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	16/08/2023	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:10 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 46 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, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita se observa la presencia de 46 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 53 cupos y 7 cupos disponibles debido a 2 traslados a Timiza y 4 suspendidos con carta de egreso y un fallecimiento.
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, indican contratación del talento humano completo, sin embargo, no se observa 1 persona de servicios generales, Paola Hernández, quien indican que se encuentra enferma. Por otra parte, informa que la nutricionista Kimberly Ortega inicio labores desde el 4 de agosto 2023 y cambio de trabajadora social con ingreso el 1 de agosto de Maribel Pinto. 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 (inicio agosto 1)
Psicología	Diego Andrés Lozano	Terapia Ocupacional	Silvia Cristina Díaz Rojas
Terapeuta Físico	Heidy Heraldin Reyes Durán	Nutricionista	Kimberly Ortega (No turno día de visita)
Educador Físico	Robert Alberto Ruíz Ortíz	Tecnólogo de Alimentos	Wilver Alfredo Ramírez López
Técnico Ambiental	Jhon Adalberto Murcia Cubides	Enfermera Profesional	Adriana Ardila Torres
Tallerista	Andrea Paola Olmos Torres	Auxiliar de enfermería	Maira Alejandra Montoya
Auxiliar Administrativo	Lucy Esperanza Holguín Madrid	Auxiliar de enfermería	David Gonzálo Rua Flor
Servicio de alimentos	Yury Viviana Ibagón	Auxiliar de enfermería	Lorena Paola Arciniegas
Servicio de alimentos	Sandra Patricia Pérez Parra	Servicios generales	Walter de Jesús Arias Salcedo
Fonoaudiólogo	Jorhan Ramírez (inicio julio 10)	Servicios generales	Paola Hernández (está enferma)

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según menú No. 10, se observa acompañamiento de auxiliares, tallerista y profesionales. Realización de actividad grupal de acondicionamiento físico dirigida por Fisioterapia en 2 grupos, (psicología y enfermería Nivel 1 y 2, mientras que la terapeuta ocupacional, fonoaudiólogo y tallerista realizaron actividades grupales nivel 3 y 4. Psicología actividad grupal de educación sexual con nivel 2 y 3, fisioterapia

ejercicio terapéutico de movilidad articular con 3 participantes Luis Eduardo Parra, Luis Zarta y Jazmin Vargas; tallerista prevocacional realización de cuadros en cabuya con nivel 3 y 4 como insumos para la Feria Artesanal. Atividades de terapia ocupacional con nivel 1 patrones manuales y nivel 4 manejo del dinero y fonoaudiología con nivel 1 y 2 expresión del lenguaje. Se observó personal de cuidado para la salud en registro de actividades diarias.





5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas organizadas y limpias, divididas en 4 pisos; se observan áreas de oficinas, talleres, comedor y del servicio de alimentos, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, cuenta con medias cañas, angeos en ventanas, mantienen área de almacenamiento independiente para abarrotes, fruver y equipos de frio de carnes y prealistamiento, organizada y limpia, al igual que despejado el lavamanos de pedal al interior de cocina. Uso de estufa semiindustrial a gas natural; además, se verifica limpieza de menaje, equipos, utensilios, nevera mixta. No cuentan con campana extractora, indican instalación el día de la presente visita una vez finalicen el servicio. Cuenta con estufa enana pendiente de realizar la instalación de gas natural y presenta la báscula de 30 kg, con adecuado funcionamiento. Se observa daño en un foco de luz LED en cocina y se requiere arreglo de pared en cocina caliente detrás de estufa.
6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 18.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	MINUTA PATRÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Colada de avena Huevos pericos Mogolla integral banano	240 cc 45 gr 60 gr 200 gr	270-272 cc 46-45-47-49 gr hipocal 35-31 gr, Normocal 71 gr hipocal 101 gr, Normocal 190 gr
Almuerzo	Sopa de Cuchuco de cebada Carne a la bolognesa Ensalada espinaca, papaya y mango Espaguetis Papa cocida con cáscara Jugo de mora	270 gr 100 gr 80 gr 130 gr – Hipocal 65 gr 60 gr 270 cc	266-275 gr 96-102 gr 80-90-82 gr 142-149 gr Hipocal 82 gr 65-65-55 gr Hipocal 40 gr 265 cc
Refrigerio Onces	Sorbete de feijoa Torta de queso		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, garantizando el peso requerido según la porción establecida por minuta patrón. El personal tiene conocimiento frente al servido según derivación de dietas. Se verifica el listado de dietas realizado por la profesional de nutrición, actualizado para el mes de agosto 2023.
8. Se verifica almacenamiento de alimentos, evidenciando rotulado actualizado de alimentos y productos con fecha de vencimiento vigente. Así mismo, se observa el almacenamiento adecuado de frutas y verduras las cuales ingresaron el 11 y 14 de agosto, los productos actuales se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o almacenados por separado con prealistamiento, refrigeración o congelación y debidamente rotulados. Sin embargo, se observan faltantes en cantidad y variedad de alimentos teniendo en cuenta la frecuencia de compra mencionada semanal y el ciclo de menús establecido para la presente semana.




