Reinel Poveda, Jaibert Stiven Parra.
9.Elaborar el seguimiento bimestralmente para cada una de las líneas de acción de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, establecidos para la modalidad de atención, registrando los resultados del proceso de cada una de las personas y los ajustes al Plan de Atención Integral, en los casos que se requiera.	X		Durante la visita de supervisión se encuentran formatos de informe bimestral con corte 08-10 de 2023 con fecha de elaboración el 26/octubre/2023 y con corte 10-12 de 2023, con fecha de elaboración del 26/diciembre/2023.	Se revisan Historias Sociales de: Aimer Alejandro Abello, Brayan Alexander Vargas, Cristian Camilo Calderón, Wilson Mauricio Bocanegra, Christian Camilo Torres, Lisa Vanessa Acosta, Mohamed Hassan Rodríguez, Steven Leonardo Vargas, Elmer Carvajal, Stefania Franco Remolina, Alex Reinel Poveda, Jaibert Stiven Parra.

10.Implementar y disponer de los alimentos y recursos necesarios, para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	X		Se realiza recorrido por servicio de alimentos, verificando el almacenamiento de alimentos. Así mismo, se verifica que a la fecha no se han presentado eventualidades en el servicio.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos.
18.Garantizar que, durante la ejecución del convenio de asociación, no se establecerá convenio de asociación o contrato de divulgación y propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población, las actividades y a la Secretaría Distrital de Integración Social como entidad contratante.	X		A la fecha no se ha evidenciado este tipo de publicidad sin embargo se recuerda al asociado el cumplimiento de la obligación.	
20.Aceptar que los derechos patrimoniales, en el evento que se elaboren documentos relacionados con las experiencias obtenidas dentro de la ejecución del convenio, son de propiedad de la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		A la fecha de presente visita del mes de enero de 2024, no se han elaborado documentos relacionados con experiencias obtenidas durante la ejecución del convenio, de acuerdo con lo indicado en la obligación	
21.Mantener absoluta reserva y confidencialidad con las fotografías y videos que se tomen de los participantes, dado que no pueden ser utilizadas en ninguna pieza comunicativa, pauta publicitaria o divulgación en redes sociales públicas o privadas, ni por el asociado ni por el talento humano del centro, sin el consentimiento expreso y escrito del titular y de la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		El asociado mantiene reserva de registros realizados a la población atendida	

22.Evitar cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición de mujer, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, 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, servidores y demás medios electrónicos debe ser entregada sin claves, sin encriptaciones, ni ninguna restricción de seguridad, bajo criterios archivísticos, garantizando la integridad, usabilidad, legibilidad de los documentos y la neutralidad tecnológica.	X		Durante la visita se verifica que se han elaborado formatos durante la ejecución del convenio correspondientes al componente de nutrición, alimentación y salubridad, de acuerdo con lo indicado en la obligación se cuenta sin claves ni encriptaciones, con disponibilidad para revisión por supervisión.	

13.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio o contrato tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Se revisan los formatos establecidos del componente de nutrición, alimentación y salubridad con diligenciamiento actualizado y cuentan con las firmas correspondientes.	Observación en el desarrollo de la visita en servicio de alimentos
14.Realizar el reporte de activación sistema SIRBE (Sistema de Información de Registro de Beneficiarios) SIRBE y novedades acerca de las novedades de ingresos, traslados, egresos (de cualquier tipo), suspensiones o de los cambios en la información en el núcleo familiar o de los documentos, presentando los respectivos soportes. Esta información, se debe reportar un día después de ocurrida la novedad, en original de acuerdo con los ingresos y egresos presentados, se debe registrar en el Formato de Novedades del sistema SIRBE, y dar cumplimiento a las indicaciones dadas por el Equipo SIRBE de la Subdirección para la Discapacidad. Este reporte de novedades debe efectuarse en el mes que se lleve a cabo la actuación y nunca podrá reportarse en el mes siguiente.	X		El asociado da cumplimiento, por cuanto ha venido registrando las novedades de ingreso de la población en el sistema SIRBE	
15.Toda la documentación entregada debe allegarse con			No aplica, a la fecha de visita no se ha solicitado entrega de documentación	

