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	19/10/2023	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:10 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 53 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 53 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 59 cupos y 1 cupo disponible, se verifica no asistencia de 11 personas.
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, indican asistencia del educador físico a reunión en Timiza por preparación a Olimpiadas del mes de octubre. Indican contratación del talento humano completo, Novedades la auxiliar de enfermería Maira Alejandra Montoya se encuentra con incapacidad y la nutricionista Kimberly Ortega no se encuentra en día de turno. 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
Psicología	Diego Andrés Lozano	Terapia Ocupacional	Silvia Cristina Díaz Rojas
Terapeuta Físico	Heidy Heraldin Reyes Durán	Nutricionista	Kimberly Ortega –No día de turno
Educador Físico	Robert Alberto Ruíz Ortíz-Calandaima	Tecnólogo de Alimentos	Wilver Alfredo Ramírez López
Técnico Ambiental	Jhon Adalberto Murcia Cubides	Enfermera Profesional	Adriana Ardila Torres
Tallerista	Andrea Paola Olmos -Calandaima	Auxiliar de enfermería	Maira Alejandra Montoya-incapacidad
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 Perdomo	Servicios generales	Luisa Fernanda Polo ingreso

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según menú No. 4, se observa acompañamiento de auxiliares y profesionales en 4 niveles. Realización de actividades grupales de acondicionamiento físico. Niveles 1 y 2, 1er bloque gimnasia cerebral y autocontrol emocional y 2do y 3er bloque se trabajan agarres y coordinación, actividad básica con banderines para decoración años setenta y ochenta. Niveles 3 y 4, primer bloque se realiza actividad

de ejercicios de mano, lateralidad y agarres con plastilina, 2do bloque identificación y expresión de agresiones, video agresión y resolución de conflictos. 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 organizadas y limpias, divididas en 4 pisos; se observan áreas de comedor y del servicio de alimentos, en adecuadas condiciones de mantenimiento y limpieza, cuenta con medias cañas, angeos en ventanas, área de almacenamiento independiente para abarrotes, fruver 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, ésta última que requiere revisión ya que la llama es amarilla; además, se verifica limpieza de menaje, equipos, utensilios, nevera mixta. Se verifica instalación de campana extractora, con conexión eléctrica del extractor presentando adecuado funcionamiento. Se observa que requieren arreglo de esquineros, resane y pintura de pared, en primer piso y puerta del cuarto de residuos con oxido.



6. Se observan sillas y mesas rotas en áreas de talleres, así mismo, se observa limpieza deficiente y traslado de agua en recipiente plástico desde el 1er piso a los pisos superiores y cocina, durante la visita la coordinadora menciona que la localidad de Kennedy ha presentado fallas en la presión del agua durante la última semana, por parte de referente técnico en salubridad se indica que debe realizar la consulta a la empresa de acueducto y alcantarillado de Bogotá. A lo que la coordinadora aduce que intento consultar en la linea de atención 116 y vía WhatsApp (3043615181), pero no fue exitoso, de igual manera se le orienta que puede realizar consulta en la subred a la que pertenece la localidad ya que si las fallas persisten puede generar una emergencia sanitaria. Se sugiere que, para futuras eventualidades o fallas en el servicio, se pueda contar con un sistema que sirva de ayuda para elevar el agua a los pisos superiores y garantice el almacenamiento en los tanques de agua potable. Se observa los tanques de almacenamiento de agua con sedimentación, por lo cual se da indicación de realizar el lavado y desinfección, ya que puede ser un riesgo y provocar brotes (EDA) en la población. Se recuerda a la coordinadora informar como novedad en la prestación del servicio tanto al equipo técnico como al equipo de supervisión.








Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 4. Se verifica cumplimiento del ciclo de menús establecido según los alimentos y preparaciones establecidas así como las consistencias requeridas por los participantes, sin embargo durante el seguimiento se observa que se debe reforzarla implementación de la derivación dietaria en cuanto a calorías ofrecidas verificando diariamente las variaciones establecidas en cada tiempo de comida. (se ofreció porción de pan completo del sandwich y en dieta hipocalórica corresponde a la mitad de porción