9. Durante la visita, se verifica la recepción de alimentos en cantidades según pedido adicional de alimentos pendientes como arepas, chocolate, fécula de maíz, frijol, galleta de leche, galleta de soda, huevos, leche condensada, maíz peto, panela, pasta de tomate, salsa de tomate, uvas pasas, crema de leche, queso campesino, queso tajado,

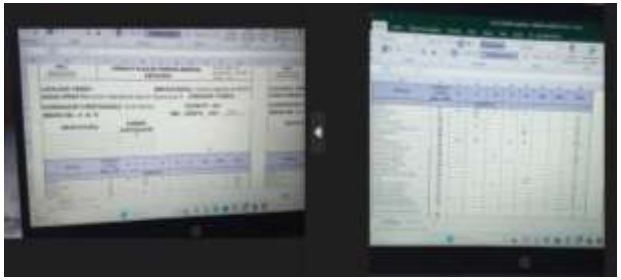
leche entera UHT, leche descremada UHT, yogurt entero y deslactosado. Por otra parte, se solicitó devolución de productos que no cumplen la calidad establecida por anexo técnico como bebida láctea a cambio de yogurt







10. En revisión de formatos establecidos de BPM, se observa que se encuentran implementados los formatos de plan de compras, preparación de alimentos, entradas y salidas, recepción, verificación de vehículos, autorización de cambios, seguimiento a la operación del servicio semanal, control de temperaturas. Frente al proceso de compras, indica el tecnólogo que continúan con pedido semanal.




11. 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.





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

En la visita, se verifica que cuentan con Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos, según acta AS02C091249, 92 % favorable de fecha 7 abril de 2022. Vencido a la presente fecha de visita. Cuentan con solicitud de nueva visita para actualización publicada en drive de nutrición SDIS, de fecha 10 de julio 2023. Pendiente visita de entidad competente

Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y fumigación vigentes de fecha 22 de julio de 2023 realizado por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales. y desinfección de tanques.



En relación al transporte se evidencia salida de las siguientes rutas:
Vehículo Ruta Bosa 1, placa WCY672, monitora Alejandra Montoya, sale con 12 participantes.
Vehículo Ruta Kennedy, placa SXO231, monitora Lorena Arciniegas, sale con 9 participantes
Vehículo Ruta Bosa 2, placa TDS749, monitora Helena Vera, sale con 13 participantes.

Vehículo Ruta Ciudad Bolívar 2, placa TTZ746, monitor David Rua, sale con 6 participantes.
Vehículo Ruta Ciudad Bolívar 2, placa TDS004, monitor Julieth Andrea Muñoz, sale con 7 participantes