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.				
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico.	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado en los horarios de atención acorde al turno establecido y garantizan la prestación del servicio.	
8. Garantizar durante la ejecución de convenio de asociación o contrato el talento humano propuesto, el perfil, la proporción y permanencia del talento humano requerido	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado en los horarios de atención excepto el fonoaudiólogo quien refieren presenta calamidad y un auxiliar de enfermería por enfermedad.	Verificación de acuerdo a listado al inicio de la presente acta.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
3 Garantizar el debido cuidado, mantenimiento y reparaciones del espacio físico funcional en las que se desarrolla el servicio.	X		Durante el recorrido por la unidad operativa, se verifica que durante la presente visita se realiza el resane y pintura de pared detrás de puerta cercana a almacenamiento temporal de residuos, en primer piso y se observa que arreglaron pared exterior de cocina hacia el comedor según visita de supervisión anterior. Por otra parte, se requiere nuevamente el arreglo de los esquineros en primer piso y paredes en cocina caliente .	Observación durante el recorrido por las instalaciones del centro.
7.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de	X		Se observan áreas con limpieza y desinfección general. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y	Recorrido por las instalaciones del centro.

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.			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 y fumigación de fecha 22 de julio de 2023 realizado por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales, vigentes. Además, cuentan con el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas.	Ver registro fotográfico al inicio del acta
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.	Observación directa publicación documentos aporte nutricional. Ver registro fotográfico al inicio de la presente acta

2.Implementar y garantizar que la minuta de alimentos entregada por la Secretaria Distrital de Integración Social, sea cumplida desde el primer día de ejecución del convenio o contrato, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.		X	En la visita de supervisión se observa que cuentan con el ciclo de menús ajustado. Sin embargo, aunque durante la visita se observa sólo un intercambio permitido de fruta en refrigerio reforzado, además, se verifica faltantes de alimentos así: para la colada no había harina de plátano para la colada la cual fue comprada previo al servido, entregaron pan blando, para dietas altas en fibra correspondía pan integral, en derivación dietaria para menú 6, no especifica las características de algunas preparaciones, se debe revisar y solicitar aval de ajustes requeridos. La profesional de nutrición presenta: Acta 152 de noviembre 16 /2023, socialización del registro mensual de dietas, asistencia de 12 personas del talento humano y registro fotográfico. Acta 341 de diciembre 12 /2023, tema: Manual de dietas, actualización de formato registro mensual de dietas, asistencia de 14 personas del talento humano y registro fotográfico. Se proyecta próxima socialización el 16 de enero/2024.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad Ver registro fotográfico al inicio de la presente acta
3.Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.	X		La profesional de nutrición presenta: Presenta acta 200 de noviembre 27/2023, socialización de ciclo de menús, minuta patrón y porciones ciclos de menús derivados, asistencia de 5 personas de servicios generales y manipuladores de alimentos. Acta 342 de diciembre 12/2023, socialización de análisis químico y clasificación de dietas, tipo de consistencia, asistencia de 5 personas de servicios generales y manipuladores de alimentos. Se proyecta próxima socialización el 16 de enero/2024.	
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 realizó toma de datos antropométricos mensuales del mes de diciembre a 58 personas, Se encuentra consolidada la matriz de clasificación nutricional del mes de diciembre 2023 y está publicada en plataforma drive de nutrición. Indica la siguiente clasificación de estado nutricional: obesidad 4	Se revisan Historias Sociales de: Aimer Alejandro Abello, Brayan Alexander Vargas, Cristian Camilo Calderón, Wilson Mauricio Bocanegra, Christian Camilo Torres, Lisa Vanessa Acosta, Mohamed Hassan Rodríguez, Steven Leonardo Vargas, Elmer Carvajal, Stefania Franco Remolina, Alex Reinel Poveda, Jaibert Stiven Parra.