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	MINUTA PATRÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Leche con canela Sándwich de queso manzana.(semiblandas papaya)	220 cc 40 gr pan 50 gr queso 200 gr	250 (ajuste a 220) -220-228-224 cc 40-57 gr 48-49- 52 gr 184-211-208-197 gr/200 gr
Almuerzo	Cazuela de frijoles Carne molida Ensalada tomate, lechuga, aguacate Arroz blanco Plátano maduro asado Jugo de lulo	270 gr /135 gr 100 gr 80 gr – Hipocal 120 gr 120 gr – Hipocal 60 gr 60 gr - Hipocal 30 gr 270 cc	264-281-279 gr /Hipocal 185-184 gr 111-128-101 gr HPC 101-104 gr Hipocal 120-129-113 gr HPC 188-170-180 gr/Hipocal 74-72-61gr HPC 80-88-90 gr Hipocal 27-33-32 gr 250 cc
Refrigerio Onces	Ensalada de frutas con queso rallado Galletas wafer		Se verifica disponibilidad de productos





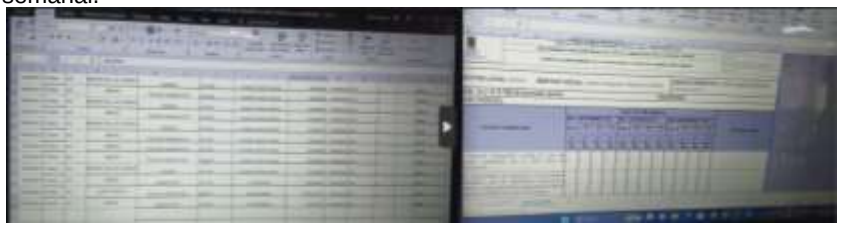


7. Se verifica preparación y servido de dietas derivadas por consistencia y por consumo calórico; se verifica uso cucharas medidoras y peso de porción servida, garantizando el peso requerido según la porción establecida por minuta patrón y tipo de dieta. El personal tiene conocimiento frente a la preparación y servido según derivación de dietas. Se verifica el listado de dietas realizado por la profesional de nutrición, actualizado para el mes de octubre 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, verduras y abarrotes, los cuales ingresaron el 13 y 17 de octubre, respectivamente; los alimentos se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o almacenados por separado con prealistamiento, refrigeración o congelación y debidamente rotulados.

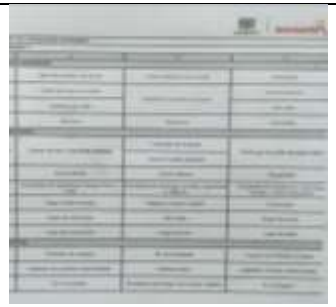





9. En revisión de formatos establecidos de BPM, se observa que se encuentran implementados los formatos de plan de compras, preparación de alimentos, entradas y salidas, muestras testigo, recepción, verificación de vehículos, autorización de cambios, seguimiento a la operación del servicio semanal, control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

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






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 nueva solicitud registrada con radicado 72117 de septiembre 8 de 2023, sigue 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. Cuentan con el formato de control de lavado de tanques y del formato de control de plagas diligenciados.



En relación al transporte se evidencia salida de las siguientes rutas:
Vehículo Ruta Bosa 1, placa SZO013, Vehículo Ruta Bosa 2, placa TDS 749, Vehículo Ruta Kennedy 2, placa SXO231, Vehículo Ruta Ciudad Bolívar, placa TTZ746.
.

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 informe de ejecución	NA
8.No vincular directa o indirectamente a menores de	X		Durante la visita se observa que el asociado da cumplimiento a la obligación, no vincula a menores de	Observación directa durante visita de supervisión

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.			edad, para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual.	
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.	Observación directa durante 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	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

de asociación y a la Secretaría Distrital de Integración Social como entidad contratante.				
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 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,	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

a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.				
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 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	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 

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 contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondientes.	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
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	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

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.				
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 octubre	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.	

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, 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 equipo del operador.
2.Garantizar y promover la atención y servicio a las personas con discapacidad sin acciones, omisiones o situaciones que pongan en riesgo o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la 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 mes de octubre de 2023.	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 del mes de septiembre de fecha 25/09/2023.	
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.			Durante la visita de supervisión se encuentran formatos de informe bimestral con corte 06-08 de 2023 de fecha 25/08/2023, los cuales se encuentran impresos, archivados y con firmas de profesionales y coordinación en cada historia social. Refieren próximo corte de informe a finales del mes de octubre actualmente en elaboración	.