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 presentó dentro de los tiempos establecidos el primer informe de ejecución	NA
8.No vincular directa o indirectamente a menores de edad, para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		Durante la visita se observa que el asociado da cumplimiento a la obligación, no vincula a menores de edad, para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual.	Observación directa durante visita de supervisión
9.Rechazar y denunciar toda práctica de soborno y sus conductas asociadas (cohecho y concusión) que en desarrollo de la ejecución del contrato pudieran presentarse. Se considera soborno el ofrecimiento de regalos, préstamos, honorarios o cualquier otro tipo de beneficio, a cualquier persona, a modo de incentivo para realizar un acto deshonesto e ilegal.	X		Durante la visita realizada no se observaron prácticas de sobornos ni conductas asociadas que requirieron del proceso descrito en la presente obligación.	Observación directa durante visita de supervisión
13. Promover entre su equipo de trabajo el uso de lenguaje no sexista, por medio de una orientación y /o capacitación	X		El asociado promueve el uso de lenguaje no sexista durante el periodo reportado.	Observación directa durante visita de supervisión
14.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera.			No aplica, para el presente convenio es la primera visita realizada frente al Programa de nutrición, alimentación y salubridad, no se han generado requerimientos anteriores.	NA
16.Implementar los formatos y documentos establecidos para el registro de la información derivada	X		En la visita efectuada el asociado presenta implementación de formatos de BPM y plan de saneamiento y presenta implementación de los formatos	Observación directa durante visita de supervisión

del proceso de atención y solicitados en la ejecución del Convenio de asociación.			establecidos para diligenciamiento por profesional de nutrición.	
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 propiedad de la SDIS, y solo podrán ser utilizadas para fines propios del Convenio de asociación.	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 convenio, teniendo en cuenta que son propiedad de la SDIS	Observación directa durante visita de supervisión
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	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

grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado				
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, 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.	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
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	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

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.				
25.Denunciar en plazo razonable ante la autoridad competente, 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	X		Durante la visita se verifica que el asociado realiza el seguimiento correspondiente y no se han presentado situaciones que ameriten las acciones descritas en la presente obligación.	Observación directa durante visita de supervisión

contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondientes.				
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 deberá, informar al titular y solicitar su autorización; los responsables y encargados de las bases de datos y archivos quedarán sujetos a esta ley.	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
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 agosto	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.	Ver registro fotográfico al inicio de la presente acta Vehículo Ruta Bosa 1, placa WCY672, monitora Alejandra Montoya, sale con 12 participantes. Vehículo Ruta Kennedy, placa SXO231, monitora Lorena Arciniegas, sale con 9 participantes Vehículo Ruta Bosa 2, placa TDS749, monitora Helena Vera, sale con 13 participantes. Vehículo Ruta Ciudad Bolívar 2, placa TTZ746, monitor David Rua, sale con 6 participantes. Vehículo Ruta Ciudad Bolívar 2, placa TDS004, monitor Julieth Andrea Muñoz, sale con 7 participantes.
8. Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación o contrato y hasta su terminación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos.	X		Durante la visita se indaga que el asociado cumple con lo referente a medios tecnológicos, cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento. El monitor permanece en oficina de coordinación.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Dar cumplimiento a las condiciones técnicas descritas en el Anexo Técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio durante la ejecución del convenio de asociación o contrato	X		El asociado cuenta con documentos técnicos publicados e implementados de ciclo de menús y minuta patrón. Diligencian los formatos establecidos del plan de saneamiento y buenas prácticas de manufactura; se verifica atención a la población mediante procesos de preparación de alimentos en los diferentes tiempos de comidas establecidos. Se verifican las instalaciones para la prestación del servicio, mantenimiento, limpieza y desinfección de equipos y elementos requeridos del servicio de alimentos, comedor.	Documentos publicados en servicio de alimentos. Carpetas documentales con actas y documentos físicos y digitales en drive del operador.
2.Garantizar y promover la atención y servicio a las personas con discapacidad sin acciones,	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	Observación directa en el desarrollo de la visita.

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.			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 mes de agosto de 2023.	
3.Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	X		La Coordinadora ha informado durante el periodo, las situaciones de salud y novedades presentadas con las personas con discapacidad atendidas.	Correo electrónico.
5.Mantener actualizado y en un lugar visible el Cronograma General de Actividades del Centro.	X		Se realiza observación directa durante la visita del cronograma general de actividades mensuales a realizar.	
8.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales – en los formatos e instrumentos, en los tiempos establecidos por el anexo técnico y siguiendo los lineamientos del SIG.	X		Durante la visita de supervisión se verifica el área de archivo de los documentos.	No se realiza verificación documental ya que a la fecha no se han generado aún documentos del componente de nutrición, se encuentran dentro de los tiempos establecidos.
9.Elaborar el seguimiento bimestralmente para cada una de las líneas de acción de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, establecidos para la modalidad de atención, registrando los resultados del proceso de cada una de las			No aplica, Durante la visita de supervisión se verifica el área de archivo de los documentos.	No se realiza verificación documental ya que a la fecha no se han generado aún informes bimestrales, se encuentran dentro de los tiempos establecidos.