			personas, sobrepeso 17, normal 33 y delgadez 4 personas Durante el mes de enero 2024, refiere un avance de toma de datos antropométricos a la fecha de visita a 54 participantes; último ingreso de Diego Andrés Montenegro, a partir del 9 de enero 2024, no requiere valoración inicial ya que viene de traslado de otra modalidad. En cuanto a historias sociales a la fecha de visita cuenta con generación de formatos de seguimiento del estado nutricional, con corte trimestral de los meses de septiembre de fecha 25/09/2023 de 53 personas, y formatos trimestrales con fecha de corte del 26 de diciembre a 57 participantes. La profesional de nutrición elaboro el informe de situación alimentaria y nutricional con corte al 26 de diciembre y se encuentra publicado en drive de nutrición.	.
5.Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar y reportar, si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		El talento humano realiza seguimiento y acompañamiento al consumo de dietas en los diferentes tiempos de comidas. Continúan seguimiento a Alex Reinel Poveda con dieta cetogénica y acompañamiento individual a personas que requieren dieta semiblanda o líquida como Sandra Benavides, Francisco Pedraza, Luijhin Cabanzo, Jhonny Ruiz Capera. Seguimiento a Lisa Vanessa Acosta y Mohamed Rodríguez por disminución de peso.	Observación durante visita.
6.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	X		La profesional de nutrición presenta soporte de actividad noviembre 20/2023, “somos lo que comemos”-aumento de consumo de frutas y verduras, dirigido a 19 participantes. Actividad de 11 de diciembre/2023, tema: estrategia IEC, tratamiento dietario de estreñimiento y diarrea, dirigido a 42 referentes familiares.	

			De las actividades anteriores presenta formatos de intervención grupal, registro fotográfico y listado de participantes o asistentes. Refiere envío del reporte trimestral de meta distrital el 18 de diciembre e informe cualitativo trimestral del 26 de diciembre. Para el 23 de enero se proyecta realizar capacitación dirigida a los participantes para el conocimiento y apropiación de la dieta personal. De acuerdo a adición de convenio se proyectarán actividades IEC adicionales por definir.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la subdirección de nutrición.	X		En la visita de supervisión se verifican las áreas de almacenamiento independiente para abarrotes, fruver en canastillas y prealistamiento congeladas, carnes congeladas, productos lácteos refrigerados y leche UHT, equipos de frío de refrigeración y congelamiento con adecuado funcionamiento, cocina caliente con estufa a gas natural para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos, el personal cumple con lavado de manos, uso de uniforme, documentación, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento.	Observación en el desarrollo de la visita verificación de instalaciones y del personal manipulador de alimentos.
2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Durante la visita se observan alimentos que cuentan con el etiquetado y rotulado acorde a la normatividad. Se verifica rotulo de almacenamiento actualizado según fechas de recepción de alimentos y fechas vigentes de productos en almacenamiento.	Observación en el desarrollo de la visita.
3.Cumplir con las especificaciones determinadas en	X		Se verifican las instalaciones de las áreas de preparación, almacenamiento de alimentos. Se observa	Observación en el desarrollo de la visita

el anexo técnico del componente de salubridad.			durante la visita la realización de limpieza en las diferentes áreas. El personal de alimentos cumple los requisitos de documentación para manipulación de alimentos. Verificación de documentos de: Yury Ibagon carnet de manipulación con fecha expedición 13 may/2023, certificado médico y laboratorios 3 de enero2024 y Sandra Pérez, carnet de manipulación con fecha expedición 17 julio/2023, certificado médico y laboratorios 17 julio/2023.	
4.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. Para el caso de asociados nuevos en la operación, se deberá obtener el concepto sanitario favorable en un plazo no mayor a tres (3) meses contados a partir del inicio de la ejecución del convenio. Se debe presentar carta radicada a la autoridad sanitaria, hacer la solicitud a través de la página web de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, si está inscrito (soporte magnético) y gestionar el proceso de visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio del convenio.	X		En la visita, se verifica que cuentan con Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos, según acta AS02C091249, 92 % favorable de fecha 7 abril de 2022. Cuentan con solicitud de nueva visita para actualización publicada en drive de nutrición SDIS, de fecha 10 de julio 2023 y solicitud registrada con radicado 72117 según consulta de seguimiento de fecha 15 de enero de 2024, indica que se programa la fecha de visita por la entidad competente en el mes de febrero 2024. Se solicita continuar realizando el seguimiento mensual al radicado de solicitud de visita y su respectiva publicación en drive de SDIS.	Documentos disponibles en carpeta de salubridad, concepto higiénico sanitario de la unidad operativa 
5.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo, para el caso de los proveedores de pollo, pescado, carne y derivados, deben contar	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:	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores.