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		Durante la visita en recorrido por servicio de alimentos, se verifica que presentan baja disponibilidad de agua por baja presión del acueducto, Así mismo, se verifica la disponibilidad 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, verduras y abarrotes, los cuales ingresaron el 13 y 17 de octubre, respectivamente; los alimentos se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o almacenados por separado con prealistamiento, refrigeración o congelación y debidamente rotulados. Se reitera garantizar de forma permanente 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 la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		Desde el inicio de ejecución hasta la fecha de presente visita del mes de octubre de 2023, no se han elaborado documentos relacionados con experiencias obtenidas durante la ejecución del convenio, de acuerdo con lo indicado en la obligación	

21.Mantener absoluta reserva y confidencialidad con las fotografías y videos que se tomen 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 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 novedad, en original de acuerdo con los ingresos y egresos	X		El asociado da cumplimiento, por cuanto ha venido registrando las novedades de ingreso de la población en el sistema SIRBE	

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.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

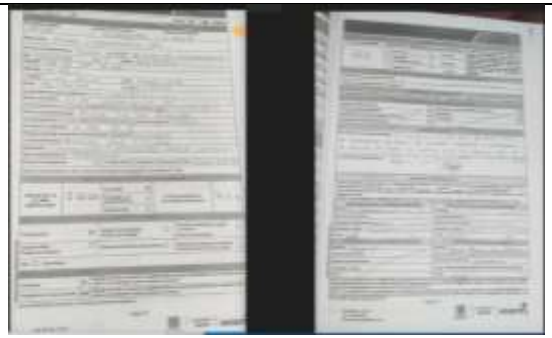
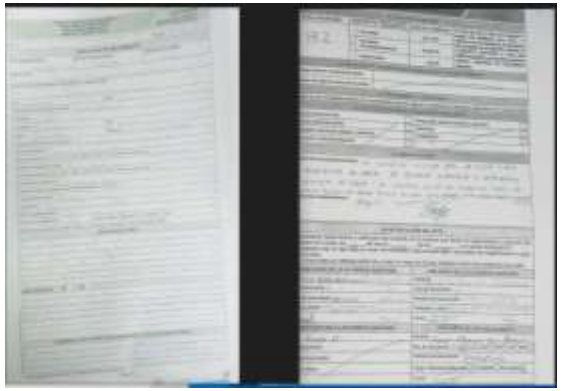
AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS				
3 Garantizar el debido cuidado, mantenimiento y reparaciones del espacio físico funcional en las que se desarrolla el servicio.		X	Durante el recorrido por el centro de atención se observan espacios físicos en adecuadas condiciones de cuidado y mantenimiento. Se verifica instalación de campana extractora, con conexión eléctrica del extractor presentando adecuado funcionamiento. Se observa que requieren arreglo de esquineros, resane y pintura de pared, en primer piso y puerta del cuarto de residuos con oxido.	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. Sin embargo, se observa los tanques de almacenamiento de agua con sedimentación, por lo cual se da indicación de realizar el lavado y desinfección, ya que puede ser un riesgo y provocar brotes (EDA) en la población. Se recuerda a la coordinadora informar como novedad en la prestación del servicio tanto al equipo técnico como al equipo de supervisión	Recorrido por las instalaciones del centro. Ver registro fotográfico al inicio del acta
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

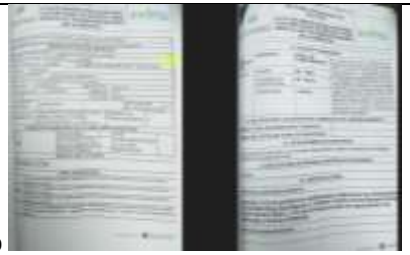
1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos 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 el ciclo de menús diario, listado de dietas actualizada al mes de octubre 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 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. Presenta Acta 61 de septiembre 5 de 2023, tema socialización de manual de dietas y registro mensual de dietas actualizada del mes septiembre, dirigido a 20 personas del talento humano Indican que el 12 de octubre /2023, mediante acta 103 se realizó socialización del listado de dietas mensual con asistencia de 14 personas del talento humano, falta presentar el acta diligenciada.	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	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. Cuenta con Acta 61 de septiembre 5 de 2023, tema ciclo de menús nuevo y ajustado, implementado a partir de septiembre, dirigido a 20 personas del talento humano.	