personas y los ajustes al Plan de Atención Integral, en los casos que se requiera.				
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 la disponibilidad parcial de alimentos según el ciclo de menús. Indican solicitud de pedido semanal y la frecuencia establecida de compra semanal, para carnes, lácteos, abarrotes, frutas y verduras. Se verifica almacenamiento de alimentos, evidenciando rotulado actualizado de alimentos y productos con fecha de vencimiento vigente. Así mismo, se observa el almacenamiento adecuado de frutas y verduras las cuales ingresaron el 11 y 14 de agosto, los productos actuales se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o almacenados por separado con prealistamiento, refrigeración o congelación y debidamente rotulados. Sin embargo, se observan faltantes en cantidad y variedad de alimentos teniendo en cuenta la frecuencia de compra mencionada semanal y el ciclo de menús establecido para la presente semana. Se solicita garantizar la frecuencia, variedad y cantidad establecida para la compra de productos.	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	X		Desde el inicio de ejecución hasta la fecha de presente visita del mes de agosto de 2023, no se han elaborado documentos relacionados con experiencias obtenidas durante la ejecución del convenio, de acuerdo con lo indicado en la obligación	

la Secretaria Distrital de Integración Social.				
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	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO				
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 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 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	X		El asociado da cumplimiento, por cuanto ha venido registrando las novedades de ingreso de la población en el sistema SIRBE	

novedad, en original de acuerdo con los ingresos y egresos presentados, se debe registrar en el Formato de Novedades del sistema SIRBE, y dar cumplimiento a las indicaciones dadas por el Equipo SIRBE de la Subdirección para la Discapacidad. Este reporte de novedades debe efectuarse en el mes que se lleve a cabo la actuación y nunca podrá reportarse en el mes siguiente.				
15.Toda la documentación entregada debe allegarse con oficio remisorio dirigido al equipo de seguimiento a la información de la Subdirección para la Discapacidad y se debe archivar según las indicaciones del Subsistema de gestión documental.			No aplica, a la fecha de visita no se ha solicitado entrega de documentación	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico.	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado en los horarios de atención acorde al turno establecido y garantizan la prestación del servicio.	
8. Garantizar durante la ejecución de convenio de asociación o contrato el talento humano propuesto, el perfil, la proporción y permanencia del talento humano requerido	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano según los cargos establecidos y contratados a la fecha de visita. Se verifica contratación de cargos pendientes (1 fonoaudiólogo, 1 servicios generales, 1 nutricionista).	

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 el centro de atención se observan espacios físicos en adecuadas condiciones de cuidado y mantenimiento, excepto luz LED en cocina que requiere cambio.	Observación durante el recorrido por las instalaciones del centro.
7.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio de asociación; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico.	X		Se observan áreas con limpieza y desinfección general. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos. Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y fumigación vigentes de fecha 22 de julio de 2023 realizado por la empresa Control de Sanidad Servicios Integrales. y desinfección de tanques. Además, cuentan con el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas	Recorrido por las instalaciones del centro.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.	X		Durante la visita de supervisión se observa que se encuentran el ciclo de menús diario, listado de dietas actualizada al mes de agosto 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, subsanando las observaciones de visita anterior.	Observación directa publicación documentos aporte nutricional.
2.Implementar y garantizar que la minuta de alimentos entregada por la Secretaria Distrital de Integración Social, sea cumplida desde el primer día de ejecución del convenio o contrato, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.	X		En la visita de supervisión se verifica que implementan el ciclo de menús, la minuta patrón entregada por SDIS. La profesional de nutrición realizó socialización de listado de dietas con el talento humano de la unidad operativa mediante acta 46 de agosto 14 de 2023, asistencia de 17 personas.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad
3.Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.	X		La profesional de nutrición presenta soporte de la socialización mensual de ciclo de menús, minuta patrón y criterios de preparación, mediante acta 46 de agosto 14 de 2023, asistencia de 17 personas.	