con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.			Imperio de las Carnes actualizó acta inspección sanitaria acta No AS21N 006357 de fecha 06-sept-2023. Favorable 95% Makro actualizaron acta de inspección sanitaria No AS05S 002193 de fecha 15-nov-2023. Favorable con requerimientos 89% Proveedor de fruver, Asociación de agricultores Café Origen cuentan desarrollan comercialización desde la plataforma logística y comercial Los Luceros con acta de inspección No. SA03S 001652 de fecha 23-02-2023, en la cual no se emite concepto. Panadería La Gran Milanesa, acta de inspección sanitaria No AS02C 114632 de fecha 01-agosto-2023. Favorable con requerimientos 61,5%, solo enviaron paginas 1/6 y 6/6, solicitar concepto completo.	
6.Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	X		Presenta acta de verificación del vehículo Distribuidora Sancel Imperio de las Carnes-placa SLI-839, acta AS22N 000663 con concepto favorable al 100% de fecha 15/08/2023. Makro placa SQI-590, acta de inspección No. IN25817SQI590-1 con concepto favorable al 100% de fecha 10/02/2023. Café origen placa MMZ-677, acta AS11C 023466 con concepto favorable al 100% de fecha 06/07/2023	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad conceptos higiénico sanitarios de vehículos y formato de seguimiento a transporte de proveedores.
7.Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	X		En la visita se observan productos en almacenamiento con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes. Se observan alimentos con calidad y variedad de alimentos, continúan con la frecuencia de compra semanal. Se verifica que durante la visita llegan productos de frutas y verduras en cantidades según pedido y la disponibilidad de productos lácteos y carnes de acuerdo al ciclo de menús establecido para la siguiente semana.	Observación en el desarrollo de la visita. Ver registro fotográfico al inicio de la presente acta

8.Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos		X	Cuentan con formato plan de compras de SDIS en forma digital, diligenciado del mes de enero, con registros 2 al 31 enero, indica compra semanal de alimentos. Se verifica durante la visita el ingreso de frutas y verduras 5-12 enero, carnes disponibilidad 5 enero, ingreso de abarrotes el 2-9-15 de enero. Sin embargo, en los últimos ingresos 12 y 15 de enero no enviaron todos los alimentos. Ver relación de faltantes de alimentos al inicio del acta.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
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. 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 Plan de saneamiento publicado el 10 de julio y soportes de seguimiento implementados. Cuenta con acta 102 del 17 de octubre /2023, tema capacitación del plan de saneamiento con asistencia de 14 personas del talento humano, pre y post test. Se proyecta próxima socialización el 16 de enero/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 diciembre 1 al 31 y enero 2 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 del 25 al 30 de septiembre y diciembre 26 al 29 con amonio cuaternario. Presenta declaración de compromiso actualizada al 3 de agosto de 2023, formatos de manejo de elementos en desuso y embalajes, verificación de hermeticidad e inspección de presencia de plagas con diligenciamiento	Plan de saneamiento publicado en medio drive, formato declaración de compromiso.

			de fechas noviembre 30 y diciembre 29 de 2023. Próximo a diligenciar la última semana de enero 2024.	
11.Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia que el centro aplica los respectivos controles en cada uno de los procesos recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos.	
12.El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.	X		El asociado cuenta con plan de capacitación y presenta soportes de capacitación: Acta 195 de noviembre 23 de 2023, tema: PEPS y protocolos de rotulación, presenta acta, pre y post test, registro fotográfico y asistencia de 5 personas 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 Indica que realizara proyección de siguientes capacitaciones según adición el 16 de enero, y tiene proyectada próxima capacitación el 24 de enero, tema resolución 2674 generalidades.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
13.Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	X		Se verifican formatos diligenciados de BPM actualizados al mes de enero 2024, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación enero 2 al 15, presenta formato físico de acompañamiento a la operación del servicio, diligenciado a la 2da semana de enero 2024. En forma digital presenta formato plan de compras de SDIS diligenciado del mes de enero, con registros 2 al 31 enero, recepción de alimentos presenta registro de ingreso de alimentos, último registro de carnes enero 5, fruver 5 y 12 enero, abarrotes 2-9-15 enero, verificación de vehículos diligenciado según la recepción, formato de entradas y salidas, preparación de alimentos, formato de	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad

			control de muestras testigo de alimentos de diciembre 1 al 21. La profesional de nutrición cuenta con formato de suministro diario de dietas debidamente diligenciado de enero 2 al 15; cuenta con los formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fechas diciembre 5-15-19 y enero 5-9/2024. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual junio a diciembre (19/12) próximo a diligenciar la 3er semana de enero 2024, formato de autorización de cambios diligenciado.	
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 enero 2024, no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación.	
15.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Se observa que el asociado mantiene almacenadas en refrigeración las muestras de alimentos, rotuladas según los tiempos de comida.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Suministrar los elementos e implementos de aseo y desinfección durante todo el plazo de ejecución del convenio, de acuerdo con las fichas técnicas descritas en el plan de saneamiento del Centro Integrarte		X	Durante la visita de supervisión se verifica que falta suministro de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, en bodega se observan bidones vacíos de Hipoclorito, jabón líquido, jabón de manos, jabón líquido neutro, jabón lavaloza; durante la visita hacen compra de cantidades básicas para uso diario. Se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.

acorde a lo establecido en el presente anexo técnico.				
4.Mantener la dotación de lencería, camas, colchones, menaje, equipos y demás elementos descritos en el Anexo técnico, en óptimas condiciones efectuando el mantenimiento preventivo y correctivo, de manera permanente y oportuna, durante toda la ejecución del convenio.	X		Se evidencia que cuenta con la dotación de equipos de refrigeración y congelación, estufa, licuadora industrial, estibas, estantes, canastillas en buen estado y funcionamiento. Se observa despejado y en uso el espacio de lavado de manos con accionamiento de pedal en cocina. Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional; se observa la estufa enana con conexión a gas natural. Se verifica el equipo balanza de nutrición con adecuado funcionamiento. Se realiza observación en que falta conexión de extensión eléctrica de campana extractora indican que se soltó en proceso de limpieza.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.
5.Garantizar los elementos requeridos para la prestación del servicio relacionados en la sabana de elementos (Anexas a la estructura de Costos)	X		Se verifica elementos de nutrición báscula de nutrición y masa patrón, cinta métrica y tallímetro.	

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

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica asistencia de talento humano al momento de la visita, actividades realizadas y soportes generados por Nutricionista, tecnólogo, personal de servicio de alimentos	Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental de actividades realizadas en el periodo

Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se verifica que cuentan con menaje de servido de alimentos, equipos y utensilios de cocina, presentan balanza de mesa, estufa enana (pendiente instalación) y envían soporte de instalación de campana extractora	Se observan en buen estado y en uso
Elementos de aseo institucional		X	El asociado no cuenta con la regularidad de suministro de insumos para los procesos de limpieza y desinfección de la unidad operativa.	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
Costos variables-Alimentos		X	Durante la visita se observa almacenamiento de alimentos con adecuada calidad. Se reitera garantizar de forma permanente la frecuencia, variedad y cantidad establecida para la compra de productos según el ciclo de menús .	Verificación documental plan de compras, recepción-entradas y salidas-preparación- observación directa en área de almacenamiento de alimentos y rotulado

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observaciones en instalaciones, disponibilidad de alimentos según ciclo de menús para implementación de minuta y derivación dietaria, insumos de aseo institucional.
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
Se indica mantener funcionamiento de conexión eléctrica de campana extractora y se requiere nuevamente el arreglo de los esquineros en primer piso y paredes en cocina caliente.	Permanente durante el convenio
Garantizar la compra de alimentos de forma permanente en frecuencia, variedad y cantidad establecida según el ciclo de menús y disponer de insumos de aseo institucional.	Permanente durante el convenio

Reforzar con el talento humano la adecuada implementación de minuta y derivación dietaria establecida	Permanente durante el convenio
Realizar las actividades de nutrición y salubridad proyectadas para el periodo restante del presente mes y enviar los soportes correspondientes a supervisión	Enero 31/2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 22/12/2023 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Los documentos de personal de alimentos se encuentran actualizados.

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. 