las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.			Indican que el 17 de octubre /2023, mediante acta 109 se realizó socialización del ciclo de menús, minuta patrón, falta presentar el acta diligenciada.	
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 realiza toma de datos antropométricos mensuales del mes de octubre Se encuentra consolidada la matriz de clasificación nutricional y publicada en plataforma drive de nutrición, a inicio del mes de octubre. En cuanto a historias sociales a la fecha de visita cuenta con generación de formatos de seguimiento del estado nutricional, con corte trimestral del mes de septiembre de fecha 25/09/2023.	.
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. 
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. Presenta formato de intervención individual, actividad de septiembre 22 de 2023 tema: me muevo y me renuevo, punto de hidratación y bailoterapia con todos los	

			asistentes y apoyo de profesionales. Para el mes de octubre se proyecta actividad taller de comida saludable en articulación con fonoaudiología y terapia ocupacional. Indican que el 20 de octubre /2023, se proyecta actividad dirigida a referentes familiares, se solicita enviar soportes a supervisión.	
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. 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.
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 observan sillas y mesas rotas en áreas de talleres, así mismo, se observa limpieza deficiente en elementos como sillas y traslado de agua en recipiente plástico desde el 1er piso a los pisos superiores y cocina	Observación en el desarrollo de la visita

4.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. Para el caso de asociados nuevos en la operación, se deberá obtener el concepto sanitario favorable en un plazo no mayor a tres (3) meses contados a partir del inicio de la ejecución del convenio. Se debe presentar carta radicada a la autoridad sanitaria, hacer la solicitud a través de la página web de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, si está inscrito (soporte magnético) y gestionar el proceso de visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio del convenio.	X		En la visita, se verifica que cuentan con Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos, según acta AS02C091249, 92 % favorable de fecha 7 abril de 2022. Vencido a la fecha de visita. Cuentan con solicitud de nueva visita para actualización publicada en drive de nutrición SDIS, de fecha 10 de julio 2023 y nueva solicitud registrada con radicado 72117 de septiembre 8 de 2023, sigue pendiente visita de entidad competente. Se solicita continuar realizando el seguimiento mensual al radicado de solicitud de visita y su respectiva publicación en drive de SDIS.	Documentos disponibles en carpeta de salubridad, concepto higiénico sanitario de la unidad operativa
5.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo, para el caso de los proveedores de pollo, pescado, carne y derivados, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.		X	Indican que cuentan con proveedor abarrotes- lácteos, carnes- Distribuidora Sancel quien no cuenta con espacio físico de almacenamiento, sólo realiza la compra y distribución de los productos en diferentes comercios. De acuerdo a la línea técnica de SDIS, se debe solicitar al proveedor una respuesta formal de razones por las cuales no cuenta con espacio físico y como realiza seguimiento a sus proveedores y deben contar con aval de secretaria de salud, La Coordinadora indica que envió correo al proveedor según compromiso de acta de línea técnica pero no cuenta con soporte al momento de la visita y se encuentra a la espera de respuesta. Durante la visita se solicita nuevamente dar alcance a respuesta a línea técnica y de acuerdo a lo observado solicitar conceptos sanitarios de otros sitios donde se realizan las compras de alimentos como olímpica, D1. Se verifica la información aportada por el tecnólogo en gastronomía, así:	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores. Imperio de las carnes  Makro

			Imperio de las Carnes actualizó acta inspección sanitaria acta No AS21N 006357 de fecha 06-09-2023. Favorable 95% Makro acta de inspección sanitaria acta No AS05S 001911 de fecha 24-01-2023. Favorable con requerimientos 82% 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.	 Los Luceros 
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 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.

				Makro 
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 teniendo en cuenta la frecuencia de compra mencionada semanal y el 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 diligenciados del mes de octubre, indica plan de compra semanal de alimentos. Sin embargo, no se da cumplimiento a la disponibilidad de alimentos acorde al ciclo de menús, indican que continúan requiriendo compra de alimentos adicionales que no llegan con la frecuencia establecida en el plan de compras presentado.	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	X		El asociado cuenta con Plan de saneamiento publicado el 10 de julio y soportes de seguimiento implementados.	Plan de saneamiento publicado en medio drive, formato declaración de compromiso.

Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.			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. Acta 39 de agosto 8 de 2023, tema plan de saneamiento definición y generalidades, código de colores dirigida a 17 personas del talento humano. Indican que el 12 de octubre /2023, mediante acta 102 se realizó capacitación del plan de saneamiento con asistencia de 13 personas del talento humano, falta presentar el acta diligenciada. 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 octubre 1 al 18, se sugiere realizar verificación de limpieza en sillas de 1er piso, diligenciados en formato semanal en áreas de la unidad operativa y del servicio de alimentos. Plan de choque semana del 25 al 30 de septiembre con amonio cuaternario, aplicación cada 3 meses. Presenta declaración de compromiso actualizada al 3 de agosto de 2023, formatos de manejo de elementos en desuso y embalajes, verificación de hermeticidad e inspección de presencia de plagas con diligenciamiento de fechas 28 de agosto y 28 de septiembre indican próxima fecha para diligenciamiento la última semana del mes de octubre.	
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	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.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad

manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.			Presenta soporte de capacitación del 24 de agosto sobre BPM- recepción de materia prima, presenta acta 57, pre y post test, registro fotográfico y asistencia de 3 personas Acta 81 de septiembre 26 de 2023, tema: Capacitación BPM manejo adecuado de elementos e implementos del servicio de alimentos, presenta acta, pre y post test, registro fotográfico y asistencia de 3 personas. Acta 93 de octubre 10 de 2023, tema: Capacitación plan de saneamiento, abastecimiento de agua potable, presenta acta, pre y post test, registro fotográfico y asistencia de 5 personas Acta 100 de octubre 12 de 2023, tema: Capacitación BPM métodos de conservación y temperaturas seguras de alimentos, presenta acta, pre y post test, registro fotográfico y asistencia de 4 personas	
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 octubre de 2023, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación septiembre 1 al 29, según indica la línea técnica se debe llevar en físico el formato de acompañamiento a la operación del servicio, diligenciado a la 2da semana de octubre 2023. En forma digital presenta formato plan de compras de SDIS en forma digital diligenciados del mes de octubre, recepción de alimentos presenta registro de ingreso de alimentos, último registro 13 y 17 de octubre, verificación de vehículos diligenciado debidamente acorde a recepción, entradas y salidas, preparación de alimentos, formato de control de muestras testigo de alimentos de octubre 1 al 19. La profesional de nutrición cuenta con formato de suministro diario de dietas debidamente diligenciado de octubre 1 al 19; cuenta con los formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fechas octubre 3-10-17. Formato acompañamiento a la operación del	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad

			servicio mensual junio a septiembre (25/09), 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 octubre 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 acuerdo con las fichas técnicas descritas en el plan de saneamiento del Centro Integrarte acorde a lo establecido en el presente anexo técnico.	X		Durante la visita de supervisión se verifica que realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro. 
4.Mantener la dotación de lencería, camas, colchones, menaje, equipos y demás elementos descritos en el Anexo	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	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.

técnico, en óptimas condiciones efectuando el mantenimiento preventivo y correctivo, de manera permanente y oportuna, durante toda la ejecución del convenio.			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 que requiere revisión de fistos; pintura en mueble metálico de estufa industrial. Se verifica el equipo balanza de nutrición con adecuado funcionamiento.	
5.Garantizar los elementos requeridos para la prestación del servicio relacionados en la sabana de elementos (Anexas a la estructura de Costos)	X		Se verifica elementos de nutrición báscula de nutrición y masa patrón, 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

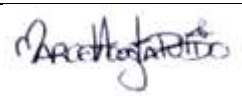
Registre la información solicitada:

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 salubridad, requiere lavado de tanques de almacenamiento de agua potable, limpieza de sillas-mesas, arreglos locativos y de equipos (estufa enana).
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 reitera que debe 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, en la calidad establecida por anexo técnico y recibido por personal contratado y capacitado dentro de los horarios establecidos para la prestación del servicio.	permanente
Gestionar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua e informar a SDIS-equipo técnico y de supervisión los avances de novedad presentada en intermitencia de suministro de agua	Octubre 28/2023
Realizar adecuado proceso de limpieza de implementos (sillas-mesas plásticas), arreglos locativos y de equipos (estufa enana).	Permanente/Octubre 30/2023
Diligenciar y enviar actas de actividades de nutrición realizadas en el mes de octubre/2023	Octubre 28/2023
Presentar documentos de manejo de eventualidades de la unidad operativa a referente técnico y copia al equipo de supervisión.	Octubre 31/2023

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 29/09/2023 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: La estufa enana con conexión a gas natural, requiere revisión pues al encender presenta llama amarilla. La campana extractora, presenta conexión eléctrica del extractor y adecuado funcionamiento. Adecuado y oportuno diligenciamiento de formatos

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. 