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 indica toma de datos antropométricos mensuales a 52 participantes en el mes de agosto 2023 a la fecha de visita. Se encuentra consolidando la matriz de clasificación nutricional para ser publicada en plataforma drive de nutrición, los datos correspondientes al mes de agosto serán publicados a inicio del mes de septiembre. En cuanto a historias sociales a la fecha de visita no se han generado formatos del componente de vigilancia nutricional, el corte trimestral se realizará con datos del mes de septiembre.	
5.Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar y reportar, si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		El talento humano realiza seguimiento y acompañamiento al consumo de dietas en los diferentes tiempos de comidas. Refieren seguimiento a Alex Reinel Poveda con dieta cetogénica y acompañamiento individual a personas que requieren dieta semiblanda o líquida como Sandra Benavides, Francisco Pedraza, Luijhin Cabanzo, Jhonny Ruiz Capera, Paola Sierra. .	Observación durante visita. foto
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 indica que el Plan de promoción de estilos de vida saludable se presentó mediante correo electrónico 14 de agosto, avalado por referente técnico de nutrición. El 14 de agosto de 2023, se realizó intervención grupal con jornada pedagógica “Los colores de la salud” con la asistencia de personas atendidas, liderada por nutricionista.	
	CUMPLE		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	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. Ver registro fotográfico al inicio de la presente acta
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. Ver registro fotográfico al inicio de la presente acta
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 áreas comunes. Implementación de plan de saneamiento y BPM.	Observación en el desarrollo de la visita
4.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. Para el caso de asociados nuevos en la operación, se deberá obtener el concepto sanitario favorable en un plazo no mayor a tres (3) meses contados a partir	X		En la visita, se verifica que cuentan con Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos, según acta AS02C091249, 92 % favorable de fecha 7 abril de 2022. Vencido a la fecha de visita. Cuentan con solicitud de nueva visita para actualización publicada en drive de nutrición SDIS, de fecha 10 de julio 2023. Pendiente visita de entidad competente, se sugiere	Documentos disponibles en carpeta de salubridad, concepto higiénico sanitario de la unidad operativa

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.			realizar la verificación de seguimiento mensualmente a la radicación de solicitud.	
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, fruver- Distribuidora Sancel y Asociación de agricultores Café Origen los cuales no cuentan con centros de acopio. Imperio de las Carnes acta inspección sanitaria acta No AS21N 004237 de fecha 01-09-2022. Favorable 93.5%	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores.
6.Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	X		Presenta acta de verificación del vehículo Distribuidora Sancel Carnes-placa SLI-839, acta AS22S006941 con concepto favorable al 94,5% de fecha 21/08/2022. Gestionar actualización por próximo vencimiento. Lácteos-placa TSM-088, acta de inspección No. 25899TSM088-2 con concepto favorable al 100% de fecha 19/11/2022 Abarrotes-placa SZO976, acta AS11E703637 con concepto favorable al 97% de fecha 24/09/2022 Frutas y verduras-placa JKU385, acta AS11C020157 con concepto favorable al 91% de fecha 13/09/2022	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad conceptos higiénico sanitarios de vehículos y formato de seguimiento a transporte de proveedores.

7.Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.		X	En la visita se observan productos en almacenamiento con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes. Sin embargo, se observan faltantes en cantidad y variedad de alimentos teniendo en cuenta la frecuencia de compra mencionada semanal y el ciclo de menús establecido para la presente semana. Durante la visita, se verifica la recepción de alimentos en cantidades según pedido adicional de alimentos pendientes. Por otra parte, se solicitó devolución de productos que no cumplen la calidad establecida por anexo técnico como bebida láctea a cambio de yogurt lo cual fue subsanado de inmediato durante la visita.	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 con diligenciamiento mensual de agosto 14 al 18 de 2023, en forma digital, indica plan de compra semanal de alimentos, sin embargo, durante las visitas de supervisión se ha observado faltantes de alimentos que son adquiridos durante la ejecución diaria. Se solicita garantizar la compra de alimentos con frecuencia regular a fin de mantener la disponibilidad permanente de los alimentos requeridos.	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 realizada se verifica que la unidad operativa cuenta con el menaje requerido acorde al número de cupos asignados. Se identifica que el asociado toma y mantiene almacenadas en refrigeración las muestras diarias de alimentos, rotuladas y se verifica el diligenciamiento de formato de control de muestras testigo en forma digital actualizada.	Observación en el desarrollo de la visita. Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
10.El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.	X		El asociado cuenta con Plan de saneamiento publicado el 10 de julio y soportes de seguimiento implementados. Indica el tecnólogo la realización de capacitación mediante acta 31 de julio 27 de 2023, tema código de colores dirigida al personal del servicio de alimentos.	Plan de saneamiento publicado en medio drive, formato declaración de compromiso.

			Acta 39 de agosto 8 de 2023, tema plan de saneamiento definición y generalidades, código de colores dirigida a 17 personas del talento humano. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y manejo de soluciones desinfectantes de 31 julio al 15 de agosto, diligenciados en formato semanal en áreas de la unidad operativa y del servicio de alimentos, sin espacios en blanco y acorde a la frecuencia de cada área o espacio. Presenta declaración de compromiso actualizada, formatos de verificación de hermeticidad, manejo de elementos en desuso y embalajes e inspección de presencia de plagas de fecha diligenciamiento 28 de julio 2023.	
11.Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia que el centro aplica los respectivos controles en cada uno de los procesos recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos.	
12.El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.	X		El asociado cuenta con plan de capacitación y presenta soportes de capacitación: Acta 22 de julio 21 de 2023, tema BPM y PEPS, presenta listado de asistencia 4 personas, del servicio de alimentos. Indica próxima capacitación el 24 de agosto sobre recepción de materia prima	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 agosto de 2023, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación al 16 de agosto, acompañamiento a la operación del servicio 2da semana agosto 2023. En forma digital presenta plan de compras actualizados al mes de agosto, recepción de alimentos presenta registro de ingreso de alimentos, último registro 11 y 14	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad

			de agosto, pendiente ingreso de hoy durante la visita, verificación de vehículos diligenciado debidamente, entradas y salidas, preparación de alimentos, formato de control de muestras testigo de alimentos de agosto 1 al 16. La profesional de nutrición presenta formato de suministro diario de dietas debidamente diligenciado de agosto 1 al 16; cuenta con los formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha julio 18-25 y agosto 4. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual junio y julio, próximo a realizar el 31 de agosto, 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 agosto 2023 no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación.	
15.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Se 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	X		Durante la visita de supervisión se verifica que realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.

acuerdo con las fichas técnicas descritas en el plan de saneamiento del Centro Integrarte acorde a lo establecido en el presente anexo técnico.			limpieza y desinfección, se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento.	
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 verifica el equipo balanza de nutrición con adecuado funcionamiento.	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 cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección y aplicación del plan de choque	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y frecuencia de compra. Se debe garantizar todos los alimentos acorde al ciclo de menús y en las cantidades requeridas.	Verificación documental plan de compras, recepción-entradas y salidas-preparación- observación directa en área de almacenamiento de alimentos y rotulado

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observaciones en la disponibilidad de alimentos en cantidad y variedad establecidos según el ciclo de menús semanal.
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
Garantizar la disponibilidad de alimentos con logística acorde a la frecuencia de compra y según ciclo de menús en las cantidades adecuadas a los cupos asignados y atendidos, calidad establecida por anexo técnico	permanente
Se indica solicitar línea técnica frente a los documentos soportes a presentar de los distribuidores de alimentos	Agosto 30 de 2023

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 07/07/2023 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se observa al personal de cargos pendientes contratado y con soportes de actividades Garantizan el servido de alimentos de acuerdo a minuta patrón con uso de utensilios medidores Se verifica soportes de actividades del componente de nutrición y alimentación por parte de la nutricionista. Se encuentra publicada solicitud se visita para actualización de concepto sanitario de UO Cuentan con los elementos pendientes de sabana de elementos.

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. 